



Die Arche des Geschmacks

Filder-Spitzkraut · Champagner Bratbirne  
Albschneck · Alblinse · Musmebl



**CONVIVIUMLEITUNG:**

Roman Lenz T 070 22. 21 26 80 stuttgart@slowfood.de

**STELLVERTRETER:**

Heidi Heß T 07151.562840 heidi.heess@onlinehome.de  
Monika Titze T 0711.7288500 titze@titze-pr.de  
Ulrike Bleicher T 0711.6492414 ulrike@vino-et-cetera.de

**FINANZEN:**

Rudolf Scheib T 0711.837511 rkscheib@easy-call.net

**GESTALTUNG:**

ossenbrunner wagner gestaltung  
T 0711.99797241 info@ossenbrunner-wagner.de

**INTERNET:**

Birgit Wagner T 0711.6498182 bm-wagner@foni.net

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

**VERANSTALTUNGSORTE:**

Haus der Familie Neue Weinsteige 27, 70180 Stuttgart  
www.hdf-stuttgart.de

Bischof-Moser-Haus Wagnerstr. 45, 70182 Stuttgart  
Stuttgart Mitte > Rathaus



www.manufaktur-kafee.de



**Schwäbisch genießen!**

Die Bücher zur Erfolgsgeschichte der schwäbischen Originale: mit Anekdoten, Skurrilem und köstlichen Rezepten rund um Spätzle, Knöpfle und Maultaschen.

**Maultaschen**  
Genuss in Hülle mit Fülle  
120 Seiten, gebunden

**Spätzle & Knöpfle**  
handgemacht und heiß geliebt  
120 Seiten, gebunden



**Unser spezielles Angebot für Slow Food-Mitglieder:**

Bestellen Sie beide Bücher zusammen zum Preis von € 32,- (portofrei) und Sie erhalten **dazu 1 Päckchen original Alb-Leisa (500 g)\***. Bestellungen mit dem Kennwort „Slow Food“ per E-Mail an [vertrieb@hamppverlag.de](mailto:vertrieb@hamppverlag.de) oder per Fax an 07 11/7 82 92-199.

\* Angebot gültig für die ersten 200 Bestellungen.

**HamppVerlag**  
www.hamppverlag.de



Filder-Weinsauerkraut



Telefon 07127.51886  
www.kimmichs.de

*Liebe Freunde von Slow Food,*

zuerst ein paar Worte zum Veranstaltungsprogramm, das Sie in Ihren Händen halten: Lobby des Geschmacks, das ist unser Auftrag! Spannende Veranstaltungen sind hierzu – neben den Kochkursen, Kochclubs, den Weinstammtischen und einigem anderen – geplant. Zum Beispiel ein Geschmackserlebnis Wurst und Wein, eine Geschmacksschulung für Jugendliche, ein Weidefleischessen vom Rind, Besuch der Käserei Zurwies, Wildkräuter-Menü auf der Alb und Schwäbisch Hällisches Schwein in Hohenlohe, einer Messe mit vom Aussterben bedrohter Lebensmittel (sogenannter Archepassagiere) – und natürlich unser Sommerfest und das Jahresessen, um nur einige zu nennen. Neu ist unser sog. Selbstversorgerstammtisch – etwas für aktive Genießer! In Ergänzung zu diesem Programm platzieren wir ausführliche Informationen zu den Veranstaltungen auf unserer homepage ([www.slowfood.de/convivien/stuttgart](http://www.slowfood.de/convivien/stuttgart)).

Und nun noch ein paar Worte zu Slow Food e.V.: Der Name der internationalen Bewegung ist Programm. Sie ist die Antwort auf die Fastfood-Entwicklung mit ihren standardisierten („one world, one taste“) und oftmals Chemie-Cocktails gleichenden Nahrungsmitteln – statt echten Lebensmitteln. Slow Food engagiert sich fürs Gegenteil: Für die Freude am guten Essen, für das gute Essen selbst. Genießen mit Verstand: Unser Engagement steht fürs Erhalten natürlicher, nach handwerklicher Art erzeugter, regionaler Lebensmittel und traditioneller Spezialitäten. Qualität ist dabei oberstes Gebot. Definiert wird sie als Dreieinigkeit aus vorzüglichem Geschmack, verantwortungsvollem Umgang mit Natur und Umwelt sowie angemessener Entlohnung der Erzeuger. Statt der Aufdeckung von Skandalen engagiert sich Slow Food jedoch für die guten Produkte und deren Erzeuger sowie für die Weiterbildung der Verbraucher auf die vielfältigste Weise: Ein verkleinertes Abbild bieten die Aktivitäten unseres Conviviums!

*Wir wünschen genussvolle Tage mit Geschmack!*

*Ihr/Euer Convivienvorstand*

*Roman Lenz* Roman Lenz

*Auf der Suche nach dem echten Stuttgarter Leberkäs'*

Auch Lebensmittel haben manchmal ihre kleinen Geheimnisse. Zum Beispiel der Leberkäs: Anders als es der Name vermuten lässt, ist in der Fleischmasse vieles drin – nur keine Leber. Zu ihrem Namen kam die ursprünglich aus Bayern stammende Brühwurst wohl deshalb, weil die Fleischmasse in Brotformen gebacken und wegen dieser Laibform und der käseähnlichen Konsistenz „Laibkäs“ genannt wurde. Daraus entstand im Laufe der Zeit irgendwann die Bezeichnung Leberkäs.

Selbst uns Slowfoodies von der Stuttgarter Archegruppe war es bisher entgangen, dass es einen kleinen aber bedeutsamen Unterschied gibt zwischen Leberkäs und Stuttgarter Leberkäs. Denn für die rechtschaffenen schwäbischen Metzger kam so ein „Etikettenschwindel“ wohl nicht in Frage – wo Leber drauf steht, muss auch Leber drin sein. Und so machten sie den Leberkäs mit Leber und nannten ihn in Abgrenzung zur bayrischen Urform „Stuttgarter Leberkäs“. Anders als die bayrischen Variante muss dieser „Stuttgarter Leberkäs“ mindestens 10 Prozent Leber enthalten.

Zu kaufen gibt es den echten Stuttgarter Leberkäs' kaum noch – wir haben bisher erst zwei Metzger gefunden, die ihn noch herstellen. Und damit ist die regionale Spezialität ein Kandidat für die Arche des Geschmacks. Bei einer ersten Degustation waren wir zunächst gespannt, ob man tatsächlich einen Unterschied schmeckt und dann doch sehr überrascht: „Der „Stuttgarter Leberkäs“ ist dunkler und von der Konsistenz her feiner als der normale Leberkäs. Mit seinem kräftigen, würzigen Geschmack erinnert er fast an eine Leberpastete – für unsere Begriffe durchaus empfehlenswert.

Damit starten wir jetzt die Feldforschung in Sachen „Stuttgarter Leberkäs“. Wer Lust hat mitzumachen oder einen Metzger kennt, der den „dunklen“ Leberkäs noch herstellt, bitte melden an [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)

*Die Arche des Geschmacks*



1 Kohlsorten · 2 Filder-Spitzkraut · 3 Sauerkrautherstellung · 4 Alblinsen · 5 Weinbergsschnecke „Helix pomatia“  
6 italienischer Schneckengarten · 7 „Muasmäbl“ · 8 Jörg Geiger von der Manufaktur Jörg Geiger GmbH kultiviert die  
Champagner Bratbirne

Aktuelle Termine und ausführliche Beschreibung der einzelnen Termine finden Sie im Internet unter [www.slowfood.de/convivien/stuttgart](http://www.slowfood.de/convivien/stuttgart). Hier können Sie sich auch anmelden.

**Organisatorischer Hinweis:** Nichtmitglieder von Slowfood bezahlen pro Veranstaltung, außer des Selbstversorgerstamm-tisches, zusätzlich € 5,- .

**FR 28.4. OLIVENÖL KOSTPROBEN IM VERGLEICH**  
19-21:30 Uhr  
Bischof-Moser-Haus · Wagnerstr. 45 · Kosten € 12,-  
Mindestteilnehmerzahl jeweils 10 Personen.  
Anmeldungen bis zum 24.4.06 bei Antje Weierstrabs 0 7144. 33 15 35

Wir probieren im Blindvergleich sechs handelsübliche Olivenöle. Es folgen vier der vom Feinschmecker prämierten Olivenöle aus einer Ernte. Der Kostenbeitrag beinhaltet die Kosten für die Öle, Brot, Äpfel und Raumkosten. Wasser bitte selber mitbringen oder im Bischof-Moser-Haus kaufen.

**FR 12.5. WEIDEFLEISCH VOM RIND**  
16 Uhr  
Menü im Hotel Graf Eberhard, Bad Urach ([www.hotel-graf-eberhard.de](http://www.hotel-graf-eberhard.de))  
Kosten ca. € 25,-. Anmeldungen bis 7.5. bei Roman Lenz 0 70 22. 21 26 80/  
[stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de), Treffpunkt 16 Uhr beim neuen Aussiedlerhof Rapp  
- direkt zwischen Lonsingen und Würtlingen auf der rechten Seite.

Herr Rapp erklärt seine Weidhaltung und die dazu gehörige Vermarktung. 17:30 Uhr Weiterfahrt nach Bleichstetten zur Mutterkuhherde Schmid (Kreuzung Highland-Caddle & Hinterwälder). Ca. 18:30 Uhr Ankunft im Hotel Graf Eberhard. Um ca. 19 Uhr gemeinsames Abendessen mit dem Thema: Rind und Ochsenfleisch; mit Kurzvorträgen von Experten zum Thema Weidefleisch aus landschaftspflegerischer Sicht, aus Sicht der Rassenerhaltung und des Qualitätsfleisches, sowie aus Sicht der Gesundheitsforschung.

**SA 20.5. BESUCH DER KÄSEREI ZURWIES**  
ab 10:30 Uhr  
Treffpunkt bei der Käseerei Zurwies GmbH, Zurwies 11,  
88239 Wangen-Deuchelried ([www.zurwies.de](http://www.zurwies.de)), Kosten ca. € 5,-  
Information und Anmeldung bis zum 28.4.06 bei Thomas Bleicher  
07 11. 6 49 24 14, [thomas@vino-et-cetera.de](mailto:thomas@vino-et-cetera.de)

Besichtigung der Bio-Käseerei mit anschließender umfangreicher Käsedegustation bzw. Käsefondue (hängt von der Witterung ab). Danach, je nach Wetter, ein größerer Spaziergang durch das sonnige Allgäu oder durch die Städte Wangen und/oder Isny. Abschluss in einem Lokal mit traditioneller, regionaler Allgäuer Küche à la carte. Details werden rechtzeitig per E-mail bekannt gegeben. Bei Bedarf können Übernachtungsmöglichkeiten organisiert werden.

**FR 2.6. SELBSTVERSORGERSTAMMTISCH**  
ab 18:30 Uhr  
im Bischof-Moser-Haus, Ansprechpartnerin: Heidi Heess, 071 51. 56 28 40

**SA 17.6. WILDKRÄUTER-MENÜ/ROSE IN EHESTETTEN**  
12:30-19 Uhr  
([www.rose-ebestetten.de](http://www.rose-ebestetten.de)) Treffen an der „Rose“. Kosten für ein dreigängiges Menü ca. € 25,-. Anmeldungen bis 11.6. an Roman Lenz, 0 70 22. 21 26 80 oder [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)

Geführte Wanderung zu Wildkräutern und Infos zum Aromapflanzenprojekt Alb.

**SA 1.7. AUSFLUG IN DIE ORTENAU**  
ab 10 Uhr  
Treffpunkt: Imkerei Koch, Teilnehmerzahl: 12-25. Infos und Anmeldung bei Heidi Heess 071 51. 56 28 40, [heidi.heess@onlinehome.de](mailto:heidi.heess@onlinehome.de)

Besuch der Imkerei Koch in Oppenau gegen 10 Uhr und des Weingut Laible in Durbach gegen 16 Uhr, dazwischen wollen wir einen Mittagsimbiss einnehmen und spazieren gehen. Der Tag klingt mit einem gemeinsamen Abendessen aus.

**SA 15.7. SLOW FOOD-SOMMERFEST**  
ab 15 Uhr  
im Naturfreundehaus Am Roßbau, Roßbaustr. 61, Stuttgart-Degerloch  
(am östlichen Rand von Degerloch direkt am Waldrand am Anfang des Ramsbachtals). Kosten für Grillgut, Platzmiete, Wasser... pro Person ca. € 15,-  
der exakte Preis wird noch per Rundmail mitgeteilt. Ansprechpartner: Bernd Wendler, 07 11. 4 20 15 39/01 71. 7 45 04 66, [greb.wendler@t-online.de](mailto:greb.wendler@t-online.de)

Dieses Jahr will Wolfgang Jestrich für uns ein Lamm nach sardischer Art grillen. Jeder bringt eine Flasche Wein und eine Beilage, wie Salat oder selbstgemachte Grillsauce oder ein Dessert oder einen Kuchen mit. Grillgut etc. werden vom Convivium besorgt.

**SA 16.9. AUSFLUG INS HOHENLOHISCHE**  
ab 10 Uhr  
zum Schwäbisch Hällischen Schwein nach Wolpertshausen und zum Boeuf de Hohenlobe Treffpunkt: 10 Uhr bei Herrn Bübler von der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft in Wolpertshausen, Anmeldung bei: W. Winkelbauer 0 70 71. 88 27 86, [rosewink@web.de](mailto:rosewink@web.de) oder Ulrike Bleicher 07 11. 6 49 24 14 [ulrike@vino-et-cetera.de](mailto:ulrike@vino-et-cetera.de). Maximal 15 Teilnehmer

Besichtigung der Schwäbisch Hällischen Schweine und Spaziergang über die Rinderweide. Anschließend Besuch der Biokäseerei Geifertshofen mit der Möglichkeit eines Mittagsimbisses, [www.dorfkaeserei.de](http://www.dorfkaeserei.de), Käseverkostung ca. € 2,-. Fahrt nach Schwäbisch Hall. Optional: Besuch des Würth-Museums und/oder des indischen Gewürzforums von Herrn Bühler und/oder eines Stadtspazierganges. Abschluss bei einem Abendessen à la carte – mit Schwäbisch Hällischen Produkten im Landgasthof Pflug in Schwäbisch Hall-Weckrieden, [www.landgasthof-pflug.de](http://www.landgasthof-pflug.de)

**DI 10.10. BESICHTIGUNG VON HOCHLAND-KAFFEE**  
10 Uhr  
Chemnitzstr.13, Stuttgart-Degerloch.  
Dauer ca. 2-2,5 Stunden. Kosten € 8,-

Bei einer interessanten Führung durch die Rösterei können wir die einzelnen Schritte mit verfolgen, wie aus einer Kaffeekirsche ein gute Tasse Kaffee wird. Wir erhalten Informationen über den Kaffeeanbau und die Mischungen, die Hochland herstellt.

**FR 3.11. SELBSTVERSORGERSTAMMTISCH**  
ab 18.30 Uhr  
im Bischof-Moser-Haus mit Mitgliederversammlung

**SO 12.11. JAHRESESSEN 2006**  
13 Uhr  
in der Traube in Linsenbofen. Anmeldeschluss 6.11., Menü-Preis einschl. passende Weine ca. € 60,-. Nähere Informationen werden auf der Homepage bekannt gegeben.

Mit korrespondierenden Weinen und Präsentation der Weine durch Winzer Helmut Dolde.

**FR 17.11. GESCHMACKSERLEBNIS: WURST UND WEIN**  
19:30 Uhr  
Ort: Charles Vintobek, Gartenstr.14, Echsterdingen, [www.charles-vintobek.de](http://www.charles-vintobek.de)  
Die Kosten werden umgelegt (ca. € 10,- pro Person) Anmeldung bis 10.11.2006 bei Monika Titze 0711.728 85 00/Titze@Titze-PR.de

Unter der Anleitung von Karl Renz verkosten wir fünf Wurstsorten mit fünf Weinen in verschiedenen Kombinationen. Dabei gilt es, Traumpaare und Mesallianzen zu erschmecken: Welcher Wein bringt die Aromen der Leberwurst am besten zur Geltung? Wie harmonisieren Blutwurst und Gewürztraminer? Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie die schwäbische Wurst von einer ganz neuen Seite!

**WEITERE ANGEBOTE MIT BETEILIGUNG VON SLOW FOOD:**

**SO 2.4. FEST ZUM SAISONAUFTAKT**  
11-17 Uhr  
Freilichtmuseum Beuren ([www.freilichtmuseum-beuren.de](http://www.freilichtmuseum-beuren.de))

„Essen und Trinken“ – Spezialitäten aus dem Ländle, u.a. Albschnecken und Alblinsen in Zusammenarbeit mit „Die sieben im Süden“ Freilichtmuseen in Baden-Württemberg und dem SWR-Fernsehen.

**DI 29.8. GESCHMACKSSCHULUNG für Kinder und Jugendliche**  
10 Uhr  
Jugendamt der Stadt Stuttgart, Wilhelmsplatz, Stuttgart-Mitte  
Kosten pro Kind: € 2,-. Anmeldung bei „Hallo Kinder“ 0711.216-3195  
Helfer bei Ulrike Bleicher 07 11. 6 49 24 14/ulrike@vino-et-cetera.de melden.

**SO 3.9. MÄRKTE: GEISLINGEN „PFÄNNLE ON TOUR“**  
mit der Albschnecke

**SO 22.10. ARCHE-TAG**  
11-17 Uhr  
Freilichtmuseum Beuren  
Arche-Messe verschiedener Convivien, mit Verkostung und Verkauf.

**DO 26.-30.10. SALONE DEL GUSTO / TURIN**  
Erzeuger präsentieren und verkaufen (Champagnerbratbirne, Bäckerei Mack, Filder-Spitzkraut u.a.)!

Arche Süd Treffen evtl. beim Filder-Spitzkraut (Themen Presidi etc.), evtl. im November (in Vorbereitung).

**DIE STUTTGARTER KOCHSTAMMTISCHE:**

**SLOW FOOD KOCHSTAMMTISCH I**  
Einmal monatlich, jeweils am letzten Mittwoch im Monat.  
Beginn: 18:30 Uhr Treffpunkt: Haus der Familie. Kontakt: Zur Zeit voll belegt. Schnuppern bei Abwesenheit eines Stammmitgliedes möglich. Josef Brändle, 07 11. 7 80 18 23, [josef-braendle@web.de](mailto:josef-braendle@web.de)

**SLOW FOOD KOCHSTAMMTISCH II**  
Einmal monatlich, jeweils am letzten Freitag im Monat.  
Beginn: 18 Uhr Treffpunkt: Haus der Familie. Kontakt: Wolfgang Richter, 07 11. 4 58 79 66, [wolfgangrichter@t-online.de](mailto:wolfgangrichter@t-online.de)

**SLOW FOOD KOCHSTAMMTISCH III**  
Einmal monatlich, donnerstags Kontakt: Zur Zeit voll belegt, Schnuppern bei Abwesenheit eines Stammmitgliedes möglich.  
Karin Rudolph, 07 11. 9 98 14 84 Laila Essawi 07 11. 4 10 71 75

**SLOW FOOD WEINSTAMMTISCH I**  
Einmal monatlich, montags Beginn: 19 Uhr Treffpunkt: Haus der Familie. Kontakt: Guido Koch 07 11. 9 97 10 48 [gj.koch@web.de](mailto:gj.koch@web.de)

**SLOW FOOD WEINSTAMMTISCH II**  
Für WeinliebhaberInnen, die sich bei geselliger Runde ein Grundwissen zum Thema Wein aneignen und vertiefen möchten.  
Kontakt: Laila Essawi 07 11. 4 10 71 75 [laila\\_essawi@agilent.com](mailto:laila_essawi@agilent.com)

Für alle Kochstammtische gilt: Die Kosten für Speisen und Getränke werden von den teilnehmenden Mitgliedern und Gästen getragen. Auch Gäste müssen eine anteilige Küchenmiete von € 8,- tragen. Bei Nichtmitgliedern wird zusätzlich ein Betrag von € 5,- erhoben.

**Gourmettage im Schloss**  
Im Doppelzimmer ab 176,- p.P.  
• 2 Übernachtungen  
• Begrüßungscocktail  
• Schlossfrühstück vom Büffet  
• Benutzung unseres Wohlfühlbereichs  
• Kuscheleiche Bademäntel  
• Ein 4-Gang-Menü am 1.Tag  
• Ein 6-Gang-Menü am 2.Tag

MindnessHotel Bischofschloss | Schlossweg 2 | D-88677 Markdorf | Fon +49 (0) 75 44 - 50 91 0  
Fax + 49 (0) 75 44 - 50 91 - 52 | [www.mindnesshotel.de](http://www.mindnesshotel.de) | [info@mindnesshotel.de](mailto:info@mindnesshotel.de)

HIRTH



Weine von den Kräften der Erde und des Himmels geformt, liebevoll in ihrer Entwicklung begleitet, durch die Zeit zur Reife gebracht. Zur Freude und zum Genuss!

[www.helmuth-hirth.de](http://www.helmuth-hirth.de)

WÜRTTEMBERG

**Gaumenfreuden & Trinkgenuss**

GASTHOF LAMM:  
Restaurant · Scheuer · Festsaal  
Party-Service · Event Catering  
Di und Mi Ruhetag

Manufaktur Jörg Geiger  
Birnenschaumwein aus Bratbirne  
Apfelweincocktails · Sortenreine Obstweine  
Obstbrände aus Streuobst

Eschenbacher Straße 1  
73114 Schlat bei Göppingen  
fon 0 71 61.999 02 0  
[www.lamm-schlat.de](http://www.lamm-schlat.de)

**vino et cetera**

**Spitzenweine**  
aus dem Piemont und Veneto

Direktimport von hochwertigen Weinen, Olivenöl, Essig etc. Verkauf ab Lager Immenhoferstraße.

Wir haben keine festen Öffnungszeiten, da wir unser Geschäft nebenberuflich betreiben. Bitte sprechen Sie deshalb Termine mit uns vorher telefonisch ab.

Wir führen laufend Weinproben, auch für Gruppen, durch. Termine erfragen Sie bitte telefonisch oder per E-mail.

Neugierig geworden?  
Dann fordern Sie unsere aktuelle Preisliste und Lieferbedingungen an oder besuchen Sie unsere Homepage.

Vino et cetera Auslieferungslager: Immenhoferstrasse 12b Telefon 0711.6 07 46 10  
Telefax 0711.6 07 46 11 E-mail: [info@vino-et-cetera.de](mailto:info@vino-et-cetera.de) [www.vino-et-cetera.de](http://www.vino-et-cetera.de)

ERIKA SCHERMAUL

**Eine Hand voll Beeren Bilder und Geschichten fruchtiger Genüsse**  
112 S., farbig, gebunden, Euro 19,00  
ISBN 3-7995-3519-5

Marlborough-Himbeere, Moosbeere oder weiße Johannisbeere – es gibt sie noch, die alten und vielfach selten gewordenen Beerenarten. Erika Schermaul stellt in ihrem Buch alte und neue Beerenarten vor und erzählt von ihrer jeweiligen Geschichte, ihrem Anbau und ihrer Verwendung. Alte und neue Rezepte machen dieses Buch zu einer Köstlichkeit für Genießer und Gärtner, für Nostalgiker und Köche.

ALTE BEERENSORTEN – NEU ENTDECKT!

THORBECKE

Jan Thorbecke Verlag · Ostfildern · Tel. (0711) 4406-194 · [www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

**Filder Spitzbülle**  
Aus Tradition. Einfach Spitze.

**Sauerkraut vom Feinsten!**

Fritz Schlecht Sauerkonserven und Feinkost · 70794 Filderstadt  
[www.filder-spitzbueble.de](http://www.filder-spitzbueble.de)