



Slow Food®  
Stuttgart

2009

**SCHNECKENEXPRESS**

VERANSTALTUNGSKALENDER DES CONVIVIUM STUTTART



*Slow Food  
Fördermitgliedschaften*



## Liebe Freundinnen und Freunde von Slow Food,

als Slow Fooder sind wir alle Partner im „internationalen Netzwerk des guten Geschmacks“. Das bedeutet für jeden von uns unschätzbare Kontaktmöglichkeiten. Denn mehr als 90.000 Menschen weltweit engagieren sich für eine Esskultur, die uns allen am Herzen liegt: Eine Esskultur, bei der saisonale, regionale und handwerklich erzeugte Produkte wie zum Beispiel ein natürlich gereifter Käse im Mittelpunkt stehen. Eine Esskultur, bei der man sich die Zeit nimmt, ein gutes Essen in gemütlicher Runde zu genießen. Und eine Esskultur, die mit Natur und Umwelt im Einklang steht und handwerkliche Erzeuger fair bezahlt.

Zum Netzwerk von Slow Food gehören nicht nur die Mitglieder, sondern auch unsere Förderer. Förderer können kleine und mittelständische Unternehmen wie Erzeuger, Gastronomen oder Händler werden sowie Institutionen, die sich unserer Philosophie in ihrer täglichen Arbeit verbunden fühlen und unsere Ziele unterstützen möchten. Ein wichtiger Aspekt ist dabei der Kontakt zu gleich gesinnten Akteuren und Kunden. Slow Food versteht sich deshalb auch als Plattform für die Vernetzung zwischen den Förderern untereinander und bewussten Verbrauchern.

## Konsumenten als „Ko-Produzenten“

Besonders reizvoll finde ich dabei den Gedanken, dass sich Konsumenten und Produzenten im „Netzwerk des guten Geschmacks“ als Partner unterstützen. Wir sind in diesem Sinne also nicht nur Konsumenten, sondern auch „Ko-Produzenten“, indem wir durch unsere Nachfrage das Angebot aktiv mit gestalten. So kaufen Slow Fooder bevorzugt hochwertige Lebensmittel aus der Region und stärken damit die Position von Anbietern, die unserer

Qualitätsphilosophie entsprechen. Wir empfehlen Freunden und Bekannten Restaurants, die nach Slow Food-Kriterien kochen, was dann leider oft dazu führt, dass wir selber irgendwann ohne Reservierung keinen Platz mehr bekommen, weil „der Laden brummt“. Auch auf Veranstaltungen und Messen wie der Slow Food Messe, die dieses Jahr wieder in Stuttgart stattfindet (2.-5. April), führt Slow Food Produzenten und Händler mit Konsumenten zusammen, um möglichst viele neue „Ko-Produzenten“ zu gewinnen.

## Aktivisten in Sachen Genuss

Das Convivium Stuttgart hat zur Zeit rund 20 Förderer. Dazu gehören Gastronomen und Hotels wie Mayer's Burgrestaurant Hohenbeilstein, das Restaurant Hirsch in Filderstadt, Hotel Bischofsschloss in Markdorf, Jürgen Hubers Weinstube Lamm in Feuerbach und neu das Landhotel Wiesenhof in Heroldstatt. Stark vertreten sind auch die Produzenten bzw. „Genusshandwerker“. Die in Kornthal-Münchingen ansässigen Edelbrandbrennereien Alt Enderle führen die Tradition einer bekannten Küferfamilie aus Gemmrigheim fort. Angeschlossen ist das hauseigene Restaurant „Bäckerschmide“ in Stuttgart-Gaisburg. Viele unserer Mitglieder kennen die Handwerksbäckerei Mack von den spannenden Backstubenfürungen im Morgengrauen – seit Mitte November 2008 gibt es das hervorragende Brot auch an einem eigenen Stand auf dem Markt am Schillerplatz. Hochland Kaffee, Deutschlands größte Kaffee-Manufaktur, gehört ebenso zu den Förderern wie Schmid's Nudeln, die Metzgerei Schneider in Pliezhausen oder der Stuttgarter Hampp-Verlag.

Mit der Slow Food-Philosophie verbunden fühlen sich auch die DEHOGA Baden-Württemberg, der Verband für das Gastgewerbe,

und der Württembergische Gärtnerei-Verband, in dem mehr als 2000 Betriebe im Freiland und über 800 Betriebe im geschützten Anbau organisiert sind. Weitere Förderer sind die Messe Stuttgart, Kirchgessner Kommunikation, der Familienbetrieb Kleinbach für Küchen und Wohnkultur in Weilheim/Teck und das Casino im GENO-Haus Stuttgart – Casinoleiter Dirk Seiler engagiert sich mit großem Erfolg für eine regionale und saisonale Küche. Und last but not least unsere Netzwerkpartner aus dem Handel: Fischer + Trezza mit Weinen aus Italien, di gennaro mit italienischen Delikatessen, Buntspecht Naturkost am Markt (Vaihingen Enz) so wie „Buch Wein Kunst“ in Fellbach und Armin Luys Delikatessen und Accessoires, Stuttgart.

## Wer kann Förderer werden?

Unternehmen oder Institutionen, die Slow Food als Förderer unterstützen möchten, werden nach einem Kontaktgespräch mit der Leitung des jeweiligen Conviviums aufgenommen. Außerdem werden sie gebeten einen Antrag ausfüllen, um sicherzustellen, dass die Firmenphilosophie den Zielen von Slow Food nicht widerspricht. Die Förderbeiträge bewegen sich je nach Art und Größe des Förderers zwischen 250 und 1000 € im Jahr. Förderer dürfen mit dem Logo auf ihr Engagement hinweisen – allerdings nicht direkt auf Produkten oder deren Verpackung. Infos zu den Förderern finden sich außerdem auf unserer Website [http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/stuttgart/foerderer/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/foerderer/)

**Monika Titze,**  
*Vorstand Convivium Stuttgart*  
*Öffentlichkeitsarbeit*



**SONNTAG 25.1.** 13 - 19 Uhr

## PRÄSENTATION DER JUNGEN SCHWABEN-WEINE

Präsentation der Spitzenweine „Junges Schwaben“ begleitet von hervorragenden Lebensmitteln regionaler Produzenten und kleinen Leckereien aus Slow Food Archeprodukten.

**ORT:** Forum der Landesbank Baden-Württemberg am HBF Stuttgart  
**KOSTEN:** 9 €

**FREITAG 30.1.** 16 Uhr

## FLEISCHQUALITÄT – SEMINAR & KOCHABEND

Erfahren Sie vom Profi Wissenswertes rund um das Fleisch. Durchführung Petra Forster (Ernährungswissenschaftlerin) und Eberhardt Braun (Koch)

**ORT:** Diätschule, Hegelstr. 4, Stuttgart  
**KOSTEN:** ca. 45 €, je nach Teilnehmerzahl  
**TEILNEHMER:** 15-20 TN

**ANMELDUNG:** bis zum 25.1.2009 bei Petra Forster  
Telefon 0711.6200525 E-Mail info@spuer-sinn.de

**SAMSTAG 28.2.** ab 17:30 Uhr

## KULINARISCHER ABEND RUND UM DIE ALBLINSE

Kulinarischer Infoabend „rund um die Alblinse“ mit 4-Gang-Menü im Landhotel Wiesenhof in Heroldstatt (neuer Förderer CV Stuttgart).

**ORT:** Landhotel Wiesenhof, Heroldstatt  
**KOSTEN:** 45 €  
**ANMELDUNG:** bis zum 22.2.2009 bei Birgit Wagner  
Telefon 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

**DIENSTAG 3.3.** 19 Uhr

## WEINABEND – WEINE AUS ALPINEN HÖHENLAGEN

Entdecken Sie jahrtausend alte Weintradition und seltene Rebsorten weit ab von Massenweinen und Mainstream. Genießen Sie dazu regionale Spezialitäten der Täler von Eisack und Etsch, von Rhein und Rhône.

**ORT:** Kultweine-Kochwelten-Kunststücke, Sonja Lenz, Amstetter Straße 38, Stuttgart-Hedelfingen  
**KOSTEN:** 42 €  
**ANMELDUNG:** bis zum 22.2.2009 bei Jutta Schönberger  
0711.6201555 E-Mail jutta.schoenberger@online.de

**DONNERSTAG 2.4. - SONNTAG 5.4.**

## SLOW FOOD MESSE – MARKT DES GUTEN GESCHMACKS

Aktuelle Informationen und Anmeldung zum Newsletter unter [www.slowfood-messe.de](http://www.slowfood-messe.de)

**ORT:** Neue Messe, Stuttgart

**SONNTAG 5.4. - MITTWOCH 8.4.**

## SLOW TOUR – KULTURLANDSCHAFT SCHMECKEN

Slow Tour im Anschluss an die Messe – im Süden der Mittleren Alb. 4-tägige Tour im Anschluss an die Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“

**ORT:** Ehestetten  
**KOSTEN:** 495 €  
**TEILNEHMER:** max 12 TN  
**ANMELDUNG:** bis zum 22.3.2009 bei Roman Lenz  
Telefon 07022.212680 E-Mail stuttgart@slowfood.de

**SONNTAG 26.4.** 13 Uhr

## FRÜHLINGSSESSEN MIT DOLDE-WEINEN

Erleben Sie die frische Frühlingsküche, Herr Dolde wird uns dazu die neuen Jahrgänge seiner Weine aus einem der höchstem Weinbaugebiete Deutschlands präsentieren.

**ORT:** Gasthof Traube, Frickenhausen-Linsenhofen  
**ANMELDUNG:** bis zum 19.4.2009 bei Birgit Wagner  
T 0711.6498182 E-Mail wagner.webmaster@web.de

**DONNERSTAG 30.5. - 5.6.**

## SLOW FOOD REISE NACH MITTALITÄLIEN IN DIE CIOCIARIA (LATIUM)

Eine Gruppenreise für Slow-Food-Mitglieder und Menschen, die sich für italienisches Essen und italienische Kultur begeistern.

**ORT:** Amaseno, Italien  
**KOSTEN:** 945 € im Doppelzimmer (Slow-Food-Mitglieder 885 €)  
100 € Einzelzimmerzuschlag, Flug ist nicht im Preis enthalten  
**TEILNEHMER:** 8-16 TN  
**ANMELDUNG:** bis zum 9.5.2009 bei Claudius Ziehr  
Telefon 0152.29570731 E-Mail info@stadtbesichtigungen.de

**SONNTAG 7.6.** 15 Uhr

## TREPPEN, WEGE, TROCKENMAUERN – KULTURLANDSCHAFT ROSSWAGER HALDE AM SCHEIDEWEG

Die heute noch bewirtschafteten Terrassenweinberge in Baden-Württemberg gehören zu den besten Lagen des Landes. Aber: Die alten Kulturlandschaften sind akut vom Verfall bedroht. Rundgang durch den Weinberg mit anschließender Verkostung begleitet von kulinarischen Spezialitäten der Region.

**ORT:** Rosswag bei Vaihingen/Enz  
**KOSTEN:** 25-30 € für Degustation und Essen  
**ANMELDUNG:** bis zum 2.6.2009 bei Monika Titze  
Telefon 0711.7288500 E-Mail titze@titze-pr.de

**SAMSTAG 20.6.** 15 Uhr

## BESUCH BEIM BRUNNENHOF DEMETER-GEFLÜGELAUZUCHT

Wir erfahren einiges über artgerechte Geflügelhaltung und Aufzucht und sehen die Streuobstwiesen und Folienhäuser, wo Puten und Landgockel gehalten werden.

**ORT:** Mäusdorf bei Künzelsau  
**KOSTEN:** 5 € für die Führung  
**ANMELDUNG:** bis zum 5.6.2009 bei Heidi Heess  
Telefon 07151.562840 E-Mail heidi.heess@t-online.de

**SAMSTAG 11.7.** ab 16 Uhr

## SLOW FOOD STUTTGART – SOMMERFEST

Bio-Restaurant Cassiopeia, Stuttgart  
**ANMELDUNG:** bis zum 28.6.2009 bei Markus Wagner  
Tel. 0711.99797241 E-Mail mw@ossenbrunner-wagner.de

**SAMSTAG 1.8 - FREITAG 14.8.**

## KULINARISCHE WANDERREISE, VALLE MAIRA/PIEMONTE

Genusswandern im Valle Maira. Das Piemont ist ein tolles Urlaubsziel für Genusswanderer, die Wandern und kulinarische Erlebnisse verbinden wollen.

**ORT:** Valle Maira, Piemont/Italien  
**KOSTEN:** 1375 €, 1325 € für SF-Mitglieder  
**TEILNEHMER:** maximal 12 TN  
**ANMELDUNG:** bis zum 31.3.2009 bei Rudi Hauser  
Telefon 0711.4203090 E-Mail rudi@schulhauser.de

**SONNTAG 27.9.** 11 - 17 Uhr

## ARCHEMARKT IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

4. Arche des Geschmacks Albschnecken, Filderkraut und anderen regionalen Spezialitäten

**ORT:** Freilichtmuseum Beuren  
**KOSTEN:** Museumseintritt

**SAMSTAG 10.10.**

## SÜFFA – FACHMESSE FÜR FLEISCHERHANDWERK TEILNAHME AN WURST- UND SCHINKENWETTBEWERBEN

Werden Sie Gastprüfer bei der Sensorikprüfung der Würste und Schinken.  
**ORT:** Neue Messe, Stuttgart  
**TEILNEHMER:** maximal 20 TN  
**ANMELDUNG:** bis Ende Juni beim Landesinnungsverband BW des Fleischerhandwerks  
Telefon 0711.467272 E-Mail info@fleischerbw.de

**SONNTAG 25.10.** 12 Uhr

## TRADITIONELLES WILDESSEN AUF DER SCHWÄBISCHEN ALB

Herr Mandel vom Gasthof „Hirsch im Grünen“ in Mehrstetten wird uns auch dieses Jahr wieder ein ganz besonderes Wildmenü zusammenstellen.

**ORT:** Gasthof Hirsch im Grünen, Mehrstetten b. Münsingen  
**KOSTEN:** ca. 38 €  
**TEILNEHMER:** maximal 25 TN  
**ANMELDUNG:** bis zum 19.10.2009 bei Monika Titze  
0711.7288500 E-Mail titze@titze-pr.de

**MITTWOCH 11.11.** ab 19 Uhr

## MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Alle Mitglieder sind herzlich zur diesjährige Mitgliederversammlung eingeladen.  
**ORT:** wird im Laufe des Jahres bekannt gegeben

**SAMSTAG 5.12.** 19 Uhr

## JAHRESABSCHLUSSESSEN

Das Schloß Solitude lohnt sich wieder für Genießer, bei dem diesjährigem Jahresessen werden wir ein exklusives schwäbisches 5-6 Gang Menü im „Gelben Saal“ genießen.

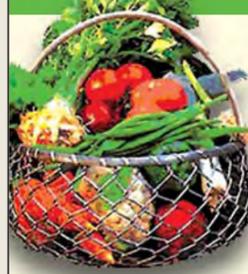
**ORT:** Schloß Solitude im Carl Eugen  
**TEILNEHMER:** maximal 25 TN **KOSTEN:** ca. 60 €  
**ANMELDUNG:** bis zum 3.10.2009 bei Gerhard Schiek  
Telefon 0711.6492541 E-Mail schiek@t-online.de

unsere *Weine* – einzigartig  
*Rosswager Halde* wie die Landschaft



Genossenschaftskellerei  
Roßwag-Mühlhausen e.G.  
Manfred-Behr-Straße 34  
71685 Vaihingen/Enz  
Tel.: 07042-2950  
[www.wein-rosswag.de](http://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](http://www.gaertner-bw.de)

Marcus Schneider Jochen Schneider

**NATÜRLICH FRISCH AUS UNSERER REGION!**

Metzgerei **SCHNEIDER**  
Premiumqualität vom Schönbuch

2009

Telefon 0 71 27/97 77-0 • [www.metzgerei-schneider.de](http://www.metzgerei-schneider.de)

\*\*\* Hotel **Gasthof zum Hirsch**

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

FLAIR-HOTEL  
**GASTHOF HIRSCH INDELHAUSEN**

Kloker-Steinhardt GbR Wannengeweg 2 72534 Hayingen  
Telefon: 07386.97 78 - 0  
Telefax: 07386.97 78 - 99  
[www.hirsch-indelhausen.de](http://www.hirsch-indelhausen.de)  
E-Mail: info@hirsch-indelhausen.de

FLAIR HOTEL

## ES IST DOCH GANZ EINFACH

Je mehr Leute etwas über gute Produkte wissen, desto mehr werden sie mögen.

Dazu braucht's: Gute Produkte und Reklame die neugierig macht.



**KIRCHGESSNER**

KOMMUNIKATION

Wenn Sie mehr wissen möchten [www.kirchgessner-kommunikation.de](http://www.kirchgessner-kommunikation.de)



## Ebermann Gastronomie

Restaurant • Partyservice • Hallenbewirtung



KUNST. KULTUR. KONGRESSE. NÜRTINGEN

Nürtinger Str. 24 • 72644 Oberboihingen  
Telefon 0 70 22 / 6 11 68 • Telefax 0 70 22 / 6 17 68  
e-mail: info@linde-oberboihingen.de • [www.linde-oberboihingen.de](http://www.linde-oberboihingen.de)

# ALB-GOLD Nudelcenter

Das Ausflugsziel rund um die gesunde Ernährung auf der Schwäbischen Alb. Nur 1 Autostunde von Stuttgart entfernt.

Auch  
am Wochen-  
ende geöffnet



ALB-GOLD Teigwaren GmbH  
72818 Trochtelfingen  
Telefon (0 71 24) 92 91-155  
www.alb-gold.de



## Gaumenfreuden & Trinkgenuss

### GASTHOF LAMM

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



### Manufaktur Jörg Geiger

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

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

www.manufaktur-joerg-geiger.de



Slow Food®  
Stuttgart

# IMPRESSUM

## CONVIVIENLEITUNG:

Roman Lenz T 070 22. 21 26 80 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 © Hochland Kaffee Hunzelmann GmbH und Co. KG,  
Jürgen Huber/Weinstube Lamm in Feuerbach, Landesmesse Stuttgart GmbH,  
Handwerksbäckerei Mack

## 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:

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

Aktuelle Termine und die ausführliche Beschreibung der einzelnen Termine finden Sie im  
Internet unter [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart). Hier können Sie sich auch anmelden. Ände-  
rungen und Ergänzungen sind vorbehalten. Organisatorischer Hinweis: Nichtmitglieder von  
Slow Food bezahlen pro Veranstaltung außer beim Offenen Stammtisch zusätzlich € 5,-.

## Ansprechpartner für

<b>Kochstammtisch I:</b>	Josef Brändle	T 0711.7 80 18 23
<b>Kochstammtisch II:</b>	Jutta Wagner	T 07141.9 74 36 66
<b>Kochstammtisch III:</b>	Petra Pfitzer	T 0171.4 28 00 00
<b>Weinstammtisch I:</b>	Martin Strangfeld	T 07654.80 77 33
<b>Weinstammtisch II:</b>	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.

Der monatliche offene Stammtisch findet an jedem 2. Mittwoch des Monats (außer  
November und Dezember) ab 19.30 Uhr in der Weinstube Am Stadtgraben, Am Stadt-  
graben 6, Stuttgart-Bad Cannstatt, statt. Eine Anmeldung dafür ist nicht erforderlich.

# Kimmichs

...wie bei Muttern

## Filder-Weinsauerkraut



Telefon 07127.51886  
www.kimmichs.de

[www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)