



Slow Food®

Stuttgart

Infos & Veranstaltungen 2013
Slow Food Region Stuttgart
www.slowfood.de/stuttgart



Infos & Veranstaltungen 2013

Über Slow Food – Das Slow Food Convivium Region Stuttgart

584 Mitglieder und 42 Unterstützer (Stand 11/2012) stehen im Convivium der Region Stuttgart für die Idee der Slow Food Bewegung: gut, sauber, fair.

Gut, sauber, fair in der Region. Das heißt für unser Convivium die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt, die Unterstützung regional arbeitender Produzenten sowie des traditionellen Lebensmittelhandwerks.

Gut, sauber, fair beim Einkauf. Das heißt als Slow Food Mitglied Verantwortung zu übernehmen, wie und was produziert wird. Weil wir als Konsumenten entscheiden, ob unsere Streuobstwiesen erhalten bleiben, ob die Alblinse wieder angebaut wird, ob der Metzger Wurst nach traditioneller Art herstellt und der Bäcker noch selbst Brot bäckt statt Teiglinge aufzutauen. Wir entscheiden, ob Geschmacksverstärker, Aromastoffe, chemische Zusätze oder Fertiggerichte mit globalem Einheitsgeschmack verarbeitet und verkauft werden – oder eben nicht.

Gut, sauber, fair – aktiv gelebt. Über das Jahr bieten wir eine Vielzahl von Veranstaltungen rund um die Slow Food Idee. Wir wollen im Kreis von Mitgliedern, Freunden und Förderern Produkte und Produzenten kennenlernen und die Idee von Slow Food direkt erlebbar machen.

Ob Arche des Geschmacks, Restauranttests oder Produzentensuche, ob Koch- und Weinstammtische, Hilfe bei der Slow Food Messe, die Organisation von Veranstaltungen oder Sinnes-

| 4 | training für Kinder: wir freuen uns über die aktive Teilnahme von Menschen, die Genuss als eine Entscheidung für die Vielfalt und gegen den Einheitsgeschmack verstehen.

Genuss hat eine Lobby – Slow Food Deutschland e.V.

... ist eine Non-Profit-Organisation mit rund 12.000 Mitgliedern, die sich in mehr als 80 regionalen Convivien 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. Slow Food engagiert sich für die Wahrung der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen sowie für gute, saubere und faire Lebensmittel.

Slow Food International setzt sich für Lebensmittel ein, die mit Rücksicht auf die Umwelt angebaut, gezüchtet und vertrieben werden. Es leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der landwirtschaftlichen Biodiversität. Die Organisation ist heute in über 120 Staaten der Welt vertreten und fördert mit ihrem Einsatz die regionale Wirtschaft. Es ist die Gegenbewegung zu Fast Food, zu industrialisierter Massenware und einem globalen Einheitsgeschmack.

Terra Madre

Terra Madre ist eine Initiative von Slow Food International. Das Netzwerk mit rund 100.000 Mitgliedern in 153 Ländern fördert nachhaltige Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei und engagiert sich für die Vielfalt des Geschmacks wie auch des Essens.

Unsere Genussführer-Gruppe. Wissen, was man isst.

Wer hat nicht Lust auf gutes regionaltypisches Essen? Wohin würde man gerne einen guten Freund zum Essen hinschicken? Welcher Wirt bietet seinen Gästen unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen? Wo kann man die Region auf dem Teller schmecken?

Hier lohnt immer ein Blick in den Genussführer Slow Food Deutschland (www.slowfood.de/Genussfuehrer), um zu erfahren, welche Lokale und Produzenten vom Convivium Slow Food vor Ort empfohlen werden.

Für das Convivium Stuttgart ist unsere Gruppe unterwegs in der Region, um Lokale zu finden, die nach Slow Food Kriterien kochen: Regionale Gerichte, saisonale handwerkliche Zubereitung mit Produkten aus der Region, jedoch ohne Geschmacksverstärker. Und das alles geschmacklich über dem Durchschnitt. Eine gemütliche Atmosphäre, um das Essen zu genießen, spielt ebenfalls eine wichtige Rolle. Wenn man dann noch auf der Speisekarte über die Herkunft der einzelnen Produkte informiert wird – um so besser. Unsere Leitmotive sind die Nase, die Zunge, der Gaumen, das Besondere.

Wir testen im Monat – natürlich anonym – ein bis zwei Lokale und lassen uns gern anschließend vom Koch seine Philosophie erklären. Unser Testterritorium ist Stuttgart und ein Umkreis von ca. 30- 40 km, wo wir uns meist unter der Woche um 19 Uhr treffen und gemeinsam speisen. Neue Mitglieder, die mit uns regelmäßig testen, sind herzlich willkommen.

Informationen zur Genußführer-Gruppe Stuttgart

bei Walter Belssner, Telefon 0172 7263356

E-Mail: walter_belssner@t-online.de

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

Blum's Öxle | Marktplatz 4 | 73728 Esslingen |
www.blums-oexle.de

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.landgasthaus-hirsch.de

Hotel & Restaurant Lamm | Rathausstrasse 4 |
71665 Vaihingen/Enz-Rosswag | www.lamm-rosswag.de

Restaurant Stumpenhof | Stumpenhof 1 | 73207 Plochingen |
www.stumpenhof.de

Restaurant und Hotel „Zum Reussenstein“ | Kalkofenstr. 20 |
71032 Böblingen | www.reussenstein.com

Auf innere Werte setzen



Die inneren Werte entdecken Sie
im ALB-GOLD Kundenzentrum
72818 Trochtelfingen · www.alb-gold.de

ALB-GOLD



17 | **Weinstube Burg** | Burgstr. 29 | 70734 Fellbach |
www.ellingers.de

Weinstube Klösterle | Marktstr. 71 | 70372 S-Bad Cannstatt

Weinstube Lamm | Mühlstraße 24 |
70469 Stuttgart-Feuerbach | www.weinstubelamm.de

Weinstube Moiakäfer | Rommelshäuser Straße 9
70734 Fellbach | www.moiakaefer.info

Weinstube Muz | Traubenstraße 3 |
71384 Weinstadt-Endersbach | www.weinstube-muz.de

Convivium Stuttgart – aktiv durchs Jahr

Unsere Arche-Gruppe. Essen, was man retten will.

Mit der Kampagne „Arche des Geschmacks“ setzt sich Slow Food für regionale Lebensmittel ein, die im Fastfood-Zeitalter vom „Verschwinden“ bedroht sind. Dazu gehören zum Beispiel die Albinse, die Champagnerbratbirne oder das Filderspitzkraut.

Die Stuttgarter „Arche-Gruppe“ besteht zur Zeit leider nicht mehr. Sie soll aber „wiederbelebt“ werden! Wer will mitmachen? Was es zu tun gibt:

Wir spüren zum Beispiel in der Region „Kandidaten“ für die Arche des Geschmacks auf und stellen die notwendigen Unterlagen für eine Bewerbung als Arche-Passagier zusammen. Dazu recherchieren wir die Kulturgeschichte des Lebensmittels, seine Verwendung und suchen typische Rezepte. Wenn die Aufnahmekriterien erfüllt sind, sollte die Arbeitsgruppe einen Förderkreis initiieren, der das Ziel hat, den Anbau und die Vermarktung des „Passagiers“ wiederzubeleben. Gleichzeitig wird das Lebensmittel im Rahmen der Slow Food Aktivitäten auch überregional gefördert. Die Initiativen haben das Ziel, die regionale Küche mit einer breiten Palette an Lebensmitteln und damit die geschmackliche Vielfalt zu erhalten.

Interessenten und aktive Mitstreiter sind immer willkommen!

18 | **Unsere Arche-Produkte aus der Region:**

Filderspitzkraut	Albschnecke
Champagnerbratbirne	Musmehl
Alblinse	Stuttgarter Geishirtle

Informationen und Bezugsquellen finden Sie in unserem Einkaufsführer für die Region unter Arche-Passagiere.

Informationen zur Arche-Gruppe:

bei Roman Lenz, roman.lenz@hfwu.de

Convivium Stuttgart – aktiv durchs Jahr

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 Essentscheidungen. Denn: „Essen“ ist auch politisch! Was und wie wir essen und wo wir es beziehen, hat einen Einfluss auf die Landschaft, Leben und Kultur in allen Teilen der Erde. Diese Message versuchen wir durch zahlreiche Projekte und Networking zu kommunizieren.

Eat-Ins – Teller statt Tonne!

Bei zahlreichen Kochveranstaltungen verwenden wir Gemüsespenden lokaler Bauernhöfe, die aufgrund ihres Aussehens oder ihres Gewichtes nicht zu verkaufen gewesen wären.

Der FRESH-Garten

In unserem 300m² großen Gemeinschaftsgarten pflanzen und pflegen wir zusammen etwa 30 verschiedene Gemüsesorten auf biologische Weise und integrieren unser Wissen aus den Vorlesungen.

19 | FRESH versucht nicht nur die eigenen Ideen (an die Studenten der Uni Hohenheim) weiterzugeben, sondern auch viele neue Ideen und Eindrücke zu sammeln. **Mehr unter** www.fresh.de

Convivium Stuttgart – aktiv durchs Jahr

Unsere Kochstammtische

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam ein Menü zuzubereiten, die Rezepte auszutauschen, Neues zu entdecken und die Vielfalt guter, sauberer und fairer Lebensmittel zu entdecken.

In unseren vier Kochstammtischen treffen sich regelmäßig rund 60 Slow Food Mitglieder, die gerne auch Gäste zu sich einladen. Fragen Sie einfach mal an.

Kontakt: *Josef Brändle | Horst Rachner | Petra Pfitzer | Birgit Wagner*

Unsere Weinstammtische

Gemeinsame Besuche bei Winzern, Verkostungen von Weinsorten und der Spaß an guten Weinen – die beiden Weinstammtische sind kompetente Ansprechpartner und geschätzte Weinberater in der Vinothek auf der Slow Food Messe. Wenn Sie Interesse an Weinen aus der Region haben, sind Sie als Gast herzlich willkommen.

Kontakt: *Martin Strangfeld | Gerhard Schiek*

Unser Einkaufsführer

Sie suchen gute Einkaufsadressen in der Region Stuttgart? Auf unserer Homepage finden Sie Empfehlungen von Slow Food Mitgliedern des Convivium Stuttgart. Eine subjektive Auswahl von Bäckereien, Metzgereien, Fischhandel, Käsegeschäften, Obst- und Gemüse, Getränken, etc. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und wird laufend aktualisiert. Auch die Verkaufsstellen unserer sechs Arche-Produkte finden Sie hier.

Kontakt: *Alexander Lorenz*

| 10 | **Unser Produzentenführer**

„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“ Was Carlo Petrini, der Gründer von Slow Food fordert, möchten wir auch für die Region Stuttgart umsetzen. Es ist die Weiterführung des Einkaufsführers mit Produzenten, die gut, sauber und fair arbeiten.

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.

Alle Qualitätskriterien für ein Slow Food Produkt finden Sie auf www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/einkaufsfuehrer/qualitaetskriterien_einkaufsfuehrer/

Kontakt: *Karl-Heinz Hassis, Alexander Lorenz*

Convivium Stuttgart – aktiv durchs Jahr

Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung. Teller statt Tonne

Über 40% unserer Lebensmittel werden unbenutzt weggeworfen. Jeder zweite Kopfsalat und jede zweite Kartoffel wird 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 Lebensmitteln, 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 HelferInnen, Unterstützer, und Mitglieder im Kampf gegen die Verschwendung.

Kontakt: *Karl-Heinz Hassis*

| 11 | **Rund 40 Unternehmen unterstützen** **Slow Food Stuttgart**

Zum Netzwerk von Slow Food Stuttgart gehören nicht nur Mitglieder, sondern auch Unterstützer. Unterstützer können kleine und mittelständische Unternehmen wie Erzeuger, Gastronomen, Händler oder Institutionen sein, die sich unserer Philosophie in ihrer täglichen Arbeit verbunden fühlen und unsere Ziele finanziell fördern möchten.

Auf unserer Website www.slowfood.de/slow_food_vorort/stuttgart/unterstuetzer/ stellen sich Ihnen unsere Unterstützer näher vor.

Alphabetische Liste der Unterstützer

Andretta Fruchtimport GmbH

artur.Verlag

Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.

Blumberg – Agentur für ökologische Veranstaltungen

Buch Wein Kunst...

Feinkost- und Weinhandels GmbH

Fischer + Trezza Import GmbH

Fromagerie Holzapfel GmbH

Hampp Media GmbH

Handwerksbäckerei Mack GmbH & Co. KG

Hochland Kaffee Hunzelmann GmbH & Co. KG

Kaffeehaus Stuttgart

Kimmich's Sauerkonserven

Kleinbach GmbH & Co. KG

Konstantinia Delikatessen

La Vie

Landesmesse Stuttgart GmbH

Maier's Genussmanufaktur

Martha's Gastronomiebetriebe GmbH

Mayer's Burgrestaurant Hohenbeilstein

Metzgerei Häfele GmbH

| 12 | Metzgerei Kübler GmbH & Co. KG
Mindnesshotel Bischofschloss
Nürtinger Käsekontor
Restaurant Hirsch
Restaurant Hohe Schule
RSM – Remstaler Senfmanufaktur
Schmid's Teig-Spezialitäten GmbH & Co. KG
Schnapslädle Kohler
Schneider Metzgerei GmbH
Stirner-Sinn GmbH
terra fusca – Ingenieure
Waldhorn am Schloß
Walter Hädecke Verlag
Weingut Faschian GbR
Weingut Heid
Weingut Vollmer
Weinstube Lamm
Württembergischer Gärtnereiverband e.V.

Convivium Stuttgart – aktiv durchs Jahr
Veranstaltungen 2013



JANUAR 2013

Samstag 07.01.

DIE ABLINSENKARTE

Auftaktveranstaltung zur Ablinsenkarte. In der Brauereigaststätte der Berg Brauerei Ulrich Zimmermann. Begleitet wird das Ablinsenmenü mit Informationen von Lutz Mammel und Roman Lenz.

Ort: Berg Brauerei Ulrich Zimmermann,
Brauhausstraße 2, 89584 Ehingen-Berg

Anmeldung: Anmeldungen direkt in der Brauereigaststätte
T 07391 7717-33 oder Fax 07391 7717-18
wirtschaft@bergbier.de

Dienstag 15.01. | 19 Uhr

SCHNECKENTISCH

Unser Stammtisch findet am Dienstag 15.1.2013 um 19 Uhr in der Brauereigaststätte Dinkelacker statt. Alle Neumitglieder sind herzlichst eingeladen in die Slow Food Welt hineinzuschnuppern, Vorstandskollegen und slowe Menschen kennenzulernen.

Genauso willkommen sind grundsätzlich alle Mitglieder, Interessenten und Freunde des Convivium Stuttgart. Das Dinkelacker liegt zentral in Stuttgart-Mitte und ist mit ÖVP sehr gut zu erreichen (Marienplatz).

Ort: Brauereigaststaette Dinkelacker
Stuttgart, Tübinger Straße 46
www.brauereigaststaette-dinkelacker.de

Kosten: Verzehr vor Ort

| 15 | **Sonntag 27.01. | 11-18:30 Uhr**

DIE WINZERGRUPPE „JUNGES SCHWABEN“ PRÄSENTIERT IHRE WEINE

Ihre Weine zählen zu den besten Botschaftern Württembergs. Slow Food Stuttgart wird mit einem Stand vertreten sein.

Seit Jahren ein fester Bestandteil im Programm. Wer die Winzergruppe Junges Schwaben noch nicht kennt, findet weitere Informationen auf der Internetseite.

Ort: Römerkastell, Stuttgart-Bad Cannstatt
Bus-Shuttle-Service vom Hauptbahnhof
zum Römerkastell, www.junges-schwaben.de

Anmeldung: Um Anmeldung wird gebeten bei
Weingut Beurer, info@weingut-beurer.de

FEBRUAR 2013

Samstag 02.02. | 19 Uhr

KULINARIUM THEMA „GLÜCK“

Viergängiges Menü mit korrespondierenden Weinen;
Literaturabend zusammen mit dem Hölderlinverein Nürtingen
Detaillierte Informationen finden Sie bei unseren Terminen im
Internet www.slowfood.de/stuttgart

Ort: Stadthalle Nürtingen

Kosten: 70 EUR 4-Gänge-Menü inkl. Getränke

Vorverkauf: Stadtbüro Nürtinger Zeitung, Am Obertor 15,
T 07022 9464150

| 16 | **Freitag 08.02. | 5:30-10 Uhr**

BESUCH DES SCHLACHTHAUSES UNSERES UNTERSTÜTZERS METZGEREI HÄFELE

Wir sehen zuerst, wie die Schweine geschlachtet werden, machen dann einen Rundgang durch den Betrieb, bekommen ein kleines Vesper und können dann noch zuschauen, wie das Großvieh geschlachtet wird. Herr Häfele und die Veterinärin Frau Dr. Reimer werden uns Rede und Antwort stehen.

Ort: Ilfeld-Auenstein

Kosten: –

Teilnehmer: 10-15 Personen

Anmeldung: bis zum 31.1.2013 bei Walter Belßner,
T 0172 7263356 oder walter_belssner@t-online.de

MÄRZ 2013

Mittwoch 13.03. | 19 Uhr

MIT DEN BIENEN DURCHS JAHR. AUFTAKTVERANSTALTUNG: KÜCHE UND KINO MIT DEM FILM „MORE THAN HONEY“

Der Auftakt für unsere Veranstaltungsreihe: Mit den Bienen durchs Jahr. Markus Imhoofs Dokumentarfilm „More Than Honey“ portraitiert ein wunderbares, oft missverstandenes Tier. Mit Stuttgarter Imkern wollen wir vor dem Film über die Stadt-Imkerei reden und ein Honigmenü genießen.

Ort: THE SET, Gymnasiumstrasse 52/Berliner Platz,
70174 Stuttgart

Kosten: VVK für SF-Mitglieder 13 EUR inkl. 9 EUR
Verzehrgutschein

Anmeldung: Reservierung T 0711 290856, Vorkasse an
Filmgalerie 451, BLZ 60080000, Kto 153215700

| 17 | **Samstag 16.03. | 16 Uhr**

BESUCH IM WEINGUT VOLLMER

Besuch bei einem unserer Unterstützer! Wir besichtigen zunächst die Steillagen des Weinguts, bevor wir in der gemütlichen Weinstube bei einem Vesper auch die Weine probieren.

Ort: Weingut Vollmer, Löchgauer Str. 13,
74321 Bietigheim-Bissingen

Kosten: 5 Euro zzgl. Speisen und Getränke

Teilnehmer: mindestens 10

Anmeldung: bis zum 10.03. bei Alexander Lorenz,
T 0711 639911, stuttgart@slowfood.de

Donnerstag 28.03. | 17-19:30 Uhr

BOTANISCHER SAMMELSPAZIERGANG: ESSBARE WILDPFLANZEN AUS DER STUTTGARTER FRÜHJAHRSNATUR

Rundweg durch die Wälder und durch das Gut Klein-Hohenheim mit Dr. Markus Strauß. Mehrere Kurzvorträge unterwegs an interessanten Standorten: Pflanzenportraits, Bestimmungsübungen, Inhaltsstoffe, Verwendungs- und Zubereitungsmöglichkeiten, Kulinarische, gesundheitliche und ökologische Aspekte. Jeder Teilnehmer erhält ein der Saison angepasstes Pflanzenportrait mit Rezepten. Weitere Informationen zu unserem Führer: www.dr-m-strauss.de

Ort: Treffpunkt U-Bahn Haltestelle „Waldau“

Kosten: 20 EUR Bezahlung bar vor Ort

Teilnehmer: mindestens 12

Anmeldung: bis zum 22.03. bei Johannes Quirin,
T 0711 95838400, slowfood-jq@t-online.de

Donnerstag 11.04. - Sonntag 14.04.

**MARKT DES GUTEN GESCHMACKS
– DIE SLOW FOOD MESSE**

Unter dem Leitmotto von Slow Food Gut – Sauber – Fair präsentiert sich der Markt des guten Geschmacks. Inzwischen hat sich der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ als Hauptmesse von Slow Food in Deutschland etabliert. Der Slow Food Leitsatz Gut – Sauber – Fair ist Basis für die Produktpalette der gesamten Messe. Die strikten Zulassungskriterien von Slow Food sorgen für ein Qualitätsniveau, durch das sich die Messe deutlich von anderen kulinarischen Veranstaltungen unterscheidet. Aktuelle Informationen auf den Seiten der Messe www.messe-stuttgart.de/slowfood

Ort: Neue Messe, Stuttgart

Kosten: Messeeintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Freitag 12.04. | 19:30 Uhr

**VERABREDUNG ZUM ESSEN IM RAHMEN DER
SLOW FOOD MESSE – EINLADUNG DER STUTT-
GARTER KOCH- UND WEINSTAMMTISCHE ZU
EINEM MENÜ MIT REGIONALEN UND SAISONALEN
PRODUKTEN**

Die Verabredung zum Essen besteht aus einem mehrgängigen Menü mit regionalen und saisonalen Produkten.

Dazu werden korrespondierende Weine aus unserer Region gereicht. Das Menü und den Anmeldeschluss erfahren Sie auf der Messehomepage: www.messe-stuttgart.de/slowfood

Die Anmeldung erfolgt über die Homepage der Messe

Stuttgart. Ansprechpartner: Monika Mekler,

T 0172 6941051 Monika.Mekler@hamburg.de

- | 19 | **Ort:** Jugendhaus HeleneP., 70597 Stuttgart-Degerloch,
Obere Weinsteige 9
- Kosten:** variiert nach Veranstaltung
- Teilnehmer:** variiert nach Veranstaltung
- Anmeldung:** über das Buchungssystem auf
der Homepage der Messe
www.messe-stuttgart.de/slowfood

MAI 2013

Samstag 11.5. | 10 Uhr

MIT DEN BIENEN DURCHS JAHR. DIE ENTWICKLUNG DES BIENENVOLKS.

Stadtimker Pfeiffle informiert uns über Haltung und Entwicklung des Bienenvolks in der Stadt. Der Termin kann sich je nach Wetter verschieben! Teilnehmer werden rechtzeitig informiert.

Ort: je nachdem, wo die Völker stehen.
Teilnehmer werden rechtzeitig informiert.

Kosten: 10 EUR

Teilnehmer: maximal 12

Anmeldung: bis zum 05. Mai bei Alexander Lorenz
stuttgart@slowfood.de

Mittwoch 15.05. | 19 Uhr

KÜCHE UND KINO PRÄSENTIERT: BELLA MARTHA

Für Martha gibt es nur eines im Leben, das ihr Erfüllung bietet: das Kochen. Sechs Tage die Woche arbeitet sie mit eisener Hand als Chefköchin in einem französischen Restaurant. Mit Martina Gedeck.

Ort: THE SET, Gymnasiumstrasse 52/
Berliner Platz, 70174 Stuttgart

Kosten: VVK für SF-Mitglieder 13 EUR inkl. 9 EUR
Verzehrgutschein

Anmeldung: Reservierung T 0711 290856, Vorkasse an
Filmgalerie 451, BLZ 60080000, Kto 153215700

Samstag 25.05. | 11 Uhr

FAHRT IN DEN NORDSCHWARZWALD

Besuch der Nudelmanufaktur in Bad Teinach anschliessend
Weiterfahrt ins Würzachtal zur Fischzucht Berger mit Führung
und anschliessendem Imbiss

Ort: Um 11 Uhr an der Nudelmanufaktur in Bad Teinach
Badstr. 2, www.badteinacher.de
Fischzucht Berger, www.forellenzucht-calmbach.de

Kosten: Die Führungen sind kostenlos. Verzeehr 10-15 EUR

Anmeldung: Karin und Rudolf Scheib, T 0711 837511 oder
www.rkscheib@arcor.de bis 15.05.2013

JUNI 2013

Samstag 15.06. | 10 Uhr

MIT DEN BIENEN DURCHS JAHR. NATURWABENBAU

Stadtimker Thomas Joos gibt uns Einblicke in den Naturwabenbau und informiert uns über den Zusammenhang zwischen der Sommersonnwende und dem Verhalten der Bienen. Der Termin kann sich je nach Wetter verschieben! Teilnehmer werden rechtzeitig informiert.

Ort: Treffpunkt am Parkplatz Viadukt bei der
Eselsmühle bei Leinfelden

Kosten: 10 EUR

Teilnehmer: maximal 12

Anmeldung: bei Alexander Lorenz, stuttgart@slowfood.de

GEMÜSEANBAU IN DER ESSLINGER EBENE

Wir besuchen die Gemüsegelder in der Esslinger Ebene und bekommen von Herrn und Frau Claus einen Einblick in den saisonalen und regionalen Gemüseanbau und Vertrieb. Die Fa. Claus ist ein Unternehmen, das auf konventionelle Art Gemüse anbaut, aber darauf achtet, mit möglichst wenig Dünger und Pestiziden auszukommen. Sie bietet vor allem auf ihren Marktständen sehr frische, saisonale Ware an und hält ihre Vertriebswege extrem kurz. Wir erfahren etwas über Bodenbeschaffenheit, Fruchtfolge, Freiland- und Gewächshausanbau und können Fragen stellen.

Ort: Parkplatz, Esslingen-Weilstraße,
gegenüber vom Eberhard Bauer Stadion

Kosten: –

Teilnehmer: mindestens 10

Anmeldung: bis zum 14.6. bei Markus Wagner,
mw@ossenbrunner-wagner.de oder
die Slow Food-Homepage

Samstag 29.06.

TAGESFAHRT „ESSEN IST HEIMAT: SPEZIALITÄTEN IM BIOSPHÄRENGEBIET UND GEOPARK SCHWÄBISCHE ALB“

„Linsen mit Spätzle“ ist ein Schwäbisches Nationalgericht. Die Speisen und ihre Ausgangsprodukte aus Natur und Kultur bedeuten für viele Menschen Heimat. Biosphärenzentrum Schwäbische Alb – Dinkel, Spätzle und Co – Achtung, Mäharbeiten (Münsingen und Ehestetten) – Epizentrum des Schneckenhandels (Indelhhausen) – Wo die Linsen wieder leben (Lauterach) – Most und seine „Nachfolger“ (Dettingen/Erms) – dazwischen Fahrt mit kurzen Halten durch die herrliche Landschaft des Biosphärengebiets.

Ort: Abfahrt: 8 Uhr, Stuttgart

Zustieg: 8:40 Uhr Reutlingen, Alter Busbahnhof

Kosten: 79 EUR, Mittagessen mit regionalen Spezialitäten nach eigener Wahl (nicht im Preis inbegriffen), Busfahrt, alle Führungen, sowie kulinarische Kostproben (Wert: 20,- EUR).

Reiseleitung: Roman Lenz

Anmeldung: schriftlich an den Schwäbischen Heimatbund, Weberstraße 2, 70182 Stuttgart oder Frau Tesmer, T 0711 2394211, oder reisen@schwabischer-heimatbund.de

JULI 2013

Freitag 12.07. - Sonntag 14.07.

WOCHENENDAUSFLUG INS ALLGÄU

Am Freitagnachmittag ist individuelle Anreise nach Leutkirch in den Brauereigasthof Mohren. Der historische Gasthof ist bereits um 1600 erwähnt, er bietet heute eine täglich wechselnde Speisekarte von Produkten heimischer Landwirtschaft und eine schöne Sonnenterrasse. Am Samstag besuchen wir die Brauerei Härle, vielleicht auch eine Käserei und starten zu einem Ausflug zu Fuß oder mit dem Fahrrad nach Haselburg in den Landzüngle Biergarten Rößle. Am Sonntag machen wir einen Ausflug ins Adelegg und Kreuzthal zu den Glasmachern und marschieren auf dem Glasmacherweg. Vom Schwarzen Grat Turm haben wir einen wunderschönen Ausblick auf die Allgäuer Landschaft. Bei einer Vesper oder einer Einkehr lassen wir die vergangenen Tage Revue passieren.

Zimmer- Gasthof Mohren, T 07561 98570,

buchung: www.brauereigasthofmohren.de

10 Zimmer sind für uns bis Mitte April unter dem Stichwort „Slow Food“ reserviert. Bitte direkt dort

buchen. EZ 48,-/DZ 75,- EUR, weitere Zimmerpreise auf Anfrage.

Kosten: Anteilige Kosten für die Ausflüge, zzgl. individuelle Kosten für Übernachtung und Genuss

Teilnehmer: mindestens 8 / maximal 20

Anmeldung: zur Veranstaltung und weitere Informationen bei Walter Belßner, T 0172 7263356, walter_belssner@t-online.de

AUGUST 2013

Samstag 10.08. | 16 Uhr

SOMMER-/HELPERFEST

Nähere Informationen folgen im Internet und per Mitgliederinformation. Organisationssteam und Helfer gesucht.

Ort: Kinder- und Jugendhaus Degerloch Helene P., Obere Weinsteige 9, 70597 Degerloch

Anmeldung: bis zum 03.08. bei Markus Wagner, T 0711 99797241, markus.wagner8@gmx.de

SEPTEMBER 2013

Montag 11.09. | 19 Uhr

KÜCHE UND KINO MIT DEM FILM: VATEL

1671 in Frankreich. Vatel (Gerard Depardieu) ist für die Hofhaltung des Prinzen de Condé verantwortlich. Er organisiert dreitägige Festivitäten für den Sonnenkönig, wobei das Kulinarische nicht zu kurz kommt.

Ort: THE SET, Gymnasiumstrasse 52/Berliner Platz, 70174 Stuttgart

Kosten: VVK für SF-Mitglieder 13 EUR inkl. 9 EUR
Verzehrgutschein

Anmeldung: Reservierung T 0711 290856, Vorkasse an
Filmgalerie 451, BLZ 60080000, Kto 153215700

Sonntag 22.09. | 11-17 Uhr

ARCHEMARKT IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Das Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren lädt zusammen mit der Stuttgarter Regionalgruppe von Slow Food Deutschland e. V. zum „Tag der Arche des Geschmacks“ ein. Diese informative und genussvolle Reise in die kulinarische Vergangenheit entführt Sie quer durch das Freilichtmuseum. Präsentiert werden Produkte, die nach dem Willen von Slow Food eine Zukunft haben sollen. Vorgestellt, verkostet und verkauft werden ca. ein Dutzend „Archepassagiere“ aus dem Slow Food Projekt „Arche des Geschmacks – Essen, was man retten will“. Informationen zu Slowfood Deutschland und seinem Archeprojekt sind im Internet unter www.slowfood.de/stuttgart zu finden. Informationen zum Freilichtmuseum Beuren unter www.freilichtmuseum-beuren.de

Ort: Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen,
72660 Beuren

Kosten: Museumseintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Aus der Region für die Region!

„Wir stehen für
Essgenuss durch aus-
gezeichnete Qualität!“
Jochen und Marcus Schneider



Metzgerei
SCHNEIDER
Premiumqualität vom Schönbuch

www.metzgerei-schneider.de

 Markenqualität
aus Baden-Württemberg

Kimmich's

Feinstes Filder-Sauerkraut

Fein geschnitten · Mild gesäuert



GARANTIERT AUS ECHTEM
Fein geschnitten
Mild gesäuert
FILDER-SPITZKRAUT

Kimmich's
...wie bei Mutttern

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

NOVEMBER 2013

Freitag 01.11. - Sonntag 03.11.

MESSE SLOWSCHAF

Die Slow Food Convivien Stuttgart, Ulm und Tübingen/Neckar-Alb präsentieren bei der SlowSchaf die ganz besonderen Naturschützer und Genußproduzenten der Schwäbischen Alb.

Die SlowSchaf findet gemeinsam mit schön&gut, der Messe rund um Essen, Trinken, Wohnen&Lifestyle, statt. Informationen zur SlowSchaf unter www.reutlingen-messe.de

Ort: Altes Lager, Hauptstr. 318, 72525 Münsingen

Kosten: Messeeintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Samstag 02.11. - Sonntag 03.11.

HELDENMARKT 2013

Der Heldenmarkt lädt jeden ein, nachhaltige Alternativen aus allen Lebensbereichen zu entdecken. Auf der Verbrauchermesse werden Lebensmittel, Wohnen, Mode, Mobilität, Geldanlagen und vieles mehr auf über 2000 Quadratmetern von mehr als 100 Ausstellern präsentiert. Sie haben die Möglichkeit sich zu informieren, zu probieren und zu kaufen.

Das Slow Food Convivium Stuttgart wird mit einem Infostand vertreten sein. Weitere Informationen finden sich auf der Webseite des Heldenmarkt www.heldenmarkt.de

Ort: Alte Kelter, Fellbach, Untertürkheimer Straße 33, 70734 Fellbach

Kosten: Messeeintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

| 27 | **Montag 04.11 - Sonntag 10.11.**

KULINARISCHE LANDKARTE

Auch dieses Jahr sind wieder Termine im Rahmen der Aktion „Kulinarische Landkarte“ geplant. Das diesjährige Schwerpunktthema sind „Leguminosen“. Detaillierte Informationen finden Sie rechtzeitig im Internet und unter www.kulinarische-landkarte.de

Anmeldung: bei Roman Lenz, T 07022 212680,
roman.lenz@hfwu.de

17.11. | 13 Uhr

JAHRESESEN

Menü rund um die Bio-Moschus-Ente vom Geflügelhof Vöhringer aus dem Lautertal (www.biobauer-lautertal.de). Begleitet wird das Menü von Weinen des Weingut Dolde (www.doldewein.de). Nähere Informationen finden Sie zu gegebener Zeit im Internet. www.traube-linsenhofen.de

Ort: Gasthof zur Traube, Familie Bidlingmaier, Steinachstr. 12, 72636 Frickenhausen-Linsenhofen

Kosten: ca. 30-40 EUR

Teilnehmer: mindestens 20

Anmeldung: bis zum 10.11. bei Roman Lenz, T 07022 212680,
roman.lenz@hfwu.de

Mittwoch 27.11. | 19:30 Uhr

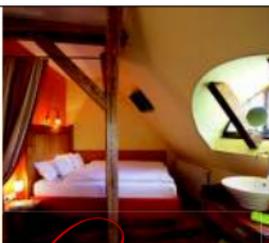
MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Alle Mitglieder sind herzlich zur diesjährige Mitgliederversammlung eingeladen.

Ort: Weingut Heid, Cannstatter Straße 13/2,
70734 Fellbach

Anmeldung: erwünscht bei stuttgart@slowfood.de

**Bitte beachten Sie den jeweiligen Anmeldeschluss.
Anmeldungen sind verbindlich.**



Gaumenfreuden & Trinkgenuss

GASTHOF LAMM

Restaurant · Scheuer · Festsaal
Genießerarrangements
Gästezimmer
(Dienstag u. Mittwoch Ruhetag)
www.lamm-schlat.de



Manufaktur Jörg Geiger

Spezialitäten aus alten Apfel-
und Birnensorten · Verkostungen
Manufakturführungen
www.manufaktur-joerg-geiger.de

Eschenbacher Straße 1 · 73114 Schlat bei Göppingen · Telefon 0 71 61.999 02 24



Küche und Kino – weitere Filme –

9.1.2013
19:00

Familienfest und andere Schwierigkeiten

Jodie Fosters humorvolles Portrait einer rundum schrägen Familie zu Thanksgiving, hervorragend besetzt, und hinreißend gespielt.

10.7.2013
19:00

Kitchen Stories

In den fünfziger Jahren beauftragen Verbraucherforscher Mitarbeiter, sich auf Hochstühlen in Küchen allein stehender Herren zu postieren und ihre Gewohnheiten genauestens zu protokollieren....

13.11.2013
19:00

Mein Essen mit André

Louis Malles außergewöhnlicher Dialogfilm, in dem ein schauspielernder Autor und ein Theaterregisseur miteinander zu Abend essen.

Veranstaltungsort: THE SET in der Filmgalerie 451, Gymnasiumstraße 52, 70174 Stuttgart

Karten im VK: in der Filmgalerie 451 oder via E-mail und Vorkasse: verleih-stuttgart@filmgalerie451.de
Weitere Infos unter 0711.29 08 56 oder www.filmgalerie451-verleih.de

| 29 | **Arche des Geschmacks – Gruppe Stuttgart:**

Immer auf der Suche nach schützenswerten Arten, Sorten, Rezepten
Roman Lenz | T 07022 212680 | roman.lenz@hfwu.de

Genußführer Restaurants:

Regionale Testergruppe Genussführer Slow Food Deutschland
Walter Belssner | T 0172 7263356 | walter_belssner@t-online.de

Genussführer Produzenten:

Regionale Testergruppe
Genussführer Slow Food
Deutschland
Karlheinz Hassis
T 07144 849490
vut-ing-buero@email.de

Einkaufsführer Region Stuttgart:

Immer auf der Suche nach
guten, sauberen und fairen
Adressen

Alexander Lorenz
T 0711 639911
stuttgart@slowfood.de

Geschmacksparcour:

Roman Lenz
T 07022 212680
roman.lenz@hfwu.de



ERLEBEN SIE
STUTTGART
EINMAL ANDERS!

Unterhaltsame
Stadtführungen,
beflügelnde
Stäffelestouren,
genussvolle
Weinwanderungen.

Entdecken Sie
mit uns die schönsten
Winkel der Stadt!

TRANSLANG

Zum Beispiel bei
Führungen für Genießer,
Kulturliebhaber und
Weinfreunde.

Zu buchen unter:
Tel.: 0711/ 677 18 97
www.translang.de

| 30 | **Monatliche Stammtische:**

Kochstammtisch I

jeweils mittwochs Josef Brändle Telefon 0711 7801823

Kochstammtisch II

jeweils freitags Horst Rachner Telefon 0171 4226585

Kochstammtisch III

jeweils donnerstags Petra Pfitzer Telefon 0171 428000

Kochstammtisch IV

jeweils donnerstags Birgit Wagner Telefon 0711 6498182

Weinstammtisch I

jeweils montags Martin Strangfeld Telefon 07654 807733

Weinstammtisch II

jeweils donnerstags Gerhard Schiek Telefon 0711 6492541

Sollten Sie Interesse haben, an einem unserer Stammtische als Gast teilzunehmen, erfragen Sie bitte Termine und Bedingungen bei den oben genannten Ansprechpartnern.

Newsletter Abonnement: Sind Sie an unserem monatlichen Newsletter interessiert, der über aktuelle Entwicklungen und Veranstaltungen informiert? Dann schicken Sie eine E-Mail an stuttgart@slowfood.de

Werden Sie Mitglied: Sie möchten die Idee von Slow Food unterstützen und Mitglied werden? Der Mitgliedsbeitrag beträgt im Jahr 75 Euro, bei Partnermitgliedschaften insgesamt 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.slowfood.de/mitgliedwerden

Impressum

**Vorstand und Verbindung zu
Slow Food Deutschland/International, Convivienleiter:
Alexander Lorenz** | stuttgart@slowfood.de

**Stellvertretender Convivienleiter:
Roman Lenz** | roman.lenz@hfwu.de

**Vorstand Mitgliederbetreuung:
Walter Belßner** | walter_belssner@t-online.de

Gestaltung:

Markus Wagner | mw@ossenbrunner-wagner.de

Internet:

Birgit Wagner | wagner.webmaster@web.de

Fotografie:

Apfelkorb · Petra Bork | Bienen · Sewa Golubkow | www.pixelio.de
Streuobstwiese · Markus Wagner

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.



Ebermann Gastronomie

Restaurant · Partyservice · Hallenbewirtung

K3N

KUNST. KULTUR. KONGRESSE. NÜRTINGEN

Nürtinger Str. 24 • 72644 Oberboihingen

Telefon 0 70 22 / 6 11 68 • Telefax 0 70 22 / 6 17 68

e-mail: info@linde-oberboihingen.de • www.linde-oberboihingen.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