





Slow Food® Stuttgart

Dickkopfweizen:

vom Aussterben bedroht, von uns rekultiviert!

Das Dickköpfle-Vollkornbrot gibt es aufgrund der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens leider noch nicht ganzjährig in unseren Bäckereifachgeschäften. Informationen dazu sowie zu unseren ca. 30 handwerklich hergestellten Brotsorten finden Sie unter www.baeckerhaus-veit.de



Slow Food Region Stuttgart

Infos & Veranstaltungen 2014

Genuss und Verantwortung

Der Trend zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln ist ungebrochen, eine Entwicklung, zu der auch Slow Food nicht unerheblich beigetragen hat. Alles gut also? Leider nein. Denn auch Massentierhaltung und geschmackloses, gespritztes Gemüse kann aus der Nachbarschaft kommen. Deshalb: Die Qualität aus der Heimat muss stimmen.

Kriterien für gute Qualität bietet Slow Food. Mit der Forderung nach guten, sauberen und fairen Lebensmitteln geben wir eine wichtige Orientierung – auf der Slow Food Messe, aber auch für den täglichen Einkauf (siehe Rückseite).

Weil wir wissen wollen, was wir essen und wer wie Lebensmittel produziert, haben wir für das Jahr 2014 wieder neue spannende Veranstaltungen anzubieten. Wir begleiten die Arbeit eines Demeterbauern aus Stuttgart, bei dem wir übers Jahr verteilt auf dem Hof mithelfen. Die Idee dahinter: Konsumenten zu Ko-Produzenten zu machen. So können Sie als aktiver Partner mehr über Landwirtschaft erfahren, erleben, wie sich die Arbeit auf dem Feld anfühlt, und erkennen, was es heißt, gut, sauber und fair zu produzieren. Darüber hinaus werfen wir einen Blick auf die Herstellung von Brot, angefangen beim Getreideanbau über die Mühle bis zum Bäcker. Ein Programm, zu dem wir alle – auch Nichtmitglieder – herzlich einladen, daran teilzunehmen.

Das Convivium Stuttgart stellt sich vor.

610 Mitglieder und 37 Unterstützer (Stand 12/2013) stehen im Convivium der Region Stuttgart für die Idee der Slow Food Bewegung: gut, sauber, fair.

141

Gut, sauber, fair – aktiv gelebt. Das Convivium Stuttgart ist mit zahlreichen Initiativen und Arbeitskreisen aktiv. Die Archegruppe ist immer auf der Suche nach schützenswerten Produkten in der Region, die Mitglieder der Genussführer-Gruppe sind als Restauranttester unterwegs, ein Einkaufs- und Produzentenführer wird aufgebaut, mit dem Geschmacksparcour sowie dem kommenden Slow Mobil engagieren wir uns für eine kindgerechte Geschmackserziehung. Ebenso sind wir auf den Messen Slow Food, Slow Schaf, dem Archemarkt mit vielen Helfern ehrenamtlich unterwegs. Mit sieben Koch- und drei Weinstammtischen tun wir uns auch selbst etwas Gutes und freuen uns über die aktive Teilnahme von Menschen, die Genuss als eine Entscheidung für die Vielfalt und gegen den Einheitsgeschmack verstehen.

Gut, sauber, fair – in der Region. Das heißt Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt, Unterstützung regional arbeitender Produzenten und des traditionellen Lebensmittelhandwerks sowie faire Bezahlung.

Gut, sauber, fair – beim Einkauf. Das heißt für uns, Verantwortung zu übernehmen. Denn wir als Konsumenten entscheiden, ob 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 verkauft werden – oder eben nicht.

Immer bestens informiert.

www.slowfood-stuttgart.de Der Blog mit Aktuellem und Wissenswertem 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 als pdf, unseren Archepassagieren und -kandidaten.

www.slowfood.de/stuttgart Unsere Homepage mit der Möglichkeit, sich für Veranstaltungen direkt und einfach anzumelden, und Informationen über das Convivium Stuttgart, aber auch über Veranstaltungen anderer Tafelrunden in der Nachbarschaft und in ganz Deutschland.

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**

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

... ist eine Non-Profit-Organisation mit rund 12.000 Mitgliedern, die sich bundesweit in 84 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

Slow Food International ist heute in über 120 Staaten der Welt vertreten und engagiert sich für die Wahrung der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen und fördert die 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 und engagiert sich für die Vielfalt des Geschmacks sowie lokaler Esstraditionen.

Convivium Stuttgart - aktiv durchs Jahr

Unsere Genussführer-Gruppe. Wissen, was man isst.

Wer hat nicht Lust auf gutes regionaltypisches Essen? Wo 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?



Nach jahrelanger Vorarbeit kann man im neuen Genussführer Deutschland in gedruckter Form nachlesen, welche Restaurants auch in unserer Region zu empfehlen sind.

Für das Convivium Stuttgart suchen wir Lokale, die nach Slow Food Kriterien kochen: regionale Gerichte, geschmacklich über dem Durchschnitt, saisonale handwerkliche Zubereitung mit Produkten aus der Region, ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen.

Wir testen im Monat – anonym – ein bis zwei Lokale und lassen uns anschließend vom Koch seine Philosophie erklären. Unser Testgebiet umfasst Stuttgart im Umkreis von ca. 30-40 km. 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

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

Gasthof zum Ochsen | Kirchstraße 15 | 71394 Kernen-Stetten i.R. | www.ochsen-kernen.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

Mayer's Burgrestaurant | Langhansstraße 1 | 71717 Beilstein | www.burg-beilstein.de

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

Speisekammer West | Rosenbergstr. 89 | 70193 Stuttgart | www.speisekammer-west.de

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

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

Weinstube Moiakäfer | Rommelshauser 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.

Unter dem Begriff "Arche des Geschmacks" rettet Slow Food regionale Lebensmittel, die im Fastfood-Zeitalter vom "Verschwinden" bedroht sind. Die große Mehrheit dieser Arche-Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierrassen und Nutzpflanzenarten, 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.

Ziel des Projekts: die regionale Küche und ihre geschmackliche Vielfalt zu erhalten.

In Deutschland sind zur Zeit 38 Arche-Passagiere aufgeführt: slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere

Slow Food Stuttgart spürt auch in der Region Kandidaten auf und stellt die notwendigen Unterlagen für eine Bewerbung als Arche-Passagier zusammen.

Interessenten und aktive Mitstreiter sind immer willkommen! Informationen bei Roman Lenz, roman.lenz@hfwu.de

Unsere Arche-Produkte aus der Region:

Filderspitzkraut · Champagnerbratbirne · Alblinse Albschnecke · Musmehl · Stuttgarter Geishirtle Schwäbischer Dickkopfweizen

Unsere Kandidaten für 2014:

Stuttgarter Leberkäs, Ermstaler Knorpelkirsche, Schwarze Birne

Informationen und Bezugsquellen finden Sie auf **www.slowfood-stuttgart.de** unter Arche-Passagiere.

9 Unser Einkaufsführer

Sie suchen gute Einkaufsadressen in der Region Stuttgart? Bei Slow Food Stuttgart finden Sie persönliche Empfehlungen von Slow Food Mitgliedern des Convivium Stuttgart: Bäckereien, Metzgereien, Fischhandel, Käsegeschäfte, Obst- und Gemüseläden, Getränke 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

Kontakt: Alexander Lorenz, stuttgart@slowfood.de

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 Ernährungsund 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 und Unterstützer 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 Essentscheidungen. Denn: "Essen" ist auch politisch! Was und wie wir essen und

I10I woher wir es beziehen, hat einen Einfluss auf Landschaft, Leben und Kultur in allen Teilen der Erde. Diese Botschaft wird durch zahlreiche Projekte, Veranstaltungen und Networking umgesetzt. Mehr unter www.fresh.uni-hohenheim.de

Das SlowMobil® Stuttgart kommt

Auf Initiative von Slow Food Stuttgart wurde 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 sie, 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 nachkochen können.

Spenden und aktive Unterstützung des Projekts sind erwünscht. Mehr Infos unter www.slowmobil-stuttgart.de und www.juniorslow-stuttgart.de

Ansprechpartner ist Markus Wagner | **mw@ossenbrunner-wagner.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, zu einem unserer regelmäßigen Treffen (in Stuttgart, Schorndorf und Nürtingen) zu kommen.

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

NATURGUT



GIBT ES HIER:

S-Degerloch Löwenstraße 39 70597 Stuttgart

S-Hölderlinplatz Senefelderstraße 109 70176 Stuttgart

S-Gablenberg Gabl. Hauptstraße 29 70186 Stuttgart

www.naturgut.net

S-Sillenbuch Kirchheimer Straße 71 70619 Stuttgart

S-Marienplatz Marienplatz 1 70178 Stuttgart

S-Weilimdorf Pforzheimer Straße 357 70499 Stuttgart Esslingen Adlerstraße 6 73728 Esslingen

Waiblingen Marktgasse 5 71332 Waiblingen

facebook.de/naturgut

|12| 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.

Koch- und Weinclub bei der VHS Stuttgart

Auch an der Volkshochschule Stuttgart ist Slow Food Stuttgart mit einem Kochclub und Weinseminaren vertreten. Hier bietet Roland Ulbrich mit wechselnden

Mitgliedern der Stuttgarter Kochstammtische vier jahreszeitbezogene Menüs sowie Weinseminare an.

Kontakt über die VHS Stuttgart oder direkt bei Roland Ulbrich info@vinovero.de

37 Unternehmen unterstützen Slow Food Stuttgart

Zum Netzwerk von Slow Food Stuttgart gehören nicht nur Mitglieder, sondern auch engagierte Unterstützer wie 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.



Alphabetische Liste der Unterstützer

Androtto Eruchtimnort CmhU

Andretta Fruchtimport GmbH	www.andretta-stuttgart.de	
aromakost	www.aromakost.de	
artur.Verlag	www.artur-verlag.de	
Blumberg – Agentur für ökologische Veranstaltungen		
	www.blumberg-agentur.de	
Buch Wein Kunst. Fellbach	www.buch-wein-kunst.de	
Di Gennaro	www.digennaro.de	
Fischer + Trezza	www.fischer-trezza.de	
Fromagerie Holzapfel, Herrenberg	www.fromagerie-holzapfel.de	
Handwerksbäckerei Mack	www.backstube-mack.de	
Hochland Kaffee Hunzelmann	www.hochland-kaffee.de	
Hochburg OHG	www.hochburg.net	
Kaffeehaus Stuttgart	www.kaffeehaus-stuttgart.de	
Kaiserqualität	www.kaiserqualitaet.de	
Kimmich's Sauerkonserven	www.kimmichs.de	
-		

www.ondrotto-ctuttaart.do

I 14 IKleinbach GmbH & Co. KG	www.kleinbach.de
La Vie	www.champagnergenuss-lavie.de
Landesmesse Stuttgart GmbF	H www.messe-stuttgart.de
Maier's Genussmanufaktur, Sc	chorndorf www.maiersgenuss.de
Martha's Gastronomiebetriebe	e marthas-stuttgart.de
Mayer's Burgrestaurant, Hohe	nbeilstein www.burg-beilstein.de
Metzgerei Häfele, Winnenden	www.metzgerei-haefele.de
Metzgerei Kübler, Waiblingen	www.kuebler-online.de
Mindnesshotel Bischofschloss	s, Markdorf www.mindnesshotel.de
Nürtinger Käsekontor	www.käsekontor.de
Restaurant Hirsch, Filderstadt	www.hirsch-filderstadt.de
Restaurant Hohe Schule, Bad	Überkingen
Schmid's Teig-Spezialitäten, F	ellbach www.schmidnudeln.de
Schnapslädle Kohler	www.destilleriekohler.de
Speisemeisterei, Schloß Hohe	nheim www.speisemeisterei.de
Stirner-Sinn GmbH, Gerlingen	www.stirnersinn.de
terra fusca – Ingenieure	www.terra-fusca.de
Waldhorn am Schloß, Ludwigs	burg www.waldhornamschloss.de
Walter Hädecke Verlag	www.haedecke-verlag.de
Weingut Faschian	weingut-faschian.de
Weingut Heid	www.weingut-heid.de
Weingut Vollmer	www.weingut-vollmer.de
Weinstube Lamm, Stuttgart-Fe	euerbach www.weinstubelamm.de
Württembergischer Gärtnereiv	verband e.V. www.gaertner-bw.de



| Veranstaltungen 2014

JANUAR 2014

Mittwoch 15.1. | 19 Uhr

FILM: DIE STRATEGIE DER KRUMMEN GURKEN

In der Gartencoop Freiburg teilen sich 260 Mitglieder die Verantwortung für einen landwirtschaftlichen Betrieb in Stadtnähe und tragen gemeinsam die Kosten und Risiken der Landwirtschaft. Ökologischer Anbau, Saisonalität, kurze Wege sowie mit Anpacken in der Landwirtschaft sind einige der vielen Merkmale des Projekts. Dieser Dokumentarfilm gibt Einblick in die Motivationen und das Innenleben der Kooperative. Anschließend Gesprächsrunde mit der Solidarischen Landwirtschaft Stuttgart und Kathrin Hessdörfer, Gärtnerin der Gartencoop Freiburg.

Ort: Forum 3, Gymnasiumstraße 21, 70173 Stuttgart

Kosten: Eintritt frei. Spenden erwünscht Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Samstag 18.1. | 15-17 Uhr TEEZEREMONIE BEI JADEQUELL

Genussvoll entspannen wie die chinesischen Teemeister – wir werden mit Conny Baumgarten Teespezialitäten aus China genießen. Wir erfahren, wie sie die Teeraritäten direkt und fair bei Premium-Teegärten in China bezieht, und wir erleben eine Teezeremonie mit verschiedenen Tees aus dem Sortiment.

Ort: Alte Schule Riedenberg, Schemppstraße 10, 70619 Stuttgart

Anmeldung: bis 11.1. bei Walter Belßner Walter belssner@

t-online.de oder T 0172 7263356

|17| Dienstag 28.1. | 19 Uhr

SCHNECKENTISCH IN STUTTGART

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

Ort: Gaststätte Rosenau, Rotebühlstr. 109b, S-Bahn

Station Schwabstraße

Anmeldung: keine Anmeldung notwendig

Kontakt: Walter Belßner walter_belssner@t-online.de

T 0172 7263356

FEBRUAR 2014

Samstag 15.2. | 10-13 Uhr MIT DEM BAUERN DURCHS JAHR

Wir erfahren, wie man Bäume schneidet, und helfen mit. Hofeinsatz im Reyerhof mit Herrn Simpfendörfer und Mitgliedern von SolawiS (Solidarische Landwirtschaft Stuttgart, www.solawis.de).

Mitbringen: festes Schuhwerk oder Gummistiefel zum

Wechseln. Wetter- und feldtaugliche Kleidung zum

Arbeiten.

Ort: Unteraicher Straße 8, 70567 Stuttgart Anmeldung: bis 12.2. bei stuttgart@slowfood.de



Nürtinger

KÄSEKONTOR

aus Liebe zum guten Geschmack

ESTHER WIENANI

- •KÄSE AUS´M LÄNDLE UND GANZ EUROP
- •MITTAGESSEN FÜR GENIESSER
- •CATERING FÜR IHRE FEIER

SCHLOSSBERG 3 72622 NÜRTINGEN TELEFON 07022.738696
GENUSS@KÄSEKONTOR.DE
WWW.KÄSEKONTOR.DE





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

119 Mittwoch 26.2. | 19 Uhr

FILM: SLOW FOOD STORY mit begleitendem Menü

Die ganze Welt ist von Fast-Food-Filialen besetzt. Die ganze Welt? Nein! Eine von unbeugsamen Italienern bevölkerte kleine Stadt hört nicht auf, den erdumspannenden Burgern und ihrem Gefolge Widerstand zu leisten. Spannend und amüsant zeigt der Film, dass hinter "Slow Food" mehr steht als die Liebe zu gutem Essen.

Ort: Alimentari da Loretta, Römerstr. 8, Stuttgart-Süd

Film: 5 Euro, Essen wir individuell abgerechnet. Anmeldung: bis zum 22.2. bei stuttgart@slowfood.de

MÄRZ 2014

Freitag 14.3. | ab 18 Uhr

AUFTAKT ZUM VEGGIEDAY STUTTGART

Abendveranstaltung mit einem "Markt der Genüsse", auf dem sich die Teilnehmer präsentieren und über den Veggieday informieren. Wir sind mit einem Stand vor Ort.

Ort: Bürgerhaus Stuttgart West

Samstag 15.3. | 10-13 Uhr MIT DEM BAUERN DURCHS JAHR

Wir lernen, eine Beerenanlage zu pflanzen. Hofeinsatz im Reyerhof mit Herrn Simpfendörfer und Mitgliedern von SolawiS (Solidarische Landwirtschaft Stuttgart www.solawis.de)

Mitbringen: festes Schuhwerk oder Gummistiefel zum

Wechseln. Wetter- und feldtaugliche Kleidung

zum Arbeiten.

Ort: Unteraicher Straße 8, 70567 Stuttgart Anmeldung: bis zum 12.3. bei stuttgart@slowfood.de

|20| Freitag 21.3. | 19 Uhr

BESUCH BEIM BÄCKERHAUS VEIT

Wir blicken hinter die Kulissen einer mittelständischen Bäckerei mit rund 60 Filialen. Neben der Frage nach Herkunft und Verarbeitung von Getreide, nach Teigführung und nachhaltigem Wirtschaften steht der Dickkopfweizen, Passagier der "Arche des Geschmacks", im Zentrum des Interesses. Dauer ca. 1,5 Stunden. Anschließend kleine Verkostung von Backspezialitäten.

Ort: Bäckerhaus Veit, Weidachstr. 8, 72658 Bempflingen

Kosten: 5 Euro

Anmeldung: bis zum 18.3. bei stuttgart@slowfood.de

Mittwoch 26.3. | 19 Uhr

SCHNECKENTISCH IN GRUNBACH

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

Ort: Grunbach, Weinstube Traube, Schillerstraße 27,

S-Bahn Haltestelle Grunbach

Anmeldung: keine Anmeldung notwendig

Kontakt: Walter Belßner walter_belssner@t-online.de

T 0172 7263356



|21| APRIL 2014

Donnerstag 10.4. - Sonntag 13.4.

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. Aktuelle Informationen auf den Seiten der Messe www.messe-stuttgart.de/slowfood

Ort: Neue Messe, Stuttgart

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Außerdem: Informieren Sie sich rechtzeitig auf der Slow Food-

Homepage oder den Messeseiten über das

Rahmenprogramm zur Messe!

Freitag 11.4. | 19 Uhr

VERABREDUNG ZUM ESSEN

Unter dem Motto "Essen wider die Norm" bieten wir ein in vieler Hinsicht ungewöhnliches Slow Food Menü an. Näheres im Slow Food Magazin und auf www.messe-stuttgart/slowfood

Ort: Bischof-Moser-Haus, Wagnerstraße 45,

70128 Stuttgart

Kosten: noch offen

Kontakt: Horst Rachner, HorstRachner@t-online.de

|22| Samstag 26.4. | 10-13 Uhr

MIT DEM BAUERN DURCHS JAHR

Wir erfahren einiges über Unkraut im Feld und werden Ampfer im Getreidefeld ziehen. Hofeinsatz im Reyerhof mit Herrn Simpfendörfer und Mitgliedern von SolawiS (Solidarische Landwirtschaft Stuttgart www.solawis.de)

Mitbringen: festes Schuhwerk oder Gummistiefel zum

Wechseln. Wetter- und feldtaugliche Kleidung

zum Arbeiten.

Ort: Unteraicher Straße 8, 70567 Stuttgart Anmeldung: bis 22.4. bei stuttgart@slowfood.de

Samstag 26.4. | 17-22 Uhr

SLOW FOOD KOCHCLUB AN DER VHS STUTTGART MIT DEM THEMA: FRÜHLINGSKÜCHE

Roland Ulbrich und Mitglieder aus den Stuttgarter Slow Food Kochstammtischen kochen mit Gästen ein 5-gängiges Frühjahrsmenü. Im Zentrum stehen schützenswerte Produkte aus der "Arche des Geschmacks". Jeder Gang wird begleitet von einem dazu passenden Wein.

Ort: VHS Stuttgart, Rotebühlplatz 28, S-Mitte

Leitung: Roland Ulbrich

Anmeldung: über die VHS Stuttgart





Ebermann Gastronomie

Restaurant · Partyservice · Hallenbewirtung



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

|24| Samstag 26.4. | 14 Uhr

"DEN FRÜHLING MIT ALLEN SINNEN BEGRÜSSEN"

Rundwanderung durch die Schorndorfer Streuobstwiesen mit Kostproben. Ruth-Wagner Jung, Kulturlandschaftsführerin Streuobstwiesen Albvorland und Mittleres Remstal, informiert und führt uns durch das Ökosystem Streuobstwiesen auf den Sonnenterrassen des Remstales.

Treffpunkt: wird bei der Anmeldung noch mitgeteilt.

Dauer: ca. 3 Stunden inkl. Pausen für Kostproben
Kosten: Ein geringer Kostenbeitrag wird erhoben
Teilnehmer: Mindestens 10. maximal 25 Personen

Bitte denken Sie an der Witterung angepasste

Kleidung und Schuhe

Anmeldung: Beate Wiesner, T 07181 481217 oder

bmwiesner@arcor.de bis spätestens Freitag, 11.4.

MAI 2014

Samstag 10.5. | 10-19 Uhr FAIRTRADE MARKT SCHLOSSPLATZ

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

Ort: Stuttgart Schlossplatz

|25| Mittwoch 14.5. | 19 Uhr

RAINER SCHNAITMANN UND SLOW WINE AUTOR ULRICH STEGER BITTEN ZUR WEINPROBE

Kellerbesichtigung, Weinprobe, Buchvorstellung und Diskussion mit Autor Ulrich Steger "Die Avantgarde der deutschen Winzer".

Ort: Weingut Rainer Schnaitmann, Untertürkheimer

Straße 4, 70734 Fellbach

Kosten: 30 Euro inklusive Wein und Vesper

Anmeldung: Anmeldung bis 10.5. bei stuttgart@slowfood.de

Samstag 17.5. | 11 Uhr

BESUCH DER WILDLEBENDEN URIA HERDE MIT ANSCHLIESSENDER VERKOSTUNG

Mehr als 200 Rinder leben auf dem Biohof von Ernst Hermann Maier in Ostdorf. Die Bullen leben in der Herde, Kälber werden nicht von ihren Müttern getrennt, die Tiere werden in einem natürlichen Familienverband gehalten. Um seinen Tieren einen sanften Tod zu ermöglichen, werden die Tiere mit einem Bolzenoder Gewehrschuss auf der Weide von ihm betäubt. Wir werden mit Hermann Maier über die Weide gehen und uns über seinen Kampf für artgerechte Tierhaltung informieren.

Ort: Maierhof, Dorfstraße 42, 72336 Balingen-Ostdorf

Kosten: 10 Euro Spende für URIA e.V. zzgl. Verzehr

Anmeldung: bis 10.7. bei stuttgart@slowfood.de

|26| Dienstag 20.5. | 19 Uhr

SCHNECKENTISCH IN STUTTGART

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns über Ihr Interesse.

Ort: Gaststätte Rosenau, Rotebühlstr. 109b, S-Bahn

Haltestelle Schwabstraße

Anmeldung: keine Anmeldung notwendig

Kontakt: Walter Belßner walter_belssner@t-online.de

T 0172 7263356

Samstag 24.5. | 8 Uhr

"BEI DEN MARKTFRAUEN REI'GSCHMECKT!"

Ein erlebnisreicher Rundgang über den Stuttgarter Wochenmarkt. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen des Stuttgarter Wochenmarktes, erfahren Sie mehr über die Beschicker, entdecken Sie alte oder unbekannte Obst- und Gemüsesorten und erleben Sie die Vielfalt mit allen Sinnen! Mit verschiedenen Verkostungen.

Ort: Marktplatz Stuttgart

Kosten: 19 Euro

Anmeldung: info@translang.de bis 20.5.

Samstag 31.5. | 17-22 Uhr

SLOW FOOD KOCHCLUB AN DER VHS STUTTGART MIT DEM THEMA: SOMMERKÜCHE

Roland Ulbrich und Mitglieder aus den Stuttgarter Slow Food Kochstammtischen kochen mit Gästen ein 5-gängiges Sommermenü u.a. mit schützenswerten Produkten aus der "Arche des Geschmacks". Jeder Gang wird begleitet von einem dazu passenden Wein.

Ort: VHS Stuttgart, Rotebühlplatz 28, S-Mitte

Leitung: Roland Ulbrich

Anmeldung: über die VHS Stuttgart

JUNI 2014

Freitag 27.6. | 19.30 Uhr

WEINPROBE UND WEINBERGBESICHTIGUNG ECO-VIN WEINGUT DOREAS

Die beiden Bio- Winzer Dorothee Wagner-Ellwanger und Andreas Ellwanger stellen uns ihren ECOVIN-Betrieb vor. Wir besichtigen Weinberg, Weinkeller und haben anschliessend eine Weinprobe durch das komplette Sortiment mit reichhaltigem Vesper.

Ort: Weingut Doreas, Ernst-Heinkel-Str. 85,

Remshalden-Grunbach

Kosten: 20 Euro

Anmeldung: Beate Wiesner, T 07181 481217 oder

bmwiesner@arcor.de bis Sonntag, 22.6.

Samstag 28.6. | 8 Uhr

SLOW FOOD ON TOUR: ESSEN IST HEIMAT

Die Schwäbische Alb ist Heimat von zahlreichen regionalen Kulturpflanzen-Spezialitäten und regionalen Gerichten. Bekannte Vertreter regionaler Spezialitäten mit kulturhistorischer Bedeutung für die Alb sind die Alblinsen, verschiedene Dinkel- und Weizensorten, Merino-Landschafe, Albschnecken und das vielfältige Streuobst – alle jeweils mit ihren spezifischen Produkten und Gerichten. All dies werden wir auf unserer Tagesfahrt besuchen und kennen lernen.

Ort: Tagesfahrt ab Stuttgart

Kosten: 75 Euro, Mittagessen mit regionalen Spezialitäten

nach eigener Wahl (nicht im Preis inbegriffen), Busfahrt, alle Führungen, sowie kulinarische

Kostproben (Wert 20 Euro).

Anmeldung: bis zum 18.6. bei roman.lenz@hfwu.de

|28| Samstag 28.6. | 10-13 Uhr

MIT DEM BAUERN DURCHS JAHR

Wir erfahren einiges über Kartoffeln und ernten die ersten Frühkartoffeln. Hofeinsatz im Reyerhof mit Herrn Simpfendörfer und Mitgliedern von SolawiS (Solidarische Landwirtschaft Stuttgart www.solawis.de)

Mitbringen: festes Schuhwerk oder Gummistiefel zum

Wechseln. Wetter- und feldtaugliche Kleidung

zum Arbeiten.

Ort: Unteraicher Straße 8, 70567 Stuttgart Anmeldung: bis zum 25.6. bei stuttgart@slowfood.de

JULI 2014

Dienstag 1.7. | 19 Uhr

SCHNECKENTISCH IN LUDWIGSBURG

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

Ort: Roßknecht, Reithausplatz 21 Anmeldung: keine Anmeldung notwendig

Kontakt: Walter Belßner walter_belssner@t-online.de

T 0172 7263356

|29| Samstag 5.7. | 14 Uhr

BESUCH DER TONMÜHLE IN DITZINGEN

In der Tonmühle im schönen Glemstal wird seit 1347 Getreide aus der Region gemahlen. In der x-ten Generation führen Ulrich und Maria Siegle die Mühle und haben vor über 25 Jahren auf Bio umgestellt. Dazu gehören auch die entsprechenden Zulieferer, u. a. Bauer Grieshaber aus Hirschlanden, der auch anwesend sein wird. Nach der Mühlenführung haben wir bei schönem Wetter auf der Terrasse Gelegenheit, Fragen zu stellen, z. B. was hat es mit "Der Schönen Müllerin" auf sich (Liederzyklus von Franz Schubert). Im Mühlenladen kann eingekauft werden und natürlich wollen wir auch Brot probieren, das aus Sieglemehl hergestellt wurde.

Ort: Tonmühle Ditzingen, Tonmühle 3 (zwischen Ditzingen und Höfingen), 13:03 Uhr ab HBF bis Bf. Höfingen, Spaziergang durchs Glemstal zur

Mühle (ca. 2 km)

Kosten: 5 Euro (Vesper und Besichtigung)

Anmeldung: bis zum 28.6. bei walter_belssner@t-online.de

T 0172 7263356

Samstag 19.7. | 10-13 Uhr

MIT DEM BAUERN DURCHS JAHR

Heute beschäftigen wir uns mit dem Anbau von Getreide und werden Unkraut jäten. Hofeinsatz im Reyerhof mit Herrn Simpfendörfer und Mitgliedern von SolawiS (Solidarische Landwirtschaft Stuttgart www.solawis.de)

Mitbringen: festes Schuhwerk oder Gummistiefel zum Wechseln. Wetter- und feldtaugliche Kleidung

zum Arbeiten

Ort: Unteraicher Straße 8, 70567 Stuttgart Anmeldung: bis zum 16.7. bei stuttgart@slowfood.de

|SEPTEMBER 2014

Samstag 2.8. | ab 16 Uhr

SOMMER-/HEI FERFEST 2014

Mitglieder, Messehelfer und Freunde von Slow Food Stuttgart sind herzlich eingeladen, mit uns im Garten zu feiern.

Ort: Jugendhaus Mitte, Hohe Straße 9, 70174 Stuttgart

Kosten: 15 Furo inkl. Essen und Getränke

Anmeldung: bis zum 24.7. bei markus.wagner8@gmx.de

Dienstag 19.8. | 14 Uhr **KRAUT UND RÜBEN**

Wissenswertes über die Erhaltung alter Kulturpflanzensorten, die im Freilichtmuseum angepflanzt werden. Führung zu Krautund Gemüsebeeten mit alten Sorten im Gelände des Freilichtmuseums in Beuren.

Ort: Freilichtmuseum Beuren. In den Herbstwiesen

72660 Reuren Kosten: Museumseintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Kontakt: Roman Lenz, r.lenz@uisgruppe.de, T 07022 212680



Dienstag 2.9. | 19 Uhr SCHNECKENTISCH IN STUTTGART

Ideen, Anregungen, Kontakte - wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns über Ihr Interesse. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Ort: Rote Kapelle, Feuerseeplatz 14 Anmeldung: keine Anmeldung notwendig

Kontakt: Walter Belßner walter_belssner@t-online.de

T 0172 7263356

Samstag 13.9. | 11 Uhr

FRUCHTSAFTKELLEREI-BESICHTIGUNG UND **IMKERBESUCH IM REMSTAL**

Wie kommt das Streuobstwiesenobst in die Flasche? Und wie funktioniert die Entalkoholisierungsanlage? Bei der Betriebsführung der Fruchsaftkellerei Petershans erfahren wir alles rund um heimisches Obst. Im Anschluss stehen Kostproben bereit. Auf einer der Streughstwiesen stehen die Bienenvölker der Imkerei Hassfurther. Unser Slow Food Mitglied Irmgard Hassfurther ist Ko-Imker bei ihrem Mann, der uns erklären wird, welche Bedeutung die Biene für unsere Ernährung und die Landwirtschaft hat. Honige können verkostet werden.

Ort: Saftladen Peterhans, Schillerstr. 166.

Waiblingen-Bittenfeld

Anmeldung: Anmeldung bis 15.8. bei Hassfurther

unter immenfreund@arcor.de

|32| Samstag 20. 9. | 10-13 Uhr

MIT DEM BAUERN DURCHS JAHR

Wir ernten Äpfel und pressen sie anschließend zu Apfelsaft. Hofeinsatz im Reyerhof mit Herrn Simpfendörfer und Mitgliedern von SolawiS (Solidarische Landwirtschaft Stuttgart www.solawis.de)

Mitbringen: festes Schuhwerk oder Gummistiefel zum

Wechseln. Wetter- und feldtaugliche Kleidung

zum Arbeiten.

Ort: Unteraicher Straße 8, 70567 Stuttgart Anmeldung: stuttgart@slowfood.de bis zum 17.9.

Freitag 26.9. | 17 Uhr

BESUCH DER SENFMANUFAKTUR MAIER'S

Führung und Verkostung bei der Senfmanufaktur Maier's. Es wird in die Geschichte der Senfherstellung eingeführt und die Produktion erklärt. Im Anschluss findet eine Verkostung von ca. 25 Produkten statt. Dauer rund zwei Stunden.

Ort: Senfmanufaktur Maier's in Miedelsbach,

Bergstraße 3

Kosten: 5 Euro

Anmeldung: Beate Wiesner unter bmwiesner@arcor.de

Telefon 07181 481217 bis zum Samstag, 20.9.

|33| Sonntag 28.9. | 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 führt Sie quer durch das Freilichtmuseum. Präsentiert werden Produkte, die nach dem Willen von Slow Food eine Zukunft haben sollen. Vorgestellt, verkostet und verkauft werden "Archepassagiere" aus dem Slow Food Projekt "Arche des Geschmacks – Essen, was man retten will".

Ort: Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen

72660 Beuren Kosten: Museumseintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

OKTOBER 2014

Samstag 11.10. | 19 Uhr

ERNTEDANK-FESTESSEN BEI KÖRLE & ADAM

Was hat die Gemüse- und Obsternte dieses Jahr zu bieten? Eine Woche nach Erntedank wollen Alexander Körle und Thomas Adam uns in einem mehrgängigen Menü die saisonale vegetarische Küche schmackhaft machen. Ein Bio-Winzer wird uns passende Weine zu den einzelnen Gängen präsentieren.

Ort: Koerle und Adam Feuerbacher-Tal-Straße 31,

70469 Stuttgart Kosten: 40-45 Euro inkl. Getränke

Teilnehmer: mind. 20

Anmeldung: bis zum 1.10. bei stuttgart@slowfood.de

|34| Samstag 18.10. | 10-13 Uhr

MIT DEM BAUERN DURCHS JAHR

Der letzte Einsatz auf dem Reyerhof, bei dem wir bei der Möhrenernte helfen. Hofeinsatz im Reyerhof mit Herrn Simpfendörfer und Mitgliedern von SolawiS (Solidarische Landwirtschaft Stuttgart www.solawis.de)

Mitbringen: festes Schuhwerk oder Gummistiefel zum

Wechseln. Wetter- und feldtaugliche Kleidung

zum Arbeiten.

Ort: Unteraicher Straße 8, 70567 Stuttgart Anmeldung: stuttgart@slowfood.de bis zum 15.10.

Dienstag 21.10. | 19 Uhr

SCHNECKENTISCH IN BÖBLINGEN

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns über Ihr Interesse.

Ort: Restaurant im Paladion, Silberweg 18 S-Bahn

Haltestelle Böblingen-Goldberg

Anmeldung: keine Anmeldung notwendig

Kontakt: Walter Belßner walter belssner@t-online.de

T 0172 7263356

Donnerstag 23. - Montag 27.10.

SALONE DEL GUSTO

Ort: Italien, Turin

Kosten: Reisekosten, Messeeintritt

Anmeldung: Da Unterkünfte in Turin zur Messe sehr schwer

zu bekommen sind, wird eine rechtzeitige Buchung

empfohlen.

|35| Samstag 25. - Sonntag 26.10.

HELDENMARKT 2014

Der Heldenmarkt lädt jeden ein, nachhaltige Alternativen aus allen Lebensbereichen zu entdecken. Auf der Verbrauchermesse werden Lebensmittel, Wohnen, Mode, Mobilität, Geldanlagen und vieles mehr von mehr als 100 Ausstellern präsentiert. Das Slow Food Convivium Stuttgart wird wieder mit einem Infostand vertreten sein. Weitere Informationen auf www.heldenmarkt.de

Ort: Alte Kelter Fellbach, Untertürkheimer Straße 33

Kosten: Messeeintritt
Anmeldung: nicht erforderlich

NOVEMBER 2014

Freitag 31.10. - Sonntag 2.11.

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 und Lifestyle, statt. Informationen zur SlowSchaf unter www.reutlingen-messe.de

Ort: Altes Lager, Hauptstraße 318, 72525 Münsingen

Kosten: Messeeintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

1361



Samstag 15.11. | 10-13 Uhr MIT DEM BAUERN DURCHS JAHR

Das Jahr ist fast zu Ende. Was gibt es noch zu tun? Hofeinsatz im Reyerhof mit Herrn Simpfendörfer und Mitgliedern von SolawiS (Solidarische Landwirtschaft Stuttgart www.solawis.de)

Mitbringen: festes Schuhwerk oder Gummistiefel zum

Wechseln. Wetter- und feldtaugliche Kleidung

zum Arbeiten.

Ort: Unteraicher Straße 8, 70567 Stuttgart Anmeldung: bis zum 12.11. bei stuttgart@slowfood.de

Mittwoch 26.11. | 19 Uhr

MITGLIEDERVERSAMMLUNG MIT VORSTANDSWAHLEN

Alle Mitglieder sind herzlich zur diesjährigen Mitgliederversammlung – mit Vorstandswahlen – eingeladen.

Ort: Weingut Heid, Cannstatter Str. 13/2, 70734 Fellbach

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

|37| 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 Genussführer-Gruppe:

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

SlowMobil®:

Markus Wagner | T 0711 99797241 | mw@ossenbrunner-wagner.de

|38| Monatliche Stammtische:

Kochstammtisch I jeweils mittwochs	Josef Brändle	Telefon 0711 7801823
Kochstammtisch II jeweils freitags	Horst Rachner	Telefon 0171 4226585
Kochstammtisch II jeweils donnerstags		Telefon 0173 5610199
Kochstammtisch IV jeweils donnerstags		Telefon 0711 6498182
Kochstammtisch V jeweils dienstags	(V wie Vegetarisch Ulrike Storz	Telefon 0172 7313884
Kochstammtisch Vijeweils dienstags	(Nürtingen) Esther Wiemann	Telefon 07022 738696
Kochstammtisch Vijeweils mittwochs	II (Schorndorf) 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 jeweils montags	(Nürtingen) Esther Wiemann	Telefon 07022 738696

Sollten Sie Interesse haben, an einem unserer Stammtische als Gast teilzunehmen, erfragen Sie bitte 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 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/Slow Food 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:

Titelmotiv · Roman Lenz, Brotlaib · SarahC./pixelio.de Seite 20 / 30 / 36 · 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.



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 Beteiligter
 - humane Arbeitsbedingungen

www.slowfood.de/stuttgart