



Slow Food[®] Stuttgart

Gut – Sauber – Fair

VERANSTALTUNGSKALENDER 2019



Slow Food®
Stuttgart

Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt.

Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

Gut:

geschmackvoll, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

Sauber:

hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

Fair:

die soziale Gerechtigkeit achtend, bei angemessener Bezahlung, unter fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr



Als Teil der Slow Food-Bewegung sind alle unsere Aktivitäten ehrenamtlich. Wir organisieren Veranstaltungen, informieren Verbraucher, betätigen uns politisch, helfen bei der Slow Food-Messe, testen Restaurants und engagieren uns für die Idee von „gut, sauber, fair“ ohne Entgelt. Auch dieses Heft wird von uns ehrenamtlich erstellt. 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.

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

VERANSTALTUNGEN 2019 – UNSER PROGRAMM

JANUAR

Samstag | 26.1. | 16 Uhr

Erlebnistour Braumanufaktur

Biersommelière Kerstin Dinkelaker führt uns durch die familieneigene Schönbuch Braumanufaktur in Böblingen. Optional empfängt uns danach Timo Böckle im Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“, zu einem „100% schwäbischen“ Menü, bei dem die verschiedenen Biere ihre Stärken als Essensbegleiter ausspielen.

■ **ORT:** Brauhaus Böblingen, Lange Str. 20, 71032 Böblingen

■ **KOSTEN:** 7 € pro Pers. für die Führung zzgl. der Kosten für das Abend-Menü

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 18. Januar | www.slowfood.de/stuttgart

Mittwoch | 30.1. | 19 Uhr

Aktiven-Treff

Zum Kennenlernen, Netzwerken, Austauschen und Planen, und dazu leckeres Vesper, zu dem jede/r etwas mitbringt. Wir freuen uns über alle, die sich aktiv einbringen möchten.

■ **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart

■ **ANMELDUNG:** stuttgart@slowfood.de

FEBRUAR

Donnerstag | 7.2. | 19:30 Uhr

Käse und andere Leckereien treffen auf Wein & Craft Beer!

Spannende Foodpairings: Martin Dambach („Sueffisant“, Gärtringen) und Käsesommelière Birgit Böhme („Fromagerie Holzapfel“, Herrenberg) lassen uns überraschend tolle Kombinationen von verschiedenen Käsesorten und Getränken verkosten. Exotenbonus: Bier-Wein-Hybride!

■ **ORT:** Fromagerie Holzapfel, Schulstraße 8, 71083 Herrenberg

■ **KOSTEN:** 55 € pro Person

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 4. Februar bei info@fromagerie-holzapfel.de

Freitag | 15.2. | 18 Uhr

Bayrischer Abend in der Bio-Metzgerei

Familie Griebhaber führt uns durch ihren Vorzeigebetrieb und erklärt die Betriebsphilosophie. Danach geht's um die Weißwurst: wir werden selbst Würste und süßen Senf herstellen und selbstverständlich auch verspeisen. Essen und Getränke sind in der Kursgebühr enthalten.

■ **ORT:** Bio-Metzgerei Griebhaber, Reutlinger Str. 37, 72116 Mössingen-Öschingen

■ **KOSTEN:** 25 € pro Person

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 8. Februar | www.slowfood.de/stuttgart

Samstag | 16.2. | 12 Uhr

Zu Besuch in Bönningheim und Löchgau

Mit unseren Freunden von Slow Food Ulm wollen wir die Genussführer-Besenwirtschaft von Fritz Funk besuchen. Zuvor treffen wir uns in Bönningheim, zu einer humorvollen Stadtführung mit Besuch des Schnapsmuseums.

- **ORT:** Parkplatz Bleichwiese am Schloss, 74357 Bönningheim
- **KOSTEN:** 17 € pro Person für Führung, Verkostung, Kaffee & Kuchen
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 8. Februar | www.slowfood.de/stuttgart

Dienstag | 26.2. | 19 Uhr

Zero Waste-Themenabend bei Loretta

Nach einem italienischen Buffet um 19 Uhr führen uns Kerstin Mayer (Laboratorium für Nachhaltigkeit) und unser Unterstützer Jens-Peter Wedlich (Schüttgut® – nachhaltige und unverpackte Lebensmittel) ab 20 Uhr ins Thema ein.

- **ORT:** Alimentari di Loretta, Römerstr. 8, 70178 Stuttgart
- **KOSTEN:** 19 € pro Person zuzüglich Getränke
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 18. Februar | www.slowfood.de/stuttgart

MÄRZ

Samstag | 16.3. | 8-13 Uhr

Wurst-Workshop: Wurst im Glas

Familie Grießhaber führt uns durch ihren Vorzeigebetrieb und erklärt die Betriebsphilosophie. Danach stellen wir 2-3 Wurstspezialitäten, z.B. Leber-Paté, selbst her und konservieren diese in Gläsern für die eigene Vorratskammer. Ein Mittagessen zum Thema rundet den Vormittag ab.

- **ORT:** Bio Metzgerei Grießhaber, Reutlinger Str. 37, 72116 Mössingen-Öschingen
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 8. März | www.slowfood.de/stuttgart

Dienstag | 19.3. | 6-8 Uhr

Zu Besuch auf dem Großmarkt Stuttgart

Im beginnenden Frühjahr ist kaum noch Obst und Gemüse aus der Region verfügbar. Wie versorgt der Stuttgarter Großmarkt dennoch Stadt und Umland mit Frischware? Woher kommen die Waren und wieviel wird umgeschlagen? Uns erwarten spannende und kritische Einblicke.

■ **ORT:** Pforte des Großmarkts Stuttgart, Langwiesenweg 30, 70327 Stuttgart

■ **ANMELDUNG:** Bis 14. März bei markus.wagner8@gmx.de

Mittwoch | 27.3. | 19 Uhr

Aktiven-Treff

Zum Kennenlernen, Netzwerken, Austauschen und Planen, und dazu leckeres Vesper, zu dem jede/r etwas mitbringt. Wir freuen uns über alle, die sich aktiv einbringen möchten.

■ **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart

■ **ANMELDUNG:** stuttgart@slowfood.de

Manufaktur Jörg Geiger



WIESEN Obst IST VIELFALT

PriSecco alkoholfrei . Craft Cider . Schaumwein . Süßwein .
Edelbrände . Apfelwermutwein . Don't call me Gin .



Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Eschenbacher Straße 1 | 73114 Schlat
shop.manufaktur-joerg-geiger.de
tel: 071619990224



Natürlich Portugal.



ISS MICH!

OBST, GEMÜSE UND MANUFAKTURWAREN

NATÜRLICH ALLES DIREKT AUS PORTUGAL von ausgewählten portugiesischen Bauern und Erzeugern. **NATÜRLICH FAIR:** Wir bezahlen faire Preise für die besten Produkte. **NATÜRLICH NACHHALTIG:** Die Bauern können durch Pois von ihren Erzeugnissen leben. Wir erhalten in Portugal die Vielfalt der landwirtschaftlich erzeugten Produkte und bieten euch erstklassige und naturbelassene Lebensmittel an.

IHR KÖNNT UNTER [POIS-PORTUGAL.DE](https://pois-portugal.de) BESTELLEN ODER DIREKT BEI UNS EINKAUFEN:

POIS HOFLADEN IN WINNENDEN

Karl-Krämer-Str. 23, 71364 Winnenden
Fr. 15-19 und Sa. 09-14 Uhr



POIS IN STUTTGART

Rotebühlstr. 90, 70178 Stuttgart
Mo.-Fr. 10-19 und Sa. 10-16 Uhr

APRIL

Freitag | 12.4. | 17 Uhr

Tour „Magisches Dreieck Ludwigsburger Neckar“

Neckarguide Uli Ostarhild führt uns durch das Neckarbiotop „Zugwiesen“. Über steile Weinbergtreppen steigen wir zur Felsenkanzel auf und erhalten Einblicke in die Bewirtschaftung der Terrassenweinberge. Oben angekommen verkosten wir Steillagenweine der Weingärtner Marbach, bevor es weitergeht zum Neckarbiotop „Uferwiesen“ – und zum Wirtshaus Krone in Alt-Hoheneck. Dauer etwa 3-3,5 h plus Einkehr, Länge 6-8 km.

- **ORT:** Treffpunkt Ludwigsburg, Neckarbiotop Zugwiesen/Schleuse Poppenweiler
- **KOSTEN:** ca. 24 € p.P. für Führung und Weinprobe zzgl. Verzehr im Gasthaus
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 3. April | www.slowfood.de/stuttgart

Donnerstag-Sonntag | 25.4.-28.4.

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 13. Mal. Die strikten Zulassungskriterien von Slow Food sorgen für ein hohes Qualitätsniveau, wodurch sich die Messe deutlich von anderen kulinarischen Veranstaltungen unterscheidet. Besonders hinweisen möchten wir auf das große Rahmenprogramm, das von Slow Food Deutschland mit der aktiven Hilfe vieler Ehrenamtlicher von Slow Food Stuttgart angeboten wird. Anmeldungen für die Geschmackserlebnisse auf

www.messe-stuttgart.de/slowfood

MAI

Donnerstag | 9.5. | 18:30 Uhr

Exkursion essbare Wildpflanzen am Steilen Zucker

Zwischen den Reben des „Steilen Zucker“ wachsen Kräuter, Heil- und Wildpflanzen, die sich in dem warmen Mikroklima der ökologisch bewirtschafteten Terrassenflächen besonders wohlfühlen. Birgit Haas, Zertifizierte Fachberaterin für Selbstversorgung Essbare Wildpflanzen,

Bei uns ist jeden Tag Markt des guten Geschmacks.



Bei Organix und Hoflieferant gibt es Bio-Produkte, die bevorzugt regional und fair erzeugt werden, sowie bestes Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung. Das ermöglicht allen ein gutes Leben und Ihnen puren, aromatischen Genuss. Schauen Sie doch mal rein, und entdecken Sie bei uns Slow Food Spezialitäten wie Bamberger Hörnchen, Limpurger Weideochse und noch mehr Gutes aus unserer Region.

organix
Biomarkt



LIEFERANT

FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Unter einem Dach: Organix Biomarkt & Biometzgerei Hoflieferant
Stuttgarter Straße 23, 70469 Stuttgart-Feuerbach
www.organix-biomarkt.de, www.hoflieferant-munz.de

BESUCHEN SIE UNS AUF FACEBOOK!

bringt uns die Pflanzen mit allen Sinnen näher und liefert begleitend zur Verkostung spannende Hintergründe.

■ **ORT:** Stuttgart-Münster, Austraße unterhalb des Max-Eyth-Stegs

■ **KOSTEN:** 20 € pro Person

■ **ANMELDUNG:** Bis 2. Mai | www.slowfood.de/stuttgart

Sonntag | 12.5. | 11-18 Uhr

Bienenfestival – wir schwärmen ins Umweltzentrum

Im Rahmen des Bruckwasenests laden wir ein, die Welt der Bienen und der Imkerei näher kennenzulernen, aber auch die große Vielfalt an Bienenprodukten zu probieren. Zusammen mit dem Umweltzentrum Neckar-Fils und der Mellifera Regionalgruppe Fils-Neckar präsentieren wir zahlreiche Imker und ihre Erzeugnisse, abgerundet durch ein buntes Rahmenprogramm für Jung und Alt.

■ **ORT:** Umweltzentrum Neckar-Fils, Am Bruckenbach 20, 73207 Plochingen

Samstag | 18.5. | 10:30 Uhr

Zu Besuch in Ödenwaldstetten

Die Hohensteiner Hofkäserei öffnet für uns ihre Pforten. Nach einer Betriebsbesichtigung mit Mittagsvesper, bei dem die Käse verkostet werden, geht's zur Bauernhofrallye mit Wettmelken, Gummistiefelweitwurf, ... Am Nachmittag besuchen wir das Bauernhausmuseum Ödenwaldstätten, wo uns im Idealfall Messerschmied Janosch Vecernjes an der angeheizten Schmiede sein Handwerk präsentiert. Am Abend dann verkosten wir auf einer Führung durch Speidels Braumanufaktur deren Bierspezialitäten und lassen uns anschließend ein zünftiges Abendessen schmecken.

■ **ORT:** Hohensteiner Hofkäserei, Heidäcker 1, 72531 Hohenstein-Ödenwaldstetten

■ **KOSTEN:** ca. 50 € pro Person zzgl. Abend-Menü und -Getränke

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 10. Mai | www.slowfood.de/stuttgart

Mittwoch | 29.5. | 19 Uhr

Aktiven-Treff

Zum Kennenlernen, Netzwerken, Austauschen und Planen, und dazu leckeres Vesper, zu dem jede/r etwas mitbringt. Wir freuen uns über alle, die sich aktiv einbringen möchten.

■ **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart

■ **ANMELDUNG:** stuttgart@slowfood.de

JUNI

Samstag | 15.6. | 10 Uhr

Zu Besuch bei den „Käsmachern“

Wir besuchen die Käsmacher auf Ihrem Biolandhof in Weil im Schönbuch. Bei der Hofführung lernen wir die schneeweißen Milchziegen kennen und beleuchten die Feinheiten der Käseherstellung, erhalten aber auch Einblicke in die anderen Betriebszweige wie die Hühnermobile und die Backstube. Im Anschluss verkosten wir hofeigene Produkte und können im Hofladen einkaufen.

■ **ORT:** Waldenbucherstr. 75, 71093 Weil im Schönbuch

■ **KOSTEN:** Hofführung und Verkostung, 7 € p.P.

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 7. Juni | www.slowfood.de/stuttgart

JULI

Freitag | 5.7. | 19 Uhr

Limpurger Rind – Menüabend

Das Limpurger Rind ist Passagier der Slow Food-Arche. Der Hof Herzogenau züchtet die Rinder und liefert für unseren Abend das geschmacksstarke und feine Fleisch. Um diesen Hauptdarsteller herum entwickelt das Team vom Bäckerhaus ein 5-Gänge-Menü. Helmut Dolde (Weingut Dolde) schenkt uns dazu die passenden Weine ein und Mareike Voggel von der Herzogenau setzt sich mit uns an den Tisch.

■ **ORT:** Zum Bäckerhaus, Dorfstr. 13, 73061 Ebersbach-Roßwälden

■ **KOSTEN:** 59 € pro Person

■ **ANMELDUNG:** Bis 28. Juni beim Bäckerhaus, T 07163 8757, Stichwort „SlowFood“

Montag | 8.7. | 8 Uhr

Zu Besuch bei der Metzgerei Kübler

Wir besichtigen den Betrieb in Waiblingen. Hier findet die Produktion der Wurst und Fleischwaren statt, sowie die Verpackung und Kommissionierung. Noch dazu eine Maultaschenproduktion und eine Bratstraße, auf welcher bestimmte Produkte bereits gebraten werden. Ggf. können wir Weißwürste oder Saitenwürste verkosten.

■ **ORT:** Kübler GmbH & Co. KG, Zeppelinstrasse 18, 71332 Waiblingen

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 1. Juli | www.slowfood.de/stuttgart

KW 29/30 | noch offen | 15 Uhr

Felderführung mit Verkostung im Bäckerhaus Veit Projektgarten

Prof. Dr. Jan Sneyd, der „Retter“ des Schwäbischen Dickkopfweizens, führt uns durch die Felder des Projektgartens des Bäckerhauses Veit und zeigt, wie früher die Sense geschwungen und das Korn gedroschen wurde. Renate Bechstein, Pädagogin und aktiv bei Slow Food Stuttgart, erklärt uns den Boden als Basis allen Lebens. Anschließend verkosten wir im Bäckerhaus Veit handwerklich hergestellte Brote. Sehr gut geeignet für Familien mit Kindern.

Der Veranstaltungstag ist nicht endgültig und kann noch variieren.

Bitte beachten Sie unsere Homepage www.slowfood.de/stuttgart

■ **ANMELDUNG:** www.baeckerhaus-veit.de

Mittwoch | 24.7. | 19 Uhr

Mitgliederversammlung mit Vorstandswahlen

Alle Mitglieder sind herzlich eingeladen zur diesjährigen Mitgliederversammlung, bei der wie alle zwei Jahre die wichtigen Vorstandswahlen anstehen.

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

■ **KOSTEN:** Kostenbeitrag Bewirtung

■ **ANMELDUNG:** Erwünscht bis 17. Juli | www.slowfood.de/stuttgart

AUGUST

Samstag | 3.8. | 16-22 Uhr

Slow Food Stuttgart feiert sein Sommerfest

Mitglieder und Freunde von Slow Food in der Region Stuttgart sind herzlich eingeladen, mit uns unter großen Kastanienbäumen zu feiern und zu schlemmen. Den Wein werden wir wieder von Slow Food Deutschland aus Restbeständen der diesjährigen Messe erhalten. Geplant ist ein großes Churrasco, es erwartet uns also brasilianischer Grillspaß vom feinsten.

■ **ORT:** Jugendhaus Mitte, Hohe Straße 9, 70174 Stuttgart

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 29. Juli | markus.wagner8@gmx.de

Montag | 5.8. | 18 Uhr und Donnerstag | 15.8. | 18 Uhr

Besuch der Vielfaltsgärtner mit Tomatenverkostung

Wie besuchen die Vielfaltsgärtner von den Fildern. Bei der Gartenführung erfahren wir alles über die Samengärtnerei und den Sortenerhalt von Nutzpflanzen. Im Anschluß dürfen wir dann auch eine Vielzahl von Tomatensorten verkosten.

■ **ORT:** Voräcker, 70567 Stuttgart-Möhringen

■ **KOSTEN:** Spende

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 1. August | www.slowfood.de/stuttgart





Steiler Zucker

Wir sind 12 Weinfreunde, die in der terrassierten Steillage Cannstatter Zuckerle mit Freude eigenen Wein produzieren und damit einen Beitrag zum Erhalt dieser einmaligen Kulturlandschaft leisten.

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

Weinbau Steiler Zucker GbR
Hohentwielstraße 108
70199 Stuttgart



SEPTEMBER

Samstag/Sonntag | 7.9.-8.9. | 14-22 Uhr

Weinbergfest „Steiler Zucker“

Feine Weine – Regionale Spezialitäten – Weinbergführungen mit unseren Freunden vom Steilen Zucker

www.steiler-zucker.de

■ **ORT:** Stuttgart-Münster, Austraße unterhalb des Max-Eyth-Stegs

Samstag | 14.9. | 14:30 Uhr

Wein erleben mit Barbecue auf dem Berg

Wanderung durch die Korber Weinberge mit vielen Fachinformationen zum Weinbau und der Region, Weinproben und Remstaler Wild-Spezialitäten.

■ **ORT:** Treffpunkt Korb, Seeplatz

■ **KOSTEN:** 48 € pro Person

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 14. August bei Monika Schäfer-Starzmann | schaefer-starzmann@gmx.de

Sonntag | 22.9. | 11-17 Uhr

14. Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren „Essen, was man retten will“

Der Markt bietet eine informative Reise in die kulinarische Vergangenheit und deren Zukunft. Vorgestellt und verkauft werden Arche-Passagiere aus dem Slow Food-Projekt „Arche des Geschmacks – Essen, was man retten will“. Man begegnet auf dem Markt und im Museumsdorf selten gewordenen Lebensmitteln sowie vom Aussterben bedrohten Pflanzensorten und Tierrassen. Vorträge und Themenführungen runden das Programm ab.

■ **ORT:** Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren

■ **KOSTEN:** Museumseintritt

Mittwoch | 25.9. | 19 Uhr

Aktiven-Treff

Zum Kennenlernen, Netzwerken, Austauschen und Planen, und dazu leckeres Vesper, zu dem jede/r etwas mitbringt. Wir freuen uns über alle, die sich aktiv einbringen möchten.

■ **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart

■ **ANMELDUNG:** stuttgart@slowfood.de

Samstag | 28.9. | 13-17 Uhr

Pilzwanderung im Schurwald

Auch auf der diesjährigen Pilzwanderung wollen wir nicht nur unser Wissen über heimische Speisepilze, sondern auch über ihre ungenießbaren oder gar giftigen Doppelgänger und andere häufig zu findende Pilze erweitern. Im Anschluss wird es kleine Pilzgerichte zu probieren geben. Zur richtigen Ausrüstung gehören neben der waldgerechten Kleidung ein Korb (!!!) und ein Messer.

■ **KOSTEN:** 15 € inkl. Essen und Getränke

■ **ANMELDUNG:** Der genaue Ort und Termin wird auf der Homepage spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben. Verbindliche Anmeldung bis 4 Tage vor dem Termin bei renatebechstein@gmx.de

OKTOBER

Samstag | 12.10. | 15 Uhr

Zu Besuch bei den Kräuterlämmern auf der Alb

Besuch beim Demeterbetrieb von Mackensen mit anschließendem Koch- bzw. Lamm-Event.

■ **ORT:** 72532 Gomadingen, Schwäbische Alb

■ **ANMELDUNG:** Bis 4. Oktober | info-hungerbichler@online.de

NOVEMBER

Freitag-Sonntag | 1.-3.11. | Ab 10 Uhr

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:** Messeintritt

Montag | 11.11. | 19 Uhr

St. Martins Menü, Gans in fünf Gängen

Am traditionellen Tag der Martinsgans, widmet das Bäckerhaus ihr ein ganzes Menü in 5 Gängen. Die Gänse stammen von der schwäbischen Alb, vom Geflügelhof Rehm in Westerheim. Verbindliche Anmeldung bitte direkt in der Weinstube „Zum Bäckerhaus“.

■ **ORT:** Zum Bäckerhaus, Dorfstr. 13, 73061 Ebersbach-Roßwälden

■ **KOSTEN:** 69 € pro Person

■ **ANMELDUNG:** Bis 6. November beim Bäckerhaus, T 07163 8757,
Stichwort „SlowFood“



Markenqualität
aus Baden-Württemberg

Kimmich's

Feinstes Filder-Sauerkraut

Fein geschnitten · Mild gesäuert



GARANTIERT AUS ECHTEM
Fein geschnitten
Mild gesäuert
FILDER-SPITZKRAUT

Kimmich's

...wie bei Müttern

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



ALB·GOLD

NUDELN IN PAPIER VERPACKT. PUNKT.



NEU

ALB-GOLD Nudeln im umweltfreundlichen Papierbeutel.
Mehr unter alb-gold.de/papier



Sonntag | 17.11. | 18 Uhr

Remstal Menü & Wein

Der Genuss wird groß geschrieben, wenn Haiko Schlüter und Annette Kohler von „Blanc et Noir Catering“ im WEINKORB kochen. Der Abend steht unter dem Motto: Regionale Haute Cuisine in 4 Gängen gepaart mit Spitzenweinen aus dem Remstal.

- **ORT:** Vinothek Weinkorb, Rosenstr. 1, 71404 Korb
- **KOSTEN:** 89 € pro Person, inkl. Sektempfang und Digestif
- **ANMELDUNG:** Bei Barbara Singer T 07151 9865707 oder unter info@weinkorb.de

Mittwoch | 27.11. | 19 Uhr

Aktiven-Treff

siehe auch 30.1./27.3./29.5./25.9.

- **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart
- **ANMELDUNG:** stuttgart@slowfood.de

DEZEMBER

Sonntag | 8.12. | 16 Uhr

Käse-Wein-Degustation in einer historischen Manufaktur

Wie Käse und Wein eine harmonische Beziehung eingehen. Und warum Senf gut zu Käse passt! Das zeigen Christine und Konstantin Knecht von Hungerbichler.

- **ORT:** Leobener Str. 24, 70469 Stuttgart-Feuerbach
- **KOSTEN:** 52 € pro Person incl. Käse und 6 Weine
- **ANMELDUNG:** Bis 2. Dezember / info-hungerbichler@online.de

JANUAR 2020

Mittwoch | 15.1. | 10 Uhr

Zu Besuch bei Hochland Kaffee

„Eine kleine Kaffeereise“ – Dauer ca. 2,5 Stunden

- **ORT:** Hochland Kaffee, Chemnitzer Straße 13, 70597 Stuttgart-Degerloch
- **KOSTEN:** 15 € pro Person als Spende für eine gemeinnützige Organisation
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 7. Januar 2020 | www.slowfood.de/stuttgart



WEINKORB – die
Vinothek der Weingüter
Singer & Bader
Rosenstraße 1
71404 Korb
Tel. 07151 – 9865707
info@weinkorb.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch – Freitag
15 – 19 Uhr
Samstag
11 – 14 Uhr

AB EINEM EINKAUFSWERT VON 100 €:

**GRATIS EINE FLASCHE
PALMISCH-BIRNEN-BRAND**
VON KORBER STREUOBSTWIESEN



NEUER ARCHE PASSAGIER BEI
SLOW FOOD DEUTSCHLAND E.V.

MEHR UNTER: WWW.WEINKORB.DE



Slow Food[®] Stuttgart

Gut – Sauber – Fair



INFORMATIONEN 2019

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 essentiell. 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 nicht zuletzt 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 von Nahrungsmitteln und faire Löhne für Bauern fordert, so ist das auch ein Verdienst von Slow Food.

Seit über 30 Jahren kämpft Slow Food für gute, saubere und faire Lebensmittel.

Und seit 27 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 eine gerechte Entlohnung der gut, sauber, fair und regional arbeitenden Produzenten ein. Slow Food Stuttgart trägt im Jahr 2019 mit seinem Programm und seinen Aktivitäten seinen Teil dazu bei.

SLOW FOOD STUTTGART – FÜR GUTE, SAUBERE UND FAIRE LEBENSMITTEL

638 Mitglieder und 38 Unterstützer (Stand 12/2018) 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 sieben Koch- und vier Weinstammtische engagieren sich Slow Food-Mitglieder an rund 150 Tagen im Jahr für verantwortungsvollen Genuss im Zeichen der Schnecke.

SLOW FOOD DEUTSCHLAND – GENUSS HAT EINE LOBBY

Slow Food Deutschland ist ein Non-Profit-Verein mit ca. 14.000 Mitgliedern, die sich bundesweit in 85 Regionalgruppen zusammengeschlossen haben. Der Verein bringt Produzenten, Händler, Gastronomen 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



Slow Food Stuttgart auf Facebook

Auf Slow Food Stuttgart vernetzen sich Slow Foodies aus der Region Stuttgart und informieren sich über aktuelle Veranstaltungen und Themen.

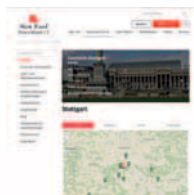
www.facebook.com/SlowFoodStuttgart



Slow Food Stuttgart bloggt

Mit regionalem Einkaufsführer, Informationen, Veranstaltungen, Filmtipps, Buchbesprechungen, etc. rund um die Idee von „gut, sauber, fair“.

www.slowfood-stuttgart.de



Slow Food Stuttgart auf einen Blick

Auch auf der Seite von Slow Food Deutschland sind wir präsent. Hier können Sie sich über unsere Veranstaltungen informieren und sich direkt online anmelden.

www.slowfood.de/stuttgart



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



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 Nutztierassen 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 stuttgart@slowfood.de

Weltweit sind über 4900, in Deutschland 73 Arche-Passagiere (slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere) aufgeführt. Allein zwölf davon kommen aus dem Großraum 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.

Albschnecke

www.albschneckler.de

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

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.rosstrieckellerei.de

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



www.kimmichs.de | www.filder-spitzkraut.org

www.filder-spitztueble.de

Filder-Spitzkraut

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

Luikenapfel

Produzenten u.a.: www.hirsch-badditzenbach.de

Vor über 100 Jahren war der Luikenapfel die meistverbreitete Apfelsorte auf unseren Streuobstwiesen. Jeder kannte ihn. Heute ist er nur noch selten zu finden. Er ergibt einen hervorragenden Most und Edel-Destillat.

www.luzmuehle.de | www.lichtensteinmuehle.de

Musmehl

www.oestermuehle.de | www.redzich-mehl.de

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

Palmischbirne vom Hochstamm

*Produzenten u.a.: www.weingut-singer.de
www.hirsch-badditzenbach.de | www.reutlingeressigmanufaktur.de*

Eine sehr alte Sorte, die schon 1598 als „Böhmische Birne zu Boll“ beschrieben wurde. Sie ergibt einen köstlichen Birnenbrand mit unverkennbarem, kräftigem Aroma, aber auch gedörft ist sie eine kulinarische Bereicherung.

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 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

Produzenten u.a.: www.manufaktur-joerg-geiger.de

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

Produzenten u.a.: www.metzger-reinhardt.de

Stuttgarter Leberkäs

www.metzgerei-griesshaber.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 2019/20.

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 2019/20 mit über 500 empfohlenen Gasthäusern in ganz Deutschland finden sich auch Adressen aus der Region Stuttgart. Dafür besucht eine ehrenamtliche Testgruppe unserer Mitglieder – anonym und auf eigene Rechnung – Lokale, die gut, sauber und fair arbeiten.



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

Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“ | Kalkofenstr. 20 |
71032 Böblingen | www.reussenstein.com

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

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

Mayer's Burgrestaurant Hohenbeilstein | Langhansstraße 1 |
71717 Beilstein | www.burg-beilstein.de

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

Hotel 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 und ist fündig geworden:

Brauereigasthof Mohren | Wangener Straße 1 |
88299 Leutkirch im Allgäu | www.brauereigasthofmohren.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

DAS SLOWMOBIL STUTTGART

Das SlowMobil ist eine rollende Küche, die zu Kindergärten, Horten, Grundschulen und anderen Einrichtungen in Stuttgart kommt. Hier erfahren Kinder, wie man aus frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Gerichte kochen kann. Für 2019 ist das SlowMobil Stuttgart ausgebucht. Spenden und aktive Unterstützung des Projekts sind erwünscht. Wer Lust hat, ehrenamtlich oder auf Honorarbasis mitzukochen: bitte melden! Ansprechpartner ist Markus Wagner mw@ossenbrunner-wagner.de
Mehr Infos unter www.slowmobil-stuttgart.de



WEINBERGPROJEKT „STEILER ZUCKER“



Eine Gruppe von Slow Food-Mitgliedern und -Freunden haben die „Weinbau Steiler Zucker GbR“ gegründet. Die Gesellschaft bewirtschaftet mittlerweile zwei Weinberge in der Lage „Zuckerle“,

die unmittelbar am Neckar liegt und einen spektakulären Ausblick auf Neckar und Max-Eyth-See bietet. Die Weinberge umfassen nur terrassierte Steillagen, die unsere regionale Kulturlandschaft prägen, aber wegen des hohen Aufwandes in ihrem Erhalt bedroht sind. Neben der biologischen Bewirtschaftung ist der Erhalt und Wiederaufbau eingestürzter Trockenmauern dem „Steilen Zucker“ ein besonderes Anliegen.

Die Gesellschaft bietet ihren Förderern die Möglichkeit, ohne Verpflichtungen die Arbeit im Weinberg in all ihren Facetten kennenzulernen. Wer Interesse daran hat, wendet sich bitte an Gerhard Schiek – schiek@t-online.de

Weitere Informationen unter www.steiler-zucker.de

SLOW FOOD YOUTH



Das Slow Food Youth Network, die Jugendbewegung von Slow Food, ist ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen. Essen ist für uns Genuss und Politik zugleich. Durch Schnippeldiskos, Eat-Ins, Kochaktionen, Workshops und andere Projekte verändern wir das Lebensmittelsystem und unser eigenes Handeln. Bei uns kommen junge Köche, Kommunikatoren, Lebensmittelhandwerker, Künstler, Studenten und Interessierte zusammen, um gemeinsam eine nachhaltige und lebendige Esskultur zu schaffen.

www.slowfoodyouth.de

UNSERE KOCH- UND WEINSTAMMTISCHE

Die Stammtische sind das Herz unserer Regionalgruppe. In sieben Kochstammtischen, fünf davon in Stuttgart, je einer in Leonberg und Schorndorf, treffen sich jeden Monat mehr als 100 Hobbyköche, um gemeinsam zu kochen, Rezepte auszuprobieren und Ideen auszutauschen.

Drei Weinstammtische in Stuttgart und einer in Nürtingen, treffen sich regelmäßig zu Verkostungen von Weinsorten oder Besuchen bei Winzern. Die Mitglieder haben Spaß an guten Weinen und sind kompetente Ansprechpartner und geschätzte Weinberater, zum Beispiel in der Vinothek auf der Slow Food-Messe.

Auch Neu- und Nichtmitglieder können, je nach Verfügbarkeit, in unsere Stammtische erst einmal reinschnuppern und sind dort herzlich willkommen. Bei Interesse melden Sie sich bitte unter stuttgart@slowfood.de



33 UNTERNEHMEN UNTERSTÜTZEN SLOW FOOD STUTTGART

Zum Netzwerk von Slow Food in der Region 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
Bäckerhaus Veit Bempflingen
BioGourmet Erdmannhausen
Blumberg – Agentur für ökologische Veranstaltungen
Destillerie Kohler Stuttgart
Entenmanns Bistro & Laden Esslingen
ErdmannHAUSER Getreideprodukte Erdmannhausen
Feinkost und Weinhandel Di Gennaro Stuttgart
Fischer + Trezza Weine Italiens Stuttgart
Fromagerie Holzapfel Herrenberg
GENO Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband
Hädecke Verlag Weil der Stadt
Hochland Kaffee Stuttgart
Hungerbichler Stuttgart
Imkerei Summteig Stuttgart
Kimmich's Sauerkonserven Aichtal
Kleinbach GmbH & Co. KG Weilheim
Landesmesse Stuttgart GmbH
Maier's Genussmanufaktur Schorndorf
Martha's Gastronomiebetriebe Stuttgart
Mayers Burgrestaurant Hohenbeilstein
Metzgerei Häfele Winnenden
Metzgerei Kübler Waiblingen

pois-Portugal | Winnenden
 Restaurant Ochsen-Post | Tiefenbronn
 Schüttgut | Stuttgart
 terra fusca – Ingenieure | Stuttgart
 Vlahos Gold | Vaihingen an der Enz
 Weinfactum | Bad-Cannstatt
 Weingut Faschian | Hessigheim
 Württembergischer Gärtnereiverband e.V.

WERDEN SIE MITGLIED EINER STARKEN BEWEGUNG

Als Mitglied von Slow Food Deutschland ...

- sind Sie **Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft**, die das Recht jedes Menschen auf **gute, saubere und faire** Lebensmittel vertritt.
- gehören Sie einer Slow Food-Regionalgruppe an und können an den **Veranstaltungen vor Ort und in ganz Deutschland** teilnehmen – und **sich aktiv einbringen!**
- erhalten Sie jährlich die **sechs Ausgaben des Slow Food Magazins** bequem und portofrei nach Hause geliefert (Schülern, Studenten und Auszubildenden mit reduziertem Mitgliedsbeitrag wird nur die digitale Version bereitgestellt).
- unterstützen Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die **Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt** und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Nutztierassen, Kulturpflanzen und traditionelle Lebensmittel zu schützen – in Deutschland und auf der ganzen Welt.
- treten Sie ein für eine **nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion**.
- helfen Sie, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern und tragen so zur **Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel** bei.

- unterstützen Sie die Slow Food-**Projekte zur Geschmacksbildung**, Vermittlung von Lebensmittelwissen und Kochkenntnissen.
- setzen Sie sich mit uns für eine **lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens** ein.
- erhalten Sie die Slow Food-Fibel, den Mitgliedsausweis und die **Anstecknadel mit der Schnecke**.
- erhalten Sie jährlich Zugang zur Online-Ausgabe des **Slow Food Almanachs**. Das Jahrbuch porträtiert die internationalen Projekte und Aktivitäten der Slow Food 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



IHR KONTAKT ZU UNS:**stuttgart@slowfood.de****IMPRESSUM:****Slow Food Deutschland e.V. – Regionalgruppe Stuttgart****Für den Inhalt verantwortlich:**Ingo Plessing | stuttgart@slowfood.de**Gestaltung**Markus Wagner | mw@ossenbrunner-wagner.de**Fotografie**Stefan Abtmeyer | www.fishinheaven.deDiego Mariella | www.diegomariella.com

Alexander Lorenz, Patrick Hipp, Janne Tervonen

DruckFink GmbH, Pfullingen | www.der-f.ink

Dieses Druckprodukt trägt das Zertifikat **100% LOKAL** weil Nachhaltigkeit für uns nicht beim Essen aufhört.

Durch Verwendung ausschließlich regionaler Verbrauchsmaterialien ist der kleinstmögliche CO₂-Fußabdruck garantiert. Zum Schutz unserer Umwelt und zur Förderung der lokalen Wirtschaft.

printbyfink | Fink GmbH, Pfullingen | www.der-f.ink

Wir geben
GUTEM ESSEN
Recht!



**SPEISEKAMMER
WEST**

DAS **RESTAURANT**
MIT DEM
BESTEN AUS
DER REGION

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



Unverfälschte und echte Küche · eigene Fleischreifung

Unser Rindfleisch von Rindern aus der Region
reift im eigenen Reifeschrank zur „Dry Aged“ Spezialität.

Hauptstraße 32 · 74321 Bietigheim-Bissingen · Telefon 07142 918040
www.koppes-tafelhaus.de



VERANSTALTUNGEN 2019 – Kurzübersicht



[01]	Sa 26.1.	16 Uhr	Erlebnistour Braumanufaktur
	Mi 30.1.	19 Uhr	Aktiven-Treff
[02]	Do 7.2.	19:30 Uhr	Käse, Wein & Craft Beer!
	Fr 15.2.	18 Uhr	Bayrischer Abend in der Bio-Metzgerei
	Sa 16.2.		Zu Besuch in Bönningheim und Löchgau
	Di 26.2.	19 Uhr	Zero Waste Themenabend bei Loretta
[03]	Sa 16.3.	8-13 Uhr	Wurst-Workshop: Wurst im Glas
	Di 19.3.	6-8 Uhr	Zu Besuch auf dem Großmarkt Stuttgart
	Mi 27.3.	19 Uhr	Aktiven-Treff
[04]	Fr 12.4.	17 Uhr	Tour „Magisches Dreieck Ludwigsburger Neckar“
	Do-So 25.-28.4		Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe
[05]	Do 9.5.	18:30 Uhr	Exkursion essbare Wildpflanzen am Steilen Zucker
	So 12.5.	11-18 Uhr	Bienenfestival – wir schwärmen ins Umweltzentrum
	Sa 18.5.	10:30 Uhr	Zu Besuch in Ödenwaldstetten
	Mi 29.5.	19 Uhr	Aktiven-Treff
[06]	Sa 15.6.	10 Uhr	Zu Besuch bei den Käsmachern
[07]	Fr 5.7.	19 Uhr	Limpurger Rind – Menüabend
	Mo 8.7.	8 Uhr	Zu Besuch bei der Metzgerei Kübler
	KW 29/30	15 Uhr	Felderführung/Verkostung (der Veranstaltungstag ist noch offen)
	Mi 24.7.	19 Uhr	Mitgliederversammlung mit Vorstandswahlen
[08]	Sa 3.8.	16-22 Uhr	Slow Food Stuttgart feiert sein Sommerfest
	Mo 5.8.	18 Uhr	Besuch der Vielfaltsgärtner (und Do 15.8./18Uhr)
[09]	Sa 7.-8.9.	14-22 Uhr	Weinbergfest „Steiler Zucker“
	Sa 14.9.	14:30 Uhr	Wein erleben mit Barbecue auf dem Berg
	So 22.9.	11-17 Uhr	14. Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren
	Mi 25.9.	19 Uhr	Aktiven-Treff
	Sa 28.9.	13-17 Uhr	Pilzwanderung im Schurwald
[10]	Sa 12.10.	15 Uhr	Zu Besuch bei den Kräuterlämmern auf der Alb
[11]	Fr 1.-3.11.	Ab 10 Uhr	SlowSchaf – Gutes und Schönes von Schaf und Ziege
	Mo 11.11.	19 Uhr	St. Martins Menü, Gans in fünf Gängen
	So 17.11.	18 Uhr	Remstal Menü & Wein
	Mi 27.11.	19 Uhr	Aktiven-Treff
[12]	So 8.12.	16 Uhr	Käse-Wein-Degustation in einer historischen Manufaktur
[01]	Mi 15.1.20	10 Uhr	Zu Besuch bei Hochland Kaffee