



Slow Food®

Lüneburg - Heide - Wendland

Newsletter 2024 für das Slow Food Convivum Lüneburg/Heide/Wendland

Liebe Mitglieder des Slowfood Convivums.

Die Adventszeit naht und diesen Zeitpunkt möchte ich gerne nutzen, um mich als stellvertretende Convivienleiterin an Euch mit einem Rückblick auf die Tagung in Berlin und mit einem Ausblick auf 2025 für unser Convivum zu wenden.

Die im Oktober 24 im Berlin stattgefundene Tagung aller Convivienleitungen Deutschlands hat mir persönlich einen wichtigen Überblick in die Struktur und Arbeit von Slow Food gegeben.

Zu Anfang hat sich der neue Vorstand vorgestellt (hier zum nachlesen):

<https://www.slowfood.de/aktuelles/2024/slow-food-deutschland-neuer-vorstand-gewaehlt>

und im Anschluss die einzelnen Kommissionen vorgestellt.

Für alle die es nicht wissen hier eine Liste der einzelnen Slow Food Kommissionen:

- Qualitätskommission
- Bildungskommission
- Archekommission
- IT-Kommission
- Messe und Märkte Kommission
- Chef Alliance
- Genussführer Kommission
- Wein Kommission
- Fisch Kommission
- AG Bier (diese sucht explizit neue Mitglieder, falls sich jemand berufen fühlt!)

Dazu kommen Slow Food Youth und Slow Food International wozu auch das Terra Madre Netzwerk gehört.

Desweiteren wurde das einigen schon bekannte Programm „Green Spoons“ vorgestellt, dass in meine Augen weitaus mehr Publikationsreichweite haben sollte. Also teilt und verbreitet dies gerne vor allem in Bildungseinrichtungen:

<https://greenspoons.slowfood.de>

Mir persönlich hat der Gastbeitrag einer Mitarbeiterin des Umweltbundesamtes sehr gut gefallen, mit dem Thema: „Nachhaltige Ernährung“.

Es wurden die aktuellen Arbeitsschwerpunkte des Instituts erwähnt, das derzeit unter anderem dazu forscht, wie eine Ernährungswende stattfinden kann und welche Narrative man hierfür in der breiten Masse verwenden sollte.

Es wurde auch der Wunsch geäußert, dass Slow Food sich mehr für die Verbreitung der Studien des UBA einsetzt.

Guck gerne mal auf die Seite und nutzt die Daten des Institutes:

www.umweltbundesamt.de

Die Tagung war insgesamt ein guter Ort um sich gegenseitig zu vernetzen und sich von der Arbeit anderer Convivien inspirieren zu lassen. Zusätzlich gilt es immer, gemeinsam an dem Ziel zu arbeiten, die Sichtbarkeit der Schnecke zu erhöhen und sich damit für eine für Mensch und Umwelt gesunde Ernährung einzusetzen.

Und nun zu dem was wir uns für das kommenden Jahr vorgenommen haben (genaue Termine und Details werden Anfang des neuen Jahres bekannt gegeben):

Slow Food für Kinder/ Vom Acker auf den Teller:

Zusammen mit dem Slow Food Mitglied Linda Lezius möchten wir

Schulkindern gerne die Herkunft und Verarbeitung von „sauberem Essen“ näherbringen.

Wir werden mit den Kindern ein paar Stunden bei den entsprechenden Biohöfen/Gärtnereien selbst ernten und anschließend das Gemüse zu leckeren, kinderfreundlichen Gerichten verarbeiten.

Slow Food Event Kaffee Wendlandblüte:

Zusammen mit meinem Dorfnachbarn und Slow Food Mitglied Wolfgang Schwieger veranstalten wir in Kolborn einen Nachmittag mit selbstgebackenem Kuchen und frisch geröstetem Kaffee. Wir werden vor Ort eine kleine Einführung zum Kaffeerösten bekommen und anschließend gemeinsam den Kaffee verköstigen.

Slow Food Event Wendlandbräu:

Anlässlich des 20jährigen Jubiläums von Wendlandbräu veranstalten wir zusammen mit dem Slow Food Unterstützer und Bierbrauer Mattias Edler einen regionalen Biergarten Nachmittag. Hierfür wird es neben frisch gebrautem Bier auch regionale Wildwürste, Brotköstlichkeiten von der Biobäckerei Rasche und natürlich selbst gemachten Obazda geben. Eine kleine Führung durch die Brauerei ist natürlich auch geplant.

Außerdem wird es während der kulturellen Landpartie in Kussebode wieder einen Infostand von Slow Food geben. Da ich selbst in Kussebode einen Essensstand betreibe, braucht es engagierte Slow Food Mitglieder, die an den Wochenenden nach Himmelfahrt bis Pfingsten (30.05.-01.06.25 und 06.06.-08.06.25) den Infostand betreuen.

Interessierte können sich gerne bei mir melden.

Da wir uns inhaltlich mit den Aktionen eher auf die Region Wendland konzentrieren, würden wir uns freuen, wenn sich für den Lüneburger/Heide Raum auch interessante Aktionen finden. Mit Ideen und Anregungen hierfür wendet euch bitte gerne an uns.

Eine Mitgliederversammlung wird es Mitte/Ende 2025 geben, genaue Details folgen.

Und abschließend möchte ich Euch noch ein Rezept aus meiner Backstube für die Adventszeit schenken. Einen Weihnachtsstollen mit orientalischem Hauch.

Ich möchte damit an den Satz von Dr. Nina Wolff erinnern, den sie uns vom letzten Terra Madre Treffen mitgebracht hat, das unter dem Motto der Verbundenheit und des Gemeinschaftsgefühls stand. Sie sprach davon wie wichtig es heutzutage ist „Vertrauen in die Vielfalt“ zu bewahren.

In diesem Sinne wünschen wir euch eine besinnliche und berührende Adventszeit.

Mit freundlichen Grüßen aus dem Wendland

Jasmin Amiri & Margret Wehning



ZUTATEN:

- 200G GETROCKNETE DATTELN
- 200G GETROCKNETE APRIKOSEN
- 3 BIS 4 ESSLÖFFEL ROSENWASSER
- 125ML MILCH
- 500G MEHL,
- 1 WÜRFEL FRISCHE HEFE
- 1 TL ZUCKER
- 70G ZUCK
- 1 PRISE SALZ,
- ABRIEB VON 1 ORANGE
- ½ TL SAFAN
- 1 TL KARDAMOM GEMAHLEN
- 300G WEICHE BUTTER (200G FÜR DEN TEIG UND 100G ZUM BESTREICHEN DES STOLLENS),
- 60G PISTAZIENKERNE GEHACKT
- 125G PUDERZUCKER

Trockenfrüchte in Streifen schneiden, mit dem Rosenwasser vermischen. Eine Stunde ziehen lassen. Milch anwärmen. Mehl in Schüssel geben, Mulde in die Mitte drücken, Hefe hineinbröckeln. Milch hineingießen. 1 Teelöffel Zucker dazu. Zu einem Vorteig verrühren, 30 Minuten gehen lassen. Safran im Mörser mahlen und mit etwas heißem Wasser auflösen. Restlichen Zucker, Salz, Orangenschale, Kardamom, Safranwasser und 200 Gramm weiche Butter zum Vorteig geben. Zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Früchte abtropfen lassen, mit Pistazien in den Teig kneten. Stollen formen, aufs Backblech legen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Stollen 10 Minuten backen. Hitze auf 175 Grad reduzieren. 25 bis 30 Minuten fertigbacken. Restliche Butter schmelzen. Stollen mit der Hälfte der Butter bestreichen, die Hälfte des Puderzuckers darüberstreuen. Vorgang wiederholen. Stollen in Alufolie wickeln, etwa 2 Wochen ziehen lassen