



Slow Food®
Stuttgart

2011

SCHNECKENEXPRESS

VERANSTALTUNGSKALENDER DES CONVIVIVUM STUTTART



Es lebe die Vielfalt



www.slowfood.de/stuttgart



Feinstes Filder-Sauerkraut

Fein geschnitten · Mild gesäuert



GARANTIERT AUS ECHTEM
Fein geschnitten
Mild gesäuert
FILDER-SPIITZKRAUT



...wie bei Mutttern

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



Gaumenfreuden & Trinkgenuss

GASTHOF LAMM

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



Manufaktur Jörg Geiger

Eisapfel, Birnenschäumwein aus der
Obstsorte Champagner Bratbirne
1. Deutscher Förderkreis »Presidio«
der internationalen Slow-Food-
Stiftung für biologische Vielfalt.

www.manufaktur-jorg-geiger.de

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

Editorial



Slow Food®
Stuttgart

*Liebe Freundinnen und Freunde von Slow Food,
Agro-Bio-Diversität – das geht uns alle an!*

Bei dem Begriff „Bio-Diversität“ – also Vielfalt des Lebens – fällt mir immer mein ehemaliger Professor Pfadenhauer aus Bayern ein, als ich noch Agrarbiologie studierte: „Stellen Sie sich vor“ – sagte er – „wenn der Hopfen ausgestorben wäre, bevor wir unsere Rezepturen zum Bierbrauen entwickelt hatten?“ Nicht auszudenken! Bier ohne Hopfen? Bloß, weil wir die Pflanzenart Hopfen nicht vor dem Aussterben schützten?!

Anders ausgedrückt: wir müssen Arten und damit auch deren Vielfalt, die uns die Natur bereitstellt, schützen – denn sie können und könnten uns nützen!

Jetzt gibt es ja nicht nur Arten, sondern auch Sorten (bei Pflanzen) und Rassen (bei Tieren). Also genetische Varianten innerhalb einer Art. So ist z.B. der Wild- oder Meerkohl diejenige Art, aus der alle Kohlsorten hervorgegangen sind. Ganz überwiegend durch Züchtung, also Auslese und gezielte Kreuzung durch den Menschen. In unterschiedlichen Formen und Farben, in weiß, rot und grün. Als Rundkohl oder mit einem spitzen Kopf, wie das Filder-Spitzkraut! Oder als Stengelverdickung, wie beim Kohlrabi. Kohl kennt fast alle Spielarten. Nur eine „Rüben“-Form, also eine Wurzelverdickung, wurde (bislang?) nicht gezüchtet.

Vielfalt statt Monokultur

Sorten und Rassen von landwirtschaftlich relevanten Pflanzen- und Tierarten tragen zur sogenannten Agro-Bio-Diversität bei. Inklusive ihrer Begleitflora (Unkräuter genannt) und -fauna. Sie alle leisten somit einen wesentlichen Beitrag zu unserer Lebensmittel-Produktvielfalt. Davon profitiert auch der Naturschutz.

Genau das ist eines der zentralen Anliegen von Slow Food – Vielfalt unserer Lebensmittel. Und Vielfalt beginnt auf dem Acker und bei der Landbewirtschaftung! Bei den Sorten und Rassen!

Allein 10-15 Sorten Filder-Spitzkraut

Wir vermuten – leider weiß es niemand genau – dass wir zwischen 10 und 15 verschiedene Sorten des Filder-Spitzkrauts hier in der Region anbauen. Mittlerweile werden diese Sorten, vorwiegend aus kleinbäuerlicher Züchtung, jedes Jahr an Jungpflanzenaufzuchten in Holland abgegeben – um sie dort zu erhalten. Können wir damit die Sortenvielfalt in unserer Filderregion erhalten? Für „unseren“ Arche-passagier, das Filder-Spitzkraut? Ich bin mir nicht sicher. Besser wäre es, die Sortenvermehrung in eigener Hand zu behalten. Doch wer kümmert sich darum?

Eine Anfrage im baden-württembergischen Landtag – initiiert von Slow Food Stuttgart, und mit ausgearbeitet von der Fraktion der Grünen – hat ergeben, dass wir zwar bei den Obstsorten eine Art Dokumentation und Pflege von Sorten im eigenen Land haben, aber keineswegs bei den Gemüsesorten. Diese werden nur von Liebhabern in einigen kleineren Gärten gezielt kultiviert. Oder in nationalen und internationalen Genbanken archiviert.

Nachfrage schafft Sortenvielfalt

Droht hier also eine Verarmung unserer regionalen Agro-Bio-Diversität? Es ist wohl so ... wenn wir diese Sortenvielfalt nicht wiederbeleben! Am besten durch Nachfrage – der Sorten und deren Produkte. Wie das Filder-Spitzkraut und das daraus verarbeitete Sauerkraut. Oder die Alblinsen, die demnächst wieder weitere historische Sorten im Angebot haben werden! Und es gibt noch viele Weitere! Demnächst kümmere ich mich mal um die Neckarkönigin, eine regionale Stangenbohne.

Slow Food sagt ganz klar: wir brauchen die Agro-Bio-Diversität, denn wir wollen die Geschmacksvielfalt, und wir wollen den Schutz und die Nutzung agrikultureller Leistungen. Das kostet niemanden viel. Aber der Konsument – als Ko-Produzent – muss sich dafür verstärkt einsetzen, also diese Produkte nachfragen und kaufen.

Also: Vielfalt statt Einfalt

Heute werde ich hin und wieder von meinen Studierenden gefragt, warum man denn diese Vielfalt auf Äckern und anderswo brauche. Natürlich kann ich, wie mein früherer Lehrer Pfadenhauer, das Beispiel mit dem Hopfen bringen – es wäre wirklich ein kulinarischer Verlust geworden, wenn er ausgestorben wäre. Was mich allerdings als Human-Ökologen fast noch mehr überzeugt: Die Natur agiert evolutiv, was gleichbedeutend mit einer Zunahme von Vielfalt ist. Diese Basisstrategie verhindert natürlich nicht, dass Arten, Sorten und Rassen gelegentlich wieder verschwinden. Da ist die Natur eiskalt. Aber nur mit einem möglichst großen Spektrum an Arten etc. sind stabile Netzwerke unserer ökologischen Systeme möglich. Deshalb

steht der Schutz der Vielfalt als gesellschaftlicher Auftrag auch in zahlreichen Gesetzen. Nur, wenns konkret wird, wie der Schutz von Kultursorten und -rassen, fühlt sich kaum einer zuständig ...

Regionale Vielfalt im Jahresprogramm

Mit unserem Jahresprogramm möchten wir Ihnen eine Reihe von Herstellern und Produkte in unserem Convivium näher bringen. Ob Weine, Obstsorten, Stadthonig oder Albsinth – sie alle stehen für Bio-Diversität, für handwerkliche Kunst und regionale Geschmacksvielfalt.

Für regionale Vielfalt stehen die Messe Slow Schaf in Münsingen sowie der Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren. Für überregionale Bio-Diversität steht zum 5. Mal die Slow Food Messe im April auf dem Programm.

Aktuelle Veranstaltungen im Internet

Wir freuen uns, wenn Sie rege an unseren Veranstaltungen teilnehmen. Ebenso freuen wir uns über Ihre eigenen Beiträge und Vorschläge für Veranstaltungen, die wir gern auch kurzfristig neben dem gedruckten Programm auf unserer Homepage bekannt machen können. Rechnen Sie in jedem Fall damit, dass dieses Programm im Laufe des Jahres durch weitere Veranstaltungen erweitert wird. Ein regelmäßiger Blick auf unsere Homepage lohnt sich also immer.

Für Ihre Convivienleitung Stuttgart: Roman Lenz

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

ALB·GOLD
Kundenzentrum



Ernährung erleben

Gläserne Produktion. Montag-Freitag 11.30 Uhr

Nudelrestaurant SONNE. Täglich geöffnet

Landmarkt. Mo-Sa 9-20 Uhr, So 11-18 Uhr

Kräuter Welt. 2 ha großer Kräutergarten

Kochstudio. Kochkurse/-shows und Küchenpartys





Slow Food®
Stuttgart

JANUAR

SONNTAG 30.1. 13 - 19 Uhr

PRÄSENTATION DER WEINE „JUNGES SCHWABEN“

Wir werden bei der Veranstaltung mit einem Slow Food Stand vertreten sein. Jedes der Weingüter hat für diese gemeinsame Junges Schwaben-Linie einen Spitzenwein im Top-Segment geschaffen, der Individualität und eine gemeinsame Weinphilosophie gleichermaßen transportiert. Alle fünf bringen die Typizität und Individualität jedes Weingutes zum Ausdruck.

Zusätzlich präsentiert jedes Weingut einige weitere Weine aus dem aktuellen Sortiment. Außerdem stellen regionale Produzenten hervorragender Lebensmittel ihre Erzeugnisse vor.

ORT: Forum der Landesbank Baden-Württemberg, Hauptbahnhof Stuttgart

KOSTEN: 10 Euro

ANMELDUNG: keine Anmeldung erforderlich

SONNTAG 30.1.

ANMELDESCHLUSS FÜR DIE TEILNAHME BEI DER SENSORIKPRÜFUNG DER WURST- UND SCHINKENWETTBEWERBE DER SÜFFA (FACHMESSE FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK)

Bitte beachten Sie, bereits heute ist der Anmeldeschluß für die Veranstaltung, die am 24.9. stattfindet.

ANMELDUNG: bis zum 30.1. beim Landesinnungsverband BW des Fleischerhandwerks
Telefon 0711.467272“ E-Mail info@fleischerbw.de

Veranstaltungen 2011

FEBRUAR

MITTWOCH, 16.2. 19:30 Uhr

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen.

„Sie sind neu bei uns im Convivium? Sie möchten gerne neue Kontakte finden oder bestehende Kontakte pflegen?“

Bitte melden Sie sich bis spätestens eine Woche vorher an.

ORT: Nach Teilnehmerzahl wird kurzfristig entschieden, wo wir uns treffen.

Vorschläge für einen Treffpunkt sind herzlich willkommen

ANMELDUNG: bis zum 9.2. bei Laila Essawi, Telefon 0711.8887246,
E-Mail laila.essawi@gaumenglueck.de

MÄRZ

DIENSTAG 15.3. 9 Uhr

BESUCH BEIM FÖRDERER METZGEREI SCHNEIDER

Hier werden wir viel über Fleisch- und Wurstverarbeitung einschliesslich dem Warmschlachten erfahren.

ORT: Metzgerei Schneider, Pliezhausen

KOSTEN: keine, um eine Spende wird gebeten

TEILNEHMER: 5-20

ANMELDUNG: bis zum 1.3. bei Walter Belssner, Telefon 0172.7263356,
E-Mail walter_belssner@t-online.de



Slow Food®
Stuttgart

FREITAG 25.3. 19:30 Uhr

ALBSINTH-VARIATIONEN

Der Absinth ist vermarktungsreif, ein Genuß in vielen Variationen. Ein legendäres und verruchtes Getränk taucht wieder auf – der Absinth. Auch auf der Alb, wo wilder Wermut häufig vorkommt, wurden Wermutöle gewonnen, und Absinthe gebraut. In Wasserstetten, dem Nachbarort von Dapfen, wurde dies in einer Festschrift für das Jahr 1852 dokumentiert – die Blütezeit des Absinths insbesondere in Frankreich und der Schweiz – oder auch bei uns?

An diesem Abend wollen Gunter Hahn, Eberhard Läpple und Roman Lenz den sog. Albsinth® vorstellen, der in jahrelanger Arbeit wiederbelebt wurde und jetzt wieder auf dem Markt ist. Er kann an diesem Abend verkostet werden. Zudem gibt es Pralinen, die mit Albsinth gefüllt sind, als ganz besonderen Genuss! Außerdem hat das Lagerhaus-Team einige Speisen mit Absinth vorbereitet. Und natürlich viele viele Hintergrundinformationen!

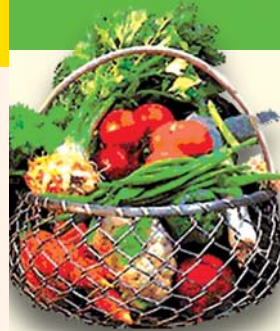
ORT: Lagerhaus an der Lauter, Lautertalstr. 65, 72532 Gomadingen-Dapfen
www.lagerhaus-lauter.de

KOSTEN: 12 Euro

TEILNEHMER: 5-20

ANMELDUNG: bis zum 18.3. bei Roman Lenz, Telefon 07022.212680,
E-Mail slowfood@stuttgart.de oder
Lagerhaus an der Lauter, Telefon 07385.965825,
E-Mail info@lagerhaus-lauter.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 Unter-glasanbau. Heimisches, saisonales Gemüse wird reif geerntet und weist daher den höchst möglichen 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 e.V.

2010

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

© 2008 Metzgerei Schneider



Slow Food®
Stuttgart

APRIL

DONNERSTAG 14.4. - SONNTAG 17.4.

SLOW FOOD MESSE

Unter dem Leitmotto von Slow Food Gut – Sauber – Fair präsentiert sich zum 5. Mal 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. Hier wird der Konsument zum Koproduzenten und kann sich mit engagierten Erzeugern direkt über Anbau, Vertrieb und Zubereitung erstklassiger Lebensmittel austauschen, ausgesuchte Produkte bester handwerklicher Qualität probieren und nach Herzenslust einkaufen: Brot & Getreideerzeugnisse, Molkereiprodukte, Käse, Obst & Gemüse, Fisch, Fleisch, Schinken & Wurstwaren, Feinkost, Öle, Essige & Kräuter, Schokolade, Konfitüren & Eis und Getränke aller Art bilden einen Marktplatz des außergewöhnlichen Geschmacks.

Aktuelle Informationen auf den Seiten der Messe

www.messe-stuttgart.de/slowfood

Anmeldung zum Newsletter unter www.slowfood-messe.de

ORT: Neue Messe, Stuttgart

KOSTEN: siehe obengennante Links, die Kosten werden demnächst bekannt gegeben



Weingut H. Dolde · Frickenhausen-Linsenhofen · Beurener Straße 16

Geöffnet: Do 16-19 Uhr, Sa 10-13 Uhr · T 07025.4982 · www.DoldeWein.de





Slow Food®
Stuttgart

MAI

MITTWOCH 18.5. 19:30 Uhr

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen.
„Sie sind neu bei uns im Convivium? Sie möchten gerne neue Kontakte finden oder bestehende Kontakte pflegen?
Bitte melden Sie sich bis spätestens eine Woche vorher an.

ORT: Nach Teilnehmerzahl wird kurzfristig entschieden, wo wir uns treffen.
Vorschläge für einen Treffpunkt sind herzlich willkommen

ANMELDUNG: bis zum 11.5. bei Laila Essawi, Telefon 0711.8887246,
E-Mail laila.essawi@gaumenglueck.de

SAMSTAG, 21.5. 14 Uhr

BACKSTUBENFÜHRUNG IN DER KONDITOREI SCHREYER

In Schorndorf gibt es zwei traditionell handwerkliche Konditoreibetriebe.
Die Konditorei Schreyer dürfen wir besichtigen und Herr Schreyer wird einiges zum Handwerk erzählen. Danach darf jeder Teilnehmer unter Anleitung von Herrn Schreyer Marzipanrosen selbst fertigen.

ORT: Café Schreyer, Joh.-Phil.-Palm-Straße Nr. 3, 73614 Schorndorf
www.cafe-schreyer.de

KOSTEN: 10 Euro

TEILNEHMER: 6-8

ANMELDUNG: bis zum 14.5. bei Markus Wagner, Telefon 0711.99797241
E-Mail mw@ossenbrunner-wagner.de

Veranstaltungen 2011

JUNI

SONNTAG 5.6. 9:30 Uhr

DIE SECCOS DER ROSSTRIEBKELLEREI – BETRIEBSFÜHRUNG UND VERKOSTUNG

Rosstriebkellerei, Dettingen (www.rosstriebkellerei.de) mit anschliessendem Essen, (u. U.) im Schwanen in Metzingen (www.restaurant-zurschwane-metzingen.de)

ORT: Rosstriebkellerei, Am Blohn 8, 72581 Dettingen

KOSTEN: ca. 15 Euro

TEILNEHMER: min. 10

ANMELDUNG: bis zum 15.5. bei Walter Belssner, Telefon 0172.7263356,
E-Mail walter_belssner@t-online.de

SAMSTAG 18.6. 13:30 - 17 Uhr

BESUCH BEIM STADTIMKER PETER PFEIFLE

Woher kommt der einzigartige Geschmack des Honigs aus der Stadt Stuttgart. Peter Pfeifle, Imker mit Lieb und Seele bringt uns das Leben der Bienen und die Imkerei in der Stadt näher. Inklusive Honigprobe. Peter Pfeifle ist ein Honigbienen-Experte und Imker mit Leib und Seele. Seine Ernte verkauft er immer freitags auf dem Wochenmarkt auf dem Wilhelmsplatz. Die Bienenstöcke sind in der ganzen Stadt verteilt – etwa auf der Weinsteige, Wangener Höhe, Rohracker und Sonnenberg.

Sortenhonige lehnt er strikt ab: „Dafür bräuchte man Monokulturen und die gibt es bei mir nicht.“ Peter Pfeifle setzt statt dessen auf die vielfältige Stuttgarter Blütenlandschaft. Diese wollen wir an diesem Nachmittag erschmecken. Peter Pfeifle wird uns Einblicke geben in die die sonst verschlossenen



Slow Food®
Stuttgart

Bienenstöcke und uns Wissenswertes aus dem Leben und Sozialverhalten seiner „Mädle“, wie er seine Bienen liebevoll nennt, erzählen. Natürlich werden wir seinen Honig und sein Honigmet ausgiebig probieren.

ORT: Treffpunkt 13:30 Uhr, Standseilbahn Südheimer Platz
(Veranstaltung nahe Waldfriedhof)

KOSTEN: 8 Euro

ANMELDUNG: bis zum 10.6. bei Alexander Lorenz, Telefon 0711.639911
E-Mail lorenz@profitext.de

AUGUST

SAMSTAG 6.8. - SONNTAG 7.8.

SLOW FOOD SOMMERREISE ZU GAST IN STUTTGART

Wir reisen von 18. Juni bis 18. September von Stadt zu Stadt, von Ort zu Ort und treffen uns jedes Wochenende zu einer Convivium Tour.

Dort präsentiert Slow Food die Besonderheiten und Charakteristika von Stadt und Region.

Stuttgart wird dies am 6./7. August anbieten, und dabei die TeilnehmerInnen auch zum Sommerfest einladen!

Die Reisezeitpläne und -inhalte werden ab Mitte Februar im Internet bekannt gegeben!

SAMSTAG 6.8. *ab 14 Uhr*

SOMMER-/HELPERFEST

Nähere Informationen folgen im Internet und per Mitgliederinformation

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

Veranstaltungen 2011

ANMELDUNG: bis zum 31.7. bei Birgit Wagner, Telefon 0711.6498182
E-Mail wagner.webmaster@web.de

MITTWOCH 17.8. *19:30 Uhr*

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen.

„Sie sind neu bei uns im Convivium? Sie möchten gerne neue Kontakte finden oder bestehende Kontakte pflegen?“

Bitte melden Sie sich bis spätestens eine Woche vorher an.

ORT: Nach Teilnehmerzahl wird kurzfristig entschieden, wo wir uns treffen.
Vorschläge für einen Treffpunkt sind herzlich willkommen

ANMELDUNG: bis zum 10.8. bei Laila Essawi, Telefon 0711.8887246,
E-Mail laila.essawi@gaumenglueck.de

SEPTEMBER

SAMSTAG 3.9. *13:30 Uhr*

BESUCH BEIM FOERDERER WEINGUT FASCHIAN IN HESSIGHEIM

1 ½ Std. Wanderung von Besigheim nach Hessigheim mit dem staatl. geprüften Weinwanderführer Andreas Ammer, Weinkellerbesichtigung und Weinprobe im Weingut Faschian „Karsten Faschian macht sich viele Gedanken über die Qualität seiner Weine, den Lesehelfern und den Ausbau im Keller. Das Weingut liegt herrlich gelegen oberhalb von Hessigheim. Dorthin werden wir von Besigheim von einem Fachmann gebracht, der Wein und Kultur bestens kennt. Besichtigung des Weinkellers und ein Winzervesper runden den Nachmittag ab, bevor uns der Bus wieder nach Besigheim zurückbringt.



Slow Food®
Stuttgart

ORT: Abfahrt vom HBF Stuttgart 13:45 Uhr (Besigheim an 14:09 Uhr),
Wanderung nach Hessigheim ca. 2 Stunden, Weinprobe um 16 Uhr.
Rückfahrt um 17:58 Uhr (Stuttgart an 18:52 Uhr)
Weingut Faschian, Über dem Neckar 7, 74394 Hessigheim,

KOSTEN: 18 Euro für Weinprobe und Vesper

TEILNEHMER: mindestens 15

ANMELDUNG: bis zum 28.8. bei Walter Belssner, Telefon 0172.7263356
E-Mail walter_belssner@t-online.de

SAMSTAG 17.9. 14 - 16 Uhr

FÜHRUNG AUF DER POMOLOGIE IN REUTLINGEN

In einer der schönsten Parkanlagen Reutlingens, dem ehemaligen Gelände des Pomologischen Instituts, besichtigen wir den historischen Gewölbekeller. Geschichtlich gehen wir 150 Jahre zurück und lernen den Gründer, Dr. Eduard Lucas, (den Urururgroßvater unserer Führerin) und seine Tätigkeit im Obstbau kennen. Durch Ausprobieren einer kleinen „Maschine“ aus dieser Zeit wird unsre Lust auf die Verarbeitung von Obst geweckt. Wenn Zeit bleibt gehen wir danach über das Gelände des heutigen Parks auf dem Obstbäume stehen und werden dort noch einiges über die heutige Bedeutung der Streuobstwiesen erfahren.

ORT: Pomologie, Eingang Friedrich-Ebert-Straße, 72764 Reutlingen

KOSTEN: 5 Euro

TEILNEHMER: mindestens 8, maximal 15

ANMELDUNG: bis zum 3.9. bei Markus Wagner, Telefon 0711.99797241
E-Mail mw@ossenbrunner-wagner.de

Veranstaltungen 2011

SAMSTAG 24.9. 11 - 17 Uhr

TEILNAHME BEI DER SENSORIKPRÜFUNG DER WURST- UND SCHINKENWETTBEWERBE DER SÜFFA, FACHMESSE FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Maximal 10 Teilnehmer von Slow Food können als Gastprüfer bei der Sensorikprüfung der Würste und Schinken mitmachen. Im April oder Mai findet eine Schulung statt, mit allem, was man dafür wissen muss.

ORT: Alte Kelter, 70734 Fellbach, nähere Informationen zu Beginn,
Dauer und Ort folgen in der Anmeldebestätigung

KOSTEN: –

TEILNEHMER: maximal 10

ANMELDUNG: bis 30.1.2011 beim Landesinnungsverband BW des
Fleischerhandwerks, Telefon 0711 467272,
E-Mail info@fleischerbw.de

SONNTAG 25.9. 11 - 17 Uhr

6. 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. Zum 6. Mal wird diese informative Reise in die kulinarische Vergangenheit angeboten, die nach dem Willen von Slow Food eine Zukunft haben soll. Vorgestellt, verkostet und verkauft werden ca. ein Dutzend so genannte Archepassagiere aus dem Slow Food Projekt „Arche des Geschmacks – Essen, was man retten will“. Dabei handelt es sich um selten gewordene Pflanzensorten, Tierrassen und verarbeitete Lebensmittel, die in natürlicher Produktion und handwerklicher Qualität von



Slow Food®
Stuttgart

einigen wenigen Erzeugern am Leben erhalten wurden – und sich hoffentlich zunehmender Nachfrage erfreuen!

Ausführliche Informationen zu Slowfood Deutschland und seinem Arche-Projekt 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

OKTOBER

29.10.-1.11.

SLOW SCHAF IM ALTEN LAGER IN MÜNSINGEN

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

Die Slow Schaf findet gemeinsam mit der schön&gut, der Messe rund um Essen, Trinken, Wohnen&Lifestyle, statt.

ORT: Altes Lager, Hauptstr. 318, 72525 Münsingen

KOSTEN: Messeeintritt

INFORMATIONEN: www.reutlingen-messe.de

FREITAG 4.11. 19 Uhr

JAHRESESSSEN

Unser diesjähriges Jahresessen planen wir im heimeligem Ambiente der Botega. Weitere Informationen folgen rechtzeitig vor Anmeldeschluß im Internet und per Mitgliederinformation.

Veranstaltungen 2011

ORT: BOTECA die VINO, Beethovenstraße 30, 70195 Stuttgart-Botnang

KOSTEN: wird im Internet bekanntgegeben

ANMELDUNG: bis zum 14.10. Birgit Wagner, Telefon 0711.6498182

E-Mail wagner.webmaster@web.de

MITTWOCH 16.11. 19:30 Uhr

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen.

Sie sind neu bei uns im Convivium? Sie möchten gerne neue Kontakte finden oder bestehende Kontakte pflegen?

Bitte melden Sie sich bis spätestens eine Woche vorher an.

ORT: Nach Teilnehmerzahl wird kurzfristig entschieden, wo wir uns treffen.

Vorschläge für einen Treffpunkt sind herzlich willkommen

ANMELDUNG: bis zum 9.11. bei Laila Essawi, Telefon 0711.8887246,

E-Mail laila.essawi@gaumenglueck.de

MITTWOCH 30.11. 19:30 Uhr

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Alle Mitglieder sind herzlich zur diesjährigen Mitgliederversammlung eingeladen.

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

ANMELDUNG: keine Anmeldung erforderlich



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 Alblinse, die Champagner Bratbirne oder das Filder-Spitzkraut.

Die Stuttgarter „Arche-Gruppe“ besteht zur Zeit aus 6-8 aktiven Mitgliedern. Wir treffen uns einmal im Monat im privaten Rahmen und beschäftigen uns dann mit dem jeweils aktuellen Thema.

So spüren wir 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 Aufnahme-Kriterien 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!



Filder-Spitzkraut • Albschnecke • Champagner Bratbirne • Höri Bülle • Bamberger Hörnla • Musmehl
Alblinse • Bunte Bentheimer Schweine

Informationen zur
Arche-Gruppe Stuttgart
bei
Monika Titze
Telefon 0711.7288500
E-Mail: Titze@Titze-Pr.de

Genussführer-Gruppe

Wer hat nicht Lust auf gutes Essen? Wenn ich verreise, schaue ich erst mal, welche Lokale und Produzenten vom Convivium Slowfood vor Ort angeboten werden.

Genau, das ist Aufgabe der Genussführergruppe vom Convivium Stuttgart. Lokale in unserer Region zusammen zu stellen, die nach den Slowfood-Kriterien kochen: Regionale Gerichte, saisonale Zubereitung, Produkte aus der Region und ohne Geschmacksverstärker. Und das alles geschmacklich über dem Durchschnitt. Eine gemütliche Atmosphäre, wo man sich wohlfühlt und das Essen genießen kann, spielen ebenfalls eine wichtige Rolle. Wenn man dann noch auf der Speisekarte über die Erzeuger informiert wird, freuen wir uns ganz besonders.

Wir testen im Monat ein bis zwei Lokale, führen Testwiederholungen durch und lassen uns gerne vom Koch über seine Philosophie aufklären. Häufig sind wir nicht zufrieden und entscheiden gemeinsam, ob ein Lokal in den Genussführer aufgenommen wird, oder wegen einzelner Mängel in der Rubrik „wo wir sonst noch Essen“ aufgenommen wird. Leider sagen wir, gut gegessen, gut unterhalten, aber zu wenig Genuß.

Unsere Leitmotive sind die Nase, die Zunge, der Gaumen, das Besondere. Was betört mich, was ist nachhaltig, wohin würde ich gerne einen guten Freund zum Essen hinschicken? Wo kann ich unsere regionalen Gerichte am besten fühlen?



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.

Kommen Sie doch einfach mal auf einen Schnuppertermin vorbei.

Informationen zur
Genußführer-Gruppe Stuttgart
bei
Walter Belssner
Telefon 0172.7263356
E-Mail: walter_belssner@t-online.de

Geschmacksparcour

Die Regionalgruppe Stuttgart ist derzeit dabei, ihren sogenannten Geschmacksparcour zu aktualisieren und bei Veranstaltungen mit Kindern, aber auch Jugendlichen einzusetzen. In dem Parcour werden von BetreuerInnen kleine Übungen mit den Kindern durchgeführt, die die Sinne ansprechen: Farbe, Geruch, Geräusche, Anfühlen und Geschmack. Hierzu wurden im letzten Jahr von Slow Food International Schulungsmaterialien herausgegeben, die sich „Zu den Wurzeln des Geschmacks“ und „Eine kurze Anleitung zur sensorischen Bildung“ nennen.

Der Parcour besteht damit aus 5 Aufstellnischen für Tische, 2 Anleitungsheften und den jeweiligen „Verkostungssets“. Wer Interesse hat, sich einmal zu einer internen Schulung zu treffen, möge sich bitte bei Roman Lenz unter stuttgart@slowfood.de melden.

Informationen zum
Geschmacksparcour
bei
Roman Lenz
Telefon 07022.212680
E-Mail: stuttgart@slowfood.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@KAESEKONTOR.DE
WWW.KAESEKONTOR.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

Impressum



Slow Food®
Stuttgart

WWW.SLOWFOOD.DE/STUTTART

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.

CONVIVIENTLEITUNG:

Roman Lenz	Telefon 07022.212680	stuttgart@slowfood.de
------------	----------------------	--

STELLVERTRETER:

Alexander Lorenz	Telefon 0711.639911	lorenz@profitext.de
Walter Belssner	Telefon 0172.7263356	walter_belssner@t-online.de
Birgit Wagner	Telefon 0711.6498182	wagner.webmaster@web.de

GESTALTUNG:

ossenbrunner wagner	Telefon 0711.99797241	info@ossenbrunner-wagner.de
---------------------	-----------------------	--

INTERNET:

Birgit Wagner	Telefon 0711.6498182	wagner.webmaster@web.de
---------------	----------------------	--

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

KOCHSTAMMTISCHE:

Josef Brändle	Kochstammtisch I	Telefon 0711.7801823
Petra Forster	Kochstammtisch II	Telefon 0711.6499278
Petra Pfitzer	Kochstammtisch III	Telefon 0171.4280000
Martin Strangfeld	Weinstammtisch I	Telefon 07654.807733
Gerhard Schiek	Weinstammtisch II	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.

ARBEITSGRUPPEN:

Arche des Geschmacks – immer auf der Suche nach schützenswerten Arten, Sorten, Rezepten	Monika Titze	Telefon 0711.7288500
Genußführer Restaurants – Reg. Testerguppe für den Genußführer Slow Food Deutschland	Walter Belssner	Telefon 0711.7946356
Genußführer Produzenten – Reg. Testerguppe für den Genußführer Slow Food Deutschland	Karlheinz Hassis	Telefon 07144.7060300

FOTOGRAFIE:

Slow Food Deutschland e.V. | pixelio.de (Bernd Boscolo/Marina Grohmann/Sigrid Ross-mann/Cornerstone/Alexandra H.) | M. Wagner