

Neujahrsempfang – 25.01.2020

Auch Ende Januar kann das doch noch recht frische Jahr begrüßt werden! In geselliger Runde wurde mit einem Glas Prosecco oder Prisécco (alkoholfrei) bei Stefanie und Patrick Jabs angestoßen.

Patrick servierte uns ein kleines Menü und die wunderbare Überraschung des Tages war der Lamnbraten. Es war ihm gelungen, Lammfleisch der sehr alten Rasse Skudden zu besorgen. Die meisten von uns kannten die Rasse gar nicht und es war, wie Slow Food es in seinen Maximen hat: essen, was man bewahren will.



Das lecker werden-Team zauberte im Hintergrund kulinarische Köstlichkeiten für uns, während wir die Ideen und Termine für 2020 vorstellten. Der Vorschlag, einen regelmäßigen offenen Stammtisch bei Patrick Jabs einzuführen, fand bei vielen Gästen Anklang. Die Termine werden zeitnah auf der Webseite angekündigt sowie in der monatlichen Schneckenpost angekündigt. Eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen notwendig.

In diesem Jahr sind einige Ausflüge vorgesehen: zum Spargelhof in Kirchhellen, zum Hof Keil mit seiner edlen Rinderzucht sowie zum MesserGabelScheren-Markt in Solingen. Bei den fest etablierten Schneckentischen stehen der Besuch von Bio-Fleischer Bernd Burchhardt sowie Themen wie Fermentierung sowie Mais/Polenta auf dem Programm.

Das Leitungsteam steht in den Startlöchern für die Organisation der diversen interessanten Veranstaltungen in 2020.

Nicht zu vergessen sind auch übergreifende Themen, wie der „**Tag der guten Lebensmittel**“, der am 29.08. in Essen-Holsterhausen stattfinden wird sowie die FairFlair in Mülheim.

Nähere Details zu den Veranstaltungen finden Sie rechtzeitig in unserer Schneckenpost und auf unserer Website.