



Slow Food®

Stuttgart

Das SlowMobil® ist da
10 Jahre Archemarkt

Genussprogramm 2015

www.slowfood.de/stuttgart

Slow Food Arche Passagier



Slow Food® Stuttgart

Dickkopfweizen:

vom Aussterben bedroht,
von uns rekultiviert!



Seit 2008 bauen wir den Schwäbischen Dickkopf-Landweizen bei zwei Landwirten in Beuren und Metzgingen wieder an. Unsere Dickköpfler-Backwaren gibt es aufgrund der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens noch nicht ganzjährig.

Mehr zum Dickkopfweizen und unseren handwerklichen Backwaren unter www.baeckerhaus-veit.de

BÄCKERHAUS
veit



131 Slow Food Region Stuttgart

Vorfahrt für Geschmacksvielfalt

Es ist geschafft! Das SlowMobil Stuttgart rollt durch die Stadt. Die mobile Küche vermittelt Kindern und Jugendlichen den Spaß am gemeinsamen Kochen und das Wissen um gute, saubere und fair gehandelte Lebensmittel.

Was die Politik vor Jahren mit der Konzentration auf eine Großkantine für alle Kindergärten und Schulen in Stuttgart an Schaden angerichtet hat, muss nun das SlowMobil wieder gutmachen: Essen nicht nur als notwendige Nahrungsaufnahme mit abgezählten Vitaminen zu verstehen, sondern als ein genussvolles Erleben von frischem Gemüse und Obst, von geschmackvollen Zutaten aus der Region.

Zur regionalen Geschmacksvielfalt zählen auch unsere zehn Passagiere der „Arche des Geschmacks“. Es sind vom Aussterben bedrohte Leckerbissen im globalen Einheitsbrei, die von der industriellen Massenware immer weiter verdrängt werden. Von 54 Passagieren deutschlandweit kommen immerhin zehn aus der Region Stuttgart. Wer Wert auf guten Geschmack legt, der kommt deshalb um Alblinse, Stuttgarter Geißhirtle oder Stuttgarter Leberkäse nicht herum. Viele dieser aussterbenden Leckerbissen – nicht nur aus der Region – präsentieren sich im September beim 10. Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren.

Wir freuen uns über alle Mitstreiter, die Genuss als eine Entscheidung für die Vielfalt und gegen den Einheitsgeschmack verstehen.

14] **Das Convivium Stuttgart**

– Genuss und Verantwortung.

630 Mitglieder und 33 Unterstützer (Stand 12/2014) stehen im Convivium der Region Stuttgart für die Idee der Slow Food Bewegung: gut, sauber, fair.

Das Convivium Stuttgart ist mit zahlreichen Initiativen und Arbeitskreisen aktiv. Mit rund 40 Veranstaltungen, drei Messen und monatlichen Treffen der sieben Koch- und drei Weinstammtische engagieren sich Slow Food Mitglieder an rund 150 Tagen im Jahr für verantwortungsvollen Genuss im Zeichen der Schnecke.

Slow Food Deutschland – Genuss hat eine Lobby.

... ist eine Non-Profit-Organisation mit rund 14.000 Mitgliedern, die sich bundesweit in mehr als 80 regionalen Convivien (Tafelrunden) zusammengeschlossen haben. Der Verein bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und sorgt für mehr Transparenz und Genuss rund um die Ernährung. Kurz: Es ist die Gegenbewegung zu Fast Food, zu industrialisierter Massenware und globalem Einheitsgeschmack.

Slow Food International – Netzwerk des guten Geschmacks.

Slow Food International ist heute in über 120 Staaten der Welt vertreten und steht für die Wahrung der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen sowie eine regionale Landwirtschaft. Eine Initiative von Slow Food International ist Terra Madre. Das Netzwerk mit rund 100.000 Mitgliedern in 153 Ländern fördert nachhaltige Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei. Es engagiert sich für die Vielfalt des Geschmacks sowie lokaler Esstraditionen.

15] **Wissen, was in der Region läuft.**



Der Blog

www.slowfood-stuttgart.de

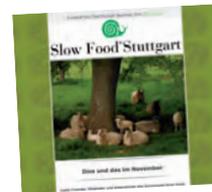
Der Blog mit Aktuellem und Wissenswertes rund um Slow Food Stuttgart. Mit Themen aus der Region Stuttgart und darüber hinaus. Mit Beiträgen, Informationen, Veranstaltungen, Terminen, Filmtipps etc. rund um die Idee von „gut, sauber, fair“. Mit dem aktuellen Einkaufsführer, unserem Jahresprogramm im PDF-Format. und unseren Archepassagieren.



Die Homepage

www.slowfood.de/stuttgart

Unsere Homepage mit der Möglichkeit, sich zu Veranstaltungen direkt anzumelden. Mit Informationen über das Convivium Stuttgart, aber auch über Veranstaltungen anderer Tafelrunden in der Nachbarschaft und in ganz Deutschland.



Der monatliche Newsletter Newsletter-Abonnement

Jedes Mitglied erhält automatisch unseren monatlichen Newsletter, der über aktuelle Entwicklungen und ergänzende Veranstaltungen informiert. Sind Sie an weitergehenden Informationen interessiert?

Dann schicken Sie eine E-Mail an stuttgart@slowfood.de



Filder-Spitzkraut
Albschnecke
Champagner Bratbirne
Höri Bülle

Schwäbischer
Dickkopfweizen
Musmehl
Alblinse
Stuttgarter Leberkäs

Essen, was man retten will. Die Archepassagiere und Presidi in unserer Region

Unter dem Begriff „Arche des Geschmacks“ rettet Slow Food regionale Lebensmittel, die im Fastfood-Zeitalter vom „Verschwinden“ bedroht sind. Die große Mehrheit dieser Archepassagiere 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. „Presidi“ (Einzahl: Presidio) sind Schutzgemeinschaften zur gezielten Förderung von Anbau, Verarbeitung und Vermarktung ausgewählter Archepassagiere.

Ziel des Projekts: die Vielfalt regionaler Produkte und ihres Geschmacks zu erhalten.

In Deutschland sind zur Zeit 54 Archepassagiere (slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere) aufgeführt, zehn davon kommen aus der Region Stuttgart:



171 Alb-Leisa (oder Alblinse)

Passagier seit 2005. Presidio seit 2013. Leisa – schwäbisch für Linsen – wurden auf der Schwäbischen Alb bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung waren Ursachen für das völlige Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze in ganz Deutschland.

www.alb-leisa.de

Albschnecke

Passagier seit 2005. Die gewöhnliche Weinbergschnecke „*Helix pomatia*“ ist als Fastenspeise vor allem in katholischen Regionen bekannt. Auf der Schwäbischen Alb wurde sie – eingedeckelt zur Winterruhe – als so genannte Deckelschnecke geerntet und bis nach Wien und Paris als kulinarische Spezialität exportiert.

www.albschneck.de

Schaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne

Passagier seit 2005. Erstes deutsches Presidio seit 2007. Die Champagner Bratbirnen Bäume findet man heute solitär nur noch entlang des Albtraufs und auf den Fildern. Die Birnbaumriesen sind oft über 100 Jahre alt und landschaftsprägend für den Albtrauf.

www.champagner-bratbirne.de

Ermstaler Knorpelkirsche

Passagier seit 2014. Die Ermstaler Knorpelkirsche ist eine lokale Süßkirschsorte der Region Neckar-Alb. Nach den heutigen Vermarktungsnormen gelten die Ermstaler Knorpelkirschen als zu klein für den Frischmarkt und sind somit für die Kirschanbauer unrentabel geworden.

www.rosstriebkellerei.de

18| Filderspitzkraut

Passagier seit 2005. Mit der Industrialisierung und Mechanisierung verlangte die Sauerkonservenindustrie zunehmend Rundkraut, da dieses komplett maschinell verarbeitet werden kann. Als Folge ging der Anteil von Spitzkraut auf den Fildern stark zurück.

www.filder-spitzbueble.de
www.kimmichs.de

Musmehl

Passagier seit 2005. Nahezu in Vergessenheit geratenes regionaltypisches Nahrungsmittel. Traditionell wurde das Musmehl aus den ganzen Körnern des Dinkels gemahlen. Die Körner wurden auf ein Backblech gelegt und man ließ sie so lange im Ofen, bis sie angebräunt waren. Der aus Musmehl hergestellte Schwarze Brei war jahrhundertlang die Hauptnahrung auf der Schwäbischen Alb.

www.luzmuehle.de

Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

Passagier seit 2013. Die alten, regionaltypischen Dickkopfsorten sind seit 1950 praktisch ausgestorben. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen wurde 2011 in die „Rote Liste bedrohter einheimischer Nutzpflanzen“ aufgenommen.

www.baeckerhaus-veit.de
www.vollkornbaeckereiberger.de
www.freilichtmuseum-beuren.de

NATURGUT

BIO



10 MAL IN DIREKTER NÄHE:

S-Degerloch
Löwenstraße 39
70597 Stuttgart

S-Hölderlinplatz
Senefelderstraße 109
70176 Stuttgart

S-Gablenberg
Gabl. Hauptstr. 29
70186 Stuttgart

S-Sillenbuch
Kirchheimer Str. 71
70619 Stuttgart

S-Marienplatz
Marienplatz 1
70178 Stuttgart

S-Weilimdorf
Pforzheimer Str. 357
70499 Stuttgart

S-Möhringen
Vaihinger Str. 80
70567 Stuttgart

Esslingen
mit Brot & Cafe Bio-Gastronomie
Alte Feuerwache/Adlerstr. 6
73728 Esslingen

Waiblingen
Marktgasse 6
71332 Waiblingen

Echterdingen
Bernhäuser Str. 14
70771 Leinfelden-Echterdingen

www.naturgut.net
GENIESS DEINE HEIMAT. [facebook.de/naturgut](https://www.facebook.de/naturgut)

110 | Schwarze Birne

Passagier seit 2013. Die Schwarze Birne hatte am Nordrand der Schwäbischen Alb früher eine große Verbreitung als vorzügliche Mostbirne. Die Sorte bildet große Bäume aus, die stark landschaftsprägend sind. Der Saft der Früchte ist in der Region für die Zubereitung von Birnenmost (Birnenwein) sowie als aromatische Grundlage für Birnenbrand bekannt.

www.doldewein.de

Stuttgarter Geißhirtle

Passagier seit 2008. Das Stuttgarter Geißhirtle wurde 1750 als Zufallssämling von Ziegen- also „Geiß“hirten in der Umgebung von Stuttgart gefunden, woran bis heute ihr Name erinnert. Das Geißhirtle hat eine nur kurze Lagerzeit und die traditionelle häusliche Konservierung ist wiederum selten geworden. Produzenten u.a.:

www.manufaktur-joerg-geiger.de

Stuttgarter Leberkäs

Passagier seit 2014. Der Stuttgarter Leberkäs zeichnet sich im Unterschied zu vielen anderen sogenannten Leberkäsen dadurch aus, dass er tatsächlich Leber enthält. Seine kräftigere und würzigere Geschmacksnote entsteht nicht durch Gewürze, die jedem Fleischkäs beliebig beigelegt werden können, sondern durch seinen charakteristischen Leberanteil. Produzenten u.a.:

www.failenschmid.de

www.metzger-reinhardt.de

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



NÜRTINGER KÄSEKONTOR

aus Liebe zum guten Geschmack

ESTHER WIEMANN

- KÄSE AUS'M LÄNDLE UND GANZ EUROPA
- MITTAGESSEN FÜR GENIESSER
- CATERING FÜR IHRE FEIER

SCHLOSSBERG 3
72622 NÜRTINGEN

TELEFON 07022.73 86 96
GENUSS@KÄSEKONTOR.DE
WWW.KÄSEKONTOR.DE

12| Wissen, was man isst. Der Genussführer



Wer hat nicht Lust auf gutes regionaltypisches Essen? Welcher Wirt bietet seinen Gästen unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen? Wo kann man die Region auf dem Teller schmecken?

Nach dem grandiosen Start des Genussführers 2014 kann man jetzt in der ergänzten und aktualisierten neuen Version erfahren, welche Restaurants in unserer Region und in ganz Deutschland im Jahr 2015 zu empfehlen sind.

Für das Convivium Stuttgart ist eine ehrenamtliche Testergruppe von Slow Food Mitgliedern – anonym und auf eigene Rechnung – unterwegs in der Region, um Lokale zu finden, die nach Slow Food Kriterien kochen:

regionale Gerichte, handwerklich zubereitet mit saisonalen Produkten aus der Gegend, jedoch ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen. Die Gruppe testet im Monat ein bis zwei Lokale und lässt sich anschließend vom Koch seine Philosophie erklären. Unser Testterritorium umfasst Stuttgart und Umkreis von ca. 30-40 km.

Informationen zur Genussführergruppe Stuttgart bei
Walter Belssner, walter_belssner@t-online.de

13| Restaurants in der Region Stuttgart, die wir empfehlen:

- **Besenwirtschaft Fritz Funk** | Friedhofstr. 25 · 74369 Löchgau · www.weinbau-fritz-funk.de
- **Gasthof zur Traube** | Steinachstr. 12 · 72636 Frickenhausen-Linsenhofen · www.traube-linsenhofen.de
- **Landgasthaus Hirsch** | Kaiserstraße 8 · 73650 Winterbach-Manolzweiler · www.hirsch-manolzweiler.de
- **Hotel & Restaurant Lamm** | Rathausstrasse 4 · 71665 Vaihingen/Enz-Rosswag · www.lamm-rosswag.de
- **Restaurant und Hotel „Zum Reussenstein“** | Kalkofenstr. 20 · 71032 Böblingen · www.reussenstein.com
- **Weinstube Lamm** | Mühlstraße 24 · 70469 Stuttgart-Feuerbach · www.lamm-feuerbach.de
- **Weinstube Moiakäfer** | Rommelshauer Straße 9 · 70734 Fellbach · www.weinstube-moiakaefer.de
- **Weinstube Muz** | Traubenstraße 3 · 71384 Weinstadt-Endersbach · www.weinstube-muz.de
- **Speisekammer West** | Rosenbergstraße 89 · 70193 Stuttgart · www.speisekammer-west.de
- **Gasthof zum Ochsen** | Kirchstraße 15 · 71394 Kernen-Stetten · www.ochsen-kernen.de
- **Mayers Burgrestaurant Hohenbeilstein** | Langhansstrasse 1 · 71717 Beilstein · www.burg-beilstein.de

Auch außerhalb der Region war unsere Testergruppe aktiv:

- **Brauereigasthof Mohren** | Wangenerstrasse 1 · 88299 Leutkirch i. Allgäu · www.brauereigasthof-mohren.de

1.14 | Wissen, wo man einkauft. Der Einkaufsführer

Sie suchen gute Einkaufsadressen in der Region Stuttgart?
Bei Slow Food Stuttgart finden Sie Empfehlungen von Slow Food Mitgliedern des Conviviums Stuttgart. Eine subjektive Auswahl von Bäckereien, Metzgereien, Fischhandel, Käsegeschäften, Obst- und Gemüse, Getränken etc. Ganz nach der Idee von Slow Food: gut, sauber, fair.

Das heißt Herstellung in traditionell handwerklicher Art, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, frei von Zusatz- und Aromastoffen sowie Hefeextrakten. Frei von synthetischen und chemisch hergestellten Zuckern.

Den Einkaufsführer sowie alle Qualitätskriterien für ein Slow Food Produkt finden Sie auf www.slowfood-stuttgart.de/blog/Einkaufsfuhrer.html

Blog Einkaufsführer Arzhpässler Jahreisprogramm 2014

Gute Einkaufsadressen in der Region Stuttgart empfohlen von Slow Food Mitgliedern des Conviviums Stuttgart.

Woran erkennen Sie gute, saubere und faire Lebensmittel?

Gut: das heißt geschmacklich überaus hochwertig.

Sauber: das heißt Herstellung in traditionell handwerklicher Art, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, frei von Zusatz- und Aromastoffen sowie Hefeextrakten.

Fair: das heißt eine faire Bezahlung zu fairen Arbeitsbedingungen.

Dieser Einkaufsführer ist eine subjektive Auswahl, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Die neuesten Adressen sind immer am Ende der Rubrik zu finden.

Hier finden Sie die aktuellen Slow Food Qualitätskriterien sowie unseren Einkaufsführer zum Download: www.slowfood-stuttgart.de/convivium/SlowFood_2015.pdf

Mit der Broschüre "Lust auf Frisches" bietet die Stadt Stuttgart eine gute Übersicht über Metzgereien und Direktvermarkter. Viele unserer Empfehlungen finden sich dort wieder. [Lust auf Frisches](http://www.stuttgart.de/convivium/SlowFood_2015.pdf)

Sie haben einen ganz persönlichen Einkaufstipp für uns und möchten diesen mit anderen teilen? Senden Sie uns Ihre Empfehlung an stuttgart@slowfood.de

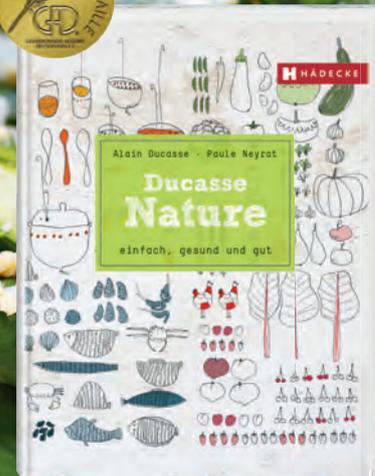
Stand Dezember 2014

Bäckerei/ Konditorei	Produkt	Adresse	Begründung (optional, bis max. 100 Zeichen)
Käsebäckerei	Opahol, Hafenzopf, Brezeln	70388 Stuttgart-Öst, Schwabenberg 121 www.koenigsbrot.de	Walter Böhler, Zum ersten Mal mit der BILD eine Metzgerei, die beide Bestandteile, Altschinken, Kanarienvogel
Bäckerei Bock	Brezeln, Süße Stieche	70393 Stuttgart-West, Schwabenstraße 104	Walter Böhler, Altschinken, Kanarienvogel
Bäckerei Walle	Brezeln	70390 Stuttgart-Nord, Heintzenberg 51 70372 Bad Cannstatt	Walter Böhler, Altschinken, Kanarienvogel

„Es ist an der Zeit, sich auf das Wesentliche zurückzubedenken und wieder Lust am einfachen Kochen nur mit Gemüse, Getreide und Obst zu bekommen.“ **Alain Ducasse**



Natürlich & regional



Ducasse Nature
einfach, gesund und gut

€ [D] 34,- / € [A] 35,-
ISBN 978-3-7750-0632-3

Weberwirtschaften
Baden-Württemberg

Refugien für Leib und Seele
€ [D] 19,90 / SFr 25,90 / € [A] 20,50
ISBN 978-3-7750-0669-9

116| Das SlowMobil® Stuttgart

Auf Initiative von Slow Food Stuttgart werden im Jahr 2013 der gemeinnützige Verein JuniorSlow Stuttgart e.V gegründet – mit dem Ziel, ein SlowMobil® auf den Weg zu bringen. Das SlowMobil® ist eine rollende Küche, die zu Kindergärten, Horten und Grundschulen und anderen Einrichtungen kommt und Kindern den Spaß am gemeinsamen Kochen und Essen vermittelt. Hier erfahren Kinder, wie man aus frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln leckere Gerichte kochen kann. Das SlowMobil® vermittelt unter fachlicher Anleitung – in einem drei- bis vierstündigen Kurs – wie man einfache Gerichte kocht, die Kinder auch zu Hause nachmachen können.

Spenden und aktive Unterstützung des Projekts sind erwünscht.

Ansprechpartner ist Markus Wagner, mw@ossenbrunner-wagner.de. Mehr Infos unter www.slowmobil-stuttgart.de und www.juniorsslow-stuttgart.de



Wir machen Kinder zu Esspartnern!

ALLE KINDER MÖGEN RAVIOLI AUS DER DOSE, NUR NICHT DER JOCHEN, DER KANN SELBER KOCHEN.

Selbst kochen gehört zu den Kulturtechniken, die es zu retten gilt. Wer selbst einkauft, Lebensmittel und Zutaten für ein Gericht auswählt und es zubereitet, entwickelt und verfeinert seinen eigenen Geschmack für die Qualität von Produkten und gerätet Essen.

Die Extraktion Geschmack gibt's im SlowMobil®.
Ihr Beitrag zählt! Mit Ihrer Spende machen auch Sie Mädchen und Jungen im SlowMobil® zu Esspartnern.

Slow Mobil Stuttgart
Die Esspartner

Weitere Informationen und Essparten-Tipps finden Sie unter www.slowmobil-stuttgart.de



Wir machen Kinder zu Esspartnern!

ALLE KINDER ESSEN TO GO AUSSER EMILY DIE KOCHT MIT IHRER FAMILY.

Beim Essen alleine schmeckt es nur halb so gut. Ein stolzes stolzes Gemeinschaftsgefühl verbindet die Menschen. Deshalb ist auch für Kinder die Erfahrung so wichtig, sich Zeit für das gemeinsame Essen an einem einladend gedeckten Tisch zu nehmen.

Die Extraktion Gemeinschaft gibt's im SlowMobil®.
Ihr Beitrag zählt! Mit Ihrer Spende machen auch Sie Mädchen und Jungen im SlowMobil® zu Esspartnern.

Weitere Informationen und Essparten-Tipps finden Sie unter www.slowmobil-stuttgart.de

Slow Mobil Stuttgart
Die Esspartner



Wir machen Kinder zu Esspartnern!

ALLE KINDER KENNEN DIE LILA KUH AUSSER SÖREN DER KENNT AUCH LILA MÖHREN.

Wissen über Lebensmittel ist die Voraussetzung für bewussten Genuss beim Essen. Wer etwas über Lebensmittel weiß, kann beim Einkaufen besser entscheiden und hat mehr Freude am Kochen und Genießen.

Die Extraktion Wissen gibt's im SlowMobil®.
Ihr Beitrag zählt! Mit Ihrer Spende machen auch Sie Mädchen und Jungen im SlowMobil® zu Esspartnern.

Weitere Informationen und Essparten-Tipps finden Sie unter www.slowmobil-stuttgart.de

Slow Mobil Stuttgart
Die Esspartner



Slow Mobil Stuttgart
Die Esspartner

Mit Ihrer Spende unterstützen Sie den gemeinnützigen Verein Junior Slow Stuttgart e.V. beim Erwerb und Betrieb einer mobilen Küche: dem SlowMobil® Stuttgart. Im SlowMobil® kochen Kinder gemeinsam. Das SlowMobil® ist in allen Stuttgarter Stadtteilen unterwegs. Ihre Spende an Junior Slow Stuttgart e.V. ist steuerlich absetzbar.

Spendenkonto:
Junior Slow Stuttgart e.V., GLS Bank Stuttgart
IBAN: DE87 4306 0967 7029 6847 00
BLZ: 43060967, Kontonummer: 7029684700

Danke für Ihre Spende!



Wir machen Kinder zu Esspartnern!

ALLE KINDER LAUFEN AM MARKT VORBEI AUSSER TAMER, DER KAUFF NÄMLICH HIER.

Schon gewusst? Jährlich fließen ca. 27 Millionen Liter, 60 Liter und 60 Cent pro Liter, 2500 weitere Zusatzstoffe die Art und Weise, wie wir essen, zu beeinflussen. Das ist ein Problem, das wir lösen müssen. Deshalb ist es wichtig, zu wissen, was wir essen, woher es kommt und wie es hergestellt wird. Das ist die Grundlage für ein gesundes Leben.

Die Extraktion Laufen gibt's im SlowMobil®.
Ihr Beitrag zählt! Mit Ihrer Spende machen auch Sie Mädchen und Jungen im SlowMobil® zu Esspartnern.

Weitere Informationen und Essparten-Tipps finden Sie unter www.slowmobil-stuttgart.de

Slow Mobil Stuttgart
Die Esspartner



Wir machen Kinder zu Esspartnern!

ALLE KINDER ESSEN GLUTAMAT, AUSSER SIMONE, IHR SCHECKT'S BESSER OHNE.

Schon gewusst? Jährlich werden ca. 1,5 Tonnen vom Geschmacksverstärker Glutamat für Fertiggerichte und Würstchen produziert. Dieser industriell eingesetzte Lebensmittelzusatz E621 steht unter Verdacht gesundheits-schädlich zu sein. Außerdem führt sein umfangreicher Gebrauch dazu, dass fast alle Fertiggerichte den gleichen Grundgeschmack haben. Dabei braucht gesundes Essen keinen künstlichen Geschmack. Naturnah hergestellte frische Lebensmittel haben ihren eigenen (authentischen) Geschmack, den es wieder zu entdecken gilt.

Die Extraktion Gesundheit gibt's im SlowMobil®.
Ihr Beitrag zählt! Mit Ihrer Spende machen auch Sie Mädchen und Jungen im SlowMobil® zu Esspartnern.

Weitere Informationen und Essparten-Tipps finden Sie unter www.slowmobil-stuttgart.de

Slow Mobil Stuttgart
Die Esspartner

[18] Unsere weiteren Initiativen:

Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung. Teller statt Tonne

Über 40 % unserer Lebensmittel werden unbenutzt wegge-
worfen. Jeder zweite Kopfsalat und jede zweite Kartoffel wer-
den schon bei der Ernte aussortiert, jedes fünfte Brot kommt
ungekauft in die Tonne. Das Ausmaß der Verschwendung ist
erschreckend. Es geht um die Wertschätzung von Lebensmit-
teln, um unsere Ernährungs- und Konsumgewohnheiten und
die Folgen für Natur und Landschaft. Wenn auch Sie gegen
die Lebensmittelverschwendung aktiv werden wollen, machen
Sie mit! Wir brauchen noch viele Helfer, Unterstützer und
Mitglieder im Kampf gegen die Verschwendung. **Kontakt:**
Karl-Heinz Hassis vut-ing-buero@email.de

Slow Food an der Uni Hohenheim – FRESH

Die Studierenden-Initiative FRESH (Food Revitalisation
and Eco-gastronomic Society of Hohenheim e.V.) beschäftigt
sich seit 2008 mit den globalen Auswirkungen unserer Ess-
entscheidungen. Denn: „Essen“ ist auch politisch! Was und
wie wir essen und wo wir es beziehen, hat einen Einfluss auf
Landschaft, Leben und Kultur in allen Teilen der Erde. Die-
se Botschaft wird durch zahlreiche Projekte, Veranstaltungen
und Networking umgesetzt.

Mehr unter www.fresh.uni-hohenheim.de

Schau- und Bildungsgarten (in Kooperation mit Demeter Baden-Württemberg)

Immer mehr finden Lust am Stadt-Gärtnern. Der Schau- und
Bildungsgarten von Demeter Baden-Württemberg in Stuttg-
art-Möhringen auf den Flächen des Reyerhofs bietet das gan-
ze Jahr hindurch ein vielfältiges Programm mit Workshops,
Seminaren und Führungen. Vor allem Kinder- und Jugend-

[19] gruppen nutzen die Angebote und entdecken das Gärtnern
für sich. Slow Food Stuttgart unterstützt diese Initiative und
hilft tatkräftig bei der Gartenarbeit mit. Wer also Lust hat
auf Säen, Pflanzen, Jäten, Gießen, Mulchen und Ernten im
Zeitraum vom 31. Mai bis zum 24. November, jeweils diens-
tags von 18 bis 20 Uhr, und sich bei den pädagogischen Mit-
mach-Aktionen einbringen möchte, melde sich bei **Sabine
Fengler sabine.fengler@t-online.de**. Mehr Infos über den
Schau- und Bildungsgarten unter www.demeter-bw.de

Weinbergprojekt in Stuttgarts bester Lage

Eine Gruppe von Slow Food Mitgliedern hat sich einen
Weinberg gekauft. Ziel: in einer Gemeinschaft von Gleich-
gesinnten sich das für den Weinan- und ausbau notwendige
Fachwissen anzueignen, in die Praxis umzusetzen und einen
guten Wein zu produzieren. Das Projekt soll einen Beitrag
leisten zum Erhalt unserer, die Weinbauregion prägenden
Steillagen. Der Weinberg hat eine Größe von 18 Ar, teilweise
terrassierte Steilhänge, und befindet sich in der Lage „Cann-
statter Zuckerle“, unmittelbar am Neckar mit einem wun-
derschönen Blick auf den Max-Eyth-See – also in Stuttgarts
bester Lage. Ca. 15 Ar davon werden biologisch bewirtschaf-
tet und sind mit den teilweise pilzresistenten Sorten Cabernet
Blanc und Cabertin bepflanzt. Die größte Herausforderung
ist der Erhalt und Wiederaufbau eingestürzter Weinbergmau-
ern. **Kontakt: Gerhard Schieck schieck@t-online.de**





Unsere Kochstammtische

Die sieben Kochstammtische sind das Herz unseres Conviviums. Hier treffen sich jeden Monat über 100 interessierte Hobbyköche, um gemeinsam zu kochen, Rezepte auszuprobieren und Ideen auszutauschen.

Sie wollen mitmachen? Wir laden Sie herzlich ein, als Gast zu einem unserer regelmäßigen Treffen (in Stuttgart, Schorndorf und Nürtingen) zu kommen.

Alle Details zu den Stammtischen und ihren Ansprechpartnern entnehmen Sie bitte nebenstehenden Seiten.

Unsere Weinstammtische

Gemeinsame Besuche bei Winzern, Verkostungen von Weinsorten und der Spaß an guten Weinen – die drei Weinstammtische treffen sich monatlich zu Verkostungen. Viele Teilnehmer sind kompetente Ansprechpartner und geschätzte Weinberater, zum Beispiel in der Vinothek auf der Slow Food Messe. Wenn Sie sich für Slow Food Weine interessieren, sind Sie als Gast herzlich willkommen.

12 | 33 Unternehmen unterstützen Slow Food Stuttgart

Zum Netzwerk von Slow Food Stuttgart gehören engagierte Unterstützer (Erzeuger, Gastronomen, Händler oder Institutionen), die sich unserer Philosophie verbunden fühlen und unsere Ziele finanziell fördern. Auf unserer Website www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/unterstuetzer stellen sie sich Ihnen näher vor.

aromakost	www.aromakost.de
BioGourmet	www.bio-gourmet.com
Blumberg – Agentur für ökologische Veranstaltungen	www.blumberg-agentur.de
Buch Wein Kunst. Fellbach	www.buch-wein-kunst.de
Destillerie Kohler	www.destillieriekohler.de
ErdmannHauser Getreideprodukte	www.erdmannhauser.de
Feinkost und Weinhandel Di Gennaro	www.digennaro.de
Fischer + Trezza Weine Italiens	www.fischer-trezza.de
Fromagerie Holzapfel, Herrenberg	www.fromagerie-holzapfel.de
GENO Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband	www.bwgv-info.de
Hädecke Verlag	www.haedecke-verlag.de
Bäckerei Mack	www.backstube-mack.de
Bäckerei Königsbäck	www.königsbäck.de
Hochland Kaffee	www.hochland-kaffee.de
Kaiserqualität	www.kaiserqualitaet.de
Kimmich's Sauerkonserven	www.kimmichs.de
Kleinbach GmbH & Co. KG	www.kleinbach.de
La Vie Chamagnergenuss	www.champagnergenuss-lavie.de
Landesmesse Stuttgart GmbH	www.messe-stuttgart.de
Maier's Genussmanufaktur, Schorndorf	www.maiergenuss.de
Martha's Gastronomiebetriebe	marthas-stuttgart.de
Mayer's Burgrestaurant, Hohenbeilstein	www.burg-beilstein.de
Metzgerei Häfele, Winnenden	www.metzgerei-haefe.de
Metzgerei Kübler, Waiblingen	www.kuebler-online.de

- 1221 Metzgerei Stirner-Sinn, Gerlingen www.stirnersinn.de
 Mindnesshotel Bischofschloss, Markdorf www.mindnesshotel.de
 Nürtinger Käsekontor www.käsekontor.de
 Restaurant Hirsch, Filderstadt www.hirsch-filderstadt.de
 Restaurant Waldhorn am Schloß, Ludwigsburg www.waldhornamschloss.de
 Restaurant Speisemeisterei www.speisemeisterei.de
 terra fusca – Ingenieure www.terra-fusca.de
 Weingut Faschian www.weingut-faschian.de
 Weingut Vollmer www.weingut-vollmer.de
 Württembergischer Gärtnerverband e.V. www.gaertner-bw.de



Kochstammtisch I

jeweils mittwochs Josef Brändle Telefon 0711 7801823

Kochstammtisch II

jeweils freitags Horst Rachner Telefon 0171 4226585

Kochstammtisch III

jeweils donnerstags Marcus Manthey Telefon 07141 9747719

Kochstammtisch IV

jeweils donnerstags Birgit Wagner Telefon 0711 6498182

Kochstammtisch V (wie vegetarisch)

jeweils dienstags Ulrike Storz Telefon 0172 7313884

Kochstammtisch VI (Nürtingen)

jeweils dienstags Esther Wiemann Telefon 07022 738696

Kochstammtisch VII (Schorndorf)

jeweils mittwochs Petra Pfitzer Telefon 0171 4280000

Weinstammtisch I

jeweils montags Martin Strangfeld Telefon 07654 807733

Weinstammtisch II

jeweils donnerstags Gerhard Schiek Telefon 0711 6492541

Weinstammtisch III (Nürtingen)

jeweils montags Esther Wiemann Telefon 07022 738696

Sie möchten an einem unserer Stammtische als Gast teilnehmen? Erfragen Sie bitte die nächsten Termine bei den oben genannten Ansprechpartnern.

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



Convivium Stuttgart – aktiv durchs Jahr
Veranstaltungen 2015

JANUAR 2015**Samstag, 31.01. | 16:45-21:45 Uhr****SLOW FOOD KOCHCLUB AN DER VHS:
FISCH & MEERESFRÜCHTE**

Mitglieder aus den Stuttgarter Slow Food Kochstammtischen arrangieren mit Ihnen ein mehrgängiges Menü.

Leitung Roland Ulbrich

Ort: VHS Rotebühlplatz

Kosten: 66 Euro inkl. Wein und Lebensmittel

Anmeldung: bei der VHS Stuttgart, Kursnummer 142-53860

FEBRUAR 2015**Dienstag, 03.02. | 19:00 Uhr****SCHNECKENTISCH IN STUTTGART**

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Ort: Restaurant Zum Becher, Urbanstraße 33, Nähe Staatsgalerie, U-Bahn-Haltestelle Olgaek
Eventuelle Änderungen werden auf der Homepage und im Newsletter von Slow Food Stuttgart bekannt gegeben.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de
oder 0172 7313884

Samstag, 07.03. | 19:00 Uhr**GOETHE UND SCHILLER: EIN LITERARISCH-
KULINARISCHER ABEND MIT DEM SCHAUSPIELER
JÜRG LÖW**

Goethe und Schiller – die Dichturfürsten. Doch auch sie waren nicht gegen all zu Menschliches gefeit, wie Dr. Richard Wagner aus Stuttgart in seinem bisher noch unveröffentlichten Buch zu Papier gebracht hat. Die Klosterhofküche von Jutta Scheuthle zaubert passend dazu ein mehrgängiges Menü, unter Berücksichtigung der einen oder anderen Leibspeise der verehrten Dichter.

Ort: Klosterhof Großhöchberg – Jutta Scheuthle, Klostergässle 8, 71579 Großhöchberg (hinter Beilstein)

Kosten: 52 Euro inkl. Apéritif, Eintritt, Menü und einem Glas Wein

Anmeldung: Anmeldung erforderlich unter 07194-954876. Die Anmeldung sollte früh erfolgen, da die Veranstaltung schnell ausgebucht ist.

Kontakt: kontakt@kultur-klosterhof.de

Dienstag, 10.03. | 19:00-21:00 Uhr**GESCHMACKSERLEBNIS BROT**

Geruch, Geschmack, Konsistenz, Krume, Aussehen. Was macht ein gutes Brot aus? Wie kann ich gutes Brot erkennen? Und was ist ein gutes Brot? Wir wollen an diesem Abend Brote unterschiedlicher Getreidesorten und Herstellungsarten verkosten und analysieren.

Ort: Backhaus Veit, Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen

Kosten: 5 Euro

Anmeldung: bis zum 03.03. bei stuttgart@slowfood.de

Dienstag, 24.03. | 19:00 Uhr

SCHNECKENTISCH IN STUTTGART

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Ort: Gaststätte Rosenau, Rotebühlstr. 109b,
S-Bahn-Haltestelle Schwabstraße.
Eventuelle Änderungen werden auf der Homepage und im Newsletter von Slow Food Stuttgart bekannt gegeben.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de
oder 0172 7313884

Dienstag, 31.03 | 18:00-20:00 Uhr

START DES GARTENJAHRHS IM DEMETER SCHAU- UND BILDUNGSGARTEN

Beim gemeinschaftlichen Gärtnern im Demeter Schau- und Bildungsgarten können Anfänger und Profis ihren grünen Daumen austoben. Abhängig vom Gartenjahr stehen unterschiedliche Aufgaben auf dem Plan: Säen, Pflanzen, Mulchen, Jäten, Gießen, Ernten & Co. Die Gruppe trifft sich bis zum 24. November wöchentlich jeden Dienstag von 18 bis 20 Uhr.

Ort: Udamstraße (gegenüber Haus 67),
70567 Stuttgart-Möhringen

Anmeldung: bis 27.03. bei sabine.fengler@t-online.de



APRIL 2015

Donnerstag, 09.04. bis Sonntag, 12.04.

MARKT DES GUTEN GESCHMACKS – DIE SLOW FOOD MESSE

Unter dem Leitmotto von Slow Food „gut, sauber, fair“ präsentiert sich der Markt des guten Geschmacks, die Hauptmesse von Slow Food in Deutschland. Die strikten Zulassungskriterien von Slow Food sorgen für ein Qualitätsniveau, durch das sich die Messe deutlich von anderen kulinarischen Veranstaltungen unterscheidet. Dieses Jahr erwarten neue Bereiche wie der „Continental Whisky Market“ oder der „Marktplatz Brauerhandwerk“ die Besucher. Hauptattraktion für alle Stuttgarter: das SlowMobil® Stuttgart. Aktuelle Informationen und Programm unter www.messe-stuttgart.de/slowfood

Ort: Neue Messe, Stuttgart

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Freitag, 10.04. | 19:00 Uhr

MEHR FISCH STATT MEERFISCH

Einladung der Stuttgarter Koch- und Weinstammtische zu einem Slow Food Fischmenü. Die Verabredung zum Essen greift das aktuelle Thema „Fische in Seenot“ auf und deckt den Tisch mit regionalen Süßwasserfischen zu einem mehrgängigen Menü.

Ort: Bischof-Moser-Haus, Wagnerstraße 35, 70182 Stuttgart

Kosten: 52 Euro

Anmeldung: über die Homepage der Messe Stuttgart

Sonntag, 26.04. | 10:00 Uhr, ganztägig

NICHT NUR CHAMPAGNER BRATBIRNENSEKT: MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Naturschutz und Genuss aus Streuobstwiesen ist das Thema des Besuchs der Manufaktur Geiger, bekannt geworden mit dem berühmten Champagner Bratbirnensekt. Verkostung von alkoholfreien Obstsecco-Kreationen, halbvergorenen, alkoholarmen Obstweinen und sortenreinen Birnenseccos, Wanderung durch Streuobstwiesen mit Erläuterungen zur Bedeutung für den Naturschutz, Mittagessen im Gasthof Lamm.

Ort: Treffpunkt Manufaktur Geiger, Schlat bei Göppingen, Eschenbacher Str. 1B. Die Anreise sollte über Mitfahrgemeinschaften erfolgen.

Kosten: 39 Euro für Verkostung und 3-Gang-Menü

Teilnehmer: mindestens 10

Anmeldung: Näheres und verbindliche Anmeldung bis zum 12.04. bei Wolf-Dietrich.Paul@gmx.de

MAI 2015

Sonntag, 03.05. | 10:00 Uhr, ganztägig

NATUR UND GENUSS IM OBEREN DONAUTAL: BESUCH BEIM GASTHOF ADLER IM BIOENERGIE- DORF LEIBERTINGEN UND BEIM BÄUMLEHOF

Wanderung zur imposanten mittelalterlichen Burg Wildenstein (5-6 km). Weiter zum 525 Jahre alten Gasthof Adler (2 km) zum Mittagessen und Gespräch mit Herrn Veese, der Wert legt auf Regionalität, frische Zutaten, vollständige Tierverswertung und regionale Traditionsgerichte (siehe Genussführer 2015). Dann Besuch der Obstbrennerei des Biohofs Bäumlehof mit Metzgerei (Fleisch und Wurst) und Bioland-zertifizierter Biogasanlage. Gemeinsame Veranstaltung mit dem Convivium Tuttlingen.

Ort: Treffpunkt Parkplatz am Kloster Beuron (zwischen Tuttlingen und Sigmaringen). Die Anreise sollte über Mitfahrgemeinschaften erfolgen.

Anmeldung: 35 Euro für 3-Gang-Menü

Teilnehmer: Näheres und verbindliche Anmeldung bis zum 19.04. bei Wolf-Dietrich.Paul@gmx.de und tuttlingen@slowfood.de

Freitag, 08.05. | 17:30-20:00 Uhr

AUF WANDELWEGEN EXTENSIVEN MAUERWEIN- BERGEN AUF DER WANGENER HÖHE

Biodiversität und Weinbau ist das Thema der Wanderung in eine vergangene Zeit, durch das Labyrinth historischer Wandelwege und steiler Natursteinstaffeln. Von Wangen geht es nach Rohracker zu den idyllischen, extensiven Mauerweingärten im Dürrbachtal. Unterwegs probieren wir Weine der Weingärtner aus Wangen und aus Rohracker, der zweitkleinsten WG Württembergs.

Ort: Treffpunkt Wangen, Haltestelle Inselstraße (U4/U9), zurück mit Bus 62 nach Hedelfingen/Obertürkheim

Kosten: ca. 10 Euro

Teilnehmer: mindestens 10

Anmeldung: bis zum 27.04. bei Wolf-Dietrich.Paul@gmx.de, bitte Weinglas mitbringen

Samstag, 09.05. | 10:00-19:00 Uhr

FAIRTRADE MARKT SCHLOSSPLATZ

Zum dritten Mal sind wir auf dem WeltSTATTMarkt mit einem Stand vertreten und engagieren uns gegen die Lebensmittelverschwendung.

Ort: Stuttgart Schlossplatz

Samstag, 16.05. | 16:00-19:00 Uhr

ARCPASSAGIERE AUF DEM DEMETERHOF DER FAMILIE VOGEL

Führung durch den Demeter-Bauernhof mit anschließendem Vesper von den hofeigenen Produkten. Die Familie Vogel hält unter anderem die Archepassagiere Limpurger Rind und das Bunte Bentheimer Schwein.

Ort: 73642 Welzheim-Eberhardtsweller, Lanzenhaldenweg 7, genaue Anfahrtsbeschreibung unter www.biohof-vogel.de

Kosten: 15 Euro pro Person für Vesper, Getränke extra

Teilnehmer: ab 20 Personen

Anmeldung: bis zum 09.05. bei Petra Pfitzer pp@designpe.de

Dienstag, 19.05. | 19:00 Uhr

SCHNECKENTISCH IN LUDWIGSBURG

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Ort: Rossknecht, Reithausplatz 21, S-Bahn-Haltestelle Ludwigsburg. Ev. Änderungen werden auf der Homepage u. i. Newsletter von Slow Food Stuttgart bekannt gegeben.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de oder 0172 7313884

JUNI 2015

Mittwoch 03.06. bis Sonntag, 07.06.

EVANGELISCHER KIRCHENTAG 2015. MARKT DER MÖGLICHKEITEN.

Wir sind fünf Tage vor Ort gemeinsam mit Slow Food Deutschland mit einem Stand vertreten und präsentieren uns



Regional und fair!
Wir sind **STIRNERSINN-Fair!**

EHRlich währt am längsten!
Ehrliche Herkunft aus unserer Heimat, ehrliche Herstellung, ehrliche Produkte aus unserer traditionsreichen Handwerksmetzgerei:
Bei uns können Sie mit gutem Gewissen genießen!

5 x in Ihrer Nähe!

- Ditzingen
- Gerlingen
- Münchingen
- Schwieberdingen
- Weilimdorf

STIRNERSINN
KRONENMETZGEREI
www.stirnersinn.de



Markenqualität
aus Baden-Württemberg

Kimmich's

Feinstes Filder-Sauerkraut
Fein geschnitten · Mild gesäuert

GARANTERT AUS echtem
Filder-Spitzenkraut
Fein geschnitten
Mild gesäuert

Kimmich's
...wie bei Mattern

Kimmich's Sauerkonserven · 72631 Aichtal
www.kimmichs.de

134| im Themenbereich Umwelt – Ökologie – Tierschutz. Nähere Infos folgen.

Ort: Stuttgarter Neckarpark

Samstag, 13.06. | 14:00-20:00 Uhr

WEINWANDERUNG VOM SINGER ZUM BADER

Wir besichtigen den Weinkorb des Weingutes Singer und machen eine Secco-Probe mit Snack. Bei dieser Gelegenheit stellen wir den Slow Food Weinberg in Stuttgart-Mühlhausen vor. Herr Bader, der unseren Wein ausbaut, berichtet darüber. Dann wandern wir über Kleinheppach und Endersbach nach Kernen-Stetten zum Weingut Bader. Wir probieren weitere Bader-/Singerweine. Im Gasthof Ochsen in Kernen-Stetten (Genussführer 2015) ist ein Tisch für uns reserviert. Wanderung: 8,5 km. Essen: 18:30 Uhr.

Ort: Weinkorb des Weingutes Singer in Korb, Rosenstraße 1, 14:00 Uhr – Abfahrt mit S-Bahn S3 ab Stuttgart HBF um 13:15 Uhr

Teilnehmer: ab 12 Personen

Anmeldung: Anmeldung im Weingut Singer durch Überweisung von 18 EUR pro Pers. an IBAN DE90602620630004715004 Korber Bank, Betrifft: Slow Food

Samstag, 27.06. | 8:00-19:00 Uhr

ESSEN IST HEIMAT. GANZTAGESEKURSION MIT DEM SCHWÄBISCHEN HEIMATBUND

Programm: Biosphärenzentrum Schwäbische Alb, Münsingen – Dapfen (Schwäbisches Vesper) – Indelhausen (Epizentrum des Schneckenhandels) – Ehetetten/Lauterach (wo die Linsen wieder leben) – Dettingen/Erms (Most und seine „Nachfolger“) – dazwischen Fahrt mit kurzen Halten durch die herrliche Landschaft des Biosphärengebiets. Reiseleitung: Roman Lenz

Kosten: 79 Euro (ist seinen Preis wert)

Anmeldung: über schwaebischer-heimatbund.de/studienreisen/reiseprogramm_2015.html

135|

Dienstag, 30.06. | 19:30-22:00 Uhr

KÄSE HANDWERKLICH HERGESTELLT. BESUCH BEI DER DEMETER-HOFKÄSEREI VOSSALER

Die Bittenfelder Hofkäserei Vosseler verarbeitet die frisch gemolkene Demeter-Milch des örtlichen Bauernhofs Gnamm zu feinen Käsespezialitäten. Diese werden handwerklich nach alten Rezepten hergestellt und reifen in Steinkellern zu aromatischem Käse aus. Sie können bei einem Blick in die Käserei bei der Herstellung einer Käsesorte zuschauen. Anschließend Verkostung von über zehn verschiedenen Käsesorten.

Ort: Treffpunkt: Hofkäserei Vosseler/Bittenfelder Käse, Waiblingen-Bittenfeld, Römerstraße 36

Kosten: 9 Euro inkl. Verkostung

Teilnehmer: mind. 10, max. 40 Teilnehmer

Anmeldung: bis zum 25.06. bei beate.wiesner@stuttgart.de

JULI 2015

Samstag, 11.07. | 14:00 Uhr

BESUCH BEIM BIO-PIONIER BAUER GRIESHABER IN DITZINGEN-HIRSCHLANDEN

Nach Besuch der Tonmühle im letzten Jahr fahren wir mit Herrn Grieshaber auf die Felder seines Hofes, wo Getreide, Kartoffeln und diverse Gemüse angebaut werden, und besuchen den Bio-Gärtner Arzt (Edeka). Anschließend wird gevespert.

Ort: Bioland-Hof Grieshaber, Im Weidle 3
71254 Ditzingen-Hirschlanden

Kosten: ca. 10 Euro für Führung und Vesper

Teilnehmer: mind. 8, max. 25 Personen

Anmeldung: bis zum 04.07. unter walter_belssner@t-online.de oder 01727263356

Dienstag, 14.07. | 19:00 Uhr

SCHNECKENTISCH IN STUTT GART

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Ort: Restaurant Zum Becher, Urbanstraße 33, Nähe Staatsgalerie, U-Bahn-Haltestelle Olgaek. Eventuelle Änderungen werden auf der Homepage und im Newsletter von Slow Food Stuttgart bekannt gegeben.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de oder 0172 7313884

Sonntag, 19.07. | 14:00-17:00 Uhr

FÜHRUNG IN DEN GÄRTEN DES FREILICHT-MUSEUMS BEUREN

THEMENTAG:

Erbsen, Wicken, Bohne, Linsen – alte Kulturpflanzen neu entdeckt in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen. Führung mit Roman Lenz.

Ort: Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren.

Kosten: Museumseintritt

AUGUST 2015

Samstag, 01.08. | 16:00 Uhr

SOMMER-/HELPERFEST

Mitglieder, Messehelfer und Freunde von Slow Food Stuttgart sind herzliche eingeladen, mit uns unter großen Kastanien zu feiern.

Ort: Jugendhaus Mitte, Hohe Straße 9, 70174 Stuttgart

Kosten: 15 Euro inkl. Essen und Getränke

Anmeldung: bis zum 24.07. bei Markus Wagner, markus.wagner8@gmx.de

Sonntag, 09.08. | 10:00-14:00 Uhr

DER WEIN WIRD NICHT ALLEIN IM KELLER GEMACHT: BIODIVERSITÄT UND WEINBAU

Biodiversität und Weinbau ist das Thema der Wanderung durch historische Mauerweinberge und das durch Wein- und Obstbau geprägte Landschaftsschutzgebiet Württemberg-Götzenberg von Obertürkheim nach Uhlbach über den Württemberg zur Kelter Rotenberg. Abschluss beim Collegium Württemberg mit Jazzfrühschoppen.

Ort: Treffpunkt S-Bhf. Obertürkheim, zurück mit Bus 61 nach Untertürkheim.

Kosten: Eigenkonsum

Anmeldung: bis zum 27.07. bei Wolf-Dietrich.Paul@gmx.de

Ein Samstag oder Sonntag im August oder September (kommt auf das Wachstum der Pilze an) | 14:00- ca. 20:00 Uhr

PILZWANDERUNG IM SCHURWALD

Unter sachkundiger Leitung von Frau Dittrich vom Verein der Pilzfreunde Stuttgart e.V. werden wir auf einer Pilzwanderung auf den Höhen des Schurwalds bei Plochingen unser Glück versuchen. Im Zentrum sollen die heimischen Speisepilze und ihre Unterscheidung von ungenießbaren oder gar giftigen Doppelgängern stehen. Anschließend werden wir kleine Gerichte aus den gesammelten Pilzen zubereiten und genießen.

Ort: Treffpunkt Gymnasium Plochingen, Haupteingang Tannenstraße 47, 73207 Plochingen.

Kosten: 9 Euro

Teilnehmer: 15 Personen

- 1381 **Anmeldung:** Der genaue Termin wird auf der Homepage des Conviviums spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben. Verbindliche Anmeldung bis 3 Tage vor dem Termin: reneatebechstein@gmx.de

SEPTEMBER 2015

Dienstag, 15.09. | 19:00 Uhr

SCHNECKENTISCH IN FELLBACH

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Ort: Weinstube Moiakäfer, Rommelshäuser Straße 9, U-Bahn-Haltestelle Fellbach Lutherkirche. Eventuelle Änderungen werden auf der Homepage und im Newsletter von Slow Food Stuttgart bekannt gegeben.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de oder 0172 7313884

Sonntag, 20.09. | 14:00 Uhr

DIE STREUOBSTWIESE – BESUCH IN EINER BEDROHTEN KULTURLANDSCHAFT

In Kooperation mit dem NABU. Wir treffen uns am Bahnhof Besigheim und spazieren zum liebevoll beschilderten Streuobstlehrpfad. Die Früchte werden gerade reif sein, und wir erfahren einiges aus der Geschichte des Streuobstanbaus mit seinem Auf und Ab, dem ökologischen und kulinarischen Wert dieser Kulturlandschaft und was wir für deren Erhalt tun können. Im Stadtzentrum kehren wir im libanesischen Restaurant Olive ein. Gesamtstrecke ca. 6 km.

Ort: Besigheim ist mit dem Regionalexpress R4 von Stuttgart nach Heilbronn zu erreichen. (Stuttgart 14:15 Uhr, Ludwigsburg 14:25 Uhr).

- 1391 **Kosten:** VVS

Anmeldung: bis 17.09. bei RanaMathe@t-online.de

Sonntag, 27.09. | 11:00-17:00 Uhr

10. ARCHEMARKT IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Ort: Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren.

Kosten: Museumseintritt



OKTOBER 2015

Donnerstag, 08.10. | 10:00 Uhr

VOM BAUM IN DIE FLASCHE: BESUCH BEI KUMPF FRUCHTSAFT

Wir werfen einen Blick in die Welt der heimischen Obstverwertung in Zeiten der Globalisierung, verfolgen den Produktionsweg der Früchte vom Waschen, über Pressen, Lagern und Abfüllen bis hin zum Etikettieren. Bei der Saftverkostung mit Herr Albrecht Kumpf und „Apfel-Dieter“ versuchen wir, die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen der verwendeten Früchte zu erkennen.

Ort: Kumpf Fruchtsaft GmbH & Co. KG, Industriestraße 22 71706 Markgröningen-Unterriexingen.

Kosten: keine, Spenden für die „Ernst Kumpf Stiftung – ProStreuobst“ werden gerne entgegengenommen

Anmeldung: bis zum 01.10. bei Markus Wagner, markus.wagner8@gmx.de oder 0711 99797241

Samstag, 24.10. | 16:00 Uhr

KULTURMENÜ MIT ARCHEPRODUKTEN

Eine Gruppe ehrenamtlicher Hobby-Köche veranstaltet seit mehreren Jahren ein Kulturmenü in der Alten Seegrasspinnerei Nürtingen. Sie ist ein ökologisches, soziales und kulturelles Zentrum, das für seine präventive Jugendarbeit schon mehrere Auszeichnungen erfahren hat. Das Kulturmenü beginnt mit einer kleinen Exkursion und wird umrahmt von musikalischen und literarischen Darbietungen vor und zwischen den einzelnen Gängen bzw. mit Informationen über die Herkunft der verwendeten Produkte. Helmut Dolde stellt zu jedem Gang einen passenden Wein vor.

Ort: Alte Seegrasspinnerei Nürtingen, Plochinger Straße 14.

Kosten: Menüpreis noch offen

Anmeldung: bis zum 10.10. unter kulturkantine@tvfk.de

Samstag, 24.10 bis Sonntag, 25.10.

HELDENMARKT 2015

Die Messe Heldenmarkt ist eine Messe für nachhaltigen Konsum, auf der sich Alternativen aus allen Lebensbereichen präsentieren. Und wir präsentieren auf unserem Stand unter anderem den nagelneuen Genussführer 2016!

Ort: Alte Kelter Fellbach, Untertürkheimer Straße 33

Kosten: Messeeintritt

Dienstag, 27.10. | 19:00 Uhr

SCHNECKENTISCH IN STUTTGART

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Ort: Restaurant Zum Becher, Urbanstraße 33, Nähe Staatsgalerie, U-Bahn-Haltestelle Olgaeck. Eventuelle Änderungen werden auf der Homepage und im Newsletter von Slow Food Stuttgart bekannt gegeben.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Kontakt: Ulrike Storz, ulrike.storz@t-online.de oder 0172 7313884

Freitag, 30.10. bis Sonntag, 01.11.

MESSE SLOW SCHAFF

Eine ganze Messehalle rund um Schaf und Ziege im Rahmen der Messe „schön & gut“. In Zusammenarbeit mit den Convivien Reutlingen/Tübingen und Ulm.

Ort: Altes Lager, Hauptstraße 318, 72525 Münsingen.

Kosten: Messeeintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

NOVEMBER 2015

Sonntag, 15.11. | 13:00 Uhr

MENÜ MIT WILDSPEZIALITÄTEN UND JÄGERLATEIN

Aufbruch! Alle, die vor ein paar Jahren dabei waren, schwärmen in den höchsten Tönen davon. Jetzt gibt es mehr davon.

Ort: Hirsch im Grünen, Mehrstetten.

Kosten: Menüpreis noch offen

Anmeldung: bis zum 10.11. bei roman.lenz@hfwu.de

Mittwoch, 25.11. | 19:00 Uhr

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Alle Mitglieder und Unterstützer sind herzlich eingeladen zur diesjährigen Mitgliederversammlung.

Ort: Alimentari di Loretta, Römerstraße 8, U-Bahn-Haltestelle Marienplatz

Anmeldung: erwünscht bis zum 22.11. bei stuttgart@slowfood.de

Wir feiern **10 Jahre Kräuter Welt**



ALB-GOLD Teigwaren GmbH
72818 Trochtelfingen
Terminkalender: www.termine.alb-gold.de

ALB-GOLD



Ansprechpartner Convivium Stuttgart und Impressum

Conviviumsleitung:
Alexander Lorenz | stuttgart@slowfood.de

Stellvertretender Conviviumsleiter/
Arche des Geschmacks:

Roman Lenz | roman.lenz@hfwu.de

Vorstand Finanzen/Genussführer:
Walter Belßner | walter_belssner@t-online.de

Vorstand Mitglieder/Unterstützer:
Ulrike Storz | ulrike.storz@t-online.de

Vorstand Einkaufs- und Produzentenfürher:
Renate Bechstein | renatebechstein@gmx.de

Gestaltung:

Markus Wagner | mw@ossenbrunner-wagner.de

Internet:

Birgit Wagner | wagner.webmaster@web.de

Fotografie:

Titelmotiv · Alexander Lorenz/Markus Wagner, Alexander Lorenz

Das Convivium ist verantwortlich für Idee und Durchführung des Programms. Überschüsse werden nicht realisiert.

Die aktuellen Termine und eine ausführliche Beschreibung der einzelnen Termine finden Sie im Internet unter www.slowfood.de/stuttgart. Hier können Sie sich auch anmelden. Änderungen und Ergänzungen sind vorbehalten.

DEZEMBER 2015

Donnerstag, 10.12. | 19:00 Uhr

WIR FEIERN DEN TERRA MADRE TAG

Wir feiern das lokale Essen auf dem Reyerhof im Herzen von Stuttgart-Möhringen mit einem mehrgängigen Menü auf der Grundlage der saisonalen Demeter-Produktpalette des Reyerhofs, welche von hochwertigem Fleisch über erntefrisches Gemüse bis hin zu hervorragendem Speiseeis reicht.

Ort: Reyerhof, Unteraicher Straße 8
70567 Stuttgart-Möhringen

Kosten: Menüpreis noch offen

Anmeldung: verbindlich bis zum 26.11. bei Renate Bechstein,
renatebechstein@gmx.de



Slow Food®

Stuttgart

Achten Sie beim Einkauf auf gute, saubere und faire Lebensmittel.

GUT im Geschmack

- ▶ *ohne Geschmacksverstärker*
- ▶ *ohne Aromazusätze*
- ▶ *ohne gentechnisch veränderte Rohstoffe und Zusatzstoffe*
- ▶ *ohne synthetische Farbstoffe und Verdickungsmittel*
- ▶ *ohne Einsatz von Backmischungen und Enzymen*

SAUBER in der Herstellung

- ▶ *nachhaltige Erzeugung*
- ▶ *artgerechte Tierhaltung*
- ▶ *regionale Rohstoffe, so weit wie möglich*
- ▶ *traditionell handwerkliche Produktion*

FAIR im Handel

- ▶ *angemessene Entlohnung aller Beteiligten*
- ▶ *humane Arbeitsbedingungen*

www.slowfood.de/stuttgart