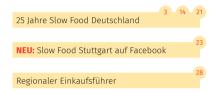


VERANSTALTUNGSKALENDER 2017

– Gut – Sauber – Fair –







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 Beteiligten



VERANSTALTUNGEN 2017 – UNSER PROGRAM*N*

Slow Talk - der Schneckentisch

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen über Slow Food Stuttgart und unsere Projekte. 18.1.
19 Uhr JANUAR

■ ORT: Gaststätte Lehen, Nebenzimmer, Lehenstr. 13, 70180 Stuttgart

■ ANMELDUNG: ulrike.storz@slowfood-stuttgart.de oder 0172 7313884

Großdemo Berlin. "Wir haben Agrarindustrie satt!"

Die Landwirtschaft steht am Scheideweg: Wird unser Essen zukünftig noch von Bäuerinnen und Bauern für den Bedarf einer Region erzeugt oder von Konzernen, die für den Weltmarkt produzieren? Wir rufen auf zur Demonstration und fordern: Faire Preise für die Bauern. Fairer (Welt-)handel. Artgerechte Tierhaltung. Umweltfreundliche Landwirtschaft.

Samstag **21.1.**12 Uhr

FEBRUAR

ORT: Berlin. Potsdamer Platz

25 Jahre Slow Food Deutschland. Woher kommen wir? Wohin gehen wir?

Wofür steht Slow Food? Was ist Slow Food und welche Ziele verfolgen wir? Darüber wollen wir, eingestimmt durch ein bewährt leckeres Buffet von Loretta, gemeinsam diskutieren: unbedingt ergebnisoffen, gerne kontrovers, jedenfalls Erkenntnis stiftend.

■ ORT: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart

■ KOSTEN: 10 Euro fürs Buffet

■ ANMELDUNG: Bis zum 5.2. bei stuttgart@slowfood.de

aft.

8.2



Die Schwaben. Führung durch die Ausstellung mit Schwerpunkt Kulinarik

Freitag 3.3. 17:20 Uhr

MÄRZ

Interessanter Ausklang der Woche im Landesmuseum: Gemeinsamer Besuch der Großen Landesausstellung mit Schwerpunkt Kulinarik, z. B. werden mehrere Dutzend Spätzlemaschinen vorgestellt.

■ ORT: Innenhof des Alten Schlosses, Landesmuseum Baden-Württemberg, Schillerplatz 6, 70173 Stuttgart

KOSTEN: 10 Euro Eintrittspreis inklusive Führung

■ ANMELDUNG: Bis zum 20.2. bei markus.wagner8@gmx.de oder 0711 99797241

Samstag 4.3. 11 Uhr

Zu Besuch bei Schaf und Ziege im Heckengäu

Schäferin Sabine Krüger führt uns durch den Stall und erzählt einiges über die Landschaftspflege im Heckengäu, die Besonderheiten der Tierhaltung und über die regionale Vermarktung des Fleisches. Gabi Kiss kocht für uns auf dem en Feuer: Wildkräuterbutter mit Baguette, ein Gemüsesüpp-

offenen Feuer: Wildkräuterbutter mit Baguette, ein Gemüsesüppchen, gegrillte Lammwurst und dazu ein Gläschen Streuobstsecco.

ORT: Treffpunkt S-Bahn Bahnhof Magstadt

■ KOSTEN: Führung ca. 5 Euro, Essen & Trinken: 15 Euro ■ ANMELDUNG: Bis zum 23.2. bei ikatzendorfer@web.de

Bitte Besteck, Sektglas und Wasser mitbringen und warm anziehen

Mittwoch **29.3.**

Hinter den Kulissen der Slow Food Messe. Von Ausstellerkriterien bis verbotene Zusatzstoffe

Wir wollen uns mit dem Projektleiter der Slow Food Messe Nikitas Petrakis über die Messe informieren und diskutieren über Qualitätskriterien für Aussteller, das Rahmenprogramm und die Zukunft der Messe.

■ ORT: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart

■ KOSTEN: 10 Euro fürs Buffet

■ ANMELDUNG: Bis zum 26.3. bei stuttgart@slowfood.de

DEIN BIO-SUPERMARKT



www.naturgut.net | If facebook.de/naturgut

Große Verkostung historischer Rebsorten. Mit Jochen Beurer und Sternekoch Bernd Bachofer Samstag
1.4.
ab 12 Uhr

APRIL

Mohrenkönigin, Lämmerschwanz, Gänsfüßer, Hartblau, Heunisch und Gemischter Satz – was steckt dahinter? Was ist der Unterschied zu unseren gängigen Sorten? Angeboten wird eine große Verkostung von reinsortigen Weinen mittelalterlicher und historischer Rebsorten, ebenso eine Führung im Mittelalterweinberg (Y-Burg) mit Ebbe Kögel vom Heimatverein Allmende. Abends dann ein mehrgängiges Menü von Sternekoch Bernd Bachofer mit begleitenden historischen Weinen, vorgestellt von Dr. Christine Krämer (Gesellschaft für Geschichte des Weines).

- ORT: Glockenkelter, Hindenburgstraße 43, 71394 Kernen-Stetten
- KOSTEN: Weinprobe 20 Euro, Menü 90 Euro mit begleitenden Weinen
- ANMELDUNG: Bis 25.3. für Weinprobe und Menü bei info@weingutbeurer.de

Mittwoch

5.4.

Wir backen eingenetzte Brote in der Bäckerei Rau in Ebersbach-Roßwälden

Geschmackserlebnis: Wie wirken sich unterschiedliche Reifezeiten der Teige auf das Endprodukt aus? Was hat es mit den eingenetzten Broten auf sich? Während die Brote im Backofen sind, speisen wir in der Weinstube Zum Bäckerhaus. Christina Speisser demonstriert uns, wie man Zuckerhasen mit alten Formen gießt. Jeder darf sein Brot mit nach Hause nehmen.

■ ORT: Dorfstr. 13, Ebersbach-Roßwälden ■ KOSTEN: Kleiner Unkostenbeitrag ■ ANMELDUNG: Bis 22.3. bei walter_belssner@t-online.de

Mittwoch **12.4.** 19 Uhr

Slow Talk – der Schneckentisch

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen über Slow Food Stuttgart und unsere Projekte.

■ ORT: Bio-Restaurant Lässig, Gerokstraße 12, 70188 Stuttgart



■ ANMELDUNG: Bei ulrike. storz@slowfood-stuttgart.de oder 0172 7313884

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Unter dem Leitmotto von Slow Food "gut, sauber, fair" präsentiert sich der Markt des guten Geschmacks zum 11. Mal. Die strikten Zulassungskriterien von Slow Food sorgen für ein Qualitätsniveau, durch das sich die Messe deutlich von anderen kulinarischen Veranstaltungen unterscheidet. Besonders hervorheben wollen wir an dieser Stelle das vielfältige Rahmenprogramm, das von Slow Food Deutschland mit unserer aktiven Hilfe organisiert wird.

■ ORT: Neue Messe, Stuttgart ■ KOSTEN: Messeeintritt

■ ANMELDUNG GESCHMACKSERLEBNISSE: www.messe-stuttgart.de/slowfood

Verabredung zum Essen. Das 16-Kilometer-Menü

Die Stuttgarter Kochstammtische kochen gemeinsam mit den Köchen der Gaststätte Ochsen ein Menü, das zu 100 % aus lokalen (möglichst ökologischen) Zutaten – bis auf das Salz – zubereitet ist. Maximale Entfernung: 16 Kilometer Umkreis von der Gaststätte. Eine echte Herausforderung, über die wir am Abend berichten werden. Das Menü wird im Februar bekannt gegeben. Die historische Gaststätte Ochsen wird seit 20 Jahren von einem Förderverein getragen, der die Kultur schwäbischer Gastlichkeit pflegt und ehrenamtlich das Gasthaus betreibt, www.ochsenfoerderverein.de

■ ORT: Gaststätte Ochsen, Bernhäuser Str. 30, 70771 Leinfelden-Echterdingen
■ KOSTEN: Menü inklusive Getränke: 40 Euro ■ ANMELDUNG: Ab Mitte März
über www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/

Salongespräche im Hospitalhof. Dem guten Leben(smittel) auf der Spur. Thema Wein

"Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken", fand schon Johann Wolfgang von Goethe. Was aber ist ein guter Wein und wie wird er gemacht? Interessantes von der Herstellung bis zur richtigen Verkostung berichtet Donnerstag **27.4.** 19-20:30 Uhr

Donnerstag
20.-23.4
Sonntag



Dr. Christine Krämer, Vorstandsmitglied der Gesellschaft für die Geschichte des Weines. Weinfachautorin und Unternehmerin.

■ ORT: Hospitalhof, Büchsenstraße 33, 70174 Stuttgart ■ KOSTEN: Eintritt frei

Wanderung um das Kloster Inzigkofen im Oberen Donautal

Besuch des ehemaligen Klosters Inzigkofen mit Bauernmuseum und Kräutergarten. Wanderung durch den fürstlichen Landschaftspark über die Teufelsbrücke, vorbei an Grotten ins Donautal. Zurück auf der anderen Donauseite mit imposanten Ausblicken von den Felsen des Donaudurchbruchs. Optionale Verlängerung bis zum 1.5. (selbstorganisiert, z. B. Briglhof, Besuch von Campus Galli in Meßkirch).

■ BITTE MITBRINGEN: Gutes Schuhwerk, Kondition für z.T. steile Wege (ca. 13 km)
■ ORT: Bahnfahrt mit BW-Ticket, 8:16 Uhr Stuttgart Hbf., über Tübingen durch das wildromatische Schmeietal nach Sigmaringen, Bus nach Inzigkofen, an 10:23 Uhr. Rückfahrt ab Sigmaringen 17:51 Uhr, an Stuttgart 19:43 Uhr
■ ANMELDUNG: Frühzeitige Anmeldung bis spätestens 22.4.
bei wolfdietrich.paul@amx.de

Salongespräche im Hospitalhof. Dem guten Leben(smittel) auf der Spur. Thema Brot

Dienstag **9.5.**19-20:30 Uhi

Brot hat eine Bedeutung, die weit über seinen Wert als Nahrungsmittel hinausgeht. Im jüdischen und christlichen Glauben ist das Brot ein Symbol für das Leben geworden. Getreide und Brot haben das Leben der Menschen seit Jahrtausenden in umfassender Weise

geprägt: ihre Arbeit, ihr Wohlbefinden, aber auch ihr Leid. Brot gilt in der Geschichte und bis heute als unentbehrliche Grundlage menschlicher Existenz, Kultur und Zivilisation.

MIT: Dr. Isabel Greschat, Direktorin Museum der Brotkultur Ulm.

■ ORT: Hospitalhof, Büchsenstraße 33, 70174 Stuttgart

KOSTEN: Eintritt frei



Schwäbischer Dickkopf-Landweizen – ein Slow Food Arche-Passagier www.baeckerhaus-veit.de





Die Familie der Dickköpfle-Backwaren wächst: Probieren Sie unser neues Brötchen Kleiner Dickkopf und das neue Brot Heller Dickkopf mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Lesen Sie im Internet über unser Anbauprojekt Dickkopfweizen.



Mitwoch 10.5. 18:20-22 Uhr

Kochtreff Leonberg in der neuen Küche des VS Culinarium

Mit dem VS Culinarium steht uns eine Küche mit exklusiven Geräten zur Verfügung (Dampfgarer, WOK, Induktionskochfeld, Teppan Yaki), wo wir einen Kochstammtisch gründen können. Diese Auftaktveranstaltung dient dem Kennenlernen der Teilnehmer und dem Kochen eines Menüs unter Verwendung von Gemüse, Fleisch und Mehl aus dem Umland, das mit den angemeldeten Teilnehmern besprochen wird. Weitere Kochkurse des VS Culinarium siehe www.vs-culinarium.de

■ ORT: VS Culinarium Leonberg, Hindenburgstr. 77 ■ KOSTEN: Anteilige Küchenmiete (gesamt 100 Euro) + Warenkosten ■ TEILNEHMER: Mind. 10 Personen ■ ANMELDUNG: Bis 26.4. bei walter_belssner@t-online.de

Mittwoch **17.5.** 19 Uhr

Wie viel Slow Food steckt in Currywurst und Co?

Woher wissen wir, was in den Gerichten von Imbissbuden bis zu Genussführer-Restaurants wirklich drin ist? Wir wollen diskutieren über Transparenz in der Gastronomie, über Slow Food Kriterien für Produkte und glaubwürdige Kontrollen. Mit Renate Bechstein von der Einkaufsführer-Kommission, mit Walter Belßner von der Genussführergruppe und mit Pia Nowotny, der Geschäftsführerin von Martha's im Königsbau.

■ ORT: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart ■ KOSTEN: 10 Euro fürs Buffet ■ ANMELDUNG: Bis zum 20.5. bei stuttgart@slowfood.de

Sonntag **21.5.** 13-16 Uhr

Das SlowMobil Stuttgart beim Familiengesundheitstag

Wer das SlowMobil Stuttgart noch nicht kennt und mehr über das Fahrzeug erfahren will, das für Kinder und mit Kindern an Schulen kocht, kann unsere mobile Küche am Familiengesundheitstag am Haus der Familie in Bad Cannstatt besichtigen. Darüber hinaus werden im Haus der Familie viele Gesundheitsthemen vorgestellt.

■ ORT: Jugendhaus "dasCANN" | Haus d. Fam. Stuttgart, Kegelenstraße, 70372 Stgt.





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

Salongespräche im Hospitalhof. Dem guten Leben(smittel) auf der Spur. Thema Kaffee

Kaffee ist Tradition – Kaffee ist Lifestyle. Ein Widerspruch?
Keineswegs, das war er schon immer. Qualität und
Geschmacksvielfalt vom Anbau bis zur Röstung sind für eine
genussreiche Kaffee-Kultur in Europa Voraussetzungen, ebenso wie
gute Transportwege rund um den Globus und faire Produktionsbedingungen. MIT: Martina Hunzelmann, Geschäftsführerin und Inhaber
von Hochland Kaffee Hunzelmann Stuttgart.

■ ORT: Hospitalhof, Büchsenstraße 33, 70174 Stuttgart ■ KOSTEN: Eintritt frei

Mittwoch **31.5.** 19-20:30 Uhr

8.7.

Salongespräche im Hospitalhof. Dem guten Leben(smittel) auf der Spur. Thema Bier

> Bier war ein selbstverständliches Nahrungsmittel seit dem Mittelalter. Heute ist es – bewusst genossen – ein Getränk, das für Lebensfreude, Geselligkeit, Lebensqualität und Gesundheit steht. Mit der Erfindung neuer Biersorten weckt die Geschichte und

Herstellung von Bier neues Interesse. MIT: Denni Föll, Baden-Württembergischer Brauerbund.

■ ORT: Hospitalhof, Büchsenstraße 33, 70174 Stuttgart ■ KOSTEN: Eintritt frei

Donnerstag **22.6.** 18-20 Uhr

IUN

Montag **19.6.**

Das Weinbauprojekt "Steiler Zucker". Terrassenweinbau und Biotopschutz

Eine Initiative von Slow Food Mitgliedern und Freunden bewirtschaftet zwei Weinberge gegenüber dem Max-Eyth-See. Ziele sind, einen genussvollen Wein nach ökologischen Aspekten zu produzieren und den Terrassenweinbau als ein besonderes Kulturgut zu erhalten. Bei einem Glas Wein werden die ökologischen, ökonomischen und weinbaulichen Probleme des Terrassenweinbaus erläutert.

- BITTE MITBRINGEN: Gutes Schuhwerk und Kondition für die steilen Staffeln
- TREFFPUNKT: Haltestelle Wagrainäcker U 14 / U 12 KOSTEN: 12 Euro
- ANMELDUNG: Bis 17.6. bei Wolf-Dietrich.Paul@gmx.de

JULI Mittwoch 5.7.

Slow Talk - der Schneckentisch

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen über Slow Food Stuttgart und unsere Projekte.

- ORT: Bio-Restaurant Lässig, Gerokstraße 12, 70188 Stuttgart
- ANMELDUNG: Bei ulrike.storz@slowfood-stuttgart.de od. 0172 7313884

Einfach Wein. Besuch beim Weinbauern (!) Gerd Keller in Hohenhaslach

Er ist kein Wengerter und kein Weingärtner. Er präsentiert sich auf einem alten Motorrad als Weinbauer und gibt seinen Weinen Namen wie "Bruddler", "Nachtgrabb", "Heilix Blechle" und "Käpsele". Wir wandern durch seine Weinberge, sitzen im Panorama-Weinberghäusle mitten in den Weinbergen und wollen nicht nur ihn, sondern auch seine Weine kennenlernen. Zum Essen gibt's eine Vesperplatte von lokalen Erzeugern.

- ORT: Weinbauer Gerd Keller, Rechentshoferstraße 8, 74343 Hohenhaslach
- KOSTEN: Für Weinprobe und Vesperplatte: 15 Euro
- ANMELDUNG: Bis 1.7. bei stuttgart@slowfood.de

...es ist nie zu früh für unsere Spätburgunder!



Weingut H. Dolde · D-72636 Frickenhausen-Linsenhofen · Beurener Straße 16
Telefon 07025 4982 · www.DoldeWein.de
Öffnungszeiten: Do. 16.00 - 19.00 Uhr · Sa. 10.00 - 13.00 Uhr
Gerne auch zu anderen Zeiten nach telefonischer Vereinbarung.



12.7.

Muss ein gutes Lebensmittel bio sein?

In unserer Reihe "Was ist ein gutes Lebensmittel?" wollen wir uns mit der Frage beschäftigen, ob unter dem Begriff "Bio" immer das bessere Lebensmittel steckt. Wir beginnen um 19 Uhr mit einem italienischen Buffet

und starten um 20 Uhr in das Thema. Mit dabei ist Thomas Becker, Geschäfts-führer des selbstverwalteten Biomarkts "plattsalat".

■ ORT: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart ■ KOSTEN: 10 Euro fürs Buffet ■ ANMELDUNG: Bis zum 9.7. bei stuttgart@slowfood.de

Sonntag **23.7.** 12-18 Uhr

Unser großes Sommerfest feiern wir diesmal an einer Langen Tafel in den Streuobstwiesen bei Jörg Geiger in Schlat. Mit Ursula Hudson wollen wir nicht nur auf 25 Jahre Slow Food Deutschland anstoßen, sondern auch die Streuobstinitiative "Wiesenobst" ins Leben rufen. Wer sein Picknick nicht selbst mitbringt, kann für 29 Euro pro Person einen gut gefüllten Picknickkorb von Jörg Geiger kaufen. Die Getränke kommen natürlich von der Manufaktur Jörg Geiger. Unsere Messehelfer erhalten den Picknickkorb kostenlos. Am Nachmittag wird dann eine kleine, feine Band für musikalische Unterhaltung sorgen. Ein Shuttleservice von Stuttgart und zurück ist geplant (Kosten ca. 10 Euro).

■ TREFFPUNKT: Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Reichenbacher Straße 2, 73114 Schlat bei Göppingen ■ ANMELDUNG: Bis zum 10.7. bei stuttgart@slowfood.de. Für das Shuttle bitte bei der Anmeldung Bescheid geben.



Bonbonmanufaktur Schwäbisch Gmünd, Abendessen in der Burggaststätte Wäscherschloss

Wir besichtigen das Bonbole, die Gmünder Manufaktur für Bonbons. Anschließend führt uns Boris

Schiek durch die Altstadt und zeigt uns die Sehenswürdigkeiten der ältesten Stauferstadt. Vor dem Abendessen in der Burggaststätte



Nürtinger

KÄSEKONTOR

aus Liebe zum guten Geschmack

ESTHER WIEMANN

19.8.

- •KÄSE AUS'M LÄNDLE UND GANZ EUROPA
- MITTAGESSEN FÜR GENIESSER
- CATERING FÜR IHRE FEIEF

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

haben wir noch Gelegenheit zur Besichtigung der Burg Wäscherschloss.

■ TREFFPUNKT: Schwäbisch Gmünd, Kappelgasse 2 (Marktplatz) Anfahrt mit ÖPNV oder Fahrgemeinschaften ab Stuttgart ■ KOSTEN: Für Burgführung, Abendessen ■ TEILNEHMER: 10-15 Personen ■ ANMELDUNG: Bis 20.7. bei walter_belssner@t-online.de

Das SlowMobil Stuttgart im Stutengarten

Wer das SlowMobil Stuttgart noch nicht kennt, kann unsere mobile Küche im Stutengarten im Alten Reitstadion in Bad Cannstatt besuchen und dabei auch die Kinderspielstadt Stutengarten besichtigen. Der Termin wird an den beiden Samstagen 26.8 und 2.9. wiederholt. Wer sich vorab informieren will: www.slowmobil-stuttgart.de/www.stutengarten.de

■ ORT: Kinderspielstadt Stutengarten, Talstraße 209, 70372 Stuttgart, Parken auf dem Wasenparkplatz. Wer die Kinderspielstadt besuchen will, muss vor Ort einen kleinen Geldbetrag in "Stuggis", die Spielstadtwährung, tauschen ■ ANMELDUNG: Bis 18.8. bei markus.waqner8@qmx.de



Steiler Zucker

Wir sind 14 Weinfreunde, die in der Steillage Cannstatter Zuckerle mit Freude eigenen Wein produzieren und damit auch einen Beitrag zum Erhalt dieser einmaligen Kulturlandschaft leisten wollen

Mehr über unser Projekt, unsere Weinberge und unseren Wein erfahren Sie auf unserer Internetseite www.steiler-zucker.de.

Weinbau Steiler Zucker GbR Hohentwielstraße 108 70199 Stuttgart



SEPTEMBER

Weinbergfest "Steiler Zucker"

9.+10.9.

Feine Weine – Regionale Spezialitäten – Weinbergführungen www.steilerzucker.de

■ ORT: Stuttgart-Münster, Austraße unterhalb des Max-Evth-Steas

Sonntag **24.9.** 11-17 Uhr

12. Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren "Essen, was man retten will"

Archepassagiere aus Stuttgart, der Region und über die Region hinaus. Zum Schmecken und Kaufen: Alblinsen | Albschnecken | Augsburger Hühner | Bamberger Hörnla | Schwäbischer Dickkopfweizen | Ermstäler Knorpelkirsche | Filder-Spitzkraut | Fränkischer Grünkern | Höri Bülle | Jakob Fischer Apfel | Musmehl | Schwarze Birne | Stuttgarter Geißhirtle | Stuttgarter Leberkäs | Weißlacker und vieles mehr. Weine und Säfte aus unserer Landschaft | Gerichte mit Archeprodukten | Themenführungen



7.10.

OKTOBER

"Auf den Spuren von Archepassagieren im Museumsdorf".

- ORT: Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren
- **KOSTEN:** Museumseintritt

Pilzwanderung im Schurwald

Unter sachkundiger Leitung werden wir auf einer Pilzwanderung unser Glück versuchen. Im Zentrum stehen heimische Speisepilze und

ihre ungenießbaren oder gar giftigen Doppelgänger. Im Anschluss werden wir zunächst die Funde bestimmen. Abschließend gibt es kleine Pilzgerichte zu probieren. Zur richtigen Ausrüstung gehören neben der waldgerechten Kleidung ein Korb, ein Messer und einige Papiertüten (auf keinen Fall Plastiktüten).

■ ORT: Der genaue Ort und Termin wird auf der Homepage spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben. ■ KOSTEN: 15 Euro inkl. Essen und Getränke ■ ANMELDUNG: Verbindlich bis 4 Tage vor dem Termin bei renatebechstein@gmx.de

Streuobstwiesen-Ernte mit Picknick

Gemeinsame Ernte von Äpfeln, Birnen und Quitten auf einer großen Streuobstwiese bei Schorndorf und anschließendes Picknick am offenen Feuer. Bitte Körbchen für die eigene Ernte mitbringen. Wenn es klappt, werden wir dann ab 15 Uhr das Obst pressen und frischen Saft probieren können. Geerntet wird bei jedem Wetter, also passende Kleidung und rutschfeste Schuhe wählen.

■ ORT: Schorndorf, Gemarkung Sünchen. Wir treffen uns um 10 Uhr in Schorndorf-Haubersbronn an der Kirche ■ ANMELDUNG: Bis 12.10. bei markus.wagner8@qmx.de

Nachlese Slow Food Messe

Mittwoch 18.10. 19 Uhr

Messehelfer und Freunde treffen sich zu einer Messe-Nachund Vorbesprechung, bei der wir die Weine aus der Vinothek des Jahres 2017 probieren.

■ ORT: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart ■ KOSTEN: 10 Euro fürs Buffet ■ ANMELDUNG: Bis 14.10. bei stuttgart@slowfood.de





Slow Talk - der Schneckentisch

Ideen, Anregungen und Kontakte – wir freuen uns auf interessante Gespräche mit Ihnen über Slow Food Stuttgart und unsere Projekte.

■ ORT: Bio-Restaurant Lässig, Gerokstraße 12, 70188 Stuttgart ■ ANMELDUNG: Bei ulrike.storz@slowfood-stuttgart.de oder 0172 7313884



SlowSchaf – Gutes und Schönes von Schaf und Ziege

Angeboten werden eine Vielzahl von kulinarischen Leckerbissen, Feines und Modisches aus Wolle, Leder und Fell sowie Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch. Im Rahmenprogramm warten auf die Besucher abwechslungsreiche Veranstaltungen wie Geschmackserlebnisse, Podiumsgespräche und eine Schafrassenschau.

■ ORT: Altes Lager, Hauptstraße 318, 72525 Münsingen ■ KOSTEN: Messeeintritt



Mitgliederversammlung

Alle Mitglieder und Unterstützer sind herzlich eingeladen zur diesjährigen Mitgliederversammlung.

■ ORT: Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart ■ ANMELDUNG: erwünscht bis 20.11. bei stuttgart@slowfood.de





GENIESSER- & WANDERHOTEL Jagerhof

- Naturküche mit regionalen Produkten
 - Behagliche Naturholzzimmer
 - Genuss & Slow Food Angebote
 - Seit 21 Jahren von Slow Food mit der "Schnecke" ausgezeichnet (nur an 4 Betriebe in Südtirol vergeben)

Genießer & Wanderhotel Hotel Jägerhof · Familie Augscheller

Walten Nr 80 | I- 39015 St. Leonhard/ Walten in Passeier | Südtirol | Tel +39 0473 656250 info@jagerhof.net

www.jagerhof.net

Geschmackserlebnis alte fette Kuh. Das beste Fleisch der Welt?

Je oller, je doller. Wir wollen erfahren, wie aus alten Kühen aus der Region ein einmaliges Geschmackserlebnis wird. Ein moderiertes Fleischmenü mit unserem Slow Food Unterstützer Theo Jost. Apero im Fleischreifekeller mit Tartarbrötchen von der deutschen Färse. Rindercarpaccio – Beef Tea – Fleischvariationen von alter Kuh, Färse und Rind – Dessertauswahl.

■ ORT: Ochsen Post, Franz-Josef-Gall-Strasse 13, 75233 Tiefenbronn ■ KOSTEN: Inklusive Aperitif: 79 Euro ■ ANMELDUNG: Bis 20.11. bei stuttgart@slowfood.de

Sonntag 26.11. 11:30 Uhr



INFORMATIONEN 2017



WIR SIND SLOW FOOD - WIR SIND DAS ORIGINAL

Alle reden von Slow Food – doch jeder versteht etwas anderes darunter.

Eine Begriffsklärung:

Der Begriff Slow Food wurde erstmals im Jahr 1989 als Gegenbewegung zu Fast Food geprägt. Slow Food steht für authentische Lebensmittel, die auf traditionelle Weise hergestellt werden – ohne Zusatzstoffe, ohne künstliche Aromen, ohne Geschmacksverstärker. Tierwohl und faire Entlohnung sind für den Begriff Slow Food essenziell. Damit sollen – im Gegensatz zur globalen Lebensmittelindustrie – regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt werden und Menschen wieder mit allen Sinnen ihr Essen genießen können.

- Wenn man heute von regionalem und saisonalem Einkauf spricht, so ist das auch ein Verdienst von Slow Food.
- Wenn man heute wieder alte Sorten anbaut, dann ist das nicht zuletzt ein Verdienst von Slow Food
- Wenn man heute fairen (Welt-)Handel und faire Löhne für Bauern fordert, so ist auch das ein Verdienst von Slow Food

Seit 28 Jahren kämpft Slow Food für gute, saubere und faire Lebensmittel ...

... und seit 25 Jahren setzt sich Slow Food Deutschland für die Förderung einer verantwortungsvollen Landwirtschaft, für artgerechte Tierhaltung, für das traditionelle Lebensmittelhandwerk, für die Bewahrung der regionalen

Geschmacksvielfalt sowie für eine gerechte Entlohnung der gut, sauber, fair und regional arbeitenden Produzenten ein. Slow Food Stuttgart trägt auch im Jahr 2017 mit seinem Programm und seinen Aktivitäten seinen Teil dazu bei. VERANSTALTUNGEN 2017

SLOW FOOD STUTTGART – FÜR GUTE, SAUBERE UND FAIRE LEBENSMITTEL

655 Mitglieder und 36 Unterstützer (Stand 12/2016) stehen in der Region Stuttgart für die Idee der Slow Food Bewegung "gut, sauber, fair". Mit rund 40 Veranstaltungen, drei Messen und monatlichen Treffen der sechs Koch- und drei Weinstammtische engagieren sich Slow Food Mitglieder für verantwortungsvollen Genuss im Zeichen der Schnecke.

Slow Food Deutschland – Genuss hat eine Lobby

Slow Food Deutschland ist ein Non-Profit-Verein mit mehr als 14.000 Mitgliedern, die sich bundesweit in 85 Regionalgruppen 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 das Thema Ernährung.

Slow Food International – Netzwerk des guten Geschmacks

Im Netzwerk engagieren sich rund 100.000 Mitglieder in 153 Ländern für nachhaltige Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei, für die Vielfalt des Geschmacks sowie lokaler Esstraditionen

ONLINE BESSER INFORMIERT



NEU. Slow Food Stuttgart auf Facebook

Auf Slow Food Stuttgart vernetzen sich Slow Foodies aus Stuttgart und informieren sich über aktuelle Veranstaltungen und Themen. www.facebook.com/ SlowFoodStuttgart



Slow Food Stuttgart bloggt

Mit Informationen, Veranstaltungen, Terminen, Filmtipps, Buchbesprechungen etc. rund um die Idee von "gut, sauber, fair". Inklusive unseres regionalen Einkaufsführers und eines Veranstaltungskalenders, der sich mit einem Klick abonnieren lässt. www.slowfood-stuttgart.de



Slow Food Stuttgart auf einen Blick

Auf der Seite von Slow Food Deutschland sind wir mit zwölf Seiten präsent. Hier können Sie sich über unsere Veranstaltungen informieren und sich direkt online anmelden.





Der Rundbrief im Abo

Mitglieder und Interessierte erhalten regelmäßig den Slow Food Stuttgart Rundbrief. Er informiert über Aktuelles und ergänzende Veranstaltungen. Wer den Rundbrief abonnieren möchte: Bitte eine E-Mail an stuttgart@slowfood.de





Filder-Spitzkraut Albschnecke Champagner Bratbirne Höri Rülle



Schwäbischer Dickkopfweizer Musmehl Alblinse Stuttgarter



ESSEN, WAS MAN RETTEN WILL

Unter dem Begriff "Arche des Geschmacks" rettet Slow Food weltweit regionale Lebensmittel. Die große Mehrheit dieser Arche-Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierrassen und Nutzpflanzensorten, 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.

Unser Ziel: die Vielfalt regionaler Produkte und ihres Geschmacks zu erhalten.

Wer sich für die Arbeit in der Archegruppe einbringen will, meldet sich bei renate.bechstein@slowfood-stuttgart.de

Übrigens: Weltweit sind 3800, in Deutschland 59 Arche-Passagiere (slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere) aufgeführt, allein zehn davon kommen aus der Region Stuttgart:

Alb-Leisa (oder Alblinse)

www.alb-leisa.de

Linsen wurden auf der Schwäbischen Alb bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand waren Ursachen für das völlige Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze. www.alb-leisa.de

Albschnecke www.albschneck.de

Die gewöhnliche Weinbergschnecke wurde auf der Schwäbischen Alb – eingedeckelt zur Winterruhe – als sogenannte Deckelschnecke bis nach Wien und Paris als kulinarische Spezialität exportiert.

Schaumwein aus der Champagner Bratbirne www.champagner-bratbirne.de

Die Champagner Bratbirnen Bäume findet man heute solitär nur noch entlang des Albtraufs und auf den Fildern.

Ermstaler Knorpelkirsche

www.rosstriebkellerei.de

Die Ermstäler Knorpelkirsche ist eine lokale Süßkirschsorte der Region Neckar-Alb. Obwohl äußerst schmackhaft, gelten sie als zu klein für den Frischmarkt.

Filderspitzkraut

www.kimmichs.de | www.filder-spitzbueble.de

Mit der Industrialisierung verlangte die Sauerkonservenindustrie zunehmend das einfacher zu verarbeitende Rundkraut. Als Folge ging der Anteil von Spitzkraut auf den Fildern stark zurück.

Musmehl

www.luzmuehle.d

Der aus Musmehl hergestellte Schwarze Brei war jahrhundertelang die Hauptnahrung auf der Schwäbischen Alb.

Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

www.baeckerhaus-veit.de |

www.vollkornbaeckereiberger.de | www.freilichtmuseum-beuren.de
Die alte, regionaltypische Dickkopfsorte ist seit 1950 praktisch ausgestorben. Der Schwäbische

Die alte, regionaltypische Dickkoptsorte ist seit 1950 praktisch ausgestorben. Der Schwabisch Dickkopf-Landweizen wird seit ein paar Jahren wieder erfolgreich angebaut und verarbeitet.

Schwarze Birne

www.doldewein.de

Der Saft der Früchte ist in der Region für die Zubereitung von Birnenmost (Birnenwein) sowie für Birnenbrand begehrt.

Stuttgarter Geißhirtle

www.manufaktur-joerg-geiger.de

Die Geißhirtlebirne hat eine nur kurze Lagerzeit und die traditionelle häusliche Konservierung ist wiederum selten geworden.

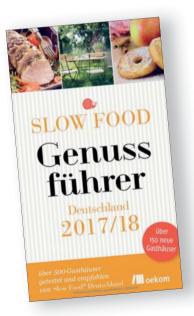
Stuttgarter Leberkäs'

www.metzger-reinhardt.de

Der Stuttgarter Leberkäs' zeichnet sich im Unterschied zu vielen anderen sogenannten Leberkäsen dadurch aus, dass er tatsächlich Leber enthält.

WISSEN, WAS MAN ISST. DER GENUSSFÜHRER 2017/18

Lust auf regionale Gerichte, handwerklich zubereitet mit saisonalen Produkten aus der Gegend, jedoch ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen? Appetit auf unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen? Im Slow Food Genussführer 2017/18 mit über 500 empfohlenen Gasthäusern in ganz Deutschland finden sich auch Adressen aus der Region Stuttgart. Dafür besucht eine ehrenamtliche Testergruppe unserer Mitglieder – anonym und auf eigene Rechnung – Lokale, die gut, sauber und fair arbeiten. Informationen zur Genussführer-Gruppe bei Walter Belßner, walter_belssner@t-online.de



GENUSSFÜHRER RESTAURANTS IN DER REGION STUTTGART

Besenwirtschaft Fritz Funk | Friedhofstr. 25 | 74369 Löchgau www.weinbau-fritz-funk.de

Landgasthaus Hirsch | Kaiserstraße 8 | 73650 Winterbach-Manolzweiler | www.hirsch-manolzweiler.de

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

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

Weinstube Moiakäfer | Rommelshauser Straße 9 70734 Fellbach | www.weinstube-moiakaefer.de

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

Mayers Burgrestaurant Hohenbeilstein | Langhansstraße 1 71717 Beilstein | www.burg-beilstein.de

Koppe's Tafelhaus | Hauptstraße 32 | 74321 Bietigheim-Bissingen | www.koppes-tafelhaus.de

Weinstube Eißele | Seracher Straße 117 | 73732 Esslingen www.weinstube-eissele de

Restaurant Krone | Stuttgarter Straße 45-47 | 71144 Steinenbronn | www.krone-steinenbronn.de

Zum Bäckerhaus | Dorfstr. 13 | 73061 Ebersbach-Roßwälden www.zumbäckerhaus.de

Auch außerhalb der Region war unsere Testgruppe aktiv:

Brauereigasthof Mohren | Wangener Straße 1 | 88299 Leutkirch im Allgäu | www.brauereigasthof-mohren.de

WISSEN, WO MAN EINKAUFT. DER DIGITALE EINKAUFSFÜHRER



Sie suchen gute Einkaufsadressen in der Region Stuttgart? Sie finden über 120 Empfehlungen auf unserem Blog www.slowfood-stuttgart.de Wichtige Grundregeln für Ihren Einkauf finden Sie auf der ersten Innenseite dieses Heftes.

DAS SLOWMOBIL STUTTGART

Das SlowMobil ist eine rollende Küche, die zu Kindergärten, Horten, Grundschulen und anderen Einrichtungen kommt. Hier erfahren Kinder, wie man aus frischen, regiona-len und saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Gerichte kochen kann. Spenden und aktive Unterstützung des Projekts sind erwünscht. Köchen und Köchen die mitkochen wollen



UNSERE WEITEREN INITIATIVEN

AKTIV GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG. TELLER STATT TONNE

Über 40 % unserer Lebensmittel werden weggeworfen. Jeder zweite Kopfsalat und jede zweite Kartoffel werden schon bei der Ernte aussortiert, jedes fünfte Brot kommt ungekauft in die Tonne. Das Ausmaß der Verschwendung ist erschreckend. Wenn auch Sie gegen die Lebensmittelverschwendung aktiv werden wollen, machen Sie mit!

Kontakt: Karl-Heinz Hassis vut-ing-buero@email.de

WEINBERGPROJEKT "STEILER ZUCKER"

Eine Gruppe von Slow Food Mitgliedern hat sich einen Weinberg gekauft. Das Projekt soll einen Beitrag leisten zum Erhalt unserer die Weinbauregion prägenden Steillagen. Der Weinberg befindet sich in der Lage "Cannstatter Zuckerle", unmittelbar am Neckar mit Blick auf den Max-Eyth-See. Ca. 15 von 18 Ar werden biologisch bewirtschaftet. Kontakt: Gerhard Schiek schiek@t-online.de



UNSERE KOCHSTAMMTISCHE

Die sechs Kochstammtische sind das Herz unserer Regionalgruppe. Hier treffen sich jeden Monat fast 100 Hobbyköche, um gemeinsam zu kochen, Rezepte auszuprobieren und Ideen auszutauschen.

UNSERE WEINSTAMMTISCHE

Gemeinsame Besuche bei Winzern, Verkostungen von Weinsorten und der Spaß an guten Weinen – die drei Weinstammtische treffen sich regelmäßig zu Verkostungen. Viele Teilnehmer sind kompetente Ansprechpartner und geschätzte Weinberater, zum Beispiel in der Vinothek auf der Slow Food Messe.

Auch Neu- und Nichtmitglieder können natürlich in alle unsere Stammtische erst einmal reinschnuppern und sind in Stuttgart, Schorndorf und Nürtingen herzlich willkommen. Die Adressen der Ansprechpartner entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten.



36 UNTERNEHMEN UNTERSTÜTZEN SLOW FOOD STUTTGART

Zum Netzwerk von Slow Food Stuttgart gehören engagierte Unterstützer (Erzeuger, Gastronomen, Händler oder Institutionen), die sich unserer Philosophie verbunden fühlen und unsere Ziele finanziell fördern.

Auf www.slowfood.de/stuttgart stellen sie sich Ihnen näher vor.

aromakost | Ludwigsburg

Bäckerei Mack | Westhausen

Bäckerei Königsbäck | Stuttgart

BioGourmet | Erdmannhausen

Blumberg – Agentur für ökologische Veranstaltungen

Destillerie Kohler | Stuttgart

ErdmannHauser Getreideprodukte | Erdmannhausen

Feinkost und Weinhandel Di Gennaro | Stuttgart

Fischer + Trezza Weine Italiens | Stuttgart

Fromagerie Holzapfel | Herrenberg

GENO Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband

Hädecke Verlag

Hochland Kaffee | Stuttgart

Hotel am Hirschgarten | Filderstadt

Imkerei Summtgart | Stuttgart

Kaiserqualität | Stuttgart

Kimmich's Sauerkonserven | Aichtal

Kleinbach GmbH & Co. KG | Weilheim

La Vie Champagnergenuss

Landesmesse Stuttgart GmbH

Maier's Genussmanufaktur | Schorndorf

Martha's Gastronomiebetriebe | Stuttgart

Mayer's Burgrestaurant | Hohenbeilstein

Metzgerei Häfele | Winnenden

Metzgerei Kübler | Waiblingen

Nürtinger Käsekontor

pois-Portugal | Winnenden

Restaurant Ratsstuben | Weissach

Restaurant Speisemeisterei | Hohenheim

Restaurant Ochsen-Post | Tiefenbronn

terra fusca – Ingenieure

Wasserbüffelhof Klingen | Beilstein

Weinfactum | Bad-Cannstatt

Weingut Faschian | Hessigheim

Weingut Vollmer | Bietigheim-Bissingen

Württembergischer Gärtnereiverband e.V.

MONATLICHE STAMMTISCHE

Kochstammtisch I

jeweils mittwochs | Dany Ebinger | Telefon 0170 1879477

Kochstammtisch II

jeweils freitags | Horst Rachner | Telefon 0171 4226585

Kochstammtisch III

derzeit nicht aktiv. Interessierte wenden sich an Wolf-Dietrich Paul | Telefon 0711 324393

Kochstammtisch IV

jeweils donnerstags | Birgit Wagner | Telefon 0711 6498182

Kochstammtisch V (wie vegetarisch)

jeweils dienstags | Ulrike Storz | Telefon 0172 7313884

Kochstammtisch VI (Schorndorf)

jeweils mitwochs | Petra Pfitzer | Telefon 0171 4280000

Weinstammtisch L

jeweils montags | Martin Strangfeld | Telefon 07654 807733

Weinstammtisch II

jeweils donnerstags | Gerhard Schiek | Telefon 0711 6492541

Weinstammtisch III (Nürtingen)

jeweils donnerstags | Esther Wiemann | Telefon 07022 738696

Sie möchten an einem unserer Stammtische als Gast teilnehmen? Erfragen Sie bitte die nächsten Termine bei den oben genannten Ansprechpartnern.

WERDEN SIE MITGLIED EINER STARKEN BEWEGUNG

Sie möchten die Idee von Slow Food unterstützen und Mitglied werden? Der Mitgliedsbeitrag beträgt im Jahr 75 Euro, bei Partnermitgliedschaften 95 Euro. Juniormitglieder zahlen bis zum vollendeten 26. Lebensjahr 30 Euro. Studenten und Auszubildende zahlen einen reduzierten jährlichen Beitrag von 12 Euro. Melden Sie sich einfach online an unter: www.slowfood.de/mitgliedwerden

ANSPRECHPARTNER

Leitungsteam

Alexander Lorenz | stuttgart@slowfood.de Ingo Plessing I ingo.plessing@slowfood-stuttgart.de Renate Bechstein I renate.bechstein@slowfood-stuttgart.de Ulrike Storz I ulrike.storz@slowfood-stuttgart.de

Genussführer

Walter Belßner | walter_belssner@t-online.de

Teller statt Tonne

Karlheinz Hassis I vut-ing-buero@email.de



Arche des Geschmacks

Renate Bechstein I renate.bechstein@slowfood-stuttgart.de

Gestaltung

Markus Wagner | mw@ossenbrunner-wagner.de

Homepagepflege

Birgit Wagner | wagner.webmaster@web.de

Fotografie

Stefan Abtmeyer | www.fishinheaven.de Alexander Lorenz | Markus Wagner

SCHLUSSWORT

Als Teil der Slow Food Bewegung sind alle unsere Aktivitäten ehrenamtlich. Wir organisieren Veranstaltungen, erstellen dieses Heft, helfen bei der Slow Food Messe, testen Restaurants und engagieren uns für die Idee von "gut, sauber, fair" ohne Entgelt. Die Druck- und Herstellungskosten des Jahresprogramms werden über Anzeigen finanziert. An dieser Stelle danken wir allen Unternehmen ganz herzlich, die das Heft durch ihre Anzeige erst möglich machen.

Eventuelle Überschüsse kommen ausschließlich Slow Food Stuttgart zugute.

Die aktuellen Termine und eine ausführliche Beschreibung der einzelnen Termine finden Sie im Internet unter www.slowfood.de/stuttgart. Natürlich sind auch Nichtmitglieder zu unseren Veranstaltungen herzlich willkommen. Änderungen und Ergänzungen sind vorbehalten.

Manufaktur jörg Geiger

PERFEKTION UND LEIDENSCHAFT · TRADITION UND INNOVATION











TRINKGENUSS UND GAUMENFREUDE

Spezialitäten aus alten Apfel- und Birnensorten · Verkostungen Manufaktur "Erleben" – Rundgänge und Führungen

Eschenbacher Straße 1 · 73114 Schlat · Tel.: 07161.9990224 · www.manufaktur-joerg-geiger.de



Spätzle & Nudeln aus der Heimat





ALB-GOLD Teigwaren GmbH · 72818 Trochtelfinger Mehr Infos finden Sie unter: www.deutscher-hartweizen.de



VERANSTALTUNGEN 2017 – Kurzübersicht		
		1000
01	Ai 18.1. 12 Uhr Slow Talk – der Schneckentisch	Company
	Ga 21.1. 19 Uhr Großdemo Berlin. "Wir haben Agrarindustrie satt!"	
	Ai 8.2. 19 Uhr 25 J Slow Food Deutschland. Woher kommen wir? Wohin ge	hen wir?
03	r 3.3. 17:20 Uhr Die Schwaben. Führung durch die Ausstellung	
	Ga 4.3. 11 Uhr Zu Besuch bei Schaf und Ziege im Heckengäu Ai 29.3. 19 Uhr Hinter den Kulissen der Slow Food Messe	
1041	a 1.4. 12 Uhr Große Verkostung historischer Rebsorten	
	Ni 5.4. 18 Uhr Wir backen eingenetzte Brote in der Bäckerei Rau	
	/li 12.4. 19 Uhr Slow Talk – der Schneckentisch	
	Ga 22.4. 19 Uhr Verabredung zum Essen. Das 16-Kilometer-Menü	
	0o <mark>27.4.</mark> 19 Uhr Salongespräche im Hospitalhof. Thema Wein	
	ia <mark>29.4. </mark> 8 Uhr Wanderung um das Kloster Inzigkofen im Oberen Donauta	l
05	Di 9.5. 19 Uhr Salongespräche im Hospitalhof. Thema Brot Ai 10.5. 18:20 Uhr Kochtreff Leonberg in der neuen Küche des VS Culinariu	
	Ai 17.5. 19 Uhr Wieviel Slow Food steckt in Currywurst und Co?	1111
	o 21.5. 13 Uhr Das SlowMobil Stuttgart beim Familiengesundheitstag	
	Ai 31.5. 19 Uhr Salongespräche im Hospitalhof. Thema Kaffee	
06	No 19.6. 19 Uhr Salongespräche im Hospitalhof. Thema Bier	
اردا	Ai 5.7. 19 Uhr Slow Talk – der Schneckentisch	
10/1	6a 8.7. 13 Uhr Einfach Wein. Besuch beim Weinbauern (!) Gerd Keller	
	Ai 12.7. 19 Uhr Muss ein gutes Lebensmittel bio sein?	
	50 23.7. 12 Uhr 25 Jahre Slow Food Deutschland bei Jörg Geiger	
80	Ai 12.8. 14 Uhr Bonbonmanufaktur Schwäbisch Gmünd Ga 19.8. 12 Uhr Das SlowMobil Stuttgart im Stutengarten	
lnal	Ga 910.9. Weinbergfest "Steiler Zucker"	
1091	50 24.9. 11 Uhr 12. Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren	
10	ia 7.10. 13 Uhr Pilzwanderung im Schurwald	
	a 14.10. 10 Uhr Streuobstwiesen-Ernte mit Picknick	
	Ai 18.10. 19 Uhr Nachlese Slow Food Messe Ai 25.10. 19 Uhr Slow Talk – der Schneckentisch	
	20 29.101.11. SlowSchaf – Gutes und Schönes von Schaf und Ziege	
1111	Ai 15 11 19 Ihr Mitgliederversammlung	

|11| Mi 15.11. | 19 Uhr | Mitgliederversammlung So 26.11. | 11:30 Uhr | Geschmackserlebnis alte fette Kuh. Das beste Fleisch der Welt?