
NACHRICHTEN

2. Jahrgang

Ausgabe 01 - 2018

Erscheinungstermin 23.01.2018

Redaktion: Hans-Werner Bunz,

Tel: 09721-7594443,

bunz@slowfood-htm.de,

Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz

(GS) Gerd Sych

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz

Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken

1. Sprecher: Gerd Sych



Liebe Leserin, lieber Leser,

vielleicht haben Sie es in den letzten Tagen in der Tageszeitung Main Post, ihrer Regionalausgaben oder auch anderswo gelesen: Der Tierpark „Drei Eichen“ in Schweinfurt wolle zwei Schwäbisch-Hällische Landschweine aus seinem Bestand schlachten, um einen Beitrag zur Erhaltung dieser alten Nutztier rasse zu leisten. Zunächst sicherlich eine gute Nachricht – wissen doch viele Menschen heute nicht mehr, dass es nicht nur eine Schweinrasse gibt, sondern immer lokal angepasste Rassen gab. Gerade die Erhaltung dieser alten, lokalen Rassen sind ein wesentliches Ziel der Slow Food Arche des Geschmacks. Mitte Januar erschien auch ein Leserbrief zu diesem Thema, der zunächst die fragwürdige Haltung und Schlachtung von Nutztieren in der Landwirtschaft anprangerte, dann aber die Frage aufwarf, „ist es überhaupt erstrebenswert, Rassen zu erhalten?“. Als Vegetarier verneinte die Autorin des Leserbriefs diese Frage sofort, mit dem Argument, ein riesiges Angebot an gesunden Lebensmitteln als Fleischalternative stehe zur Verfügung.

Unsere Zivilisation ist geprägt durch die landwirtschaftliche Revolution vor 10.000 Jahren, als der homo sapiens zum Bauer wurde und begann die Natur zu domestizieren: durch Züchtung sie in seinem Sinne zu verbessern. Dadurch entstand ein reicher Schatz an Artenvielfalt – bei Pflanzen wie bei Tieren. Ein Schatz, existenziell bedroht seit Mitte des letzten Jahrhunderts durch die industrielle Landwirtschaft. Sie ist das Problem, nicht der Fleisch- oder Pflanzenesser. Notwendig ist ein Umdenken in der Landwirtschaft, aber auch beim Verbraucher. Weg von der Massentierhaltung, weg vom pharmazeutisch-chemischen gestützten Pflanzenbau hin zu qualitativ hochwertigen, die biologische Vielfalt widerspiegelnden Lebensmitteln. Und wie ist Ihre Meinung? Sie interessiert uns. Schreiben Sie mir via sych@slowfood-htm.de.
Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

EU erlaubt Insekten als Lebensmittel

Brüssel. Seit 1. Januar 2018 sind auch Insekten in der Europäischen Union als Lebensmittel anerkannt. Das bisher bestehende Verbot wurde aufgehoben und ersetzt durch die Verordnung (EU) 2015/2283. Sie ermöglicht einzelne Spezies zuzulassen. Zuvor muss allerdings eine Unbedenklichkeitsprüfung für jede Insektenart erfolgen. Bisher wurde noch keine derartige Zulassung erteilt. Noch weitgehend unbekannt sind die Regelungen der hygienischen Bedingungen bei der Produktion der Tiere, ihrer Tötung und Verarbeitung. Ebenso umstritten ist noch die korrekte Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Insekten. Doch gibt es bereits ein deutsches Start-up, Bugfoundation nennt es sich, das schon einen Insekten-Burger entwickelt hat. Für dessen Entwicklung mit dazugehöriger Markenidentität arbeitete man 12 Monate mit dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik und mit Experten aus Wirtschaftspsychologie, Ökotrophologie, Lebensmitteltechnik und Marketing zusammen. „Wir wollten ein Produkt schaffen, das geschmacklich und ästhetisch über jeden Zweifel erhaben ist“, so Baris Özel von Bugfoundation. Ihr Bux-Burger basiert auf 43 Prozent Buffalowürmern und soll eine fleischähnliche Grillfleisch-Scheibe, ein Patty, sein.¹

Es scheinen sich schon eine ganze Menge Betriebe darauf zu freuen, uns mit Insekteneiweiß und Insektenvitaminen zu verwöhnen. Und natürlich ganz im industriellen Maßstab. Bei den Insekten gibt es ja nur Gutes zu vermelden: Sie seien billig herzustellen, lieferten hochwertiges Eiweiß, viele Vitamine und die Zucht sei umwelt- und klimaschonend. Sogar erheblich schonender als Fleischproduktion: Laut einer Studie – so Spiegel online vom 24.08.17 – könnte die weltweit benötigte Farmfläche um ein Drittel verringert werden, wenn die Hälfte des aktuellen Fleischkonsums durch Grillen und Mehlwürmer ersetzt werden würde. Ja, die Insektenzucht könnte sogar für landwirtschaftliche Betriebe „ein beachtenswertes wirtschaftliches und ökologisches Potenzial sein.“¹

Einen Wermutstropfen schüttet die Umweltorganisation WWF in die Euphorie. Mitteleuropa sei zu kalt für diese Insekten: 25 Grad seien mindestens erforderlich. „Wenn extra beheizt wird, ist die Klimabilanz im Eimer“, sagt WWF-Experte Markus Wolter, so der oben erwähnte Spiegel-Artikel. Der Mensch freilich handelt nicht immer vernünftig. Eine schlechte Klimabilanz wird so manchen mitteleuropäischen Landwirt kaum abhalten, es dennoch zu versuchen. Und wohl schwer wird sein, Liebhaber des fränkischen Schäufelees, des Rindersteaks, des Kalbsschnitts, des Lammrückens, der Hähnchenbrust, der Bratwurst und des rohen Schinkens zum Wechsel zu bewegen. Erst recht, weil schon seit langem bei uns (leider) die meisten Esser die Innereien dieser Nutztiere als „Igittereien“ ansehen. Und: Ein Stück Kunstfleisch wie das obige Patty ist sicher nicht das gute (nämlich köstliche), saubere (ohne chemische Zusätze plus Natur und Klima schonend erzeugt) und faire (alle Beteiligten sind fair bezahlt) Lebensmittel, was Slow Food fordert. (-hwb)

¹ www.dlg.org/insekten_als_nahrungsmittel.html (abgerufen am 09.01.18)

Ins Jahr gestartet mit 775 Mitgliedern und 76 Unterstützern

Berlin. Das Jahr 2017 war auch hinsichtlich der Mitgliederentwicklung ein gutes Jahr. Gegenüber dem Vorjahrstart haben wir das neue Jahr mit einer Steigerung um 18 Mitglieder und zwei Unterstützern begonnen. Der Mitgliederzugang war natürlich größer, da auch Austritte zu verzeichnen waren und leider auch ein Todesfall: insgesamt 26 Mitglieder. Diese positive Entwicklung bei Mitgliedern und Unterstützern ist natürlich sehr erfreulich und stärkt insgesamt die Slow-Food-Gemeinschaft. Auf Nachfrage bei der Geschäftsstelle von Slow Food Deutschland in Berlin (Luisenstr. 16), Tel: 030-2000475-0) entspricht unsere Entwicklung auch dem bei Slow Food Deutschland e.V.. Das ist ein weiteres gutes Zeichen dafür, dass mehr Menschen in Deutschland eine andere Lebensmittel- und Genussskultur haben wollen und dafür auch einstehen mit ihrer Mitgliedschaft.



Neue Ausgabe unserer Zeitschrift

Würzburg. Mit dieser Ausgabe 1-2018 beginnt der 16. Jahrgang unserer Convivium-Zeitschrift. Etwas verspätet - auch wegen der Feiertage zum Jahresende - ist sie doch schon wieder an allen Auslagestellen verfügbar. Dass die Zeitschrift kostenlos dort zu haben ist, danken wir den Inserenten: unseren Mitgliedern und Unterstützern! Sie sorgen so dafür, dass Slow Food und das, was Slow Food vertritt und anstrebt, bekannter wird. Und mithilft, den Wandel für eine bessere Ernährungswelt zu beschleunigen. Die neue Ausgabe können Sie sofort lesen mit einem Klick auf www.slowfood-htm.de (als Briefempfänger müssen Sie diese Adresse separat aufrufen) und einem **zweiten Klick** gleich auf der Startseite unter NEWS). Nach den Nachrichten aus der Slow Food Welt auf den Seiten 2 und 3 folgen die großen Themen: *Teller statt Tonne – auch in der Mensa, Heimische Speisen des Obermain, Der Landgasthof Detsch, Eine junge Bauernfamilie mit alten Rassen, Der Alte fränkische Satz lernt Bio.*

Wir fördern SoLaWi Initiative Transition Bamberg

Bamberg. Dieses Projekt ist noch in der Startphase. SoLaWi steht für ökologische solidarische Landwirtschaft. Transition bezieht sich laut Wikipedia „auf die Transition-Town-Bewegung (etwa „Stadt im Wandel“). Seit 2006 gestalten Umwelt- und Nachhaltigkeitsinitiativen in vielen Städten und Gemeinden der Welt den geplanten Übergang in eine postfossile, relokalierte Wirtschaft. Initiiert wurde die Bewegung u. a. von dem irischen Permakulturalisten Rob Hopkins und Studenten des Kinsale Further Education College in Irland.“ Zu diesem Zweck organisieren die Aktivisten Gemeinschaftsprojekte. So auch in Bamberg. Das Ziel dabei ist, einen Vertrieb zu etablieren außerhalb des Marktes. Die Lebensmittel bewegen sich in einem eigenen, einfachen Kreislauf: Der Gärtner/die Gärtnerin agiert als Angestellter mit festem Einkommen. Die Ernte hingegen wird unter den SoLaWi-Mitgliedern aufgeteilt. Transition Bamberg will dabei möglichst viele Teilnehmer (jung, alt, Studierende, Familien, Senioren usw.)

aus Bamberg und Umgebung gewinnen. Ein Gärtner sei bereits gefunden, ein Hektar Fläche auch. Ihre erste Aktion war die Beschaffung von Geld für zwei mobile Folientunnel, eine Bewässerungsanlage, Gartengeräte, einen Einachsschlepper mit Zubehör, einen kleinen Schuppen. Die Crowdfunding Plattform Startnext hilft dabei professionell. Unsere Regionalgruppe unterstützt diese im Slow Food Sinne agierende Initiative mit einer Geldspende von € 250 aus unserem Budget. (-hwb)



Birne mit ihren Hutzelscheiben,
Hutzelbirne © Franz Hümmer

Unser 14. Archepassagier: Fatschenbrunner Hutzelbirne

Fatschenbrunn. Franz Hümmer, selbst ein Hutzelbirnen-Erzeuger, hat als Nichtmitglied den Antrag für die Aufnahme der Fatschenbrunner Hutzelbirne in die Arche des Geschmacks ausgearbeitet und an **Gerd Sych** weitergeleitet. Mit Archeanträgen vertraute Leitungsmitglieder überließ Sych das Gutachten zur Beurteilung, die positiv war. Und so unterzeichnete Sych das Dokument und versandte es an die Archekommission. Diese reagierte erstaunlich rasch: Der Antrag war erfolgreich, die Fatschenbrunner Hutzelbirne wird zum Archepassagier. Damit erhöht sich die von uns eingereichte Zahl der Archepassagiere auf 14.

Was macht diese Hutzelbirne archereif? **1.** Die Birnen entstehen auf historischen, Baumfeldern bei Fatschenbrunn, heute ein in Franken fast ausgestorbenes Element der Kulturlandschaft. **2.** Die rund 200 Hochstamm-Bäume sind bis 250 Jahre alt. **3.** Sie repräsentieren über 30 Sorten. **4.** Die Baumfelder werden extensiv ohne Chemie- und Pharmaeinsatz bewirtschaftet. **5.** Alle Produktionsschritte sind Handarbeit. **6.** Die mit Holz beheizten Darren trocknen die Früchte im traditionellen Verfahren und konzentrieren so, was die Birne wertvoll macht. **7.** In Fatschenbrunn ist diese Baumfeld-Wirtschaft wohl am besten tradiert.

Webseite runderneuert

Schweinfurt. Wenn Sie kürzlich unsere Webseite www.slowfood-htm.de aufgerufen haben, bemerkten Sie es sicherlich: Diese Startseite sieht irgendwie anders aus, alles jetzt sehr strukturiert, um schnell Gewünschtes zu finden. Das Wichtigste: Die nächsten Veranstaltungen gleich oben rechts! Mit Datum, Ort und Thema. Und Link direkt zur entsprechenden Webseite. Darunter alle unsere Initiativen **als direkter Link!** Strukturiert in Projekte, Kampagnen, Engagements. Da finden Sie alles, was wirklich interessant ist. Und wissenswert. Die Rubrik "Nahrung für Gedanken" widmet sich unseren Medien und vor allem dem Nachdenkswerten. Beibehalten haben wir die Kolumne NEWS für die aktuellen Nachrichten, die meist nur angerissen werden. Ein Link führt zur jeweiligen Seite weiter. Neu sind auch die darunter hervorgehobenen Anreißer unserer großen Förderprojekte, die bislang eher unterrepräsentiert waren. Am Basisdesign können wir nichts ändern: Es ist ein vorgegebenes Modul. Dennoch haben wir die Seiten moderner gestaltet: Große Bilder, knappe Anreißerlinks, konzentrierte, oftmals streng strukturierte knappe Texte. Das Motiv dafür: Schneller das Wesentliche erfahren. Noch sind nicht alle Seiten überarbeitet, doch die allermeisten. Viele Seiten wurden auch eliminiert. Wegen der noch zu überarbeitenden Seiten – es sind nicht mehr viele, aber doch einige – bitten wir um Nachsicht, es wird täglich daran gearbeitet. (-hwb)

rt > Mainfranken Hohenloche

UNTERSTÜTZER

IEH/JAHR

MACKS-PRODUKTE

FRIKA

SCHULEN GESTIFTET

IKTE: ALTE

ISTORISCHE

VERKSTÄTTEN

E

Nächste Veranstaltungen

- Coburg: 16.01.18: Kinder-Kochschule Lukikoku
- Schweinfurt: 16.01.18: Kochklub Schweinfurt kocht ein schlesisches Menü
- Bamberg, 20.01.18: Kochwerkstatt Bamberg: Pasta-Factory
- Würzburg: 29.01.18: Schneckenfest mit Vortrag "Biodiversität in Streuobstwiesen"
- Königsberg i.B., 05.02.18: Kochwerkstatt Königsberg kocht mit Wintergemüse
- Coburg: 06.02.18: Kinder-Kochschule Lukikoku

Marktbreit: 17.03.18: Mitgliederversammlung, Wahlen

Sommerhausen: 24.03.18: Seminar: Der Geschmack des Terroirs

Unsere Initiativen

Projekte:

- Arche des Geschmacks + Presidia
- Weinberg + Streuobst-Hain
- Netzwerk des guten Geschmacks
- Genuss-INVENTAR
- Restaurant- & Einkaufsführer
- Gärten in Afrika

nserer Zeitschrift

31.2018 - Mit dieser gabe beginnt der 16. gang unserer Conviuumschrift. Etwas verspätet - h wegen der Feiertage i Vorjahresende - wird sie il in Kürze wieder an allen uslagstellen verfügbar . Dass die Zeitschrift ist, danken wir den ind Unterstützern! Sie w Food und das, was strebt, bekannter wird, für eine bessere leunigen. Mit diesem schritt sofort lesen.

tsoptimierung

Arbeitskreis Arche des Geschmacks gegründet

Würzburg. Die Slow Food Arche des Geschmacks, 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel zu katalogisieren und bekannt zu machen nach dem Motto: „Essen, was man retten will“. Aktuell umfasst die deutsche Slow Food Arche 64 Passagiere. 15 Passagiere davon aus unserer Region - fast ein Viertel aller! Zwei weitere Anträge (Coburger Fuchschaf, Fränkisches Gelbvieh) liegen der Kommission zur Genehmigung vor. Weitere Anträge sind in Arbeit. Dringend Zeit also für eine Bestandsaufnahme mit dem Ziel, die Arbeit für die Arche des Geschmacks auf eine breitere Basis zu stellen.

So trafen sich acht Interessierte, unter ihnen drei Erzeuger von Archepassagieren und eine Samenhändlerin, am Montag, 22.01.2018, zu einem ersten Treffen in Würzburg. Breiten Raum nahm die Bestandsaufnahme unserer bisherigen Archepassagiere ein. Franz Hümmer aus Fatschenbrunn im Steigerwald stellte unseren neuesten Archepassagier vor: die Hutzelbirne. Eine kleine Liste potentieller Kandidaten, für die Anträge erarbeitet werden sollen, wurde erstellt, darunter auch Fränkische Landgans, Ziebeleeskäs, Zwetschgenbames, Astheimer Perlquitt. Einig war man sich, die Bekanntheit der Archepassagiere zu stärken. Und Produzenten, Händler, Gastronomen und Verbraucher in ein Netzwerk einzubinden, um dem Archemotto „Essen, was man retten will“ weiteren Auftrieb zu verleihen.

Auf der Basis der „alten“ Archebroschüre, 2015 von **Hans-Werner Bunz** erstellt zusammen mit Designer und Fotograf **Holger Riegel**, wird diese aktualisiert und die einzelnen Kapitel redaktionell erweitert: mit einem passenden Rezept, einer Wanderung, einer Landschaftsbeschreibung. Auch die Erzeugerlisten werden aktualisiert und erweitert um das jeweilige Archeprodukt anbietende Gastronomiebetriebe. Geht alles glatt, wollen wir diese neue Broschüre Ende dieses Jahres mit einem Archemenü der Öffentlichkeit vorstellen. Viel Arbeit erwartet uns. Aber eine spannende Arbeit, trifft man doch auf das Herz von Slow Food: geschmacklich wertvolle Raritäten, hergestellt und veredelt von überzeugten Produzenten und Gastronomen. Wir laden alle ein, die Interesse an dieser Arbeit haben, zu unserem nächsten Treffen am 16. April 2018. Den genauen Ort im Raum Schweinfurt werden rechtzeitig bekannt gegeben. (GS)

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken **Tina Kleinert, Jutta Fink, Dr. Corinna Bühler**

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer Mitglieder und Unterstützer (**U**) wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu entweder die Telefonnummer an oder die Webseitenadresse.

Fränkisches Weinland: ♥Mitglied **Günter Stahlhacker**, Wirt und Koch des Restaurants Weingarten Jessorndorf (geschlossen 14.01. – 06.02.2018), spielte am Sonntag, 14.01. 2018, mit der Big Wabbit Bigband in der alten Seilerei in Bamberg Tschaikowskis Nussknacker Suite in einer Bearbeitung von Duke Ellington und Billy Strayhorn, aber auch andere Duke Ellington Kompositionen. Am Freitag, 16.02.2018, bietet der Weingarten Jessorndorf ab 20 Uhr ein Konzert: Zwei Absolventen des Salzburger Mozarteums (Kontrabass und Gitarre) bringen transparent und farbenreich Werke von Piazzolla, Chick Corea und Chopin zu Gehör (Eintritt frei, Spenden willkommen). Zuvor feine Speisen des Hauses zu genießen ist möglich. ♥Das Weingut von Mitglied **Egon Schäffer**, Escherndorf, Astheimer Str. 17, www.weingut-schaeffer.de, freut sich über stattliche Auszeichnungen: Bei der weltweit größten Weinbewertung AWC Vienna 2017 beteiligten sich 1.800 Weingüter aus aller Welt mit über 12.000 Weinen. Alle neun angestellten Schäffer-Weine wurden ausgezeichnet! Der 2015er Escherndorfer Fürstenberg Silvaner VDP.ERSTE LAGE belegte sogar in der Kategorie "Silvaner" den 3. Platz. ♥Das Abend-Restaurant MS Zufriedenheit (**U**), Oskar Loredon Platz 1 (Rückseite des Kulturspeichers), Würzburg, ist nach seinen Betriebsferien wieder geöffnet ab 18 Uhr (Do – Sa) und bietet am 1. Sonntag im Februar, 04.02., von 11 – 14:30 Uhr die erste diesjährige Ausgabe seines vegetarisch/veganen Brunchs: Allerlei regionale und mediterrane Genüsse für € 20 pro Person mit freiem Eintritt in den Kulturspeicher nur nach Voranmeldung: per Telefon 0931-35821666 oder per reservierungen@mszufriedenheit.com.

Hohenlohe: ♥Das Bio-Restaurant „Rose“ (Mitglied und Küchenchef **Jürgen Andruschkewitsch**) hat bis 26.01. geschlossen wegen Reparaturarbeiten. Im Februar serviert man allerlei Linsengerichte von Unterroter Linsen; außerdem am 16.-18.02. wieder das Miesmuschelnü. Dafür erbittet man Anmeldungen mit Personenzahl bis 08.02.2018.

Tauberfranken: ♥Rebput – die Weinherberge (**U**), Lauda-Königshofen, Rebputstr. 80, Tel: 09343-614700, startet seine Veranstaltungsreihe 2018 am Samstag, Sonntag, 3./4.02.2018 ab 20 Uhr mit komödiantischen Rückblicken und – so die Ankündigung – herzergreifenden Melodien und aberwitzigen Tanzeinlagen – Motto „Inventur“ - von BLABLA Land.

SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Alle Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“. Wenn Anmeldungen erforderlich sind, gibt es auch eine Anmeldefunktion. (**U**) kennzeichnet Slow Food Unterstützer.

Januar

Schneckentafel Würzburg: Biodiversität in Streuobstwiesen

Würzburg, Weinstube Popp, Textorstr. 12, Montag, 29.01., 19 Uhr: Für Slow Food Mitglieder und Interessenten in und um Würzburg herum ist wieder der Treffpunkt die Weinstube Popp. Das Thema heißt "Biodiversität in Streuobstwiesen". Dazu haben wir Klaus Körber, Apfelexperte der LWG Veitshöchheim, eingeladen. Auch sonst werden wir wieder alle kulinarische Themen besprechen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Einfach kommen und mitreden. Willkommen ist jede und jeder, ob Mitglied oder nicht, die bzw. der sich für genussvolles Essen und Trinken mit guten, sauberen und fairen Lebensmitteln interessiert.

Messer-Seminar mit Helmut Bonengel

Würzburg, Lehrküche Klara-Oppenheimer-Schule, Königsberger Str. 46, Montag, 19.02., 18:30 Uhr: Mitglied **Helmut Bonengel** kommt mit seiner „Messerschleiferei“ viel herum – auch die Sterneküche lässt seine Messer von ihm schleifen. Seine Begeisterung für scharfe Messer kennt keine Grenzen, eine Begeisterung, die er gerne mit anderen teilt. In diesem Seminar erfahren die Teilnehmer viel über die unterschiedlichen Messerarten, ihren Einsatz in der Küche und ihre richtige Pflege. Das erworbene Wissen wird gleich in die Praxis umgesetzt: Wir werden an drei bis vier Stationen kleine jahreszeitliche Köstlichkeiten zubereiten. Und ein Vergleich heimischer geräucherter Lachsforelle (Hagenmühle Willanzheim) und irischem Lachs (Howth bei Dublin) gibt's auch. Anmeldung bis **spätesten 14.02.** wegen des Einkaufs.

Traditionelles Fischessen: Waller

Würzburg, Restaurant „Schiffbäuerin“ (U), Katzengasse 7, Samstag, 24.02., 19:00 Uhr: „Traditionelles Fischlokal auf der anderen Mainseite“ – so wird der Untertitel für dieses Restaurant im künftigen Slow Food Genussführer lauten. Und so traditionell ist auch die Küche von Rolf Dürr – seit 21 Jahren wird frischer, heimischer Fisch serviert, blau oder gebacken, gute Kartoffeln, ob gekocht oder als Salat, selbst gemachte Remoulade und Sahnemeerrettich - Schisslaweng! Auch an diesem Abend werden wir wieder unser ein traditionelles Fischmenü genießen und einen geselligen Abend in einem der letzten verbliebenen Würzburger Traditionslokale:

😊 *Fischterinne mit Salat* 😊 *Ein kleines Süppchen* 😊 *Wallerfilet im Haussud mit Kartoffeln und Sahnemeerrettich* 😊 *Allerlei vom Apfel*

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich.

Januar: Aktiv sind die Kinderkochschule und zwei Kochklubs. **Coburg:** Die Kinderkochschule **Lukikoku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht am Dienstag, **16.01., 14 Uhr**, in der Luther-volksschule, Albertsplatz 1. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. **Schweinfurt:** Auch am **Dienstag, 16.01., 18 Uhr** kocht der **Kochklub Schweinfurt** in der Küche des Kolping-Hotels, Moritz-Fischer-Str. 3, ein schlesisches Menü. Ausgedacht hat sich das Mitglied Manfred Zobel, der auch Rezepte und Zutaten beschafft. **Bamberg:** Am **Samstag, 20.01., 18 Uhr**, ist die **Kochwerkstatt Bamberg** unter der Leitung von Andreas Schneider eine Pasta-Fabrik in der Faktorei, Schweitzerstr. 12. Man bereitet Nudelteig und mehrere Füllungen zu.

Februar: Aktiv sind die Kinderkochschule und eine Kochwerkstatt. **Königsberg i.B.:** Am **Montag, 05.02., 18:30 Uhr**, kocht die **Kochwerkstatt Königsberg** mit winterlichen Gemüsen ein Menü in der VHS-Küche, Alleestr. 1. Die Leitung hat **Hans-Werner Bunz**. **Coburg:** Die Kinderkochschule **Lukikoku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht am Dienstag, **16.01., 14 Uhr**, in der Luther-volksschule, Albertsplatz 1. Nur für Kinder der Schule, übers Sekretariat anzumelden.

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Welt-Projekt Arche des Geschmacks gedeiht

Bra/Italien. Slow Food erweiterte seinen Weltkatalog der vom Aussterben bedrohten Lebensmittel, genannt Arche des Geschmacks, im vergangenen Jahr um 468 auf nunmehr 4.682 Passagiere. Hinzu kamen neue Nominierungen für 1.019 Lebensmittel. Die Länder, die diese

Nominierungsliste anführen sind Italien mit 57, Kolumbien mit 33 und Mexiko mit 29 Produkten. Deutschland nominierte 12 – nicht darunter sind drei unserer aktuellen, in der Prüfung befindlichen Kandidaten Fränkisches Gelbvieh, Coburger Fuchsschaf und Fatschenbrunner Hutzelbirne. Betrachtet man auch die Zahl der bereits aufgenommenen Passagiere wird deutlich, dass offenbar Deutschland sich mit deutlich weniger Begeisterung diesem für den Artenerhalt so wichtigen Projekt engagiert: Italien betreut bereits 802 Archepassagiere (wobei die Liste aktuell 801 zeigt), Kolumbien 128 (gelistet 118), Mexiko 192 (gelistet 190), Deutschland 59 (gelistet 59). Was für eine Begeisterung der Italiener, Kolumbianer und Mexikaner für dieses so einzigartige und wichtige Projekt! Allerdings fehlen bei Deutschland fünf Archepassagiere: Laut Liste auf www.slowfood.de gibt es aktuell 64 Passagiere, davon 13 von uns an Bord gebrachte. Unsere drei oben erwähnten Kandidaten stehen wohl kurz vor der offiziellen Aufnahme und Veröffentlichung. 16 von dann 67 deutschen Archepassagieren – fast ein Viertel aller von uns.

Unter den 12 Nominierungen für Deutschland ist auch ein Wein: Der Rote Riesling, nominiert von unserem Mitglied **Otto Geisel**. Die 11 weiteren Vorschläge nominierten neun Personen, darunter zwei mit jeweils drei Vorschlägen. Diese spontane Nominierung ist neueren Datums. Ob, und wenn ja, daraus ein Archepassagier wird – es wird lange dauern, zumindest in Deutschland: Unsere Anträge zum Fränkischen Gelbvieh und zum Fuchsschaf schmoren bei der deutschen Archekommission seit über einem halben Jahr. Übrigens: Wenn Sie mehr über weitere mögliche Kandidaten aus unserer Region wissen wollen, gucken Sie mal auf www.slowfood-htm.de im Ordner „Unsere Initiativen“, Kapitel „Unsere Projekte“, Subprojekt „13 Archepassagiere“ bei „Fränkische Potentiale“. (-hwb)

ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Kostenbeitrag bis zum Anmeldeschluss, spätestens aber bis 5 Tage vor der Veranstaltung an unseren Finanzwart Thomas Raab, Sparkasse Bamberg, mit diesen SEPA-Daten:
DE85 7705 0000 0300 7540 25

Per eMail: anmeldung@slowfood-htm.de; per Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“, per Postbrief an Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg, mit den nachstehenden Angaben:

Messerseminar mit Helmut Bonengel, Montag, 19.02.2018, 18:30 Uhr, Würzburg, Lehrküche Klara-Oppenheimer-Schule, Königsberger Str. 46: Seminar und gemeinsam gekochte Speisen wie beschrieben; im Teilnahmepreis sind die Lebensmittel enthalten.

_____ Teilnehmer € 20,-, Anmeldeschluss: 14.02.2018

Traditionelles Fischessen: Waller, Samstag, 24.02.2018, 19:00 Uhr, Würzburg, Restaurant „Schiffbäuerin“, Katzengasse 7: Menü wie beschrieben ohne Getränke.

_____ Mitglieder € 39,-, _____ Nichtmitglieder € 42,-, Anmeldeschluss: 21.02.2018

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

Das Kleingedruckte siehe www.slowfood-htm.de bei Veranstaltu