



Slow Food®

Stuttgart

*Gut – Sauber – Fair*



VERANSTALTUNGSKALENDER 2018



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:**

wohlschmeckend, 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



**A**ls Teil der Slow Food Bewegung engagieren wir uns für die Idee von „gut, sauber, fair“, organisieren Veranstaltungen, testen Restaurants, helfen bei der Slow Food Messe, erstellen diesen Veranstaltungskalender etc. – und das alles ehrenamtlich. Die Herstellungskosten des Veranstaltungskalenders werden über Anzeigen finanziert. Wir möchten deshalb an dieser Stelle allen Unternehmen, die zu dessen Finanzierung durch ihre Anzeige beigetragen haben, herzlich danken.

Die aktuellen Termine mit ausführlicher inhaltlicher Beschreibung finden Sie im Internet unter [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart). Natürlich sind auch Nichtmitglieder zu unseren Veranstaltungen herzlich willkommen. Änderungen und Ergänzungen sind vorbehalten.

## VERANSTALTUNGEN 2018 – UNSER PROGRAMM

### JANUAR

---

**Samstag | 27.1. | 15:45 Uhr**

#### Erlebnistour Braumanufaktur mit Abendmenü im Reussenstein

---

Brauereiführung im Schönbuch Brauhaus Böblingen. Im Anschluss erwartet uns Timo Böckle im Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“ zu einem 100% schwäbischen Menü.

- **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](http://www.slowfood.de/stuttgart)



ALB·GOLD

DEUTSCHER DURUM.  
ALLES ANDERE IST  
WEIT HERGEHOLT.  
PUNKT.

ALB-GOLD Nudeln – so naheliegend  
und so sinnvoll: 100% deutsche Zutaten  
und die schonendste Verarbeitung.

Mehr unter [alb-gold.de](http://alb-gold.de)



#AUFDENPUNKT

Mittwoch | 31.1. | 19 Uhr

## Aktiven-Treff

---

Auf unseren Aktiven-Treffs kann sich jeder über die Arbeit in unserem Stuttgarter Slow Food Convivium informieren und sich aktiv beteiligen. Hier bietet sich die Gelegenheit, Fragen zu stellen, Impulse zu geben, Gedanken auszutauschen und Organisatorisches wie die Planung von Aktivitäten und Veranstaltungen zu besprechen. Für Essen und Trinken soll natürlich auch gesorgt werden: Jeder bringt etwas mit. Je größer die kulinarische Vielfalt umso besser. Aber auch wer mal nichts mitbringen kann, ist selbstverständlich herzlich willkommen.

- **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart
- **ANMELDUNG:** [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)

## FEBRUAR

---

**Freitag | 16.2. | 18 Uhr**

### Vortrag: Am Tropf von Big Food

---

Wie die Lebensmittelkonzerne den Süden erobern und arme Menschen krank machen. Der Journalist und Autor Thomas Kruchem berichtet über seine Recherchen zum Thema, die ihn u. a. nach Bangladesch, Indien, Guatemala und Südafrika führten. Vortrag in Kooperation mit dem BUND Stuttgart

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

**Sonntag | 18.2. | 12 Uhr**

### Fischmenü aus regionalen Süßwasserfischen

---

Karpfen, Forelle, Saibling und Stör als viergängiges Menü, begleitet von Weinen der Bio-Weingüter Sankt Annagarten und Schlossgut Hohenbeilstein. Anschließend ist eine Besichtigung der Weingüter geplant.

■ **ORT:** Mayer's Burgrestaurant, Langhans 1, 71717 Beilstein

■ **KOSTEN:** 69,- € pro Person

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 10. Februar | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

**Mittwoch | 28.2. | 18 Uhr**

### Vortrag: Sag mir, wo die Falter sind, wo sind sie geblieben ...

---

„Insektenschwund: Hintergründe, Beobachtungen, Zusammenhänge.“  
Diplom-Biologe Dr. Robert Trusch, Naturkundemuseum Karlsruhe.  
Vortrag in Kooperation mit dem BUND Stuttgart

■ **ORT:** Welthaus (Globales Klassenzimmer), Charlottenplatz 17, 70173 Stuttgart

Bei uns ist jeden Tag Markt des guten Geschmacks.



Bei Organix und Hoflieferant gibt es bevorzugt Bio-Produkte die 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

**HOF LIEFERANT**  
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Unter einem Dach: Organix Biomarkt und Biometzgerei Hoflieferant, Stuttgarter Str. 23, 70469 Stuttgart-Feuerbach  
[www.organix-biomarkt.de](http://www.organix-biomarkt.de), [www.hoflieferant-munz.de](http://www.hoflieferant-munz.de). **BESUCHEN SIE UNS AUF FACEBOOK!**

## MÄRZ

**Samstag | 10.3. | 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 sorgt für das leibliche Wohl: Lammwurst vom offenen Feuer, Wildkräuterbutter mit Baguette, Gemüsesüppchen und dazu ein Gläschen Streuobstsecco. Bitte Besteck, Sektglas und Wasser mitbringen und warm anziehen. Treffpunkt ist der S-Bahn Bahnhof in Magstadt um 10:45 Uhr oder um 11 Uhr direkt am Stall.

- **ORT:** Stall hinter der Schafhauser Str. 90, 71106 Magstadt
- **KOSTEN:** 22 € pro Person, Kinder 12 €
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 2. März | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

**Donnerstag | 29.3. | 19 Uhr**

## Aktiven-Treff

---

Zu den inhaltlichen Details siehe Termin 31. Januar

- **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart
- **ANMELDUNG:** [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)

## APRIL

---

**Donnerstag-Sonntag | 5.4.-8.4.**

## 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 12. 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](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood)

- **ORT:** Messe Stuttgart

**Freitag | 6.4. | 19 Uhr**

## Verabredung zum Essen: Schlachtplatte Nose to Tail

---

Bio-Metzger Grießhaber aus Mössingen-Öschingen schlachtet für uns zwei Schweine. Metzelsuppe, Schlachtplatte mit Leberwurst und Blunzen, Rüssele und Schwänzle – alles kommt auf den Tisch, nur nicht die „Edelteile“.

- **ORT:** Zehntscheuer Echterdingen
- **ANMELDUNG:** Anmeldungen ab Mitte März über die Messe Stuttgart [www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/](http://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/)

**Kimmich's**

## Feinstes Filder-Sauerkraut

*Fein geschnitten · Mild gesäuert*



GARANTIERT AUS ECHTEM  
Fein geschnitten  
Mild gesäuert  
FILDER-SPIZKRAUT

**Kimmich's**  
...wie bei Mutttern

Kimmich's Sauerkonserven · 72631 Aichtal  
[www.kimmichs.de](http://www.kimmichs.de)

**Samstag | 28.4. | 14-17 Uhr**

### Genusserlebnis in der Destille

---

Von der Frucht zum Edeldestillat – ein Nachmittag in der Obstdestille. Wir erhalten Einblick in die hohe Kunst des Destillationsvorgangs sowie Erläuterungen zur Fruchtreife, Aromabildung, Obst-Maischung und Hefeführung, zur Lagerung und zu den Genussregeln. Im Anschluss an den informativen und geselligen Nachmittag kann optional ein Destillat-Menü im Restaurant genossen werden.

- **ORT:** Gasthof-Restaurant Hirsch, 73342 Bad Ditzgenbach-Gosbach
- **KOSTEN:** 16 € pro Person
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 20. April | [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)

**MAI**

---

**Dienstag | 8.5. | 20 Uhr**

### Craftbeer-Tasting: Deutsche Bierstile

---

Martin Dambach verkostet mit uns verschiedene Bierstile, z.B. Gose,

Hefeweizen Flaschengärung, Pils, Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart (Arche des Geschmacks), Berliner Weiße (Arche des Geschmacks), Alt und Bockbier oder Weizenbock

- **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart
- **KOSTEN:** 28 € pro Person
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 30. April | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

**Dienstag | 15.5. | 9:30 Uhr**

## Zu Besuch in Erdmannhausen

---

Wir werden bei BioGourmet begrüßt und erhalten einen Überblick über die Firmengemeinschaft. Hier gibt es dann schon die eine oder andere Leckerei zum Probieren. Wir besuchen die verschiedenen Manufakturbereiche von ErdmannHAUSER, den Getreideaufschluss, die Mühle, die Bäckerei und die Abpackung. Auch ein Besuch im Getreideschaugarten und in der Lichtwurz-Anlage ist geplant. Gegen 12:30 Uhr gibt es für uns ein Mittagessen. Nach dem Essen steht die Besichtigung der 1. Württembergischen Brezelfabrik an. Außerdem gibt es in Erdmannhausen das weltweit erste Brezel-Museum zu besuchen sowie den Jennerhof mit den Erdmannhäuser Sattelschweinen und Weidehähnchen.

- **ORT:** Robert-Bosch-Straße 17, 71729 Erdmannhausen
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 6. Mai | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

**Mittwoch | 30.5. | 19 Uhr**

## Aktiven-Treff

---

Zu den inhaltlichen Details siehe Termin 31. Januar.

- **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart
- **ANMELDUNG:** [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)

**JUNI**

---

**Freitag | 1.6. | 19 Uhr**

## Milchmenü am Tag der Milch

---

Im Bäckerhaus in Roßwälden erwartet uns ein Fünf-Gänge-Menü mit viel Milch vom örtlichen Bauern.

- **ORT:** Zum Bäckerhaus, Dorfstr. 13, 73061 Ebersbach-Roßwälden
- **KOSTEN:** 55 € pro Person
- **ANMELDUNG:** Bis 24. Mai im Bäckerhaus Tel. 07163/8757,  
Stichwort „SlowFood“

**Mittwoch | 6.6. | 17-19 Uhr**

## Wir backen Brote in der Bäckerei Rau

---

Wie fühlt sich ein perfekter Teig an und wie geht man mit ihm um? Wir erfahren Allerlei rund ums Bäckerhandwerk und das Backen von Broten. Dabei legen wir auch selbst Hand an, um unsere eigenen Laibe zu formen. Während unsere Brote im Backofen sind, genießen wir ein Brotmenü nebenan im Bäckerhaus.

- **ORT:** Bäckerei Rau, Dorfstr. 13, 73061 Ebersbach-Roßwälden
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 28. Mai | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

**Mittwoch | 6.6. | 19 Uhr**

## Brotmenü im Bäckerhaus

---

Ein Fünf-Gänge-Menü rund ums Brot im Bäckerhaus Roßwälden.

- **ORT:** Zum Bäckerhaus, Dorfstr. 13, 73061 Ebersbach-Roßwälden
- **ANMELDUNG:** Bis 28. Mai im Bäckerhaus, Tel. 07163/8757,  
Stichwort „SlowFood“

**Dienstag | 12.6. | 19:30 Uhr**

## Weinseminar: Grundkurs Weinsensorik

---

Wein mit mehreren Sinnen zu erfahren und zu genießen – darum geht es bei dieser Einführung in die Weinsensorik. Auf unterhaltsame Art zeigt uns Hannes Rehm, Mitglied im Fachverband unabhängiger Weinreferenten e.V., die Grundlagen der Weinsensorik in Theorie und Praxis. Das Seminar ist sowohl für Einsteiger als auch für Fortgeschrittene, die noch mehr über Wein wissen wollen, geeignet.

- **ORT:** Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart
- **KOSTEN:** 29€ p.P. für Mitglieder, 39€ für Nicht-Mitglieder
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 4. Juni | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

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](http://WWW.SPEISEKAMMER-WEST.DE)



*Hungerbichler*  
REGIONALE PRODUKTE



Wo Essen auch Kultur is(st)!

Weine · Käse · Wurst · Gewürze · Brote

Weintasting & Foodpairing & Marendes

Senfelderstrasse 99 | 70176 Stuttgart | Telefon 0711 67271616 | [info@hungerbichler.de](mailto:info@hungerbichler.de)  
[www.hungerbichler.de](http://www.hungerbichler.de)

**Samstag | 23.6. | 13 Uhr**

## Erlebnis- und Genusswanderung: Beilstein

---

Wir wandern mit Michael Deutschmann, zertifizierter Wanderführer und Slow Food Mitglied, rund um Beilstein. Im Anschluss wird natürlich eingekehrt.

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 14. Juni | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

## JULI

---

**Dienstag | 10.7. | 20 Uhr**

## Craftbeer-Tasting: Internationale Bierstile

---

Martin Dambach verkostet mit uns verschiedene Bierstile, z.B. Witbier, Pale Ale, Indian Pale Ale, Geuze, Kriek, Saison und Porter oder Stout.

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

■ **KOSTEN:** 28 € pro Person

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 2. Juli | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

**Freitag | 20.7. | 19 Uhr**

## Aktiven-Treff

---

Zu den inhaltlichen Details siehe Termin 31. Januar.

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

■ **ANMELDUNG:** [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)

## AUGUST

---

**Samstag | 4.8. | 16-22 Uhr**

## Slow Food Stuttgart feiert sein Sommerfest

---

Mitglieder, Messehelfer und Freunde von Slow Food Stuttgart sind herzlich eingeladen, mit uns unter großen Kastanienbäumen zu feiern. Den Wein werden wir wieder von Slow Food Deutschland aus Restbeständen der diesjährigen Messe erhalten. Esther Wiemann wird für unser leibliches Wohl sorgen.

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

- **KOSTEN:** Messehelfer frei, 15 € inkl. Getränke für Mitglieder, Nichtmitglieder 20 € pro Person
- **ANMELDUNG:** bis 29.7. | bei Markus Wagner, markus.wagner8@gmx.de

**Montag | 6.8. | 18 Uhr**

## Zu Besuch bei den Vielfaltsgärtnern

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

- **ORT:** Stuttgart-Möhringen
- **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 1. August | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

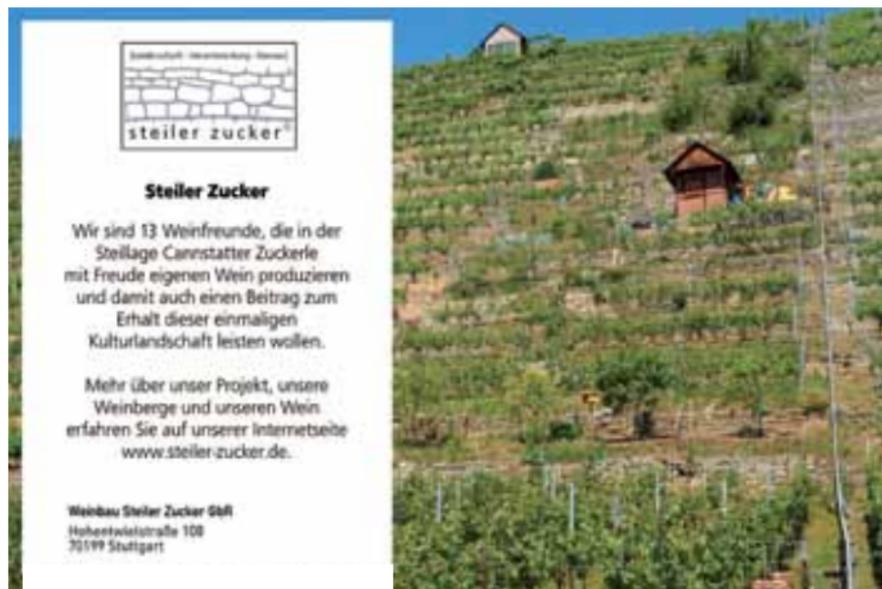
## SEPTEMBER

**Samstag/Sonntag | 8.9.-9.9. | 16-22 Uhr**

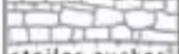
## Weinbergfest „Steiler Zucker“

Feine Weine – Regionale Spezialitäten – Weinbergführungen  
[www.steiler-zucker.de](http://www.steiler-zucker.de)

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



Landwirtschaft - Weinbau - Steiler Zucker



**steiler zucker**

**Steiler Zucker**

Wir sind 13 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](http://www.steiler-zucker.de).

**Weinbau Steiler Zucker GbR**  
 Hohenwiesstraße 108  
 70199 Stuttgart

**Samstag | 15.9. | 14-18 Uhr**

## Genuss-Spaziergang: Streuobstlehrpfad

---

Wir spazieren entlang des Streuobstlehrpfads Bad Ditzenbach-Gosbach mit über 100 Apfel- und Birnensorten und erhalten kundige Erklärungen zu den verschiedenen Sorten und deren Verwendungsmöglichkeiten.

- **ORT:** *Gasthof-Restaurant Hirsch, 73342 Bad Ditzenbach-Gosbach*
- **KOSTEN:** *18 € pro Person*
- **ANMELDUNG:** *Verbindlich bis 7. September | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)*

**Sonntag | 23.9. | 11-17 Uhr**

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

---

Der Markt bietet eine informative Reise in die kulinarische Vergangenheit mit 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*

**Freitag | 28.9. | 19 Uhr**

## Mitgliederversammlung

---

Alle Mitglieder sind herzlich eingeladen zur Mitgliederversammlung.

- **ORT:** *Bürgerzentrum West, Bebelstr. 22, 70193 Stuttgart*
- **ANMELDUNG:** *Erwünscht bis 21. September bei [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)*

**Samstag | 29.9. | 13 Uhr**

## Erlebnis- und Genusswanderung: Frickenhausen

---

Wir wandern mit Michael Deutschmann, zertifizierter Wanderführer und Slow Food Mitglied, rund um Frickenhausen. Im Anschluss wird natürlich eingekehrt.

- **ANMELDUNG:** *Verbindlich bis 20. September | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)*



*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 IM FLUXUS STUTTGART

Calwer Passage, 70173 Stuttgart  
Mo.-Fr. 11-19 und Sa. 10-19 Uhr

## OKTOBER

---

**Samstag | 6.10. | 14-19 Uhr**

### Pilzwanderung

---

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 wie immer kleine Pilzgerichte zu probieren geben. Zur richtigen Ausrüstung gehören neben der walddgerechten Kleidung ein Korb (!!!) und ein Messer.

■ **KOSTEN:** 14 € für Mitglieder, 16 € für Nichtmitglieder inkl. Essen und Getränke

■ **ANMELDUNG:** Der genaue Ort wird auf der Homepage spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben. Verbindliche Anmeldung bis 1. Oktober bei: [renate.bechstein@slowfood-stuttgart.de](mailto:renate.bechstein@slowfood-stuttgart.de)

**Freitag | 12.10. | 19 Uhr**

### Hinterwälder Rind von Kopf bis Fuß

---

Ein Fünf-Gänge-Menü im Bäckerhaus Roßwälden rund um den Arche-Passagier. Die Rinder kommen aus dem Nachbarort Hochdorf vom Ziegenhof der Familie Holzer, welche auch anwesend sein wird.

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

■ **ANMELDUNG:** Bis 4. Oktober im Bäckerhaus Tel. 07163/8757, Stichwort „SlowFood“

**Samstag | 13.10. | 10-17 Uhr**

### Streuobstwiesen-Ernte mit Picknick

---

Gemeinsame Ernte von Äpfeln, Birnen und Quitten auf einer Streuobstwiese bei Schorndorf mit anschließendem Picknick. Geplant ist, ab 15 Uhr Obst zu pressen und frischen Saft zu probieren. Geerntet wird bei jedem Wetter, also passende Kleidung und rutschfeste Schuhe wählen.

■ **ORT:** Um 10 Uhr in Schorndorf-Haubersbronn an der Kirche

■ **KOSTEN:** 15 €, Essen und Getränke bitte selbst mitbringen.

Es kann vor Ort gegrillt werden. Körbchen für die eigene Ernte mitbringen.

■ **ANMELDUNG:** Bis 7. Oktober bei [markus.wagner8@gmx.de](mailto:markus.wagner8@gmx.de)



Koppe's  
Tafelhaus | Restaurant

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](http://www.koppes-tafelhaus.de)



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](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de)



SCHWÄBISCHES WIESEN Obst

## NOVEMBER

---

**Donnerstag-Sonntag | 1.-4.11. | 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 abwechslungsreiche Veranstaltungen wie Geschmackserlebnisse, Podiumsgespräche und eine Schafrassenschau auf die Besucher.

■ **ORT:** Altes Lager, Hauptstraße 318, 72525 Münsingen

**Dienstag | 13.11. | 19 Uhr**

### Aktiven-Treff

---

Zu den inhaltlichen Details siehe Termin 31. Januar.

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

■ **ANMELDUNG:** [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)

**Sonntag | 25.11. | 16 Uhr**

### Gänseessen – Gans in drei Gängen

---

Wir treffen uns im Lenninger Tal bei Stefan Finger und Ralf Strümpfle. Uns erwarten Gänsekraftbrühe, Gänseklein und Gänsebraten.

■ **ORT:** Gasthaus Hirsch Albstraße 1, 73252 Lenningen/Schlattstall

■ **ANMELDUNG:** Verbindlich bis 15. November | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)

**DEZEMBER**

---

**Montag | 10.12. | Ab 17:30 Uhr**

## Terra Madre Tag – Käsefondue in der Speisekammer West

---

Heiß dampfendes Käsefondue mit Büffel- und Kuhkäse von der Hohensteiner Hofkäserei aus Hohenstein-Ödenwaldstetten. Helmut und Karin Rauscher von der Käserei werden auch dabei sein – im Gepäck ihre Alphörner und ihre Büffel ...

- **ORT:** Speisekammer West, Rosenbergstr. 89, 70193 Stuttgart
- **KOSTEN:** Fondue 23,80 € pro Person
- **ANMELDUNG:** Bis 2. Dezember in der Speisekammer West  
Tel. 0711 / 93590622, Stichwort „SlowFood“





# Slow Food<sup>®</sup>

## Stuttgart

*Gut – Sauber – Fair*



INFORMATIONEN 2018

## WIR SIND SLOW FOOD – WIR SIND DAS ORIGINAL

### Slow Food – eine Begriffserklärung:

Slow Food ist heute vielen ein Begriff. Doch nicht immer ist klar, was darunter eigentlich zu verstehen ist. Die Slow Food Bewegung wurde 1989 als Gegenbewegung zum sich immer weiter ausbreitenden Trend hin zu Fast Food gegründet.

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 Slow Food unabdingbar. Wir wollen – im Gegensatz zur globalen Lebensmittelindustrie –, dass die regionalen 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 mit ein Verdienst von Slow Food.

### Seit 29 Jahren kämpft Slow Food für gute, saubere und faire Lebensmittel

Und seit 26 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 im Jahr 2018 mit seinem Programm und seinen Aktivitäten seinen Teil dazu bei.

## **SLOW FOOD STUTTGART – FÜR GUTE, SAUBERE UND FAIRE LEBENSMITTEL**

655 Mitglieder und 36 Unterstützer (Stand 12/2017) 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 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



### 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](http://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](http://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.

[www.slowfood.de/stuttgart](http://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: E-Mail an [stuttgart@slowfood.de](mailto: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 in die Arbeit in der Archegruppe einbringen will, meldet sich bei [renate.bechstein@slowfood-stuttgart.de](mailto:renate.bechstein@slowfood-stuttgart.de)

Weltweit sind 4600, in Deutschland 64 Arche-Passagiere ([www.slowfood.de/biodiversitaet/die\\_arche\\_passagiere](http://www.slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere)) aufgenommen, allein elf davon kommen aus der Region Stuttgart:

### **Alb-Leisa (oder Alblinse)**

[www.alb-leisa.de](http://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](http://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.





Schwäbischer  
Dickkopfweizen

Musmehl

Alblinse

Stuttgarter  
Leberkäs

### **Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne** [www.champagner-bratbirne.de](http://www.champagner-bratbirne.de)

Bäume der Sorte Champagner-Bratbirne findet man heute nur noch solitär entlang des Albraufs und auf den Fildern.

### **Ermstäler Knorpelkirsche** *Produzenten u.a.:* [www.rosstriebkellerei.de](http://www.rosstriebkellerei.de)

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

### **Filder-Spitzkraut** [www.kimmichs.de](http://www.kimmichs.de) | [www.filder-spitzbueble.de](http://www.filder-spitzbueble.de)

Mit der Industrialisierung verlangte die Sauerkonservenindustrie zunehmend das einfachere zu verarbeitende Rundkraut, was zur Folge hatte, dass der Anbau von Filder-Spitzkraut stark zurückging.

### **Luikenapfel** *Produzenten u.a.:* [www.hirsch-badditzenbach.de](http://www.hirsch-badditzenbach.de)

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

### **Musmehl** [www.luzmuehle.de](http://www.luzmuehle.de), [www.ostermuehle.de](http://www.ostermuehle.de), [www.redzich-mehl.de](http://www.redzich-mehl.de)

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

### **Schwäbischer Dickkopf-Landweizen** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de) | [www.vollkornbaeckereiberger.de](http://www.vollkornbaeckereiberger.de) | [www.freilichtmuseum-beuren.de](http://www.freilichtmuseum-beuren.de)

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

### **Schwarze Birne** [www.doldewein.de](http://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](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de)

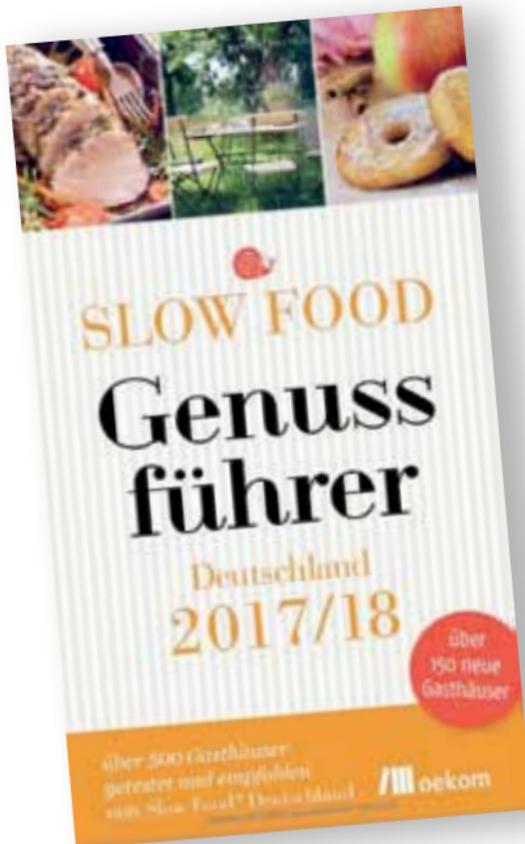
Das Stuttgarter Geißhirtle ist eine vielseitige Birne, besitzt aber nur eine sehr begrenzte Lagerfähigkeit und ist deshalb im Zuge des Rückgangs der traditionellen Konservierung selten geworden.

### **Stuttgarter Leberkäs** [www.metzger-reinhardt.de](http://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 – Restaurants, die gut, sauber und fair arbeiten.



## GENUSSFÜHRER RESTAURANTS IN DER REGION STUTTGART

**Besenwirtschaft Fritz Funk** | Friedhofstr. 25 | 74369 Löchgau  
[www.weinbau-fritz-funk.de](http://www.weinbau-fritz-funk.de)

---

**Landgasthaus Hirsch** | Kaiserstraße 8 | 73650 Winterbach-  
Manolzweiler | [www.hirsch-manolzweiler.de](http://www.hirsch-manolzweiler.de)

---

**Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“** | Kalkofenstr. 20  
71032 Böblingen | [www.reussenstein.com](http://www.reussenstein.com)

---

**Lamm Feuerbach** | Mühlstraße 24 | 70469 Stuttgart-  
Feuerbach | [www.lamm-feuerbach.de](http://www.lamm-feuerbach.de)

---

**Weinstube Moiakäfer** | Rommelshäuser Straße 9  
70734 Fellbach | [www.weinstube-moiakaefer.de](http://www.weinstube-moiakaefer.de)

---

**Speisekammer West** | Rosenbergstraße 89 | 70193 Stuttgart  
[www.speisekammer-west.de](http://www.speisekammer-west.de)

---

**Mayer's Burgrestaurant Hohenbeilstein** | Langhansstraße 1  
71717 Beilstein | [www.burg-beilstein.de](http://www.burg-beilstein.de)

---

**Koppe's Tafelhaus** | Hauptstraße 32 | 74321 Bietigheim-  
Bissingen | [www.koppes-tafelhaus.de](http://www.koppes-tafelhaus.de)

---

**Weinstube EiBele** | Seracher Straße 117 | 73732 Esslingen  
[www.weinstube-eissele.de](http://www.weinstube-eissele.de)

---

**Hotel Restaurant Krone** | Stuttgarter Straße 45-47  
71144 Steinenbronn | [www.krone-steinenbronn.de](http://www.krone-steinenbronn.de)

---

**Zum Bäckerhaus** | Dorfstr. 13 | 73061 Ebersbach-Roßwälden  
[www.zumbäckerhaus.de](http://www.zumbäckerhaus.de)

---

Auch außerhalb der Region war unsere Testgruppe aktiv:

---

**Brauereigasthof Mohren** | Wangener Straße 1 | 88299 Leut-  
kirch im Allgäu | [www.brauereigasthofmohren.de](http://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](http://www.slowfood-stuttgart.de)

## 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, regionalen und saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Gerichte kochen kann. Spenden und aktive Unterstützung des Projekts sind erwünscht. Ansprechpartner ist Markus Wagner [mw@ossenbrunner-wagner.de](mailto:mw@ossenbrunner-wagner.de)

Mehr Infos unter

[www.slowmobil-stuttgart.de](http://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 teilweise einen spektakulären Ausblick auf den Neckar bietet. Die Weinberge umfassen nur terrassierte Steillagen, die unsere Kulturlandschaft prägen, aber wegen des hohen Aufwands 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](mailto:schiek@t-online.de). Weitere Informationen unter [www.steiler-zucker.de](http://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](http://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.

Zwei 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, sind kompetente Ansprechpartner und geschätzte Weinberater, zum Beispiel in der Vinothek auf der Slow Food Messe.

Neu- und (Noch-)Nichtmitglieder sind herzlich willkommen und können in Absprache mit den Stammtisch-Verantwortlichen gerne mal reinschnuppern. Bei Interesse melden Sie sich bitte unter [stuttgart@slowfood.de](mailto:stuttgart@slowfood.de)



## 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](http://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   Weil der Stadt
Hochland Kaffee   Stuttgart
Hotel am Hirschgarten   Filderstadt
Hungerbichler   Stuttgart
Imkerei Summtgart   Stuttgart
Kaiserqualität   Stuttgart
Kimmich's Sauerkonserven   Aichtal
Kleinbach GmbH & Co. KG   Weilheim
Landesmesse Stuttgart GmbH
Maier's Genussmanufaktur   Schorndorf
Martha's Gastronomiebetriebe   Stuttgart
Mayer's Burgrestaurant   Hohenbeilstein
Metzgerei Häfele   Winnenden

Metzgerei Kübler | Waiblingen  
 pois-Portugal | Winnenden  
 Restaurant Ratsstuben | Weissach  
 Restaurant Speisemeisterei | Hohenheim  
 Restaurant Ochsen-Post | Tiefenbronn  
 terra fusca – Ingenieure | Stuttgart  
 Vlahos Gold | Vaihingen an der Enz  
 Wasserbüffelhof Klingen | Beilstein  
 Weifactum | Bad-Cannstatt  
 Weingut Faschian | Hessigheim  
 Weingut Vollmer | Bietigheim-Bissingen  
 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 einem Slow Food Convivium 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, Kulturpflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen – in Deutschland und in 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](http://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 | [www.slowfood.de/stuttgart](http://www.slowfood.de/stuttgart)**Gestaltung**Markus Wagner | [www.ossenbrunner-wagner.de](http://www.ossenbrunner-wagner.de)**Fotografie**Stefan Abtmeyer | [www.fishinheaven.de](http://www.fishinheaven.de)Patrick Hipp Werbefotografie | [www.patrick-hipp.de](http://www.patrick-hipp.de)

Alexander Lorenz

**Druck**Fink GmbH, Pfullingen | [www.der-f.ink](http://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 CO<sub>2</sub>-Fußabdruck garantiert. Zum Schutz unserer Umwelt und zur Förderung der lokalen Wirtschaft.

**printbyfink** | Fink GmbH, Pfullingen | [www.der-f.ink](http://www.der-f.ink)

**Martha's**  
LECKER WIE HAUSEGEMACHT

PASTRAMI • CURRYWURST  
BÜFFELBURGER • POMMES  
BAUERNBROT • FLAMMKUCHEN  
• WAFFELN

REGIONAL OHNE  
GESCHMACKSVERSTÄRKER



Martha's Gastronomiebetriebe GmbH ♦ Königstraße 28 ♦ 70173 Stuttgart  
[www.marthas-stuttgart.de](http://www.marthas-stuttgart.de) ♦ Tel. 0711.722 305 55 ♦ Öffnungszeiten: Mo - Sa 10:00-21:00

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



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

# VERANSTALTUNGEN 2018 – Kurzübersicht



[01]	Sa 27.1. Mi 31.1.	15:45 Uhr   19 Uhr	Erlebnistour Braumanufaktur   Aktiven-Treff
[02]	Fr 16.2. So 18.2. Mi 28.2.	18 Uhr   12 Uhr   18 Uhr	Vortrag: Am Tropf von Big Food   Fischmenü aus regionalen Süßwasserfischen   Vortrag: Sag mir, wo die Falter sind, wo sind sie geblieben...
[03]	Sa 10.3. Do 29.3.	11 Uhr   19 Uhr	Zu Besuch bei Schaf und Ziege im Heckengäu   Aktiven-Treff
[04]	Do 5.-8.4. Fr 6.4. Sa 28.4.	ab 10 Uhr   19 Uhr   14-17 Uhr	Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe   Verabredung zum Essen. Schlachtplatte Nose to Tail   Genusslebnis in der Destille
[05]	Di 8.5. Di 15.5. Mi 30.5.	20 Uhr   9:30 Uhr   19 Uhr	Craftbeer-Tasting: Deutsche Bierstile   Zu Besuch in Erdmannhausen   Aktiven-Treff
[06]	Fr 1.6. Mi 6.6. Mi 6.6. Di 12.6. Sa 23.6.	19 Uhr   17-19 Uhr   19 Uhr   19:30 Uhr   13 Uhr	Milchmenü am Tag der Milch   Wir backen Brote in der Bäckerei Rau   Brotmenü im Bäckerhaus   Weinseminar zum Thema Weinsensorik   Erlebnis- und Genusswanderung: Beilstein
[07]	Di 10.7. Fr 20.7.	20 Uhr   19 Uhr	Craftbeer-Tasting: Internationale Bierstile   Aktiven-Treff
[08]	Sa 4.8. Mo 6.8.	16-22 Uhr   18 Uhr	Slow Food Stuttgart feiert sein Sommerfest   Zu Besuch bei den Vielfaltsgärtnern mit Tomatenverkostung
[09]	Sa 8.-9.9. Sa 15.9. So 23.9. Fr 28.9. Sa 29.9.	16-22 Uhr   14-18 Uhr   11-17 Uhr   19 Uhr   13 Uhr	Weinbergfest „Steiler Zucker“   Genuss-Spaziergang: Streuobstlehrpfad   13. Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren   Mitgliederversammlung   Erlebnis- und Genusswanderung: Frickenhausen
[10]	Sa 6.10. Fr 12.10. Sa 13.10.	14-19 Uhr   19 Uhr   10-17 Uhr	Pilzwanderung   Menü vom Hinterwälder Rind   Streuobstwiesen-Ernte mit Picknick
[11]	Do 1.-4.11. Di 13.11. So 25.11.	ab 10 Uhr   19 Uhr   16 Uhr	SlowSchaf – Gutes und Schönes von Schaf und Ziege   Aktiven-Treff   Gänseessen – Gans in drei Gängen
[12]	Mo 10.12.	ab 17:30 Uhr	Terra Madre Tag – Käsefondue in der Speisekammer West