

NACHRICHTEN

2. Jahrgang

Ausgabe 05 - 2018

Erscheinungstermin 23.04.2018

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,

im März wurde in Marktbreit unsere neue Conviviumsleitung gewählt. Thomas Raab hat das Amt des stellvertretenden Conviviumsleiter übernommen, Konrad Laurer aus Schweinfurt wird in Zukunft für die Finanzen verantwortlich sein. Michael Geier betreut weiterhin die Rhön, Andreas Schneider die Region um Bamberg, Raimund Zwirlein den Schweinfurter Raum und Bernulf Schlauch Hohenlohe, ebenso Hans-Werner Bunz unsere Webseite, NACHRICHTEN und Zeitschrift, die Fabians Messen. Auch unser Kochclub im Taubertal konnte nach halbjähriger Pause letzte Woche im Küchenstudio Edelmann in Weikersheim mit 11 Kochbegeisterten wieder durchstarten: vielen Dank an Familie Edelmann für die freundliche, herzliche Aufnahme!

Dennoch bleiben wieder einige weiße Flecken, die wir gerne füllen möchten: Durch den Rücktritt von Andres Berns fehlt uns jemand, der ein bisschen das Taubertal betreut, dort den Kontakt zu unseren Unterstützern unterhält und vielleicht zwei Veranstaltungen im Jahr organisiert. Auch für die Region Untermain (Aschaffenburg/Churfranken/Spessart) würden wir uns im Leitungsteam freuen, würde sich hier ein Mitglied bereit erklären, die Betreuung dieser Region zu übernehmen.

Ein weiteres großes Projekt ist die Neuauflage unserer Archebroschüre „Fränkische Passagiere“. Wir wollen sie noch in diesem Jahr verwirklichen. Mit dann voraussichtlich 15 Arche-passagieren stellen wir gut 20 % aller in der deutschen Arche des Geschmacks vertretenen Passagiere. Dazu wollen wir uns zu einem ersten Redaktionstreffen am Montag, den 14. Mai 2018, um 19 Uhr in der Weinstube Popp in der Würzburger Texttorstraße treffen. Dort wollen wir ein Konzept für die neue Broschüre, die im November des Jahres erscheinen soll, entwerfen. Interessierte sind herzlich eingeladen!

Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

Terra Madre Salone del Gusto 2018: Food for Change

Bra/Italien. (-hwb) Der diesjährige Terra Madre Salone del Gusto (20. – 24.09.2018) in Turin stellt sein Konzept radikal um: **Food for Change – Essen für den Wandel** ist das Motto. Ein Motto, das nicht auf Terra Madre Salone del Gusto begrenzt ist, sondern weltumfassend als Kampagnemotto zu verstehen ist. Als internationale Großveranstaltung von Slow Food, der Stadt Turin und der Region Piemont vereinigt sie 7.000 Terra-Madre-Delegierte und 900 Aussteller aus 143 Ländern. Food for Change ist der rote Faden, der sich durch alles zieht: Konferenzen, Geschmackserlebnisse, Markt und Foren. Es ist der große Auftakt zur Veränderung des Lebensmittelsystems zum Schutz des Klimas: Die Erderwärmung ist Realität und betrifft alle und alles.

Die Bildungsveranstaltungen im Palazzo della Giunta Regionale an der Piazza Castello, im Palazzo Reale wird die Önothek sein, im Stadtzentrum die Konferenzen. Der Markt der Aussteller ist aus Sicherheitsgründen wieder im Messezentrum Lingotto Fiere. Erstmals gibt es strenge Vorschriften für die Aussteller: Slow Food sieht sie als Botschafter für gute, saubere und faire Lebensmittel. Zugelassen werden **nur Erzeuger**, wozu – als Beispiel bei Käse – auch Affineure zählen. Verboten ist gentechnisch Verändertes und Palmöl (ausgenommen das Presidium Wild Palm Oil). Verpackungen müssen einfach sein und leicht wieder zu verwenden.



Logo der Kampagne

Während der Messe dürfen keine Plastikprodukte verwendet werden, sondern nur solche aus natürlichen Materialien wie Holz, Glas, Pflanzenfasern oder andere biologische und kompostierbare Materialien.

Es führt zu weit, all die Vorschriften, die sehr radikal sind, hier vorzustellen. Nur einige Beispiele, die auch Vorbilder für die deutsche Slow Food Messe sein könnten: Käse müssen Rohmilchkäse sein, Fleischprodukte nur von naturnah gehaltenen Tieren, Früchte und Gemüse naturfreundlich erzeugt und **typisch** für eine Gegend, als verarbeitet nur ökologisch gerecht ohne Zusatzstoffe. Bei Fischen beispielsweise sind bestimmte Arten zu deren Schutz verboten, bei Backwaren wird der Nachweis gefordert, dass Zutaten aus der Region stammen.

Mit diesen Vorschriften geht Slow Food International weit über jene von Slow Food Deutschland hinaus. Allerdings vor allem dort, wo besonders Slow Food spezifische Kriterien eine Rolle spielen: nämlich Betonung von Region, von Tradition, von Vielfalt und allgemeinem Spezialitäten-Schutz. Anforderungen von Bio-Organisationen reichen ansonsten aus – im Gegensatz zu den aktuell von Slow Food Deutschland in bestimmten Fällen geforderten. Aktuelle Informationen siehe www.salonedelgusto.com.



Neue Ausgabe unserer Zeitschrift

Würzburg. (-hwb) Die Ausgabe 2-2018 erschien am 12.04.2018. Vielfältig sind wieder ihre Themen: Unser neuer Archepassagier, der 14., die Fatschenbrunner Hutzelbirne – Genussgrüße aus vergangener Zeit. Gestellt wird auch die Esskultur-Frage: Was für ein Esser sind Sie? Es wird den Fragen nachgegangen wie: Isst man noch mit Genuss? Ist Genuss überhaupt noch ein relevantes Kriterium für Ernährung? Ist genussreiches Essen eine Grundvoraussetzung für ein gutes Leben? Lässt sich Genießen lernen? Eine ganz andere Seite der Ernährung ist das Bewusstsein der Marktmacht der Esser: Begreife ich mich als Konsument, also als ein zu fütternder Mensch, der dankbar und glücklich das Angebot der Lebensmittelindustrie genießt? Oder sehe ich mich als ein Ko-Produzent, der Einfluss auf die Art und Weise des Entstehens der Lebensmittel hat? Dazu braucht's im Grunde nicht mehr, als sein Geld verantwortungsvoll überlegt einzusetzen. Und was wäre verantwortungsvoll überlegt? Genau das beantwortet der Artikel. Eine Gasthaus-Empfehlung, traditionelle Hohenloher Speisen, eine Vorschau auf den Rhöner Wurstmarkt im Oktober und auch auf einige unserer Veranstaltungen im aktuellen Quartal sind einige der anderen Themen.

Endlich aufgenommen: Unser 14. Archepassagier

Berlin. (-hwb) Ein gutes dreiviertel Jahr hat es gedauert, bis das **Fränkische Gelbvieh** (auch Gelbes Frankenvieh) in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurde. **Gerd Sych** hatte sich dieser inzwischen zu einer Seltenheit gewordenen Rinderrasse angenommen. Eine Rasse, die einst in Franken weit verbreitet war – und heute extrem selten geworden. Diese großrahmigen Tiere, stark für die Feldarbeit, reichlich (aber nicht für heutige Begriffe) sehr gute Milch produzierend und köstliches Fleisch liefernd, sind auf Liebhaber angewiesen: Ihre Kraft ersetzt der Traktor, ihre Milch verarbeiten vor allem kleine, lokale Käsereien und ihr Fleisch gelangt nur auf „geheimen“ Wegen zu wenigen guten Restaurants und Privatleuten, die Fleischpakete einlagern können. Die Rasse war einst überall in Franken – in Unter-, Mittel- und Oberfranken – zuhause, ganz besonders freilich in der Rhön (siehe Foto) und im Spessart. Dort sind sie auch heute vereinzelt zu finden.

Als eine der vier gelben Höhenrinder Deutschlands verfügt das fränkische Gelbvieh über einfarbig erbsengelbes bis rotgelbes Fell, ist großwüchsig mit kräftigem Knochenbau und gut bemuskelt. Die drei anderen Arten sind das Limpurger Rind (dessen Weideochse ist Archepassagier), das Glan-Donnersberger Rind (Archepassagier) und das Lahnvieh. Einst spielte das Fränkische Gelbvieh als Drei-Nutzungs- und Milchvieh in der kleinteiligen bäuerlichen Betriebsstruktur eine große Rolle. Heute gibt es nur noch wenige Betriebe, die diese Rasse als Milchvieh halten; ihre durchschnittlich 5.600 kg Jahresleistung ist zu wenig für spezialisierte Milchbetriebe. Deshalb schrumpften auch die Kalbungen so enorm, dass die Rasse heute stark gefährdet ist. Nach den letzten Daten aus dem Herdbuch zählte man laut GEH - Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V., www.g-e-h.de, im Jahr 2013 nur noch 4 Bullen und 2.374 Kühe, eine dramatische Verminderung zum Vorjahr, als es noch 30 Bullen und 3.500 Kühe gab. Auf www.slowfood-htm.de finden Sie weitere Informationen zum Fränkischen Gelbvieh.



Fränkische Gelbviehkühe & Kalb ©Dr. Eckhard Jedicke

Neue Arbeitsplattform für Genussführer Deutschland

Berlin. (-hwb) Eine ganz neue Datenbank entwickelte die IT-Kommission von Slow Food Deutschland e.V. für den Genussführer. Ziel war eine vereinfachte Zusammenarbeit der Convivien mit der Redaktion des deutschen Slow Food Genussführers. Die bisherige Struktur der Genussführer-Webseiten erforderte eine erhebliche Umarbeitung der Texte durch den Redakteur Manfred Kriener plus ein oder gar zwei Korrekturgänge für die Verantwortlichen vor Ort. Die jetzt vorgenommene Optimierung erleichtert nicht nur die Arbeit der jeweiligen Texter und der Schlussredaktion, sondern verschiebt den Redaktionsschluss nunmehr auf den 31. Mai – immerhin ein Monat Gewinn. Unklar ist im Augenblick noch, welche Auswirkungen diese neue Plattform auf die Darstellung der Gastronomischen Betriebe innerhalb der Convivien-Webseiten haben wird.

Bayern 1 empfahl Slow Food Empfehlungen

Würzburg. Der Slow Food Genussführer war – so zumindest scheint es – die Leitschnur für gastronomische Empfehlungen. In der Radio-Sendung des BR 1 kurz vor 18 Uhr in der Woche 14 gab es an drei Tagen je einen Beitrag zu traditionellen ländlichen Gasthäusern und Gasthöfen: Am Dienstag das [Alte Rathaus](#) im Oberhaider Ortsteil Unterhaide, am Mittwoch den [Gutsgasthof Andres \(U\)](#) von Mitglied **Bernd Andres** und am Donnerstag den [Landgasthof Detsch](#) unserer Mitglieder **Barbara Detsch** und **Manfred Schagar** in Stockheim-Haig. Dabei kamen auch die Inhaber/Inhaberinnen zu Wort und klärten ein wenig über ihren Betrieb auf. Schade war, dass Slow Food nicht erwähnt wurde. Zum Ende der Woche wechselte die Reportage in die Oberpfalz. Versuche, über die BR-Mediathek weitere Einblicke zu bekommen, gelangen der Redaktion leider nicht.

Ein Quitten-Rezepte-Buch der besonderen Art

Untereisenheim. (-hwb) Ein kulinarische Sammelsurium nennt es sich, *Das-„Ich liebe Quitten“-Rezeptbuch*. Und in der Tat, es ist so korrekt beschrieben. Die Rezepte gesammelt und herausgegeben hat unser Mitglied und Aktivist **Marius Wittur** aus Untereisenheim, bekannt als „Quittenpapst“. Ein unglaublich rühriger Experte, leidenschaftlicher Naturkenner und anpackender Landwirt. Neue Wege gehen liegt ihm wohl im Blut. Und so entstand auch das Buch mit 208 Seiten Inhalt. Auf 15 Seiten berichtet er über sich und seinen Weg auf sehr persönliche Weise, die einen Einblick in den Menschen Marius Wittur erlaubt. Das vierseitige Inhaltsverzeichnis der 91 Rezeptlieferanten aus vielen Regionen Deutschlands ist in der Tat eine Versammlung der Geschmäcker nicht nur deutscher Landschaften. Das Besondere dieses Buches ist seine Authentizität: Hier sind alte Familienrezepte versammelt, handschriftlich geschriebene, andere eine originale Wiedergabe von eingesandtem Schreibmaschinengeschriebenem, von E-Mails über kopierte E-Mail-Anhänge bis zu kunstvoll durch Fotos bebilderten und Handgemaltem. Nicht nur deutsche Rezepte enthält das Buch, auch türkische und marokkanische. Rezepte aus Schweden, aus Österreich. Rezepte von Bloggerinnen. Rezepte von Männern und Frauen. Und von einem Slow Food Kochklub und einer Slow Food Kochwerkstatt. Zwischendrin immer wieder auch ein von Marius Wittur geführtes Interview. Alles in allem ein buntes, lebendiges und attraktives Buch mit 139 veritablen Rezepten. Es kostet € 19,-. Zu beziehen über MUSTEA Quittenhof, 97247 Untereisenheim, Kirchgasse 5, www.mustea.de. Foto: Helga Bunz



Mainpost: 1 Seite für Fränkisches Wurst-Reinheitsgebot e.V.

Würzburg. (-hwb) Die Ausgabe der Mainpost und ihren Regionalausgaben von Donnerstag, 12.04., prunkt mit einer ganzen Seite über diesen jungen Verein im Frankenteil. Unsere Regionalgruppe ist Fördermitglied in Person von **Hans-Werner Bunz**. Die Autorin Alice Natter verfasste übrigens auch im vorigen Jahr den ganzseitigen Artikel über den Mangold und Arcepapassager Sennfelder Stiel. Es ist zu hoffen, dass dieser Artikel dazu beiträgt, die Zahl der Vollmitglieder wachsen zu lassen. Denn nur diese Betriebe arbeiten nachweislich glutamatrei; man erkennt sie an diesem plastischen Logo aus Holz zum Aufhängen im Verkaufsraum: Ein dreidimensionaler Brotzeiteller mit dem nebenstehend eingebrannten Text in diesem Design. Die hier gezeigte Farbversion ist markenrechtlich zum Schutz angemeldet und gültig für alle anderen Medien.

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: *Kerstin Laufer*, *Norbert Fischer* sowie den Unterstützer (U) *Manz Backtechnik GmbH, Crailsheim*

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: ♥*Michael Hullers* Weingut in Triefenstein-Homburg, Maintalstr. 11., Tel: 09395-7809520, www.weingut-huller.de, veranstaltet am 01.05.2018 von 13 bis 18 Uhr seine 1. Jahrgangspräsentation: 15 Weine gibt es zu verkosten. Der Eintritt für € 5,- wird beim Weinkauf ab € 50,- erstattet. ♥*Werner Nied*, Mitglied und Rechtsanwalt, wurde in einem Nachlass eines Mandanten mit einer professionellen Aufschnittmaschine V350 Slicer-Volano Serien-Nr. 11016749 konfrontiert: Neuwert € 3.250,-. Wäre das nicht etwas für Gastronomen? Sie wäre zu haben für € 1.000,-. Kontakt: Kanzlei Heese-Nied, Tel: 0931-65802. ♥Das Bio-Weingut unseres Mitglieds *Helmut Christ*, Nordheim a.M., Volkacher Str. 6, Tel: 09381-2806, www.weingut-helmut-christ.de, hat an den Wochenenden 14./15., 21./22. und 28./29.04. den Barockhof geöffnet ab 15 Uhr für ihre Häckerwirtschaft mit Speisen aus ökologisch erzeugten Produkten. Und am 01.05. bietet das Weingut mit einer Frühjahrsverkostung, die neuen Weine des Jahrgangs 2017 zu verkosten, aber auch ältere Weine. Und wer will: Um 14 und um 16 Uhr wird eine Weinbergführung geboten mit Informationen zum biodynamischen Anbau. ♥Am 1. Mai veranstaltet das Volkacher Weingut Max Müller 1 unseres Mitglieds *Rainer Müller* zusammen in der Villa Sommerach, Sommerach, Nordheimer Str. 13, die auch im Besitz der Familie ist, ein Wein hopping. Es sind die einstigen Auszubildenden des Weingutes, die hier eine etwas andere Weinparty feiern: mit ihren eigenen Weinen. Von 13 – 18 Uhr gibt es über 50 zu verkosten. Dazu wird Fingerfood gereicht, danach gemütlicher Ausklang. Die Kosten fürs Wein Hopping: € 15,-. Anmeldung: Villa Sommerach, info@villa-sommerach.de, Tel: 09381-802485.

Hohenlohe: ♥Das Weingut unseres Mitglieds Karlheinz Ungerer, Pfedelbach-Renzen, Harsbergerstr. 15, Tel: 07949-940690, www.weingut-ungerer.de, nimmt teil am Hohenloher Weindorf in Öhringen (28.06.-02.07).

Rhön-Grabfeld: ♥35 Jahre feierte Dorint Resort & Spa Bad Brückenau (U), Bad Brückenau, Heinrich-von-Bibra-Str. 13, Tel: 09741-850, <https://hotel-bad-brueckenau.dorint.com/de/>. Aus diesem Anlass gab es am Geburtstag, dem 08.04.2018, einen Tag der offenen Tür. Geboten war ein regionaler Marktplatz der Kooperationspartner, natürlich Schmankerl aus der Küche von Küchenchef und Slow Food Mitglied *Thomas König* (auch Mitglied bei Slow Food Chef Alliance) sowie Entdeckertouren hinter die Kulissen und Workshops. Und wem all das noch nicht genug war, konnte das abendliche Rhöner Büffet genießen, musste sich rechtzeitig anmelden, war es doch rasch – auch seines Jubiläumspreises wegen – ausverkauft.

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.

April

Schneckentafel Würzburg: Ökomodellregion Wassengau

Würzburg, Weinstube Popp, Textorstr. 12, Montag, 23.04., 19 Uhr: Hier treffen sich Slow Food Mitglieder und Interessenten. Unser aktuelles Thema ist die Ökomodellregion Wassengau, eine der wenigen in Unterfranken. Jochen Diener, Projektmanager dieser Region, stellt uns das Konzept und die Ziele vor. Auch bringt er uns die eine oder andere Kostprobe mit. Ein spannendes Thema im Hinblick auf die Entwicklung unserer Landwirtschaft. Mitzubringen ist

nur gute Laune. **Keine Anmeldung** erforderlich! Einfach kommen und mitreden. Willkommen ist jeder und jede, ob Mitglied oder nicht, die oder der sich für genussvolles Essen und Trinken und gute, saubere und faire Lebensmittel interessiert.

Wein-Main-Fisch-Genüsse

Obereisenheim, Weingut Krämer, Türkenstr. 1, Samstag, 28.04., 18:30 Uhr: Gerd Krämer – Winzer, Mainfischer, Hobbykoch – und seine Heckenwirtschaft sind ein Geheimtipp in der aktuellen Broschüre *Franken – Wein.Schöner.Land.*, wenn Fisch im Spiel ist. Auf 16 ha werden weiße und rote Weine aller Qualitätsstufen erzeugt. Der Winzer ist Nebenerwerbs-Mainfischer, also auch hier ein Profi. Als Hobbykoch verführt er uns mit traditioneller und moderner Fischküche in einem Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung; im Teilnahmepreis sind die beiden Begrüßungsweine enthalten; die den Speisen hier beigefügten Weine sind Empfehlungen des Winzers, Fischers & Kochs:

- 😊 Begrüßung mit Weißwein Secco alt. Meefischer Cuvée trocken
- 😊 Karpfenschinken, Zander-Carpaccio, Weißbrot vom MainBäcker Heinrich (U), Wipfeld (2016 Silvaner QbA, trocken)
- 😊 Saure Meefischli mit Bratkartoffeln (2016 Scheurebe QbA, trocken)
- 😊 Hausgemachte Pasta, Forelle und Blutwurst (2016 Weißburgunder Kabinett, trocken)
- 😊 Süß-deftiger Abschluss (2016 Rieslaner Auslese)

Mai

Seminar: Landschaft kann man schmecken!

Sommerhausen, Vinothek Ars Vini Franken, Katharinengasse 9, Samstag, 05.05., 18 Uhr: Eine Sinne-Schulung und ein Geschmackserlebnis! Sie begegnen nicht nur guten und besonderen Weinen, sondern Sie trainieren Ihre Geschmacksinne, um relevante Nuancen zu erschmecken. Jene die Weine prägenden. Der Boden also, auf und in dem die Reben wachsen. Und der ihnen Markantes, typisch Fränkisches mitgibt. Wie schmeckt Buntsandstein? Wie Keuper? Wie Muschelkalk? Wie Urgestein? Auch das Klima prägen sie und die Landschaften. So kann man Landschaften schmecken - beim Wein besonders deutlich.

Das Seminar im Haus von ARS VINI FRANKEN leitet die junge Önologin Hanna Neuser. Verkostet werden acht Weine fränkischer Provenienzen: je 1 Riesling und 1 Silvaner aus Churfranken (Buntsandstein), Steigerwald (Keuper), Maindreieck (Muschelkalk), Alzenau (Urgestein). Beide Rebsorten unterscheiden sich im Geschmack stark und reagieren sehr verschieden auf die jeweiligen Böden - ein Gewinn für den Genuss und ein Beleg für die Notwendigkeit, im Keller eine gewisse Vielfalt vorrätig zu haben, um Speisen angemessen zu begleiten. Zugleich erkennt man, wie verschieden das Terroir sich auf die Sorten auswirkt: Dieses Typische gilt es, im Gedächtnis festzuhalten. Ars-Vini-Franken-Seminare ergänzen das Wein genießen mit kleinen Speisen: verschiedene Schinken, Käse, Gerupfter, Hausmacher Fleischpastete usw. aus der Region (nicht der Käse) plus hausgebackenes Steinofenbrot und Wasser.

Rebschnitt im Ickeleimer Pfahlweinberg & feine Brotzeit

Ickelheim, Lage Schlossberg, Samstag, 19.05., 10 Uhr: (GS) Seit dem Jahr 2014 pflegen Mitglieder dieses Conviviums diesen Weinberg mit Altem fränkischen Satz in einer bereits zur Zeit

Karl dem Großen erwähnten Weinbergslage am Rande der Frankenhöhe in Ickelheim bei Bad Windsheim. 18 verschiedene Rebsorten stehen dort bunt gemischt im größten Pfahlweinberg Deutschlands. Die Trauben werden im Herbst an einem Tag gelesen, gepresst und gekeltert.

Interessenten für den Rebschnitt treffen sich an diesem Samstag zum Hauptrebschnitt in diesem Weinberg. Nach einer kurzen Anleitung werden wir uns mit erfahrenen „Weinbergs(be)geister(te)n“ an die Arbeit machen und den alten Rebstöcken zu Leibe rücken, um sie wieder in Form zu bringen. Bitte Arbeitskleidung, feste Schuhe und Arbeitshandschuhe mitbringen, Sonnenschutz nicht vergessen. Weinbergsscheren sind vorhanden. Zur Belohnung gibt es eine kräftige Brotzeit vom Metzger Brand. Wenn das Wetter mitspielt, werfen wir den Grill für echte fränkische Bündelbratwürste an. Dazu gibt's neben Wasser und Saft auch einen guten Schluck



Der Pfahlweinberg bei Ickelheim ©Gerd Sych

des 2017er Jahrgangs, dem ersten Wein aus der Umstellungsphase auf biologische Bewirtschaftung.

1. Redaktionstreffen Archebroschüre 2018

Würzburg, Weinstube Popp, Textorstraße 12, Montag, 14.05., 19 Uhr: (GS) 15 Archepassagiere stammen aus unserem Convivium – dies wollen wir in einer neuen Archebroschüre dokumentieren. Dazu gilt es, Texte und Fotos zu aktualisieren, thematische Erweiterungen zu definieren und die Adressen der Produzenten unserer Archepassagiere auf den neuesten Stand zu bringen. Interessierte sind herzlich eingeladen, daran mitzuarbeiten.

FOOD FOR CHANGE

Weltweite Slow Food Kampagne: Ein Mitmacher bei uns

Königsberg i.B. (-hwb) Die traditionsreiche Slow Food Kochwerkstatt Königsberg, einst gegründet von **Hans-Werner Bunz** in Zeil a.M. in der Möbelschreinerei unseres Mitglieds **Christian Kann**, viele Jahre geleitet auch von **Hartmut Scheuring**, seit einigen Jahren wieder vom Gründer, logiert nun schon ein paar Jahre im sehenswerten bayerischen Königsberg. Unser Domizil ist die Küche der VHS. Die Idee der Slow Food Kampagne aufgreifend, kochen wir deren Motto **Menu for Change** aufgreifend, a) möglichst nur mit Lebensmitteln unserer heimischen Region, die b) möglichst naturnah entstanden, und c) besinnen uns auf die kulinarischen Tugenden der Region. Damit sind gemeint traditionelle Rezepte, die ihre Bewährung z.T. über Jahrhunderte bewiesen haben, wir sie aber unserer Zeit entsprechend vorsichtig modernisieren und somit leichter, pikanter und ästhetischer machen. Fotos und Rezepte siehe www.slowfood-htm.de bei **Unsere Initiativen** – Kapitel **Unsere Kampagnen**.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind auch via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich. Wer sich für ein Mitmachen in einem der Kochklubs/-werkstätten interessiert, kontaktiert am besten den Leiter/die Leiterin.

April

Im diesem Monat waren zwei Kinderkochschulen und drei Kochklubs aktiv. **Coburg:** Die Kinderkochschule Lukikoku, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kochte mit Kindern der Luther-Volksschule, Albertsplatz 1, am Dienstag, **17.04., 14 Uhr**. Anmeldungen nur über das Sekretariat der Schule. **Markt Einersheim:** Mitglied **Dr. Kerstin Gehlert** ist die Initiatorin dieser Kochschule für die Schüler und Schülerinnen der Grundschule; Anmeldungen nur für Kinder der Schule über das Sekretariat. **Königsberg i.B.:** Die gleichnamige Kochwerkstatt kochte am Montag, 09.04., in der Küche der VHS-Küche, Alleestr. 1, erneut ein **Menu for Change:** 5-Gänge mit regionalen Produkten unter dem Motto „Traditionelle fränkische Küche leicht modernisiert. Leiter ist **Hans-Werner Bunz** (bunz@slowfood-htm.de). **Schweinfurt:** Der Kochklub Schweinfurt kochte am Dienstag, 10.04., 18 Uhr, ein Frühlingsmenü in der Küche des Kolping Hotel, Moritz-Fischer-Str. 3. Leiter ist **Christoph Därr** (christoph.daerr@gmx.de). **Weikersheim:** Das neue Domizil des Slow Food Kochklubs Taubertal ist nun das **Küchenstudio Edelmann, Talstr. 7**. Der Grund für den Wechsel: Das vorige Domizil, das Möbelhaus Hügel unseres Mitglieds **Fridolin Hügel** in Bad Mergentheim ist geschlossen. Die Inhaber des neuen Domizils sind ebenfalls sehr aufgeschlossen und bieten eine große und moderne Küche. Beibehalten wird das bewährte Konzept: **Gerd Sych** als Leiter macht einen Menüvorschlag und kauft alle Zutaten ein. Der erste Kochabend war am **17.04.2018, 18:30 Uhr**.

Mai

Coburg: Die Kinderkochschule Lukikoku, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht mit Kindern der Luther-Volksschule, Albertsplatz 1, am Dienstag, **15.05., 14 Uhr**. Anmeldungen nur über das Sekretariat der Schule. **Würzburg:** Der Kochklub Würzburg kocht am **Dienstag, 08.05., 19 Uhr**, Frühlingsgemüse in der Lehrküche der Klara-Oppenheimer-Schule, Königsberger Str. 46, in vier Gängen: Pfannkuchenrolle mit Fischfüllung, Spargelsoufflee, Spargelrisotto mit Hühn-

chen-Saltimbocca, Rhabarber. Bitte Schürze, Messer, Getränk und gute Laune mitbringen. Rezepte und Zutaten werden wieder zentral besorgt.

Sommerhausen: Wer seine Geschmackssinne trainieren möchte: Siehe das oben vorgestellte Seminar „Landschaft kann man schmecken!“.

Ickelheim: Und wer lernen möchte, Rebstöcke richtig zu schneiden: Siehe die oben vorgestellte Mitmachmöglichkeit „Rebschnitt im Ickelheimer Pfahlweinberg & feine Brotzeit“

ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Bis 30.04.18: 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

ACHTUNG: Ganz wichtig:

Anmeldungen bis inklusive Montag, 30. April werden noch von Thomas Raab, Bamberg, bearbeitet. Sein nebenstehendes Konto ist bis dahin geöffnet.

Anmelden kann man sich auch per eMail: anmeldung@slowfood-htm.de oder über unsere Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“, außerdem per Postbrief: Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg. **Ab 01.05.:** Konrad Lauer, Geiersbergstr. 15, 97422 Schweinfurt, mit nachstehenden Angaben.

Ab 01.05.2018 übernimmt unser **neuer Kassenwart Konrad Laurer** mit diesem **neuen Konto: DE57 7935 0101 0021 6456 92**, Sparkasse Schweinfurt, per eMail: laurerkonrad@web.de

Wein-Fisch-Genüsse, Obereisenheim, Weingut Krämer, Türkenstr. 1, **Samstag, 28.04., 18:30 Uhr:** Geschmackserlebnisse mit Menü inkl. Aperitif wie beschrieben.

_____ Mitglied(er) € 32,-, _____ Nichtmitglied(er) € 34,-, Anmeldeschluss: 21.04.2018

Seminar: Landschaft kann man schmecken!, Sommerhausen, Ars Vini Franken, Kathariengasse 9, Krämer, Türkenstr. 1, **Samstag, 05.05., 18 Uhr:** Geschmackssinne-Training, Geschmackserlebnisse mit 8 Weinen, Wissensvermittlung, kleine Köstlichkeiten wie beschrieben.

_____ Mitglied(er) € 35,-, _____ Nichtmitglied(er) € 40,-, Anmeldeschluss: 30.04.2018

1. Redaktionstreffen Archebroschüre 2018, Würzburg, Weinstube Popp, Textorstr. 12, **Montag, 14.05., 19 Uhr:**

_____ Teilnehmer; Anmeldeschluss: 11.05.2018 – Selbstzahler für Verzehr und Getränke

Rebschnitt im Ickelheimer Pfahlweinberg & feine Brotzeit, Ickelheim, Lage Schlossberg, **Samstag, 19.05., 10 Uhr:** Rebschnitt und Brotzeit wie beschrieben.

_____ Teilnehmer; Anmeldeschluss: 16.05.2018 – keine Kosten!

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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