



Ein schönes Beispiel dafür sind die Weine von Helmut Dold, den viele von Ihnen wahrscheinlich von den interessanten Veranstaltungen der letzten Jahre kennen. Helmut Dold baut Wein im Hinblick des Winzers gepflanzter Reben, der die Trauben verarbeitet hat. kann, in der er gewachsen ist. Und der Wein sollte von der Persönlichkeit des Winzers geprägt sein, der die Trauben verarbeitet hat. Darüber hinaus wollen wir vor allem authentische Weine, die die kulturelle Identität des Weinbaus der Region widerspiegeln. Das bedeutet, dass man in einem Wein quasi die Landschaft schmecken kann, in der er gewachsen ist. Und der Wein sollte von der Persönlichkeit des Winzers geprägt sein, der die Trauben verarbeitet hat. Produzent muss ein Vollerwerbungsgebiet sein und Anbau, Ausbau des Weingutes sollten typische Rebsorten der Region sein. Der Umgang hinsichtlich Pflanzenschutz und Düngung, Mengenbegrenzung und Ertragsreduzierung. Mindestens 80% der Rebsorten dazu gehören ein möglichst naturnaher Weinbau, verantwortlicher zu werden, muss ein Wein außerdem bestimmte Kriterien erfüllen. der Slow Food-Messe „Markt des guten Geschmacks“ aufgenommen sein, gemäß den herkömmlichen Standards. Um in die Vinothek eigene Philosophie. So sollen die Weine selbstverständlich „gut“ sein, gemäß den herkömmlichen Standards. Um in die Vinothek

Als Slow Fooder haben wir auch in punkto Wein unsere ganz eigene Philosophie. So sollen die Weine selbstverständlich „gut“ sein, gemäß den herkömmlichen Standards. Um in die Vinothek den Veranstaltungen, die Sie dieses Jahr im Convivium Stuttgart erwarten. Zusammen mit unserem Förderer Markus Heid haben wir den Veranstaltungszklus „Ein Jahr im Weinberg“ geplant. An sechs Samstagsmorgens haben Sie Gelegenheit, dem Winzer bei der Arbeit über die Schulter zu schauen und auch selber Hand anzulegen. So können Sie beobachten und „begreifen“, worauf es bei den einzelnen Arbeitsschritten im Weinberg und im Keller ankommt, damit ein qualitativ hochwertiger Wein entsteht.

Liebe Freundinnen und Freunde von Slow Food,

Zum zweiten Mal sind wir in diesem Jahr Ende Januar mit einem Infostand zu Gast auf der Präsentation der Junges Schwaben-Weine. Auch die Mitglieder dieser Winzervereinigung produzieren Weine, die zur Philosophie von Slow Food passen. Die fünf Winzer – Jochen Breuer, Sven Ellwanger, Hans Heninger, Rainer Wachstetter und Jürgen Zipf – arbeiten ausschließlich mit handwerklichen Methoden. Mit den Weinen der Linie „Junges Schwaben Vignette“ wollen die fünf ihre Idealvorstellungen vom Wein verkörpern. Dazu gehören besondere Aromenprofile, nachhaltiger Geschmack und ein komplexes Aromenspiel, das durch die innere Kraft und Mineralität der Weine gebildet wird. Ausgezeichnete Traubenqualität und eine lange Ausdauer gestatten es, auf kellerreife Weine zu verzichten und die Weine so natürlich wie möglich abzufüllen.

Neuere Tal am Rand der Schwäbischen Alb an – das bedeutet hochgelegene Weinberge mit einem sehr speziellen Klima und auf Jura- sowie Vulkanböden. Mit viel Können und Fingerspitzengefühl – er selbst nennt das „kontrolliertes Nichtstun“ – macht Dold aus den dort wachsenden Trauben Weine, deren Charakter durch die lokalen Besonderheiten dieses Gebietes modelliert wird: Dold-Weine sind frisch, elegant, mit Finesse und einer typischen Fruchtigkeit, die hohe Lage mit der langsamen, kühlen Reife zeigt sich in den moderaten Alkoholgehalten. Auch ihn und seine Weine wollen wir dieses Jahr wieder besuchen – bei unserem Ausflug an den Albtrauf Ende Juni!

Monika Titze, Vorstand Convivium Stuttgart Öffentlichkeitsarbeit

Der bisher monatliche Stammtisch wird durch den Schnecken-Infostand ersetzt, der einmal im Quartal stattfindet. Wir möchten hiermit auch ganz besonders die neuen Mitglieder zu diesen Abenden einladen. Ein Schwerpunkt unserer Aktivitäten ist weiterhin der Genussführer. Nach dem Vorbild des berühmten Osteria-Führers entsteht jetzt auch in Deutschland ein Genussführer, begonnen wurde mit der Gastronomie. Dazu besucht das Testerteam regelmäßig in kleinen Gruppen lokale mit typisch schwäbischer Küche. Die Liste der in Stuttgart und Umgebung empfohlenen Lokale sowie Restaurantkritiken mit Infos zu Preisen, Öffnungszeiten und Parkmöglichkeiten wird auf der Website von Slow Food Stuttgart ständig aktualisiert. http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/ *genussführer/* 2010 beginnt ein weiteres Team mit der Suche und Bewertung von Produzenten. Wer mitmachen möchte bitte melden.

WEIN

ALB-GOLD Kundenzentrum

Immer einen Besuch wert

- Nudelrestaurant SONNE
- Täglich von 10-22 Uhr geöffnet
- Landmarkt
- Mo-Sa 9-20 Uhr So. 11-18 Uhr
- Gläserne Produktion
- Mo-Fr um 11.30 Uhr

Außerdem bietet der 2 ha große Kräutergarten die komplette Pflanzenvielfalt der ALB

ALB-GOLD Teigwaren GmbH
72818 Trochtelfingen
Telefon (0 71 24) 92 61-155
www.alb-gold.de



Bestens in Form



IMPRESSUM

www.slowfood.de/stuttgart

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. Organisatorischer Hinweis: Nichtmitglieder von Slow Food bezahlen pro Veranstaltung außer beim Offenen Stammtisch zusätzlich € 5,-

CONVIVIENLEITUNG:

Roman Lenz T 07022.212680 stuttgart@slowfood.de

STELLVERTRETER:

Heidi Heess T 07151.562840 heidi.heess@t-online.de
Monika Titze T 0711.7288500 titze@titze-pr.de
Birgit Wagner T 0711.6498182 wagner.webmaster@web.de

GESTALTUNG:

ossenbrunner wagner gestaltung
T 0711.99797241 info@ossenbrunner-wagner.de
Fotografie © Weingut Heid, Fellbach

INTERNET:

Birgit Wagner T 0711.6498182 wagner.webmaster@web.de

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

KOCHSTAMMTISCHE:

Ab Juni 2010 stehen die heutigen Räumlichkeiten im Haus der Familie nicht mehr für die Koch- und Weinstammtische zur Verfügung. Wir benötigen dringend neue Küchenräume. Aus diesem Grunde hat sich ein Team gegründet, das sich verstärkt um die Küchensuche kümmern will. Sie haben einen Tipp? Oder Ideen? Oder Kontakte? Oder wollen das Team unterstützen? Bitte nehmen Sie/nehmt Ihr unbedingt mit einem Ansprechpartner aus dem Team Kontakt auf. (Markus Wagner 0711.99797241 mw@ossenbrunner-wagner.de)

ANSPRECHPARTNER FÜR:

Kochstammtisch I: Josef Brändle T 0711.7801823
Kochstammtisch II: Petra Forster T 0711.6499278
Kochstammtisch III: Petra Pfitzer T 0171.4 28 00 00
Weinstammtisch I: Martin Strangfeld T 07654.80 77 33
Weinstammtisch II: Gerhard Schiek T 0711.6 49 25 41

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

ARBEITSGRUPPEN:

Arche des Geschmacks – immer auf der Suche nach schützenswerten Arten, Sorten, Rezepten **Monika Titze** T 0711.7288500
Genußführer Restaurants – Regionale Testergruppe für einen Genußführer Slow Food Deutschland **Walter Belßner** T 0711.7946356
Genußführer Produzenten – Regionale Testergruppe für einen Genußführer Slow Food Deutschland **Karlheinz Hassis** T 07144.7060300

EDITORIAL



2010

SCHNECKENEXPRESS

VERANSTALTUNGSKALENDER DES CONVIVIAM STUTTGART



Wein entdecken



www.slowfood.de/stuttgart

Markenqualität aus Baden-Württemberg



Feinstes Filder-Sauerkraut

Fein geschnitten · Mild gesäuert



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

SONNTAG 24.1. 13-19 Uhr

PRÄSENTATION DER JUNGEN SCHWABEN-WEINE

Wir werden bei der Veranstaltung mit einem Slow Food Stand vertreten sein, der auch dieses Jahr durch ein Catering von Herrn Ludwig (Stadtgraben, Bad Cannstatt) unterstützt wird.

ORT: Forum der Landesbank Baden-Württemberg, am HBF Stuttgart
KOSTEN: 10 €, keine Anmeldung erforderlich

SAMSTAG 6.2. 12-14 Uhr

EIN JAHR IM WEINBERG – REBEN SCHNEIDEN UND BINDEN

Erleben Sie ein Jahr im Weinberg. Dies ist der erste Termin unserer Serie, die uns die Arbeiten im Weinberg näher bringen soll.

Witterungsbedingte Verschiebungen sind bei allen geplanten Terminen möglich! Das Weingut Heid, ein Förderer von Slow Food, ist im Umbruch zu einem ökologischem Betrieb. Mit dieser Veranstaltungsreihe möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben, den Werdegang von der Rebe bis zum Wein zu begleiten.

AKTUELLE ARBEITEN: Reben schneiden und binden. Der Rebschnitt legt den ersten Grundstein für die Qualität des nächsten Jahres.

WEITERE TERMINE: Mai – Ausbrechen | Juni – Rebblüte/Laubarbeiten | August – Ertragsreduzierung | Oktober – Weinlese | November – Betriebsführung/Weinprobe

ORT: Fellbach
KOSTEN: 5 € (pro Teilveranstaltung)

TEILNEHMER: mind. 10
ANMELDUNG: bis zum 31.1. bei Birgit Wagner

T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

MITTWOCH 10.3. 19:30 Uhr

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Sie sind neu bei uns im Convivium? Sie möchten sich mit einem Mitglied des Vorstands aus dem Convivium austauschen? Oder einfach nur mal wieder Kontakte finden oder pflegen?

ORT: kurzfristig im Internet
ANMELDUNG: Laila Essawi, T 0711.8887246 E-Mail laila.essawi@gaumenglueck.de

DONNERSTAG 15.4.-SONNTAG 18.4.

SLOW FOOD MESSE

Informationen/Anmeldung zum Newsletter unter www.slowfood-messe.de

ORT: Neue Messe, Stuttgart

SAMSTAG 24.4. 14 Uhr

BACKSTUBENFÜHRUNG IN EINER KONDITOREI

Backstubenföhrung in der Konditorei Schreyer in Schorndorf. Danach darf jeder unter der Anleitung von Herrn Schreyer z. B. Trüffelpralinen oder Marzipanrosen selbst fertigen.

ORT: Konditorei / Cafe Schreyer, Schorndorf, Joh.-Phil.-Palm-Str. 3
KOSTEN: 10 €

TEILNEHMER: 6-8
ANMELDUNG: bis Sonntag 18.4. bei Markus Wagner T 0711.99797241 E-Mail mw@ossenbrunner-wagner.de

SAMSTAG 8.5. 14 Uhr

EIN JAHR IM WEINBERG – AUSBRECHEN

AKTUELLE ARBEITEN: Ausbrechen. Kurz nach dem Austrieb wird mit dem s.g. „Ausbrechen“ der Reben begonnen. Witterungsbedingte Verschiebung möglich.

ORT: Fellbach
KOSTEN: 5 € (pro Teilveranstaltung)

TEILNEHMER: mind. 10
ANMELDUNG: bis zum 2.5. bei Birgit Wagner
T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

SAMSTAG 15.5. 16:30-21 Uhr

WILD- UND KÜCHENKRÄUTER IM JAHRESLAUF

Botanische Betrachtungen, Kräuterwissen, Zubereitung von Frühlingsspezialitäten und gemeinsames Genießen, ein Nachmittag und Abend für viele Sinne.

ORT: Bistro a. Reyerhof, Unteraicher Str. 4, 70567 Stuttgart-Möhringen
KOSTEN: 40 € incl. Material und Rezepte

TEILNEHMER: 10-24
ANMELDUNG: bis zum 8.5. bei Claudia Nafzger
T 07144.3391434 E-Mail cg.nafzger@gmx.de

SAMSTAG 29.5. 14:30 Uhr

HOLUNDERBLÜTENZAUBER UND BOEUF DE HOHENLOHE

Wir besuchen das Limpurger Rind beim Züchter im Stall und auf den Weiden an der Jagst. Danach fahren wir zur Sektprobe mit Bernulf Schlauch nach Bächlingen. Anschließend gemeinsames Abendessen in der Mosesmühle in Bächlingen.

ORT: Muldingen-Heimhausen und Bächlingen
KOSTEN: je 5 € + Abendessen

TEILNEHMER: mind. 20
ANMELDUNG: bis Samstag 15.5. bei Heidi Heess
T 07151.562840 E-Mail heidi.heess@t-online.de

SAMSTAG 12.6. 14 Uhr

EIN JAHR IM WEINBERG – REBBLÜTE UND LAUBARBEITEN

AKTUELLE ARBEITEN: Rebblüte und Laubarbeiten. Die Rebblüte ist relativ unscheinbar und dauert normalerweise nur ca. 14 Tage. Vielleicht haben wir Glück auch etwas davon zu sehen. Wichtig sind jetzt die Laubarbeiten.

ORT: Fellbach
KOSTEN: 5 € (pro Teilveranstaltung)

TEILNEHMER: mind. 10
ANMELDUNG: bis zum 6.6. bei Birgit Wagner
T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

SAMSTAG 26.6. 11-23 Uhr

MIT DEM OLDTIMERBUS AM ALBTRAUFR ENTLANG

Eine Fahrt mit einem 35-Sitzer Oldtimer-Panoramabus Bj. 1955 von Stuttgart zum Albrauf, Besuch des Samenhandelsmuseum. Danach ins Weinanbaugebiet Neufener Täle – mit Weinprobe bei Helmut Dolde. Zum Abschluß Abendessen im Lamm in Hepsisau und Rücktransport nach Stuttgart.

ORT: Schwäbische Alb
KOSTEN: 39 € Kostenbeitrag für Bus, Führung, Weinprobe

ANMELDUNG: bis Samstag, 12.6. bei Roman Lenz
E-Mail stuttgart@slowfood.de

MITTWOCH 14.7. 19:30 Uhr siehe auch Termin am 10.3.

SCHNECKENTISCH

ORT: kurzfristig im Internet
ANMELDUNG: bei Laila Essawi

T 0711.8887246 E-Mail laila.essawi@gaumenglueck.de

SAMSTAG 7.8. 14 Uhr

SOMMER-/HELPERFEST

nähere Informationen folgen im Internet

ORT: Jugendhaus Helene P., Stuttgart-Degerloch
ANMELDUNG: bis Sonntag, 1.8. bei Birgit Wagner

T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

SAMSTAG 14.8. 14 Uhr

EIN JAHR IM WEINBERG – ERTRAGSREDUZIERUNG

AKTUELLE ARBEITEN: Ertragsreduzierung, Ertragsoptimierung nach dem Motto Klasse statt Masse steht hier im Vordergrund.

ORT: Fellbach
KOSTEN: 5 € (pro Teilveranstaltung)

TEILNEHMER: mind. 10
ANMELDUNG: bis Sonntag, 8.8. bei Birgit Wagner
T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

SONNTAG 26.9. 11-17 Uhr

ARCHEMARKT 5. ARCHE DES GESCHMACKS

Essen was man retten will. Albschnecken, Filderkraut und andere regionale Spezialitäten bei der 5. Arche des Geschmacks im Freilichtmuseum Beuren.

ORT: Freilichtmuseum Beuren
KOSTEN: Museumseintritt

SONNTAG 17.10. 12:30 Uhr

TRADITIONELLES WILDESSEN IN WARMBRONN

In diesem Jahr wird uns Herr Banzhaf vom Gasthof „Grüner Baum“ in Warmbronn / Leonberg ein ganz besonderes Wildmenü zusammenstellen.

ORT: Gasthof Grüner Baum, Büsnauer Str. 2, 71229 Leonberg.
Infos zur Anfahrt: www.gruenerbaum-warmbronn.de
KOSTEN: Menüpreis ca. 35-40 € (Infos zum Menü ab Anfang Oktober unter http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/)
ANMELDUNG: bis zum Sonntag, 10.10. bei Monika Titze, Titze@Titze-PR.de
T 0711.7288500

SAMSTAG 23.10. 14 Uhr

EIN JAHR IM WEINBERG – WEINLESE

AKTUELLE ARBEITEN: Reben schneiden und binden

ORT: Fellbach
KOSTEN: 5 € (pro Teilveranstaltung)

TEILNEHMER: mind. 10
ANMELDUNG: bis Sonntag, 17.10. bei Birgit Wagner
T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

MITTWOCH 3.11. 19 Uhr

JAHRESSESSN SLOW FOOD STUTTGART

nähere Informationen folgen im Internet.

ORT: Restaurant Tafelberg, Stuttgart
KOSTEN: Menü ca. 35 € pro Person + Getränkekosten (Infos zum Menü ab Anfang Oktober unter www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/)

TEILNEHMER: mind. 30 (ab 30 Personen wird das Restaurant für uns reserviert)
ANMELDUNG: bis Sonntag, 10.10. bei Birgit Wagner
T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

FREITAG 5.11. 19 Uhr

EIN JAHR IM WEINBERG – BETRIEBSFÜHRUNG/WEINPROBE

AKTUELLE ARBEITEN: Kellerarbeiten. Die Weinlese ist abgeschlossen, jetzt ist das Leben im Weinkeller. Anschließend eine Weinprobe mit Vesper im historischem Weinkeller.

ORT: Fellbach
KOSTEN: 5 € / 30 EUR mit Weinprobe

TEILNEHMER: mind. 10
ANMELDUNG: bis Sonntag, 31.10. bei Birgit Wagner
T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

MITTWOCH 1.12. 19:30 Uhr

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Alle Mitglieder sind herzlich zur diesjährigen Mitgliederversammlung eingeladen.

ORT: Weingut Heid, Fellbach, Cannstatter Str. 13/2
ANMELDUNG: keine Anmeldung erforderlich

Bitte beachten Sie den jeweiligen Anmeldeschluß.
Anmeldungen sind verbindlich.

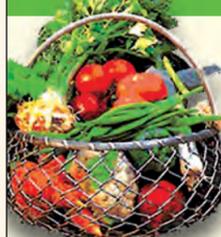
unsere *Weine* – einzigartig
Rosswager Halde wie die Landschaft



Genossenschaftskellerei
Roßwag-Mühlhausen e.G.

Manfred-Behr-Straße 34
71665 Vaihingen/Enz
Tel.: 07042-2950
www.wein-rosswag.de

Gärtner-frisches Gemüse aus unsrem Land



Gut zu wissen, was man isst. Die ganze Vielfalt an Frischgemüse wird im „Ländle“ von mehr als 2.000 Betrieben im Freiland und über 800 Betrieben im geschützten Anbau auf beinahe 11.000 Hektar erzeugt. Baden-Württemberg ist führend im Unterglasanbau. Heimisches, saisonales Gemüse wird reif geerntet und weist daher den höchstmöglichen Gehalt an wertgebenden Inhaltsstoffen auf. Das spricht für Gemüse aus unsrem Land. Gemüse aus unseren Mitgliedsbetrieben bürgt für

- fortschrittliche, umweltbewusste Kulturverfahren
 - erstklassige Qualität mit hohem gesundheitlichem Wert
 - garantierte Frische ohne Gentechnik oder Bestrahlung
- Gemüse aus unsrem Land schmeckt gut und tut gut.

Mehr unter: www.gaertner-bw.de

Marcus Schneider Jochen Schneider

NATÜRLICH FRISCH AUS UNSERER REGION!

Metzgerei **SCHNEIDER**
Premiumqualität vom Schönbuch

Wir fördern Slow Food Deutschland 2010

Telefon 0 71 27/97 77-0 • www.metzgerei-schneider.de

*** Hotel **Gasthof zum Hirsch**

Wir sind ein Landgasthof mit regionaler Küche, zwei Gäste-häusern und Felsenterrasse. Unsere heimische Küche verwendet vorwiegend regionale Produkte. **SPEZIALITÄTEN:** Gerichte von der Albschnecke, Frische Albflorellen, Wildgerichte und Lamm von der eigenen Schafweide. Unser Haus ist ideal für Wanderurlauber geeignet.

FLAIR-HOTEL
GASTHOF HIRSCH INDELHAUSEN

Kloker-Steinhardt GbR Telefon: 07386.9778-0
Wannenweg 2 Telefax: 07386.9778-99
72534 Hayingen www.hirsch-indelhausen.de
E-Mail: info@hirsch-indelhausen.de

FLAIR HOTEL

Dolde 2008
Silvener
Alte Reben
WÜRTTEMBERG

Weingut H. Dolde · Frickenhausen-Linsenhofen · Beurener Straße 16
Geöffnet: Do 16-19 Uhr, Sa 10-13 Uhr · T 07025.4982 · www.DoldeWein.de



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