

Ausgabe 9 - 2017

Redaktionsschluss ??.06..2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(GS) Gerd Sych
(AB) Andreas Berns

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz
Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken

1. Sprecher: Gerd Sych
Stellvertreter: Andreas Berns



Liebe Leserin, lieber Leser,

im Jahr 2014 haben wir zusammen mit Marius Wittur vom Bioquittenhof Untereisenheim und Krishan Cords eine Streuobstwiese am Ortsausgang von Sommerach angelegt. 84 Hochstämme (Äpfel, Birne, Kirsche, Pfirsich, Zwetschge) alter und seltener Sorten, passend für die Region, wachsen seitdem langsam vor sich hin, ein Projekt das einfach Zeit erfordert, bis wir unsere ersten Früchte ernten können. Da wir aber nun auch eine Streuobstwiese „mitbeackern“, war es wohl Pflicht, dass wir uns in der Main-Streuobst-Bienen eG engagieren. Diese ist ein Zusammenschluss von Streuobstbauern, Imkern, Privatleuten, Firmen, Vereinen, Gemeinden und Landkreisen, die gemeinsam den Streuobstbau und die Bienenhaltung in Mainfranken erhalten, pflegen und fördern. Der Tätigkeitsbereich der Genossenschaft erstreckt sich dabei über die Landkreise Main-Spessart, Kitzingen und Würzburg, also auch Sommerach, wo unsere Wiese liegt. Ziel ist es, die Streuobstwiesen als Bestandteil unserer Kulturlandschaft zu erhalten, ein Ziel, das auch unser Convivium verfolgt. Wir hoffen natürlich, am Wissen der Profis teilhaben zu können.

Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

Fränkisches Wurstreinheitsgebot e.V. jetzt mit Webseite

Burkhardroth-Frauenroth. Der am 02.12.2016 in Gefäll (Rhön) ins Leben gerufene Verein Fränkisches Wurstreinheitsgebot e.V. ist seit einige Monaten im Vereinsregister registriert. Gewählt wurde bei der Gründung als Vorsitzender der junge, selbständige Metzgermeister Markus Alles aus Frauenroth. Initiator des Vereins freilich war kein Metzger, sondern der Freund guter und sauberer Wurst Prof. Kilian Moritz, gebürtiger Gefällner. Schon am Gründungsabend traten dem Verein viele der anwesenden Metzger spontan als Mitglieder bei. Auch unser Convivium, das keine juristische Person ist, unterstützt den Verein als Förderer - in Person von **Hans-Werner Bunz** als Fördermitglied. Seit Anfang Juni zeigt sich der Verein nun auch öffentlich mittels einer Webseite www.fraenkisches-wurst-reinheitsgebot.de. Bisher sind mit Inhalten gefüllt erst die Startseite mit einem langen Text des Vereinsvorsitzenden, einer Seite mit dem Vereinslogo (nebenstehend) und eine Seite mit einem umfangreichen Pressespiegel.



Neu: Ausgabe 3-17 unserer Zeitschrift

Würzburg/Schweinfurt. Die Ausgabe drei unserer Quartalszeitschrift erscheint pünktlich zum Monatsende und wird Anfang Juli bei rund 220 Auslagestellen in unserer Region kostenlos zur Verfügung stehen. Es sind wieder allerlei interessante Themen: Teil 3 und Schluss der Slow Food Story, ein ausführlichen Bericht zum Slow Food Engagement „10.000 Gärten in Afrika“, das siebten Slow Produkt, ein handwerklicher Bio-Verjus, und vieles andere mehr – so viel, wie es sich auf 16 Seiten inklusive Titel und Anzeigen unterbringen lässt. Wir bitten auch um Beachtung der Anzeigen, alle von Slow Food Mitgliedern und Unterstützern. Wir danken den Inserenten für dieses Engagement, das keinesfalls selbstverständlich ist. Die Anzeigen ermöglichen die kostenlose Mitnahme des Heftes an den Auslageorten (gelistet sind diese auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de im Kapitel „Unsere Medien“).



Deutsche Mitgliederversammlung: Hudson fordert Umdenken

Bremen: „Unsere Ernährung ist eng verknüpft mit Herausforderungen wie Klimawandel, Ressourcenknappheit und Verlust von Biodiversität. Wollen wir diese großen Aufgaben bewältigen, muss ein gesamtgesellschaftliches Umdenken stattfinden“, sagte Vorsitzende Ursula Hudson anlässlich der turnusgemäßen Mitgliederversammlung am Samstag, 16.06.2017, die in Bremen stattfand. Sie forderte eine Politik, die Ernährungsfragen ganzheitlich sehe. Falsch wäre, Landwirtschaft, Fischerei, Umwelt, Gesundheit, Verbraucherschutz und Stadtentwicklung isoliert zu betrachten. Dafür wolle sich Slow Food Deutschland auch künftig einsetzen, ganz besonders fürs Stärken regionaler Strukturen, ja, sie dort, wo verschwunden, wieder aufbauen.

Slow Food in Zukunft – eine Bewegung in Bewegung

Bra/Italien: Carlo Petrini, Gründer und Internationaler Präsident hat sich sehr grundsätzliche Gedanken gemacht zur Zukunft von Slow Food und dazu jetzt ein inhaltsreiches Papier veröffentlicht. Doch die Diskussion geht schon länger. Bereits im Jahr 2015 diskutierte der Internationale Rat, das höchste Entscheidungsgremium von Slow Food International, Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., ist dessen Mitglied, über eine neue Definition des Organisationsmodells, die Hauptziele, Struktur und Führung. Inzwischen gibt es bereits einige konkrete Vorstellungen, beispielsweise über das Selbstverständnis, die Wirkungsziele von Projekten, die Verbesserung der Kommunikation. Slow Food als **Food-Organisation** und **Aktivisten-Netzwerk** ist eine Sichtweise, die auch die Regionalgruppen und ihre Mitglieder beeinflusst und verändert, zumal das Zusammenwirken mit anderen Gleichgesinnten – Menschen, Gruppierungen, Organisationen – angestrebt wird. Der Kern unserer Organisation freilich, also das zentrale Motiv, das Herz, der Daseinsgrund, wie Petrini es nennt, ist der **Erhalt und der Schutz der Vielfalt**. *„Diese Vielfalt ist ein unabdingbares, unersetzliches Element für die Lebensqualität aller Lebewesen auf der Erde und für die Erde selbst. Diese Vielfalt ist nicht nur wissenschaftlich-genetisch zu verstehen, sondern bezieht sich auch auf die Vielfalt der Kulturen, Gesellschaftsordnungen und –organisationen, der Sprachen und der Beziehungen von Gemeinschaften und Individuen zur sakralen und spirituellen Sphäre.“*

Das zweite Merkmal ist seit der Gründung als internationale Bewegung der Einsatz für das **Recht auf Genuss**, was offenbar missverstanden wurde als Bevorzugung gegenüber dem Sozialen. Dabei verstünden wir darunter aber Genuss an der Beteiligung und am gemeinsamen Erleben von Schönheit - als universelles Recht, das Leben zu genießen: Die Schönheit eines sonnigen Tages wahrnehmen, am Besonderen einer Umgebung sich ergötzen ebenso wie an der Güte einer Bratwurst, sich einer amüsanten Unterhaltung, einer harmonischen Gemeinsamkeit erfreuen, die Freude des Anderen teilen und ähnliches mehr. Lebensfreude und Lebenslust sagt man bei uns dazu.

In einer Welt, in der der reichste Teil der Weltbevölkerung (1%) reicher ist als die restlichen 99 % zusammen, die acht Reichsten so viel besitzen wie 3,5 Milliarden der ärmeren Menschen, der halben Menschheit: Können wir uns aus dieser Welt heraushalten, fragt Carlo Petrini? Seine Antwort: „Unser Einsatz hat dann Sinn, wenn wir uns bewusst sind, dass die Arbeit zur biologischen Vielfalt unser kleiner Beitrag zum Frieden und der menschlichen Entwicklung ist.“ Es sei Zeit zu entscheiden, auf welcher Seite der Welt wir stehen wollen. Mittelwege gebe es keine mehr. (-hwb)

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: **Dr. Christopher Knick** und **Michael Huller** sowie diese neuen Slow Food Unterstützer **Museumsgasthof Ochsen** (ZVGA-Hohenlohe UG), Vellberg (U), **Schusters Spezialitäten GbR** (U), Untersteinbach. Schon seit einem halben Jahr bei uns ist die **Vesperstube Scheierle** (U), Künzelsau-Belsenberg, wie die Redaktion erst jetzt erfuhrt.

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

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

Fränkisches Weinland: ♥Die Genießermanufaktur von Mitglied **Sabine Hennek** in Würzburg, Rudolf Clausius Str. 4, Tel: 0931-9911520, sucht dringend bis 24. Juni (+/- 1 Woche) einen Früchte tragenden Walnussbaum – die Nussansätze seien schon zu sehen. Sie suchen diese grünen Walnüsse – bereits gepflückt, um daraus köstliche Schwarze Walnüsse zu machen. Falls Sie, lieber Leser, einen solchen Walnussbaum haben und die grünen Nüsse abzugeben bereit sind, bittet man um einen Anruf. ♥Fürs Sternerrestaurant Philipp der Mitglieder **Heike** und **Michael Philipp** in Sommerhausen, Hauptstr. 12, Tel: 09333-1406, hat der Sommer bereits begonnen, weshalb jetzt ihre Terrasse lockt, die servierten Küchengerichte zu genießen. Heike Philipp wurde außerdem erneut – und das zum sechsten Mal – unter die besten 50 Sommeliers Deutschlands gewählt von einer vom Schlemmer-Atlas beauftragten Jury. Wir gratulieren herzlich! ♥Der Weingarten in Ebern-Jesserndorf, Dorfplatz 6, www.derweingarten.com, unserer Mitglieder **Barbara Zehender** und **Günter Stahlhake** veranstaltet am Sonntag, 16.07., 11 Uhr einen Jass-Frühshoppen mit der Big Wabbit Bigband, einer fränkischen Jazz-Big-Band, die Contemporary Bigband Jazz, Rock, Jazz und Latin von Pat Metheny, Gordon Goodwin, Chris Walden und vielen mehr bevorzugt. Die Kosten für die Teilnahme: € 15,-. Kleine Speisen und Getränke liefert die Veranstalter. ♥Mitglied **Egon Schäffers** Weingut in Escherndorf, Astheimer Str. 17, hat die 2016 Weine bis auf die Großen Gewächse abgefüllt und die neue Preisliste liegt vor auf www.weingut-schaeffer.de. Auszeichnungen und Prämierungen will man ab jetzt nur noch in der Preisliste dokumentieren.

Hohenlohe: ♥Mitglied **Jürgen Andruschkewitsch**, Küchenchef seines Bio-Restaurants Rose in Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, www.eschenau-rose.de, veranstaltet alle acht Wochen eine Lange Tafel, die nächste am Samstag, 15.07., 19 Uhr, zum Thema Sommerkräuter-Menü. Jeder kann daran teilnehmen. Zur Auswahl stehen zwei Menüs, Fisch/Fleisch das eine, vegetarisch das andere.

Rhön-Grabfeld: ♥Das Restaurant „Schuberts – Wein und Wirtschaft“ von Mitglied **Christian Hippler** in Bad Kissingen, Kirchgasse 2, Tel: 0971-2624, bietet aus Anlass des Kissinger Sommer vom 17.06. – 16.07. 2017 in seinem Restaurant warme Küche bis 22:45 Uhr.

Tauberfranken: ♥Die Weinherberge Rebgut (U) in Lauda, Rebgutstr. 80, www.rebgut.de, hat sich von einem Becksteiner Winzer Weine ausbauen lassen: aktuell verfügbar sind die Jungweine Holder und Riesling. Der neue Newsletter zeigt zudem die Veranstaltungen im Herbst bis Februar 2018.

Mitglieder-Kaleidoskop

Das aus dem Griechischen entlehnte Wort für „Schöne Formen sehen“ wird gerne auch verwendet für Vielfältiges, Buntes. Hier ist es der Blick auf die schöne, bunte und dynamische Welt unserer Mitglieder und Unterstützer, ihrer Taten, Berufe, Projekte und Engagements.

Thomas Raab, Mitglied der Conviviumleitung und Finanzwart, ist von Beruf Banker. Aber er versteht nicht nur etwas von Zahlen und weiß mit Geld umzugehen, sondern ist als Bamberger auch ein begeisterter Bierliebhaber, eine Leidenschaft, die ihn sogar zum selber Bierbrauen ermutigte. Wie zu hören ist, sei sein häusliches Craftbeer köstlich. Seit 2003 ist Raab mit seiner Frau **Ute Kümmelmann** Mitglied; seit 2007 auch Mitglied der Conviviumleitung mit der Aufgabe der Finanzverwaltung unserer Regionalgruppe. Eine Aufgabe, die er meisterlich erfüllt und unserer Regionalgruppe ein gutes Finanzpolster Jahr für Jahr bescherte, wie er seit Jahren immer wieder bei der Mitgliederversammlung belegt. Darüber hinaus verstand er es auch mit seiner Erfahrung, Conviviuminteressen gegenüber dem Schatzmeister von Slow Food Deutschland e.V. erfolgreich zu verteidigen. Nicht zu vergessen sind seine guten Ideen und konstruktiven Vorschläge im Leitungskreis sowie sein Mitwirken beim Organisieren von Veranstaltungen im Bamberger Raum und der Treffen des Leitungsteams.

Thomas Raab hat bei der Mitgliederversammlung im heurigen März angekündigt, nach dieser langen Zeit die wichtige Aufgabe als Finanzwart nach Ablauf der jetzigen Wahlperiode im kommenden Frühjahr nicht länger mehr wahrnehmen zu wollen, um ein bisschen mehr freie Zeit zu bekommen. **Deshalb bitten wir finanzerefarene Mitglieder: Bitte überlegen Sie, sich in die Conviviumleitung als Finanzwart wählen zu lassen.** Für eine vertiefende Information über das, was auf Sie zukommen würde, kontaktieren Sie am besten Thomas Raab direkt per E-Mail: thomas@kuemmelraabs.de oder telefonisch 0163/4618892.

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.

Juli

Bamberger Gemüse & Bamberger Bier

Bamberg, Samstag, 08.07.: Wir starten um 11 Uhr, **Treffpunkt ist die barocke Hauptwache**, Hauptwachstr. 16 (nach „Grüner Markt“), in der Fußgängerzone der Inselstadt, mit einem Besuch des Bamberger Bauernmarkts – eine wundervolle Möglichkeit, für den Sonntag Genussreiches einzukaufen. Danach erfrischen wir uns in der nicht allzu weit entfernten **Rauchbierbrauerei Spezial, Obere Königstr. 10**. Um **14 Uhr** startet unsere **Führung** durch das recht nahe Bamberger **Gärtner- und Häckermuseum, Mittelstr. 34**. Sein Leiter Dr. Habel, eine wahre Kapazität des Bamberger Gemüsebaus, erzählt uns dessen Geschichte und Bedeutung für das Weltkulturerbe der Stadt Bamberg. Im Anschluss bietet sich der Besuch eines Bamberger Bierkellers an (einst kühlte er das Bier mit im Winter gebrochenen Eisblöcken) – in den man nicht geht, sondern **auf** den man geht und Bäume Schatten spenden.

Weinwanderung von der Abtsleite zum Teufelskeller

Würzburg, Freitag, 21.07., 18:30 Uhr: Wir treffen uns in Würzburg an der Bushaltestelle **Kantstraße** und wandern unter fachkundiger Führung von Weingästeführerin (und Mitglied) **Dorothea Eberlein** durch die Weinlagen „Würzburger Abtsleite“ und „Randersackerer Teufelskeller“. An einem Aussichtspunkt werden wir einen kleinen Snack einnehmen und zwei für diese Lagen typische Weine probieren – einen Blauen Silvaner und eine Scheurebe. Am Ende der Wanderung kehren wir in der Traditionsgaststätte „Teufelskeller“ ein, wo wir den Abend beschließen.

August

Ein besonderes Genusserlebnis: Kulinarisch, musikalisch, romantisch

Weikersheim, 01.08., 17:30 Uhr: Der kulturelle Höhepunkt des diesjährigen Taubertaler Sommers ist das Slow-Food-Opern-Special an diesem Tag: Gemeinsam mit den beiden Slow Food Unterstützern - *Hotel Restaurant "Laurentius"* und *Jeunesses Musicales Deutschland e.V.* – lädt unsere Regionalgruppe ein zum köstlichen Opernbuffet im "Laurentius" inklusive nachfolgender Oper "Hänsel & Gretel" in drei Akten von Engelbert Humperdinck.

Die Einstimmung für diesen Abend als "Come together" ab 17:30 Uhr übernimmt Sternekoch Jürgen Koch, Patron und Küchenchef seines Hotel Restaurant "Laurentius". Danach führt ein Ensemble-Mitglied Sie ein in die Oper und in die Besonderheiten der Inszenierung. Während des Essens erhalten Sie Ihre bestellten Karten der **Kategorie 2**. Gegen 19:30 Uhr ist es Zeit, die Tribünenplätze einzunehmen, denn die Oper beginnt um 20 Uhr. In der Pause um 21 Uhr treffen wir uns zu einem Erfrischungsgetränk auf der großen Terrasse bei einem reservierten Tisch. Die Oper endet gegen 22:30 Uhr.

Ein besonderes Bonbon dieses Arrangements ist die **Schlechtwetter-Garantie**: Sollte das Wetter die Aufführung verhindern, sind die Gäste dieses Arrangements eingeladen, die Oper als konzertante Oper im „Gewehrhaus“ des Schlosses exklusiv zu erleben. Sie können also den Abend wie geplant genießen. Für dieses Arrangement stehen nur 36 Plätze zur Verfügung. Deshalb sollten Sie sich bei Interesse schnell anmelden: Via E-Mail anmeldung@slowfood-htm.de. Ihre Anmeldung zählt erst mit dem Eintreffen Ihrer Überweisung auf dem Konto des Conviviums; die Daten dazu schickt Ihnen unser Finanzwart Thomas Raab. Dieses Arrangement ist eine kontingentierte Veranstaltung; deshalb bitte nur diese Anmeldefunktion nutzen.

Engelbert Humperdinck vertonte das Märchen von Hänsel und Gretel als große romantische Oper. Das Werk bezaubert durch wunderbare Melodien und gehört zum unverzichtbaren Repertoire deutscher Opernbühnen. Die Open-Air-Vorstellungen sind das fulminante Finale der Internationalen Opern Akademie der Jeunesses Musicales Deutschland - eines der renommiertesten Förderprojekte des Opernnachwuchses auf europäischer Ebene. (AB)

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich. Mitglieder sind fett gedruckt.

Im Juli wird wieder fleißig gekocht: Bereits am **Dienstag, 04.07.** sind zwei Kochklubs aktiv: **Coburg:** Der inzwischen einzige **Kinderkochklub LUKIKOKU**, geleitet von **Kerstin Haas**: 20 Kinder der Schule kochen ab **14 Uhr** im Werkraum ihrer **Luther-Grundschule, Albertsplatz 1**.

Bad Mergentheim: Am Abend dieses Tages kocht ab **18:30 Uhr** in der Show-Küche des **Möbelhaus Hügel (U), Am Braunstall 4**, der **Slow Food Kochklub Taubertal** allerlei Sommergemüse; die Leitung hat **Gerd Sych**.

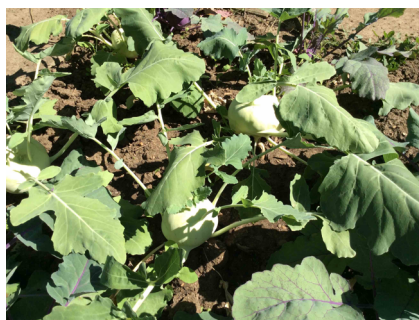
Würzburg: **Gerd Sych** leitet auch den **Slow Food Kochklub Würzburg** und kocht am **Dienstag, 11.07., 18:30 Uhr**, in der Lehrküche der **Klara-Oppenheimer-Schule, Würzburg, Königsberger Str. 46**, auch Sommergemüse, aber mit Schwerpunkt Artischocken. Es wird ein Tapas-Abend sein.

Bamberg: Am **Samstag, 22.07., 19 Uhr**, grillt die **Slow Food Kochwerkstatt Bamberg** im **Kunigunden-Garten** am **Stephansplatz**; die Leitung des Grillabends hat **Andreas Schneider**.

Königsberg i.B.: Am **Montag, 24.07, 18:30 Uhr**, kocht die **Slow Food Kochwerkstatt Königsberg i.B.** in dieser romantischen Stadt in der VHS-Küche, Alleestr. 1, ebenfalls Sommergemüse aller Art; die Leitung hat **Hans-Werner Bunz**.

Schulgarten

Aktuell gibt es zwei Schulgärten, die von Slow Food Mitgliedern betreut werden: Der älteste – seit dem Jahr 2008 – ist jener der Gartenstadt-Grundschule in Schweinfurt, der andere seit 2014 in Marktheinersheim. Diesen betreut Mitglied **Dr. Kerstin Gehlert**, Mutter zweier Kinder und Schüler der Schule. Jener in Schweinfurt (unten) betreute von Anfang an jahrelang **Hans-Werner Bunz**, seit 2016 jedoch die Mitglieder **Sabine** und **Manfred Zobel**. Dieser stattliche



Garten ist wieder mit einer Fülle von Gemüse, Obst und Blumen bestückt. Zur Zeit ist sogar Erntezeit für einige Gemüse, die Erdbeeren freilich sind schon aufgeessen, erneut klappt es nicht mit den Möhren, aber sonst mit allem. Das ganz linke Foto zeigt den aktuellen Stolz der Gartengruppe, geleitet von der Lehrerin Evelyne Janovski:

die weißen Kohlrabi. Das nebenstehende Foto zeigt einen Teil der gesamten Anlage. Mehr darüber finden Sie auf www.slowfood-htm.de. (Fotos: links Helga Bunz, rechts HW Bunz)

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Ihr Beitrag zur Erhaltung der Vielfalt

Als Slow Food Mitglied sind Sie eingetreten, um die Ziele von Slow Food zu unterstützen, als Unterstützer fördern Sie den Verein seiner Ziele wegen und identifizieren sich damit auch öffentlich durch das Nutzen dieses hier → abgebildeten aktuellen Unterstützerlogos. Danke, dass Sie sich so engagieren. Wir von der Conviviumleitung sind nur wenige – und wir wissen, dass wir vieles nicht wissen; doch so viel wissen wir, dass unsere Region einen großen Reichtum hat von inzwischen selten gewordener Köstlichkeiten von der genussreichen Gemüsepflanze über das auch kulinarisch wertvolle Nutztier bis zur lokalen oder regionalen traditionellen Spezialität. Von letzterem haben wir bereits einiges gesammelt, vieles davon ist glücklicherweise noch nicht selten geworden. Aber es gibt möglicherweise noch so manche für uns unbekanntes traditionelle, lokale oder auch regionale selten gewordene Spezialität, die sich eignet, in die Arche des Geschmacks aufgenommen zu werden. Ebenso auch eine kulinarisch wertvolle und hier bei uns heimische sehr selten gewordene alte Nutztier rasse wie auch eine seltene und genussvolle alte Kulturpflanze. Falls Sie eine kennen oder von einer wissen, bitten wir, diesen



möglichen Archekandidaten uns zu melden an bunz@slowfood-htm.de oder an sych@slowfood-htm.de. Vielen Dank.

VERMISCHTES

Slow Food Youth: 10 x in Deutschland

Die Initiative für eine Slow Food Jugendorganisation ergab sich im Jahr 2007 anlässlich des 5. Internationalen Slow Food Kongresses in Puebla/Mexiko, wo sich Vertreter verschiedener Jugendinitiativen aus der ganzen Welt trafen und Gemeinsamkeiten entdeckten. Die Gründung von Youth Food Movement (so der Gründungsname) geschah beim Terra-Madre-Treffen in Turin im Jahr 2008 als internationales Netzwerk junger Bauern, Erzeuger, Studenten, Köche, Aktivisten und Foodinteressierter mit Einsatzwillen für lokale und regionale Lebensmittelsysteme im Einklang mit Nachhaltigkeit und sozialer Gerechtigkeit. Die Umbenennung in Slow Food Youth Network kam einige Jahre später, als die Organisation Ableger in verschiedenen Ländern gründete und wuchs. Weltweit ist Slow Food Youth Network mit Ausnahme von Australien in allen Kontinenten vertreten. In 41 Ländern gibt es 78 lokale/regionale Gruppen, wenn man der etwas veralteten Webseite www.slowfoodnetwork.org folgt und dabei für Deutschland die unten aufgeführten einrechnet. Slow Food Youth Deutschland gibt es seit dem Jahr 2009 und umfasst heute bereits 10 lokale Gruppen in Berlin, Bremen, Dresden, Düsseldorf, Essen, Fulda, Hamburg, Harz, Kassel, Köln, München, Münster, Regensburg, StuttgartFRESH. Auf der Webseite von Slow Food Youth Deutschland www.slowfoodyouth.de findet man Aktivitätendetails und Aktivitätenbelege als Fotos. Schade ist, dass in den fränkischen Hochschul- und Universitätsstandorten bisher keine solche Gruppe junger Leute sich gebildet hat. Wir haben einige junge Mitglieder im Convivium: Gründen Sie, liebe jugendliche Mitglieder doch auch eine Slow Food Youth Regionalgruppe! Ihnen folgen bestimmt bald weitere Mitglieder und Interessenten. Infos dazu finden Sie unter www.slowfoodyouth.de.



ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

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:

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

Bamberger Gemüse & Bamberger Bier, Samstag, 08.07.2017, 11 Uhr, Bamberg, Treffpunkt Hauptwache (Barockstil), Hauptwachstr. 16, Einkaufen, Museumsbesuch, Vortrag, Gasthausbesuch, Kellerbesuch

_____ Teilnehmer € 8,- (für Museumsbesuch + Vortrag, alles übrige Selbstzahler), Anmeldeschluss 02.08.2017

Weinwanderung von der Abtsleite zum Teufelskeller, Freitag, 21.07.2017, 18:30 Uhr, Würzburg, Treffpunkt Bushaltestelle Kantstraße; von Expertin geführte Wanderung, Weinverkostung mit Snack wie beschrieben. Abendessen im „Teufelskeller“ auf Wunsch (Selbstzahler)

_____ Teilnehmer € 10,-, Anmeldeschluss: 16.07.2017

Ein besonderes Genusserlebnis: kulinarisch, musikalisch, romantisch, Dienstag, 01.08.2017, 17:30 Uhr, Hotel Restaurant „Laurentius“, Marktplatz 5, Weikersheim: Opernbuffet, Karte Kategorie 2, Pausengetränk, Schlechtwetter-Garantie (als konzertante Oper im „Gewehrhaus“), _____ Mitglied € 58,-, _____ Nichtmitglied € 63,-, Anmeldeschluss 20.07.2017

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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