



Slow Food®

Stuttgart

Gut – Sauber – Fair



VERANSTALTUNGSKALENDER 2020

Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

Gut:

wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

Sauber:

hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

Fair:

die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung, unter fairen Bedingungen für alle – von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr



Als Teil der Slow Food-Bewegung sind alle unsere Aktivitäten ehrenamtlich. Wir organisieren Veranstaltungen, informieren Verbraucher, betätigen uns politisch, helfen bei der Slow Food-Messe, testen Restaurants und engagieren uns für die Idee von „gut, sauber, fair“ ohne Entgelt. Auch dieses Heft wird von uns ehrenamtlich erstellt. Die Druck- und Herstellungskosten des Jahresprogramms werden über Anzeigen finanziert. An dieser Stelle danken wir allen Unternehmen ganz herzlich, die das Heft durch ihre Anzeige erst möglich machen.

Die aktuellen Termine und eine ausführliche Beschreibung dazu finden Sie im Internet unter www.slowfood.de/stuttgart. Natürlich sind auch Nichtmitglieder zu unseren Veranstaltungen herzlich willkommen. Änderungen und Ergänzungen sind vorbehalten.

VERANSTALTUNGEN 2020 – UNSER PROGRAMM

JANUAR

Mittwoch | 15.1. | 10 Uhr

Zu Besuch bei Hochland Kaffee

Eine kleine Kaffeereise.

■ **ORT:** Hochland Kaffee, Chemnitzer Str. 13, 70597 Stuttgart-Degerloch

Freitag | 24.1. | 17 Uhr

Wurst-Workshop: Grillwürste

Noch vor Beginn der Grillsaison stellen wir mit dem sympathisch-entspannten Team der Bio-Familienmetzgerei Grießhaber verschiedene Grillwürste her – und kosten unsere Erzeugnisse direkt im Anschluss.

■ **ORT:** Bio Metzgerei Grießhaber, Reutlinger Str. 37, 72116 Mössingen-Öschingen
 ■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 17. Januar | www.slowfood.de/stuttgart

Dienstag | 28.1. | 18:30 Uhr

Filmvorführung und Diskussion „Die Wiese“

Im bunten Kosmos Sommerwiese, zwischen Gräsern und farbenprächtig blühenden Kräutern, tummeln sich Vögel, Heuschrecken, Zikaden - und zwei junge Reh-Zwillinge. Die Dokumentation stellt in nie gesehenen Bildern einige der schönsten und skurrilsten Bewohner unserer heimischen Wiesen vor. Vorführung und anschließendes Filmgespräch in Kooperation mit dem BUND Kreisverband Stuttgart, dem NaturVision Filmfestival und dem Hospitalhof.

■ **ORT:** Hospitalhof Stuttgart, Büchsenstr. 33, 70174 Stuttgart

■ **KOSTEN:** Spende

Mittwoch | 29.1. | 19 Uhr

Aktiven-Treff

Zum Kennenlernen, Austauschen, Planen und Netzwerken, und dazu bringt jede*r etwas Leckeres mit. Wir freuen uns über alle, die Interesse haben oder sich aktiv einbringen möchten.

■ **ORT:** Bürgerzentrum West, Julie-Siegle-Raum, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart

■ **ANMELDUNG:** stuttgart@slowfood.de

FEBRUAR

Freitag | 7.2. | 19 Uhr

Hinterwälder Rind – Menüabend

Kurzer Lieferweg garantiert! Das Hinterwälder Rind, um das sich dieser Menüabend dreht, wurde gerade 3 Kilometer vom Bäckerhaus entfernt großgezogen, vom Bio-Ziegenhof Holzer in Hochdorf. Die genügsame und trittfeste Rinderrasse liefert besonders zartes, fein marmoriertes Fleisch – und ist seit 2006 Passagier der Slow Food-Arche.

■ **ORT:** Zum Bäckerhaus, Dorfstr. 13, 73061 Ebersbach-Roßwälden

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich beim Bäckerhaus, T 07163 8757, Stichwort „SlowFood“

Slow Food Arche-Passagier

Dickkopfweizen: Vom Aussterben bedroht, von uns rekultiviert



Seit 2008 bauen wir den Schwäbischen Dickkopf-Landweizen wieder in unserer Region an, in diesem Jahr bei zwei Landwirten in Metzgingen und Bempflingen.

Das Dickköpfe-Vollkornbrot gibt's in den ungeraden Wochen und bei unseren Events. Weitere Backwaren mit Dickkopfweizen gibt's in unseren Aktionswochen.

Jetzt schon vormerken: 4. Veit Bauern- und Biosphärenmarkt am 20. September 2020 in Bempflingen.

Alle Infos immer aktuell unter www.baeckerhaus-veit.de

BÄCKERHAUS
veit

Dienstag | 18.2. | 18:30 Uhr

Vortrag: Wann fliegt der letzte Schwalbenschwanz?

Das Insektensterben ist in aller Munde. Prof. Dr. Johannes Steidle von der Universität Hohenheim gibt einen Überblick über den Stand der Forschung, diskutiert Ursachen und Folgen und zeigt, wie Politik, Landwirtschaft, Kommunen und Privatpersonen das Problem gemeinsam lösen können. Veranstaltung in Kooperation mit dem BUND Kreisverband Stuttgart.

■ **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart

Freitag | 21.2. | 19:30 Uhr

Weinseminar: Aufbaukurs Weinsensorik

Wie erweitere ich mein Geruchs- und Geschmacksgedächtnis? Wie erkenne ich typische Primäraromen verschiedener Rebsorten – und kann diese in Worte fassen? Welche Sekundäraromen finden sich im Wein? Nach einer kurzen Wiederholung der Grundkurs-Inhalte wird Hannes Rehm, langjähriger Seminarleiter und Weinexperte, in praktischen Übungen aufzeigen, wie sich das charakteristische Profil eines Weins erriechen und erschmecken lässt. Das Erlernete wird in der abschließenden Blindverkostung direkt angewendet. Aha-Erlebnisse garantiert!

■ **ORT:** Bürgerzentrum West, Sophie-Knosp-Raum, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart

■ **KOSTEN:** 39 € pro Person für Wein, Brot und Seminarunterlagen, 32 € für Slow Food-Mitglieder

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 14. Februar | www.slowfood.de/stuttgart

Freitag | 28.2. | 19 Uhr

Speis und Trank – einfach märchenhaft

Der Traum vom Schlaraffenland wird Wirklichkeit: im stimmungsvollen Gewölbekeller unseres Unterstützers ENTENMANN'S liest Ulrike Krawczyk aus ihrem Buch „Märchen von Speis und Trank“. Dazu kreiert Küchenchef Benjamin Beutelschieß ein wunderbar korrespondierendes 4-Gänge-Menü. Viel Spaß beim Schlemmen!

■ **ORT:** ENTENMANN'S Bistro & Laden, Rathausplatz 6, 73728 Esslingen am Neckar

■ **KOSTEN:** 48 € pro Person inklusive Lesung und Dinner, Getränke extra

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich beim ENTENMANN'S, T 0711 25512440



ALB-GOLD

PAPIER GEWINNT. PUNKT.



ALB-GOLD Nudeln im plastikfreien Papierbeutel – Gewinner des Deutschen Verpackungspreises in der Kategorie Nachhaltigkeit. Mehr unter alb-gold.de/papier



Kimmich's

Feinstes Filder-Sauerkraut

Fein geschnitten · Mild gesäuert



GARANTIERTE AUS ECHTEM
Fein geschnitten
Mild gesäuert
FILDER-SPIZZKRAUT

Kimmich's

...wie bei Mutttern

Kimmich's Sauerkonserven · 72631 Aichtal

www.kimmichs.de

MÄRZ

Freitag | 6.3. | 19 Uhr

Buntes Bentheimer Schwein – Menüabend

„Nose to Tail“ vom Bunten Bentheimer Schwein: der Hof Herzogenau aus Weilheim an der Teck liefert das Fleisch des Slow Food Arche-Passagiers. Das Team vom Bäckerhaus entwickelt daraus ein feines 5-Gänge-Menü von Kopf bis Schwanz.

- **ORT:** Zum Bäckerhaus, Dorfstr. 13, 73061 Ebersbach-Roßwälden
- **ANMELDUNG:** Verbindlich beim Bäckerhaus, T 07163 8757, Stichwort „SlowFood“

Freitag | 27.3. | 20 Uhr

Craft-Beer-Tasting mit Martin Dambach

Wie kommt der Geschmack ins Bier? Wir probieren eine Reihe ausgefallener Biere und finden mit fachkundiger Hilfe heraus, wie Hopfen, Malz, Hefe und weitere Zutaten Aroma und Geschmack prägen.

- **ORT:** Bürgerzentrum West, Sophie-Knosp-Raum, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart
- **KOSTEN:** 28 € pro Person, 25 € für Slow Food-Mitglieder
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 20. März | www.slowfood.de/stuttgart

APRIL

Donnerstag-Sonntag | 16.-19.4. | Do 14-22 Uhr/Fr-So 10-18 Uhr

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

„Gut, sauber, fair“ - das Slow Food-Leitmotto gilt auch für den 14. Markt des guten Geschmacks. Die strengen Zulassungskriterien von Slow Food sorgen für ein hohes Qualitätsniveau auf der kulinarischen Messe. Dazu lockt ein großes Rahmenprogramm von Slow Food Deutschland, das zusammen mit den Ehrenamtlichen von Slow Food Stuttgart auf die Beine gestellt wird. Anmeldungen für die Geschmackserlebnisse auf www.messe-stuttgart.de/slowfood

- **ORT:** Landesmesse Stuttgart, Messepiazza 1, 70629 Stuttgart
- **KOSTEN:** Messeeintritt



Natürlich Portugal.



ISS MICH!

OBST, GEMÜSE UND MANUFAKTURWAREN

NATÜRLICH ALLES DIREKT AUS PORTUGAL von ausgewählten portugiesischen Bauern und Erzeugern. **NATÜRLICH FAIR:** Wir bezahlen faire Preise für die besten Produkte. **NATÜRLICH NACHHALTIG:** Die Bauern können durch Pois von ihren Erzeugnissen leben. Wir erhalten in Portugal die Vielfalt der landwirtschaftlich erzeugten Produkte und bieten euch erstklassige und naturbelassene Lebensmittel an.

IHR KÖNNT UNTER POIS-PORTUGAL.DE BESTELLEN ODER DIREKT BEI UNS EINKAUFEN:

POIS HOFADEN IN WINNENDEN

Karl-Krämer-Str. 23, 71364 Winnenden
Fr. 15-19 und Sa. 09-14 Uhr

POIS IN STUTTGART

Rotebühlstr. 90, 70178 Stuttgart
Mo.-Fr. 10-19 und Sa. 10-16 Uhr

Mittwoch | 29.4. | 19 Uhr

Aktiven-Treff

Zum Kennenlernen, Austauschen, Planen und Netzwerken, und dazu bringt jede*r etwas Leckeres mit. Wir freuen uns über alle, die Interesse haben oder sich aktiv einbringen möchten.

■ **ORT:** Bürgerzentrum West, Julie-Siegler-Raum, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart

■ **ANMELDUNG:** stuttgart@slowfood.de

MAI

Samstag | 9.5. | 14-19 Uhr

Junge Winzer in Hessigheim

Naturnah & ökologisch geht auch in der Steillage: das zeigen gleich drei junge, aufstrebende Winzerbetriebe in Hessigheim. Auf unserer Wanderung entlang der Muschelkalkterrassen lernen wir die Weingüter Lassak und Siggj kennen und verkosten mit den Winzer*innen ihre ertragsreduzierten und von Hand gelesenen Weine an Ort und Stelle. Am Ende der Wanderung besuchen wir die Vinothek des Weinguts Eisele, mit traumhaftem Blick über das Neckartal. Dort wartet eine mediterrane Vesperplatte vom lokalen Metzger auf uns – und Alexander Eisele, der seine biologischen Weine vorstellen wird.

■ **DETAILS** folgen auf unserer Homepage

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 25. April | www.slowfood.de/stuttgart

Sonntag | 10.5. | 11-18 Uhr

Bienenfestival – wir schwärmen ins Umweltzentrum

Zusammen mit dem Umweltzentrum Neckar-Fils und der Mellifera Regionalgruppe Fils-Neckar laden wir ein, die Welt der Bienen und Imkerei kennenzulernen. Zahlreiche Imker präsentieren Ihre vielfältigen Erzeugnisse, abgerundet durch ein buntes Rahmenprogramm für jedes Alter. Am Abend gibt es im Bäckerhaus Roßwälden ein passendes Honig-Menü.

■ **ORT:** Umweltzentrum Neckar-Fils, Am Bruckenbach 20, 73207 Plochingen

JUNI

Donnerstag-Sonntag | 11.-14.6.

Zu Besuch bei Slow Food Pfalz

Unsere Mitstreiter von Slow Food Pfalz zeigen uns ihre Region mit den weltberühmten Weinen und zahlreichen spannenden Slow Food-Produzenten. Ein breit gefächertes kulinarisches und oenologisches Programm erwartet uns, und wir dürfen die vielgerühmte Pfälzer Gastfreundschaft aus erster Hand kennenlernen. Mehr Informationen auf unserer Homepage.

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 29. März | www.slowfood.de/stuttgart

Freitag | 19.6. | 17 Uhr

Historische Rebsorten im Freilichtmuseum Beuren

Weisser Lagler und Kleinberger, Grünfränkisch und Schwarzer Urban, Heunisch und Süßschwarz... Matthias Braun nimmt uns mit auf eine Wein-Zeitreise in die exotische Welt der historischen Rebsorten. Die wollen, im Anschluss an seinen Vortrag, in flüssiger Form verkostet werden!

■ **ORT:** Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich | www.freilichtmuseum-beuren.de/veranstaltungen

JULI

Donnerstag | 9.7. | 19 Uhr

Mitgliederversammlung

Alle Mitglieder sind herzlich eingeladen zur diesjährigen Mitgliederversammlung von Slow Food Stuttgart. Dazu gut gekühlter Wein von unserem Gastgeber, dem Bio-VDP-Weingut Heid, und eine sommerliche Vesperplatte.

■ **ORT:** Weingut Heid, Cannstatter Str. 13/2, 70734 Fellbach

■ **KOSTEN:** Bewirtung entsprechend Verzehr

■ **ANMELDUNG:** Erwünscht bis 2. Juli | www.slowfood.de/stuttgart

Donnerstag oder Freitag | 16./17.7. (noch offen) | 15 Uhr Felderführung mit Verkostung im Bäckerhaus Veit Projektgarten

Prof. Dr. Jan Sneyd, der „Retter“ des Schwäbischen Dickkopfweizens, führt uns durch die Felder des Projektgartens des Bäckerhauses Veit und zeigt, wie früher die Sense geschwungen und das Korn gedroschen wurde. Renate Bechstein, aktiv bei Slow Food Stuttgart, erklärt uns den Boden als Basis allen Lebens. Anschließend verkosten wir handwerklich hergestellte Brote. Sehr gut geeignet für Familien. *Der Veranstaltungstag ist nicht endgültig und kann noch variieren. Bitte beachten Sie unsere Homepage www.slowfood.de/stuttgart*

- **ORT:** Treffpunkt Haldenhof, Seeweg 66, 72660 Beuren (Balzholz)
- **ANMELDUNG:** www.baeckerhaus-veit.de

AUGUST

Samstag | 1.8. | 16-22 Uhr

Slow Food Stuttgart feiert sein Sommerfest

Mitglieder und Freunde von Slow Food in der Region Stuttgart sind herzlich eingeladen, mit uns unter großen Kastanienbäumen zu feiern und zu schlemmen. Den Wein werden wir wieder von Slow Food Deutschland aus Restbeständen der diesjährigen Messe erhalten. Das kulinarische Thema wird auf der Homepage bekannt gegeben.

- **ORT:** Jugendhaus Mitte, Hohe Straße 9, 70174 Stuttgart
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 26. Juli | www.slowfood.de/stuttgart



Bei uns ist jeden Tag Markt des guten Geschmacks.

Bei Organix und Hoflieferant gibt es Bio-Produkte, die fair, tierfreundlich und bevorzugt regional erzeugt wurden. Das ermöglicht allen ein gutes Leben und Ihnen puren, aromatischen Genuss. Schauen Sie doch mal rein, und entdecken Sie bei uns Slow Food Spezialitäten wie Bamberger Hörnchen, Limpurger Weideochse und noch mehr Gutes aus unserer Region.

organix
Biomarkt

HOFLIEFERANT
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.



Organix Biomarkt und Bio-Metzgerei Hoflieferant
Stuttgarter Straße 23, 70469 Stuttgart-Feuerbach
www.organix-biomarkt.de, www.hoflieferant-munz.de

Donnerstag | 6.8. | 17:30-21 Uhr

Gartenfest im Ökogarten

Wir freuen uns auf ein köstliches Wildkräuter-Buffer im illuminierten vhs-Garten. Nach einem botanischen Sammelspaziergang zaubert Frau Haas in der Außenküche ein Menü aus Wildkräuter-Köstlichkeiten. Wir erhalten Ideen für Gartenparties zu Hause und genießen bei sommerlicher Musik den lauen Abend. Im Gartenpavillon tauchen Kinder in eine spannende Geschichte ein.

■ **ORT:** Ökostation, Wilhelm-Blos-Str. 129, 70191 Stuttgart

■ **KOSTEN:** Spende

Montag | 10.8. | 18 Uhr und Donnerstag | 20.8. | 18 Uhr

Zu Besuch bei den Vielfaltsgärtnern

Die Vielfaltsgärtner haben sich auf den Fildern ein kleines Paradies aus sortenfestem Obst und Gemüse geschaffen. Wir besuchen sie vor Ort, erfahren alles über die Samengärtnerei und verkosten mitten im Grünen eine Vielzahl von hocharomatischen Tomatensorten.

■ **ORT:** Voräcker, 70567 Stuttgart-Möhringen

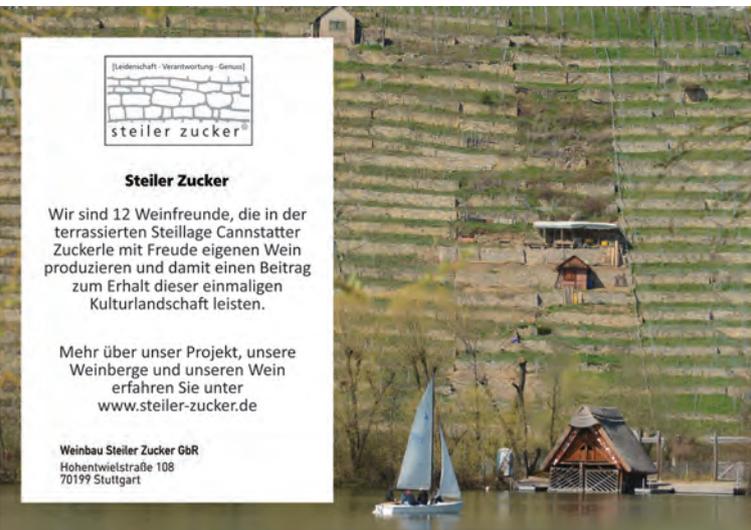
■ **KOSTEN:** Spende

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 1. August | www.slowfood.de/stuttgart

Freitag | 28.8. | 17-20 Uhr

Führung durch den „Steilen Zucker“

Dort, wo die Talflanken steil zum Neckar hin abfallen, liegen schon seit Jahrhunderten terrasierte Weinberge. Die Trockenmauern mit ihrem trocken-warmen Mikroklima bieten Unterschlupf für zahlreiche Pflanzen- und Tierarten. Auf einer Führung mit Dr. Wolf-Dietrich Paul und Barbara Drescher erklimmen wir die extrem steilen Staffeln der Slow-Food-Freunde vom „Steilen Zucker“ und wandern mit Ausblick auf den Neckar zum Max-Eyth-Steg. Unterwegs erkunden wir Flora und Fauna und erfahren mehr über die ökologischen und ökonomischen Herausforderungen des Terrassenweinbaus. Zum Abschluss gibt es eine Weinprobe. Veranstaltung in Kooperation mit den BUND und NABU Kreisverbänden Stuttgart.



[Landschaft · Verantwortung · Genuss]



Steiler Zucker

Wir sind 12 Weinfreunde, die in der terrasierten Steillage Cannstatter Zuckerle mit Freude eigenen Wein produzieren und damit einen Beitrag zum Erhalt dieser einmaligen Kulturlandschaft leisten.

Mehr über unser Projekt, unsere Weinberge und unseren Wein erfahren Sie unter www.steiler-zucker.de

Weinbau Steiler Zucker GbR
Hohentwielstraße 108
70199 Stuttgart

Manufaktur Jörg Geiger



WIESEN Obst IST VIelfalt

Prisecco alkoholfrei . Craft Cider . Schaumwein . Süßwein . Edelbrände . Apfelwermutwein . Don't call me Gin .



Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Eschenbacher Straße 1 | 73114 Schlat
shop.manufaktur-joerg-geiger.de
tel: 071619990224

- **TREFFPUNKT:** Haltestelle Auwiesen, U 12/U14. Mitbringen: Gutes Schuhwerk und Kondition für die steilen Staffeln. ■ **KOSTEN:** 7 € pro Person
- **ANMELDUNG:** Bei wolf-dietrich.paul@gmx.de

SEPTEMBER

Samstag + Sonntag | 12.-13.9. | 14-22 Uhr

Weinbergfest „Steiler Zucker“

Feine Weine – Regionale Spezialitäten – Weinbergführungen mit unseren Freunden vom „Steilen Zucker“ www.steiler-zucker.de

- **ORT:** Austraße unterhalb des Max-Eyth-Stegs, Stuttgart-Münster

Samstag | 26.9. | 13-17 Uhr

Pilzwanderung im Schurwald

Wir lernen nicht nur heimische Speisepilze kennen, sondern erfahren auch Interessantes über ihre ungenießbaren oder sogar giftigen Doppelgänger. Im Anschluss an die Wanderung probieren wir kleine Pilzgerichte. Neben waldgerechter Kleidung unbedingt einen Korb (!) und ein Messer mitbringen.

- **KOSTEN:** 15 € inkl. Essen und Getränke
- **ANMELDUNG:** Der genaue Ort und Termin wird auf der Homepage spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben. Verbindliche Anmeldung bis 4 Tage vor dem Termin bei renebechstein@gmx.de

Sonntag | 27.9. | 11-17 Uhr

15. Markt der Arche des Geschmacks

Von der Knorpelkirsche bis zum Jakob-Fischer-Apfel, von der Albinse bis zur Höri-Bülle: auf dem Markt im spätsommerlichen Museumsdorf warten selten gewordene Lebensmittel aus dem Slow Food Projekt „Arche des Geschmacks – Essen, was man retten will“ darauf, probiert und mit nach Hause genommen zu werden. Dazu Infos über vom Aussterben bedrohte Pflanzenarten sowie Nutztierassen und Themenführungen zu den Arche-Passagieren.

- **ORT:** Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren
- **KOSTEN:** Museumseintritt

plattsalat

selbstverwaltet · fair · günstig
bio im eigenen laden

stuttgart
west
kernen
www.plattsalat.de

gegen vorlage dieser anzeige
können sie einmal bei plattsalat
zum mitgliederpreis einkaufen
ohne mitglied zu sein

Mittwoch | 30.9. | 19 Uhr

Aktiven-Treff

Zum Kennenlernen, Austauschen, Planen und Netzwerken, und dazu bringt jede*r etwas Leckeres mit. Wir freuen uns über alle, die Interesse haben oder sich aktiv einbringen möchten.

- **ORT:** Bürgerzentrum West, Julie-Siegle-Raum, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart
- **ANMELDUNG:** stuttgart@slowfood.de

OKTOBER

Samstag | 17.10. | 10 Uhr

Kochkurs: Vom Markt auf den Tisch

Mit Profi-Koch Tobias Scheu besuchen wir den Wochenmarkt, lernen, worauf beim Kauf von frischen Lebensmitteln zu achten ist und wie aus frischen, regionalen Zutaten ein genussvolles und gesundes Menü entsteht. Marktbesuch, Kochkurs und 3-Gänge-Menü inkl. Getränke, mit feinen Weinen von der KSK Vintage Winery.

- **ORT:** Kitchen Confidential, Dettinger Straße 86, 73230 Kirchheim unter Teck
- **KOSTEN:** 100 € inkl. Weinbegleitung und alkoholfreie Getränke
- **ANMELDUNG:** Verbindlich | www.kitchen-confidential.de/kurse-buchen

Freitag-Sonntag | 30.10.-1.11. | Ab 10 Uhr

SlowSchaf – Gutes und Schönes von Schaf und Ziege

Neben einer Vielzahl von kulinarischen Leckerbissen zum Verkosten vor Ort und Produkten aus Schaf- und Ziegenmilch zum Mitnehmen wird auch Feines und Modisches aus Wolle, Leder und Fell angeboten. Das abwechslungsreiche Rahmenprogramm bietet Geschmackserlebnisse, Podiumsgespräche und eine Schafrassenschau.

- **ORT:** Albgut Altes Lager, Hauptstraße 318, 72525 Münsingen
- **KOSTEN:** Messeeintritt

NOVEMBER

Mittwoch | 11.11. | Ab 19 Uhr

Gänseessen am Martinstag

Hohenloher Gänse stehen bei unserem traditionellen Gänseessen am Martinstag im Mayer's Burgrestaurant Hohenbeilstein auf der Speisekarte.

- **ORT:** Mayer's Burgrestaurant Hohenbeilstein | Langhansstraße 1 | 71717 Beilstein
- **KOSTEN:** Verzehr pro Person
- **ANMELDUNG:** Verbindlich beim Burgrestaurant, T 07062 65077, Stichwort „SlowFood“



Wo Essen auch Kultur is(s)t!

Weine · Käse · Wurst · Gewürze · Brote
Weintasting & Foodpairing & Marende

Senfelderstrasse 99 | 70176 Stuttgart | Telefon 0711 67271616 | info@hungerbichler.de
www.hungerbichler.de

Freitag | 13.11. | 17 Uhr

Wurst-Workshop: Mortadella

Der Stolz von Bologna: ob mit oder ohne Pistazie, die italienische Wurstspezialität, am Besten hauchfein aufgeschnitten, ist ein besonderer Genuss. Wir stellen Sie selbst her, füllen sie in Schweinsblasen und nehmen am Ende jede*r eine der Würste mit nach Hause.

- **ORT:** Bio Metzgerei Griefshaber, Reutlinger Str. 37, 72116 Mössingen-Öschingen
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 6. November | www.slowfood.de/stuttgart

Donnerstag | 19.11. | 10:30 Uhr

Zu Besuch im speisewerk Ludwigsburg

Im „urbanharbor“ Ludwigsburg stellt das „speisewerk“ täglich bis zu 5000 Essen für Schulen und Kitas her, dazu kommen bis zu 1200 Mittagessen im eigenen Restaurant. Wir lernen die innovative Produktionsstätte vor und hinter den Kulissen kennen und haben im Anschluss die Möglichkeit, vor Ort Mittag zu essen.

- **ORT:** speisewerk Ludwigsburg, Schwieberdinger Straße 74, 71636 Ludwigsburg
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 12.. November | www.slowfood.de/stuttgart

DEZEMBER

Sonntag | 6.12. | 16 Uhr

Raw Wine – Naturwein, Hip oder Hype?

Natural Wine: Weine ungeschönt und unfiltriert, von abgedrehten Winzern, die Wahrhaftigkeit und Authentizität groß schreiben – was ist dran? Eine Weinprobe mit zehn Weinen gibt Antworten, optional kann ein anschließendes Essen gebucht werden.

- **ORT:** Stuttgart, Details folgen auf unserer Homepage
- **KOSTEN:** 53 € nur Wein ; mit Essen 69 € pro Person
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 21. November | www.hungerbichler.de/sommelier-verkostungen

Donnerstag | 10.12. | 9 Uhr

Zu Besuch bei Ecofit

Wir besuchen unseren Unterstützer Ecofit im Stuttgarter Osten. Der regionale Großhändler für Bio-Produkte legt Wert auf enge Lieferantenkontakte: 75% des Angebots stammt direkt von den Erzeugern. Vom Bananen- übers Kartoffel-, Fruchtgemüse- und Obst- bis zum Gemüselager lernen wir die verschiedenen Betriebsbereiche kennen, in denen die Temperatur auf bis zu 4°C abfällt. Wir erfahren Wichtiges zum Thema Abfall(reduktion) und haben im warmen Pausenraum bei Getränken und Brezeln die Möglichkeit, weitere Fragen zu stellen.

- **ORT:** Ecofit Biofruchtimport GmbH, Ulmer Str. 157, 70188 Stuttgart
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 5. Dezember | www.slowfood.de/stuttgart

Wir geben
GUTEM ESSEN
Recht!



**SPEISEKAMMER
WEST**

DAS **RESTAURANT**
MIT DEM
BESTEN AUS
DER REGION

ALLES MIT DEM BESTEN DER REGION!
Das **SPEISEKAMMER
WEST-TEAM** freut sich auf Sie!

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO. - FR.: 11:30 - 14:30 UHR & 17:30 - 23 UHR

WARME KÜCHE: 11:30 - 14:30 UND 17:30 - 22 UHR

SA.: 17:30 - 23 UHR

WARME KÜCHE: 17:30 - 22 UHR

SONN- & FEIERTAGE GESCHLOSSEN

Rosenbergstraße 89 · 70193 Stuttgart · Tel: 0711 / 93 590 622 · WWW.SPEISEKAMMER-WEST.DE



Unverfälschte und echte Küche · eigene Fleischreifung

Unser Rindfleisch von Rindern aus der Region
reift im eigenen Reifeschrank zur „Dry Aged“ Spezialität.

Hauptstraße 32 · 74321 Bietigheim-Bissingen · Telefon 07142 918040
www.koppes-tafelhaus.de





Slow Food®

Stuttgart

Gut – Sauber – Fair

INFORMATIONEN 2020

© Bildarchiv Freilichtmuseum Beuren, Sven Falk

WIR SIND SLOW FOOD – WIR SIND DAS ORIGINAL

Alle reden von Slow Food – doch jeder versteht etwas anderes darunter. Eine Begriffsklärung:

Der Begriff Slow Food wurde erstmals im Jahr 1989 als Gegenbewegung zu Fast Food geprägt. Slow Food steht für authentische Lebensmittel, die auf traditionelle Weise hergestellt werden – ohne Zusatzstoffe, ohne künstliche Aromen, ohne Geschmacksverstärker. Tierwohl und faire Entlohnung sind für den Begriff Slow Food essentiell. Damit sollen – im Gegensatz zur globalen Lebensmittelindustrie – regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt werden und Menschen ihr Essen wieder mit allen Sinnen genießen können.

- Wenn man heute von regionalem und saisonalem Einkauf spricht, so ist das nicht zuletzt ein Verdienst von Slow Food.
- Wenn man heute wieder alte Sorten anbaut, dann ist das nicht zuletzt ein Verdienst von Slow Food.
- Wenn man heute fairen (Welt-)Handel von Nahrungsmitteln und faire Löhne für Bauern fordert, so ist das auch ein Verdienst von Slow Food.

Seit über 30 Jahren kämpft Slow Food für gute, saubere und faire Lebensmittel.

Und seit 28 Jahren setzt sich Slow Food Deutschland für die Förderung einer verantwortungsvollen Landwirtschaft, für artgerechte Tierhaltung, für das traditionelle Lebensmittelhandwerk, für die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt sowie eine gerechte Entlohnung der gut, sauber, fair und regional arbeitenden Produzenten ein. Slow Food Stuttgart trägt im Jahr 2020 mit seinem Programm und seinen Aktivitäten seinen Teil dazu bei.

SLOW FOOD STUTTGART – FÜR GUTE, SAUBERE UND FAIRE LEBENSMITTEL

613 Mitglieder und 32 Unterstützer (Stand 12/2019) stehen in der Region Stuttgart für die Idee der Slow Food-Bewegung „gut, sauber, fair“. Mit rund 40 Veranstaltungen, drei Messen und monatlichen Treffen der sechs Koch- und vier Weinstammtische engagieren sich Slow Food-Mitglieder an rund 150 Tagen im Jahr für verantwortungsvollen Genuss im Zeichen der Schnecke.

SLOW FOOD DEUTSCHLAND – ESSEN IST POLITISCH!

Slow Food Deutschland ist ein Non-Profit-Verein mit ca. 14.000 Mitgliedern, die sich bundesweit in 85 Regionalgruppen zusammengeschlossen haben. Der Verein bringt Produzenten, Händler, Gastronomen und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und sorgt für mehr Transparenz und Genuss rund um das Thema Ernährung.

SLOW FOOD INTERNATIONAL – 30 JAHRE IM ZEICHEN DER SCHNECKE

Im Netzwerk engagieren sich rund 100.000 Mitglieder in 160 Ländern für nachhaltige Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei – für die Vielfalt des Geschmacks sowie lokaler Esstraditionen.

ONLINE BESSER INFORMIERT



Slow Food Stuttgart auf Facebook

Auf Slow Food Stuttgart vernetzen sich Slow Foodies aus der Region Stuttgart und informieren sich über aktuelle Veranstaltungen und Themen.

www.facebook.com/SlowFoodStuttgart



Slow Food Stuttgart bloggt

Mit regionalem Einkaufsführer, Informationen, Veranstaltungen, Filmtipps, Buchbesprechungen, etc. rund um die Idee von „gut, sauber, fair“.

www.slowfood-stuttgart.de



Slow Food Stuttgart auf einen Blick

Auch auf der Seite von Slow Food Deutschland sind wir präsent. Hier können Sie sich über unsere Veranstaltungen informieren und sich direkt online anmelden.

www.slowfood.de/stuttgart



Der Rundbrief im Abo

Mitglieder und Interessierte erhalten regelmäßig den Slow Food Stuttgart-Rundbrief. Er informiert über Aktuelles und ergänzende Veranstaltungen. Wer den Rundbrief abonnieren möchte: bitte eine E-Mail an stuttgart@slowfood.de



ESSEN, WAS MAN RETTEN WILL

Unter dem Begriff „Arche des Geschmacks“ rettet Slow Food weltweit regionale Lebensmittel. Die große Mehrheit dieser Arche-Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen bedeutungslos geworden sind. Aber auch handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch zunehmende Industrialisierung vergessen werden, sind in der Arche zu finden.

Unser Ziel: die Vielfalt regionaler Produkte und ihres Geschmacks zu erhalten. Wer in der Archegruppe mitarbeiten möchte, meldet sich bei stuttgart@slowfood.de

Weltweit gibt es derzeit über 5000, in Deutschland 73 Arche-Passagiere (www.slowfood.de/was-wir-tun/arche_des_geschmacks)
Allein zwölf davon kommen aus dem Großraum Stuttgart:

Alb-Leisa (oder Alblinse) www.alb-leisa.de

Linsen wurden auf der Schwäbischen Alb bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand waren Ursachen für das völlige Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze.

Albschnecke www.albschnecker.de

Die gewöhnliche Weinbergschnecke wurde auf der Schwäbischen Alb – eingedeckelt zur Winterruhe – als sogenannte Deckelschnecke bis nach Wien und Paris als kulinarische Spezialität exportiert.

Champagner Bratbirne www.champagner-bratbirne.de

Die Champagner Bratbirnen-Bäume findet man heute solitär nur noch entlang des Albtraufs und auf den Fildern.

Ermstaler Knorpelkirsche www.rosstrieckellerei.de

Die Ermstaler Knorpelkirsche ist eine lokale Süßkirschsorte der Region Neckar-Alb. Obwohl äußerst schmackhaft gilt sie als zu klein für den Frischmarkt.

www.kimmichs.de | www.filder-spitzkraut.org
www.filder-spitzbueble.de

Filder-Spitzkraut

Mit der Industrialisierung verlangte die Sauerkonservenindustrie zunehmend das einfachere zu verarbeitende Rundkraut. Als Folge ging der Anteil von Spitzkraut auf den Fildern stark zurück.

Luikenapfel *Produzenten u.a.: www.hirsch-badditzenbach.de*

Vor über 100 Jahren war der Luikenapfel die meistverbreitete Apfelsorte auf unseren Streuobstwiesen. Jeder kannte ihn. Heute ist er nur noch selten zu finden. Er ergibt einen hervorragenden Most und Edel-Destillat.

*www.luzmuehle.de | www.lichtensteinmuehle.de
www.oestermuehle.de | www.redzich-mehl.de*

Musmehl

Der aus Musmehl hergestellte Schwarze Brei war Jahrhundertlang die Hauptnahrung auf der Schwäbischen Alb.

Palmischbirne vom Hochstamm *Produzenten u.a.: www.singer-bader.de www.naturcidre.de | www.reutlingernessigmanufaktur.de*

Eine sehr alte Sorte, die schon 1598 als „Böhmische Birne zu Boll“ beschrieben wurde. Sie ergibt einen köstlichen Birnenbrand mit unverkennbarem, kräftigem Aroma, aber auch gedörrt ist sie eine kulinarische Bereicherung.

Schwäbischer Dickkopf-Landweizen *www.baecherhaus-veit.de www.vollkornbaechereiberger.de | www.freilichtmuseum-beuren.de*

Die alte, regionaltypische Dickkopfsorte ist seit 1950 praktisch ausgestorben. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen wird seit ein paar Jahren wieder erfolgreich angebaut und verarbeitet.

Schwarze Birne www.doldewein.de

Der Saft der Früchte ist in der Region für die Zubereitung von Birnenmost (Birnenwein) sowie für Birnenbrand begehrt.

Stuttgarter Geißhirtle *Produzenten u.a.: www.manufaktur-joerg-geiger.de*

Die Geißhirtlebirne hat eine nur kurze Lagerzeit und die traditionelle häusliche Konservierung ist wiederum selten geworden.

*www.metzger-reinhardt.de
www.metzgerei-griesshaber.de*

Stuttgarter Leberkäs

Der Stuttgarter Leberkäs zeichnet sich im Unterschied zu vielen anderen sogenannten Leberkäsen dadurch aus, dass er tatsächlich Leber enthält.

WISSEN, WAS MAN ISST. DER GENUSSFÜHRER 2019/20.

Lust auf regionale Gerichte, handwerklich zubereitet mit saisonalen Produkten aus der Gegend, jedoch ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen? Appetit auf unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen? Im Slow Food Genussführer 2019/20 mit über 500 empfohlenen Gasthäusern in ganz Deutschland finden sich auch Adressen aus der Region Stuttgart. Dafür besucht eine ehrenamtliche Testgruppe unserer Mitglieder – anonym und auf eigene Rechnung – Lokale, die gut, sauber und fair arbeiten.



GENUSSFÜHRER RESTAURANTS IN DER REGION STUTTART

Besenwirtschaft Fritz Funk

Friedhofstraße 25 | 74369 Löchgau
www.weinbau-fritz-funk.de

Landgasthaus Hirsch

Kaiserstraße 8 | 73650 Winterbach-Manolzweiler
www.hirsch-manolzweiler.de

Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“

Kalkofenstraße 20 | 71032 Böblingen
www.reussenstein.com

Lamm Feuerbach

Mühlstraße 24 | 70469 Stuttgart-Feuerbach
www.lamm-feuerbach.de

Speisekammer West

Rosenbergstraße 89 | 70193 Stuttgart
www.speisekammer-west.de

Mayer's Burgrestaurant Hohenbeilstein

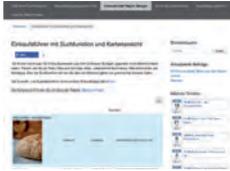
Langhansstraße 1 | 71717 Beilstein
www.burg-beilstein.de

Koppe's Tafelhaus

Hauptstraße 32 | 74321 Bietigheim-Bissingen
www.koppes-tafelhaus.de

Zum Bäckerhaus

Dorfstraße 13 | 73061 Ebersbach-Roßwälden
www.zumbaeckerhaus.jimdofree.com



WISSEN, WO MAN EINKAUFT. DER DIGITALE EINKAUFSFÜHRER

Sie suchen gute Einkaufsadressen in der Region Stuttgart? Sie finden über 120 Empfehlungen auf unserem Blog www.slowfood-stuttgart.de

DAS SLOWMOBIL STUTTART

Das SlowMobil ist eine rollende Küche, die zu Kindergärten, Horten, Grundschulen und anderen Einrichtungen in Stuttgart kommt. Hier erfahren Kinder, wie man aus frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Gerichte kochen kann. Auch für 2020 ist das SlowMobil Stuttgart schon fast wieder ausgebucht. Aktive Unterstützung des Projekts ist erwünscht. Wer Lust hat, ehrenamtlich oder auf Honorarbasis mitzukochen: bitte melden! Ansprechpartner ist Markus Wagner mw@ossenbrunner-wagner.de
Mehr Infos unter www.slowmobil-stuttgart.de

WEINBERGPROJEKT „STEILER ZUCKER“



Eine Gruppe von Slow Food-Mitgliedern und -Freunden haben die „Weinbau Steiler Zucker GbR“ gegründet. Die Gesellschaft bewirtschaftet mittlerweile zwei Weinberge in der Lage „Zuckerle“, die unmittelbar am Neckar liegt und einen spektakulären Ausblick auf Neckar und Max-Eyth-See bietet. Die Weinberge umfassen nur terrassierte Steillagen, die unsere regionale Kulturlandschaft prägen, aber wegen des hohen Aufwandes in ihrem Erhalt bedroht sind. Neben der biologischen Bewirtschaftung ist der Erhalt und Wiederaufbau eingestürzter Trockenmauern dem „Steilen Zucker“ ein besonderes Anliegen. Die Gesellschaft bietet ihren Förderern die Möglichkeit, ohne Verpflichtungen die Arbeit im Weinberg in all ihren Facetten kennenzulernen. Wer Interesse daran hat, wendet sich bitte an Gerhard Schiek – schiek@t-online.de
Weitere Informationen unter www.steiler-zucker.de



SLOW FOOD YOUTH



Das Slow Food Youth Network, die Jugendbewegung von Slow Food, ist ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen. Essen ist für uns Genuss und Politik zugleich. Durch Schnippeldiskos, Eat-Ins, Kochaktionen, Workshops und andere Projekte verändern wir das Lebensmittelsystem und unser eigenes Handeln. Bei uns kommen junge Köche, Kommunikatoren, Lebensmittelhandwerker, Künstler, Studenten und Interessierte zusammen, um gemeinsam eine nachhaltige und lebendige Esskultur zu schaffen.
www.slowfoodyouth.de



DENKEN, SCHMECKEN, WELT BEWEGEN – DIE SLOW FOOD YOUTH AKADEMIE

Die Slow Food Youth Akademie ist ein interaktives Bildungsprogramm für Nachwuchskräfte zwischen 18 und 35 Jahren. Es richtet sich an Auszubildende, Berufstätige und Studierende aus der Gastronomie, der Landwirtschaft und der Lebensmittelbranche sowie an Menschen, die sich für unsere Ernährung, deren Ursprung und Zukunft begeistern möchten.

An acht Wochenenden beschäftigen sie sich mit den Strukturen, den Herausforderungen sowie der Zukunft unserer Lebensmittelproduktion sowie unserer Ernährungsweise. Ziel ist es, die 25 Teilnehmenden dabei zu unterstützen, sich mit unserem aktuellen Lebensmittelsystem kritisch auseinanderzusetzen. Dabei lernen sie heute, klügere Entscheidungen für morgen zu treffen und dafür beruflich verantwortungsvoll und souverän zu handeln.

Unterstützt werden sie von Expert*innen aus der Wissenschaft sowie der Landwirtschaft, der Fischerei und dem weiterverarbeitendem Lebensmittelhandwerk – also von Menschen, die bereits zukunftsfähig wirtschaften und ihre Erfahrung weitergeben. Ihr Wissen vertiefen die Teilnehmenden während des Akademiejahres in Theorie und Praxis. Es geht auf den Acker, in die Backstube, die Käserei und die Fleischerei, um sich dort mit unseren Grundnahrungsmitteln zu beschäftigen – mit allen Sinnen und Verstand.

Im Gepäck haben sie anschließend innovative Ideen, von denen durchaus auch die Arbeitgeber*innen und Ausbildungsstätten profitieren.

www.slowfoodyouth.de/akademie



©Manfred Schäffler | freepik.com | Helmut Dachert - pixelio.de

NICHT AUF DIE LANGE BANK SCHIEBEN – „GENBÄNKLE“!

Ein Netzwerk für Sortenretter und -erhalter der Nutzpflanzenvielfalt

Was ist das Genbänkle?

Ziel des „Genbänkle“ ist es, sogenannte „alte“ Kulturpflanzensorten insbesondere von Gemüse durch Anbau und Nutzung an vielerlei Orten zu erhalten und zu nutzen.

Derzeit fassen wir für Baden-Württemberg die über 220 Sorten sowie über 60 Retter und Bewahrer solcher Kulturpflanzensorten in einer Internetdatenbank zusammen. Das so entstehende Netzwerk ermöglicht den Zugang zu regionalem Saatgut und fördert dessen Austausch. Auf diesem Wege sollen zudem alte oder verschollene Sorten wieder aufgespürt und nutzbar gemacht werden.

In Ergänzung zu den zentralen, großen Genbanken in Gatersleben und anderswo können so viele kleine „Genbänkle“ in unseren Gärten und auf unseren Feldern entstehen und damit das Kulturgut der Sortenvielfalt zum Nutzen aller erhalten.

Wenn Sie einen Garten haben und alte Sorten mit anderen teilen wollen, melden Sie sich! Wenn Sie alte Sorten von anderen anbauen wollen, schauen Sie in unsere Datenbank auf der Homepage oder wenden Sie sich an: info@genbaenkle.de

UNSERE KOCH- UND WEINSTAMMTISCHE

Die Stammtische sind das Herz unserer Regionalgruppe. In sechs Kochstammtischen, vier davon in Stuttgart, je einer in Gerlingen und Schorndorf, treffen sich jeden Monat mehr als 100 Hobbyköche, um gemeinsam zu kochen, Rezepte auszuprobieren und Ideen auszutauschen.

Drei Weinstammtische in Stuttgart und einer in Nürtingen, treffen sich regelmäßig zu Verkostungen von Weinsorten oder Besuchen bei Winzern. Die Mitglieder haben Spaß an guten Weinen und sind kompetente Ansprechpartner und geschätzte Weinberater, zum Beispiel in der Vinothek auf der Slow Food-Messe.

Auch Neu- und Nichtmitglieder können, je nach Verfügbarkeit, in unsere Stammtische erst einmal reinschnuppern und sind dort herzlich willkommen. Bei Interesse bitte melden unter stuttgart@slowfood.de



© Ingo Plessing

32 UNTERNEHMEN UNTERSTÜTZEN SLOW FOOD STUTTGART

Zum Netzwerk von Slow Food in der Region Stuttgart gehören engagierte Unterstützer (Erzeuger, Gastronomen, Händler oder Institutionen), die sich unserer Philosophie verbunden fühlen und unsere Ziele finanziell fördern.

Auf www.slowfood.de/stuttgart stellen sie sich Ihnen näher vor.

aromakost | Ludwigsburg
 Bäckerei Mack | Westhausen
 Bäckerei Königsbäck | Stuttgart
 Bäckerhaus Veit | Bempflingen
 BioGourmet | Erdmannhausen
 Blumberg – Agentur für ökologische Veranstaltungen
 Destilliererei Kohler | Stuttgart
 Ecofit Fruchtimport | Stuttgart
 Eiswerkstatt Stuttgart | Stuttgart-Degerloch
 Entenmanns Bistro & Laden | Esslingen
 ErdmannHAUSER Getreideprodukte | Erdmannhausen
 Feinkost und Weinhandel Di Gennaro | Stuttgart
 Fischer + Trezza Weine Italiens | Stuttgart
 Fromagerie Holzapfel | Herrenberg
 GENO Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband
 Hädecke Verlag | Weil der Stadt
 Hochland Kaffee | Stuttgart
 Hungerbichler | Stuttgart
 Imkerei Summteggart | Stuttgart
 Kimmich's Sauerkonserven | Aichtal
 Kleinbach GmbH & Co. KG | Weilheim
 Landesmesse Stuttgart GmbH
 Maier's Genussmanufaktur | Schorndorf
 Martha's Gastronomiebetriebe | Stuttgart
 Mayers Burgrestaurant | Hohenbeilstein

Metzgerei Häfele | Winnenden
 pois-Portugal | Winnenden
 Restaurant Ochsen-Post | Tiefenbronn
 Schüttgut | Stuttgart
 terra fusca – Ingenieure | Stuttgart
 Weinfactum | Bad Cannstatt
 Württembergischer Gärtnereiverband e.V.

WERDEN SIE MITGLIED EINER STARKEN BEWEGUNG

Als Mitglied von Slow Food Deutschland ...

- sind Sie **Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft**, die das Recht jedes Menschen auf **gute, saubere und faire** Lebensmittel vertritt.
- gehören Sie einer Slow Food-Regionalgruppe an und können an den **Veranstaltungen vor Ort und in ganz Deutschland** teilnehmen – und **sich aktiv einbringen!**
- erhalten Sie jährlich die **sechs Ausgaben des Slow Food Magazins** bequem und portofrei nach Hause geliefert (Schülern, Studenten und Auszubildenden mit reduziertem Mitgliedsbeitrag wird nur die digitale Version bereitgestellt).
- unterstützen Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die **Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt** und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Nutztierassen, Kulturpflanzen und traditionelle Lebensmittel zu schützen – in Deutschland und auf der ganzen Welt.
- treten Sie ein für eine **nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion**.
- helfen Sie, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern und tragen so zur **Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel** bei.

- unterstützen Sie die Slow Food-**Projekte zur Geschmacksbildung**, Vermittlung von Lebensmittelwissen und Kochkenntnissen.
- setzen Sie sich mit uns für eine **lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens** ein.
- erhalten Sie den Mitgliedsausweis und die **Anstecknadel mit der Schnecke**.
- erhalten Sie jährlich Zugang zur Online-Ausgabe des **Slow Food Almanachs**. Das Jahrbuch porträtiert die internationalen Projekte und Aktivitäten der Slow Food Bewegung.

Sie möchten die Idee von Slow Food unterstützen und Mitglied werden? Der Mitgliedsbeitrag beträgt im Jahr 75 Euro, bei Partnermitgliedschaften 95 Euro. Juniormitglieder zahlen bis zum vollendeten 26. Lebensjahr 30 Euro. Studenten und Auszubildende zahlen einen reduzierten jährlichen Beitrag von 12 Euro. Melden Sie sich einfach online an unter:

www.slowfood.de/mitgliedwerden



IHR KONTAKT ZU UNS:

stuttgart@slowfood.de

IMPRESSUM:

Slow Food Deutschland e.V. – Regionalgruppe Stuttgart

Für den Inhalt verantwortlich:

Ingo Plessing und Philipp Schlittenhardt |

stuttgart@slowfood.de

Gestaltung

Markus Wagner | mw@ossenbrunner-wagner.de

Druck

wir machen druck | www.wir-machen-druck.de



 /// **SCHWÄBISCHES WIESEN Obst**

Unsere heimische Landschaft hat eine jahrhundertealte Tradition. Hier wächst eine riesige Artenvielfalt, die wir erhalten und fördern wollen.

Produkte aus echtem Wiesenobst sind Klimaschutz, sind Kulturlandschaftspflege, sind Artenvielfalt, sind regionale Förderung. Unsere stark wachsenden Baumunterlagen sind keine Konkurrenz

zum konventionellen Obstbau, sondern Ausdruck eines wiedererwachenden Bewusstseins für Genuss und Geschmack. Erhalt und Nachzucht von Bäumen mit langen Wachstumszeiten sind ein Versprechen an die Zukunft.

Dafür steht der WiesenObst e.V.. Mehr Informationen und alles über WiesenObst-Produkte finden Sie unter:

www.wiesenobst.org

Gefördert aus Mitteln des Landes Baden-Württemberg



VERANSTALTUNGEN 2020

KURZÜBERSICHT

- 
- [01] Mi **15.1.** | 10 Uhr | **Zu Besuch bei Hochland Kaffee**
Fr **24.1.** | 17 Uhr | **Wurst-Workshop: Grillwürste**
Di **28.1.** | 18:30 Uhr | **Filmvorführung und Diskussion „Die Wiese“**
Mi **29.1.** | 19 Uhr | **Aktiven-Treff**
- [02] Fr **7.2.** | 19 Uhr | **Hinterwälder Rind – Menüabend**
Di **18.2.** | 18:30 Uhr | **Vortrag: Wann fliegt der letzte Schwalbenschwanz?**
Fr **21.2.** | 19:30 Uhr | **Weinseminar: Aufbaukurs Weinsensorik**
Fr **28.2.** | 19 Uhr | **Speis und Trank – einfach märchenhaft**
- [03] Fr **6.3.** | 19 Uhr | **Buntes Bentheimer Schwein – Menüabend**
Fr **27.3.** | 20 Uhr | **Craft-Beer-Tasting mit Martin Dambach**
- [04] Do-So **16.-19.4** | **Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe**
Mi **29.4.** | 19 Uhr | **Aktiven-Treff**
- [05] Sa **9.5.** | 14-19 Uhr | **Junge Winzer in Hessigheim**
So **10.5.** | 11-18 Uhr | **Bienenfestival – wir schwärmen ins Umweltzentrum**
- [06] Do-So **11.-14.6** | **Zu Besuch bei Slow Food Pfalz**
Fr **19.6.** | 17 Uhr | **Historische Rebsorten im Freilichtmuseum Beuren**
- [07] Do **9.7.** | 19 Uhr | **Mitgliederversammlung**
Do/Fr **16./17.7.** 15 Uhr | **Felderführung mit Verkostung im Bäckerhaus Veit Projektgarten**
(der Veranstaltungstag ist noch offen)
- [08] Sa **1.8.** | 16-22 Uhr | **Slow Food Stuttgart feiert sein Sommerfest**
Do **6.8.** | 18 Uhr | **Gartenfest im Ökogarten**
Mo **10.8.** | 18 Uhr | **Zu Besuch bei den Vielfaltsgärtnern** (und Do 20.8./18 Uhr)
Fr **28.8.** | 17-20 Uhr | **Führung durch den „Steilen Zucker“**
- [09] Sa **12.-13.9.** 14-22 Uhr | **Weinbergfest „Steiler Zucker“**
Sa **26.9.** | 13-17 Uhr | **Pilzwanderung im Schurwald**
So **27.9.** | 11-17 Uhr | **15. Markt der Arche des Geschmacks im Freilichtmuseum Beuren**
Mi **30.9.** | 19 Uhr | **Aktiven-Treff**
- [10] Sa **17.10.** | 10 Uhr | **Kochkurs: Vom Markt auf den Tisch**
Fr **30.10-1.11.** 10 Uhr | **SlowSchaf – Gutes und Schönes von Schaf und Ziege**
- [11] Mi **11.11.** | 19 Uhr | **Gänseessen am Martinstag**
Fr **13.11.** | 17 Uhr | **Wurst-Workshop: Mortadella**
Do **19.11.** | 10:30 Uhr | **Zu Besuch im speisewerk Ludwigsburg**
- [12] So **6.12.** | 16 Uhr | **Raw Wine – Naturwein, Hip oder Hype?**
Do **10.12.** | 9 Uhr | **Zu Besuch bei Ecofit**