

Slow Food Osnabrück Newsletter April 2025



Liebe Mitglieder des Conviviums, Unterstützer und Interessierte,

hier der neue Newsletter mit vielen neuen Terminen.

- (1) Termine
 - (2) Saisontipp Gemüse & Obst, Fleisch & Fisch
 - (3) Alkoholfreier Genuss
 - (4) 2 Mocktails
 - (5) Buchtipps
-

(1) Termine

Save the Date 2025

- 06.04.2025 **Hagener Kirschblütenmarkt** von 11.00 -18.00 Uhr. Ganz im Sinne der Gütekriterien von Slow Food wird der Ortskern Hagens im Zeichen besonderer Genüsse stehen.
- 24.-27.04. **Markt des guten Geschmacks** - die Slow Food Messe 2025, Landesmesse Stuttgart
- 24.05.2025 **Slow Food Deutschland Mitgliederversammlung** in Kassel
- 28.05.2025 **Slow Food Kochkurs im CSA-Hof Pente**. Osnabrücker Str. 73, 49565 Bramsche. Beginn 18.00 Uhr, Kostenbeitrag 30 € für SF Mitglieder und 35 € für Nicht-Mitglieder (incl. 1-2 Gläser Weißwein). Mindestteilnehmerzahl 8 Personen. Anmeldung bis zum 24.05. über die SF Webseite oder per Mail an jacklaus@gmail.com.
- 08.06.2025 **Picknick im Park von Schloss Hünnefeld** – wir treffen uns zur bunten Slow Food Tafel ein, ein Gemeinschaftsprojekt! Weitere Infos folgen.
- 11.06.2025 **Besuch des Demeter - Hofes Bunte in Venne**. Slow Food besucht den Demeter – Hof der Familie Bunte. Viele werden sich erinnern - bei der Slow Food Genussveranstaltung „Erbsen, Bohnen, Linsen – Superfood“ im Herbst vergangenen Jahres stellte die junge Landwirtin Jelka Bunte die „grüne Linse“ vor, die seit einigen Jahren auf dem elterlichen Hof angebaut wird. Beim Besuch des Hofes erhalten die Teilnehmer Einblicke in die Besonderheiten eines Demeter – Hofes, erfahren mehr über die Vielseitigkeit der Landwirtschaft und des Gemüseanbaus bei informativen Führungen und können den Hofladen besichtigen. Anschließend haben sie die Möglichkeit, sich an einer gemeinsamen Tafel mit den Gastgebern intensiv auszutauschen. Wie immer bei Slow Food genießen dabei alle zusammen – bei Buntens ein buntes, ländlich-herzhaftes Gericht. Diese Veranstaltung ist Teil einer Veranstaltungsreihe mit Beispielen, wie bäuerliche Landwirtschaft überleben kann. Kosten: 15,--€ für Mitglieder und 20,--€ für Nichtmitglieder (Programm, Essen und Getränke). Ort: Hof Bunte, Schlingheide 11, 49179 Ostercappeln. Anmeldung unter aludzay@posteo.com.

22.06.2025 **Schafstag im Tuchmacher Museum Bramsche**. Ein Programm mit Schafschur und Vorführung der Arbeit mit Hütehunden sowie einen Markt mit regionalen Produkten rund um das Schaf. 10.00 – 17.00 Uhr, Eintritt frei.
Ort: Tuchmacher Museum Bramsche, Mühlenort 6, 49565 Bramsche.

29.06.2025 **Mitgliederversammlung Slow Food Osnabrück** im Restaurant Wilde Triebe, Am Sutthausener Bahnhof 5, 49082 Osnabrück-Sutthausen ab 10.30 Uhr, Kostenbeitrag 45,--€ (3-Gänge-Menü, Getränke extra).

03.07.2025 **Sprechen wir (über) Brot** – mit der Bad Laer Touristik und Slow Food. 19:00 – 20:30 Uhr.
Thomas Meyer von der Bäckerei Th. Meyer in Bad Laer und Birgit Schepers vom Hotel Große Kettler laden ein zu einem Abend über das Thema Brot. Verschiedene Spezialbrotsorten werden von den Gastgebern und den Teilnehmern bewertet und probiert. Thomas Meyer gibt Hintergrundwissen und beantwortet Fragen. Große Kettler kümmert sich um guten Wein bzw. Bier. Mineralwasser wird kostenlos bereitgestellt. Andere Getränke werden direkt bezahlt. Teilnehmerbeitrag 9,00 €. Veranstaltungsort: Hotel Große Kettler, Bahnhofstr. 11, 49196 Bad Laer. osnabrueck@slowfood.de oder 05401-3390081 (AB) bis zum 02.07.2025.

13.-14.09. **„Genuss im Nordwesten“** im Park der Gärten, Bad Zwischenahn, Samstag von 14.00 - 20.00 Uhr, Sonntag von 9.30 Uhr - 18.00 Uhr.

14.09.2025 **Cittaslow Land-Markt Bad Essen** von 11.00-18.00 Uhr.

oder https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/osnabrueck/termine

(2) Saisonal is(s)t besser- das gibt es im April:

Gemüse: Bärlauch, Blattspinat, Chicorée, Feldsalat, Frühlingszwiebeln, (Lager-)Kartoffeln, Kopfsalat, (Lager-)Möhren, (Lager-)Pastinaken, (Lager-)Petersilienwurzel, erster Rhabarber, Rote/Gelbe Bete, Sauerkraut, Sellerie, erster Spargel, Spinat, (Lager-)Weißkohl, Zwiebeln plus die Vielzahl an Hülsenfrüchten.

Obst: Äpfel, Birnen (Lagerware)

Pilze: Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze, Speisemorchel

Nüsse: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse (Lagerware)

Fleisch & Fisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Lamm, Wild, Fisch und Meeresfrüchte (Forelle, Flussbarsch, Karpfen, Flunder, Scholle, Hering, Austern, Muscheln)

(3) Top Trend: Alkoholfreier Genuss

Immer mehr Menschen entscheiden sich bewusst für einen Lebensstil ohne Alkohol. Der Trend hin zu einem alkoholfreien Genuss steht für Klarheit, Gesundheit und bewusste Entscheidungen. Was einst als unauffällige Alternative galt, entwickelt sich heute zu einem lebensbejahenden Statement.

Im aktuellen Trendreport Ernährung 2025 nimmt der alkoholfreie Trinkgenuss Platz sieben ein. Alkoholfreie Biere zum Beispiel haben bereits einen Absatzanteil von beachtlichen 8%, Tendenz steigend (Quelle:DBB). In München hat vor kurzem der erste alkoholfreie Biergarten „Die Null“ der Stadt aufgemacht; in Berlin gibt es seit 2021 einen „Späti“, in Hamburg die Collab-Bar, die nur Nullprozentiges anbieten. International zeigt

sich ein ähnliches Bild. In Städten wie London, New York und Los Angeles sind alkoholfreie Bars längst keine Seltenheit mehr. Sie bieten anspruchsvolle Mocktails und spezielle alkoholfreie Kreationen an, die den Vergleich mit klassischen Cocktails nicht scheuen müssen. Für Gastronomen bietet dieser Trend vielfältige Möglichkeiten, um neue Zielgruppen zu erschließen und innovative Konzepte zu entwickeln. (mgs)

(4) **2 Mocktails**

Basil Smash

10 cl Gin alkoholfrei
2 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
10 Basilikumblätter
Eiswürfel

Alle Zutaten mit einem Stößel zerdrücken und in einem Shaker mischen. Durch ein Sieb gießen, Eiswürfel hinzufügen und mit Basilikumblättern garnieren.

Limonzero Spritz

4cl Pallini Limonzero
8 cl alkoholfreier Schaumwein
2 cl Mineralwasser
Eiswürfel
Zitronenspalte

Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln befüllen und mit den Zutaten auffüllen. Kurz verrühren und mit der Zitronenspalte garnieren.

(5) **Buchtip**

ALKOHOLFREI
Nicole Klauss
Grundlagen, Rezepte, Pairings
2. Auflage 2024, AT Verlag, 36 €

Impressum:
Slow Food Osnabrück
Maria Gröne-Stremmel
Dissener Str. 66
49326 Melle
email: mgs@mail.de

„Gut, sauber, fair im
Osnabrücker Land

