

NACHRICHTEN

2. Jahrgang

Ausgabe 04 - 2018

Erscheinungstermin 23.03.2018

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,

unsere jährliche Mitgliederversammlung am Samstag, 17. April 2018, in Marktbreit war wieder erfreulich gut besucht. Nach dem Bericht der Conviviumleitung über die Aktivitäten des vergangenen Jahres, dem erfreulich positiven Finanzbericht von Thomas Raab und den Neuwahlen (siehe weiter unten) kam, wie bei solchen Versammlungen üblich, der Punkt „Wünsche, Anregungen, Verschiedenes“. Eigentlich nichts Besonderes – oder doch? 👍 Zumindest wurde trotz der fortgeschrittenen Zeit eifrig über ein Thema diskutiert, das Bernulf Schlauch, unser Regionsbetreuer für Hohenlohe, anschnitt: Darf oder sollte Slow Food Zutaten für Lebensmittel auf der Slow Food Messe verbieten, die von Bioverbänden, u.a. dem strengen Demeter-Verband, erlaubt sind? Am Beispiel Ascerolakirsche, dem Ersatzstoff für Ascorbinsäure zum Haltbarmachen von Lebensmitteln, verdeutlichte dies Schlauch: Die Bio-Verbände erlauben das Verwenden von Ascerolakirschen-Produkten, jedoch sind Lebensmittel mit diesem Zusatzstoff bei der Slow Food Messe in Stuttgart **nicht** zugelassen. Kurzum: Sollen die Slow Food Messekriterien strenger sein als die einer Bio-Zertifizierung? Die Mitglieder waren sich einig: Kriterien ja, strenger als strenge Bio-Verbände: nein. 👍 Und wie stehen Sie zu diesem Thema? Schreiben Sie uns doch einfach eine kurze eMail an: sych@slowfood-htm.de. Denn wir wollen ein Meinungsbild aus einem der größten Convivien weitergeben an den Vorstand von Slow Food Deutschland e.V.. 👍 Einen schönen, hoffentlich endlich wärmeren Frühling wünscht Ihnen

Ihr **Gerd Sych**

GANZ AKTUELL

MV 2018: Bewährter Leiter, neuer Stellvertreter, neuer Kassenwart

Marktbreit. (-hwb) Heuer war es am Samstag, 17.03., wieder soweit: Die Wahl der Leitung unserer Regionalgruppe für die nächsten zwei Jahre. Diese Vorschrift für die Regionalgruppen – juristisch sind sie Abteilungen des Vereins Slow Food Deutschland e.V. – sorgt für einen demokratischen Zustand vor Ort wie die bundesweite Mitgliederversammlung für die deutsche

Organisation. Zu wählen waren Leiter/-in und Stellvertreter/-in. Der großen Mitglieder-, Veranstaltungs- und Projektzahl wegen haben wir auch einen Kassenwart, der ein erhebliches Budget aus Zuwendungen des Vereins, selbst erwirtschaftete Einnahmen und Spenden verwaltet. Die weiteren zur Conviviumleitung gehörenden Mitglieder – Regionsbetreuung, Öffentlichkeitsarbeit (Webseite, Mitgliederinformation, Zeitschrift, Publikationen) und Messeaktivitäten – sind freiwillige Helfer, die nicht gewählt werden müssen.

Mit 36 Mitgliedern (rund 4,8 %) war die Mitgliederversammlung im Ev. Gemeindesaal in Marktbreit relativ gut besucht – sogar exzellent verglichen mit Mitgliederversammlungen von Slow Food Deutschland e.V. Als 1. Sprecher unserer Regionalgruppe gab **Gerd Sych** – unterstützt

durch projizierte Infotafeln - einen Überblick übers vergangene Jahr und den Stand der Dinge bei unseren Projekten. Er bedankte sich dabei herzlich bei den vielen im Alltag und bei unseren Projekten Mitarbeitenden. Kassenwart **Thomas Raab** gab danach einen Über- und Einblick in unsere Vermögensverhältnisse und wofür Geld und wieviel davon für Projekte aus-



MV-2018: Bernulf Schlauch zum Thema „sauber“ bei Lebensmitteln
Foto: © Helga Bunz

gegeben wurde. Fazit: Unsere Regionalgruppe steht finanziell auf sehr soliden Beinen. Deshalb wurde der Vorstand auch einstimmig entlastet. Rechtsanwalt **Werner Nied** übernahm dann die Aufgabe der Wahlleitung für die Führungsmannschaft der kommenden zwei Jahre bis 2020. Mitglieder schlugen erneut **Gerd Sych** als Leiter unserer Regionalgruppe vor: Er würde es noch einmal machen! Und so wählte das Auditorium ihn mit 100 Prozent der Stimmen. Als sein Stellvertreter wurde **Thomas Raab** vorgeschlagen, sein Amt als Kassenwart hatte er zuvor aufgegeben nach den vielen Jahren der damit verbundenen Verantwortung: Er wurde einstimmig gewählt. Als neuer Kassenwart stellte der Vorstand **Konrad Lauer** vor, wohnhaft in Schweinfurt, der sich bereit erklärte, das Amt zu übernehmen und kurz darlegte, dass er aus beruflichen Gründen mit dem Thema Finanzen sehr vertraut ist; er wurde ebenfalls von allen Anwesenden bestätigt.

Danach war der Wein an der Reihe: drei Silvaner der unterschiedlichsten Art. Zuerst ein Bio-Silvaner von Mitglied **Manfred Rothe**, Obst- & Weinbau, Brennerei, Nordheim a.M., Heerweg 6, Tel: 09381-8479530, www.wein-rothe.de, anschließend ein Silvaner als reiner Naturwein von Michael Völker, Weingut Bernhard Völker, Kitzingen, der wahrhaft ungewöhnlich war. Der dritte Wein, ein Orange-Wein von Manfred Rothe mit tiefem, zart-orange schimmerndem Gelb: Auch er war ungewohnt und ungewöhnlich – und ebenfalls nicht jedermanns/-frau Geschmack. Aber es war eine interessante und neue Erfahrung, die Diskussionen auslöste. Danach wechselten wir das Lokal: Im um die Ecke gelegenen Restaurant des Hotels Michels Stern (U) lockte das feine Menü (siehe NACHRICHTEN 3-18) mit exzellenter Weinbegleitung, die Stefan Michel zu jedem Gang kompetent vorstellte.

Otto Geisel jetzt Ehrensator



Künzelsau. (-hwb) Unser Mitglied **Otto Geisel**, Weinexperte, ehemaliger Hotelier mit sterngeschmückter Küche in Bad Mergentheim (Hotel Victoria) und einstiger Vorsitzender von Slow Food Deutschland e.V., erhielt kürzlich die Ehrensatorwürde der Dualen Hochschule Baden-Württemberg. Damit ehrt man seine Verdienste um die Konzeption, die Gründung und den Aufbau des Studiengangs BWL-Food Management. Im Jahr 2007 gründete er gemeinsam mit anderen Mitstreitern in Bad Mergentheim diesen in Deutschland bislang einzigen Studiengang. Dessen Konzeption, die Gründung und der inhaltliche Aufbau seien maßgeblich durch Otto Geisel geprägt, wofür ihm jetzt die Ehrensatorwürde verliehen wurde.

"Das wird kein akademischer Kochklub", sagte seinerzeit Otto Geisel und behielt Recht. Im Vorjahr feierte die DHWB zehn Jahre des Bestehens dieses Studiengangs mit mittlerweile bis zu 140 Studienanfängern. Auch die Wirtschaft zieht mit: Waren es am Anfang 12 duale Partnerbetriebe sind es heute 300. Dieser große Erfolg sei zum großen Teil Otto Geisels Verdienst, so die Laudatoren. Die Leitung unserer Regionalgruppe gratuliert herzlich unserem nun in München wohnenden, aber nach wie bei uns akkreditierten Mitglied Otto Geisel. Foto: Archiv

Fränkische Feinschmeckermesse: Großes Interesse für Slow Food

Iphofen. (-hwb) Unser Standplatz schon seit der 1. Fränkischen Feinschmeckermesse im Jahr 2000 erwies sich auch heuer wieder als sehr gut: Gleich neben dem Eingang im Foyer der Karl-Knauf Halle. Die 10. Fränkische Feinschmeckermesse in Iphofen (10./11.03) war wieder sehr gut besucht. Unseren Stand – sein Thema Fränkische Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks – belebten außer uns als Convivium die beiden Arche-Produkt-Produzenten und Mitglieder **Rainer Lesch** (Bamberger Hörnla an beiden Tagen) und **Franz Hümmer** am Samstag (Fatschenbrunner Hutzelbirnen). Zur Verkostung hatte Conviviumleiter **Gerd Sych** ein Verkosterle vom Archepassagier Bio-Alblinsen Späth Nr. 1 gekocht. In kleinen Schälchen lockte es als Linsensalat und wurde mit Freuden und Interesse gekostet. Verkosten konnte man auch Scheiben vom gekochten und geschälten Bamberger Hörnla sowie Stückchen von Fatschenbrunner Hutzelbirnen. Nicht nur die Bamberger Hörnla waren zu kaufen – und Rainer Lesch verkaufte richtig gut – auch die Original-Alblinsen-Päckchen fanden viele Liebhaber. Interessiert waren die Besucher auch an einer Reihe unserer Publikationen.

Außer dem Conviviumstand waren auch Betriebe von Mitgliedern und Unterstützern vertreten: **Marius Wittur**, Untereisenheim, mit seinen Mustea®-Quittenweinen, die Eichelschwein GmbH (U), Freising/Iphofen, die Genießermanufactur von **Sabine Hennek** und **Thomas Luciw**, Würzburg, Der Berghof (U), Schöllkrippen. Nicht nur die Bamberger Hörnla g.g.A. wurden auf

unserem Stand gut - sogar sehr gut - verkauft, sondern auch unsere originalen Ablinsen-Päckchen und allerlei unserer Druckschriften, sogar die aktuelle Ausgabe des Slow Food Magazins.



Schild für glutamatafreie Metzgereien

Schweinfurt. (-hwb) Der Anfang Dezember 2016 auf Initiative von Professor Kilian Moritz, Theilheim, in Gefäll, einem Gemeindeteil von Markt Burkardroth (Rhön), gegründete Verein „Fränkisches Wurst-Reinheitsgebot e.V.“ hatte in Schweinfurt am 12.03.2018 seine Mitgliederversammlung im Gebäude des Fleischerring eG. Unsere Regionalgruppe war auch eingeladen, da ein Fördermitglied (Vertreter ist Mitglied **Hans-Werner Bunz**). Der Verein ist noch klein: Knapp 20 Vollmitglieder, also glutamatafrei arbeitende Metzgereien, darunter auch ein seine Würste selbst herstellender gastronomischer Betrieb in Schonungen-Hausen. Hinzu kommen 11 Fördermitglieder, darunter auch wir. Beschlossen wurde bei dieser Versammlung auch, dass nicht nur Glutamate grundsätzlich verboten sind, sondern nun auch **Hefe-Extrakte**. Um der Kundschaft dies im Laden zu verdeutlichen, dient ein Holzschild (siehe Foto), einem Vesperbrettchen gleich. Jeder der anwesenden Vollmitgliedsbetriebe erhielt eines ausgehändigt, nicht anwesende erhalten es per Post. Auf dieses Schild zu achten lohnt: Hier gibt's glutamata- und hefeextraktfreie Ware. Vorsitzender des Vereins ist Markus Alles, Metzgerei Alles, Burkardroth-Frauenroth, Klostermauer 14, Tel: 09734-5346. Der Verein hat auch eine Webseite mit allerlei Informationen: www.fraenkisches-wurst-reinheitsgebot.de

2. Lehrgang der Slow Food Youth Akademie

Berlin. (-hwb) Am Freitag, 23.03., begann in der Döbritzer Heide der 2. Kurs dieser seit dem Vorjahr aktiven deutschen Ausgabe – einst erfunden und gegründet in Holland - unter den Fittichen von Slow Food Deutschland e.V.: Wieder mit 25 jungen Menschen zwischen 18 und 35 Jahren aus den Branchen Lebensmittel, Gastronomie, Marketing und Ökologie. „Als die Entscheider von morgen sollen sie wissen“, so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., „wo unser aktuelles Lebensmittelsystem steht und wo wir von Slow Food hinwollen. Und was jeder von uns dazu tun kann.“ An verschiedenen Orten in Deutschland werden die sieben monatlichen Wochenend-Seminare durchgeführt mit anerkannten Experten als Referenten; das Wochenende im achten Monat dient einer Studienreise. Einer dieser Orte ist sogar in unserer Region: Kirchberg a.d. Jagst. Hier im Schloß Kirchberg, der gemeinnützigen Stiftung „Haus der Bauern“ gehörend, agiert die Schloss Kirchberg Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft, in deren Räumen die Slow Food Youth Akademie gastiert. Begeisterte Berichte der Teilnehmer des Vorjahres überzeugten die Heinz-Sielmann-Stiftung, so ihr Vorstand Michel Beier, die Slow Food Youth Akademie weiter zu fördern.

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Begrüßung

Herzlich und mit Freude begrüßen wir diese neuen Mitglieder bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken **Dr. Thomas Otto** und **Frau Gerda Rudolph**

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 die Telefonnummer oder die eMail-Adresse an und die Webseitenadresse.

Fränkisches Weinland: ♥Mitglied **Egon Schäffer** feiert zwei Jubiläen seines gleichnamigen VdP-Weinguts, Volkach-Escherndorf, Astheimer Str. 17, Tel: 09381-9350, www.weingut-schaeffer.de: 30 Jahre unter seiner Leitung, 1988 vom Vater übernommen. Und weitere 30 Jahre zurück, hatte dieser 1958 wieder Wein in Flaschen abgefüllt und so die Tradition des Weinguts fortgesetzt. Und deshalb gibt's einiges zu verkosten: Am 9./10.06. Weine aus dem 1988er Jahrgang – und auch Weine aus den 70er, 80er und 90er Jahren. Plus ein Jubiläumsangebot: Im März 10 % auf den Listenpreis aller Weine. Plus: Ab 29 Flaschen 1 Überraschungsflasche aus den letzten 30 Jahren. ♥Mit einer interessanten Idee fördert seit Jahren das **Weingut Brügel GbR (U)** in Castell-Greuth, Hauptstr. 49, www.weingut-bruegel.de, auf seiner Webseite Slow Food: mit einem kurzen, informativen Text über Slow Food; der kürzlich geänderte spiegelt Slow Food

auf aktuelle Art. Gemeinsam mit Mitglied **Christian Kreß**, Inhaber und Küchenchef des „Gasthaus zum Schwan“ in Castell, Birklinger Str. 2, Tel: 09325-90133, eMail: info@schwan-castell.de, veranstalten beide im „Schwan“ einen Kulinarischen Weinabend: ab 18 Uhr am 26.05.2018.

Hohenlohe: ♥Der Spezialist für Gemeinschaftsverpflegung **Hofmann Menü-Manufaktur GmbH (U)**, Boxberg, Adelbert-Hofmann-Str. 6, Tel: 07930-6010, www.die-menue-manufaktur.de, hat für seine Menüs, die als Menü Natur angeboten werden, ein Reinheitsgebot aufgestellt, das Slow Food like ist: Weder Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe (außer Nitritpökelsalz, das auch Slow Food zulässt), weder künstliche Farbstoffe noch künstliche Aromastoffe, weder naturidentische Aromastoffe noch aufgeschlossene Pflanzeneiweiße, weder Hefeextrakt noch Phosphat. Hofmann Menü-Manufaktur GmbH beweist, dass auch täglich zigtausende Mengen Menüs keine dieser technischen Hilfsmittel brauchen und gerade deshalb gut schmecken (des Autors eigene Erfahrung). ♥Das Bio-Restaurant „Rose“ des weit bekannten Küchenchefs **Jürgen Andruschkewitsch** in Vellberg-Eschenau, Ortstr. 13, Tel: 07907-2294, www.eschenau-rose.de, bietet wieder in den drei kommenden Monaten (14.04., 05.05., 09.06., 30.06.) vier von Experten begleitete Themenwanderungen mit anschließendem Menü in der „Rose“. Es sind jeweils noch einige Plätze frei. Interessenten sollten sich aber rasch entscheiden.

Obermain: Mitglied **Peter Eberl's** Genusswelten in Bamberg, Dominikanerstr. 1, Tel: 0951-5191850, www.eberls-genusswelten.de, lässt am Samstag, 24.03., 10:30 – 16:30 Uhr leidenschaftlichen Köchinnen und Köchen das Herz höher schlagen: Die Vorführung einer 7-Liter-Knetmaschine mit Harley-Davidson-Feeling und erstaunlich geringer Geräuschkentwicklung der schwedischen Firma Ankarsrum.

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

Slow Food Messe: Aussteller + 3 Geschmackserlebnisse von uns

Stuttgart, Messegelände am Flugplatz, Hallen 5 & 9, Do – So, 05. – 08.04.2018: Do 14 – 22 Uhr, Fr – So 10 – 18 Uhr: Im Rahmen dieser aus vielen Messen bestehenden Frühlingsmesse ist die Slow Food Messe der Magnet. In **Halle 5** stellen vor allem die inländischen Aussteller aus: Hier ist auch unser Gemeinschaftstand „Hohenlohe“ zu finden, wie auch andere Betriebe unserer Mitglieder und Unterstützer (in Halle 9 sind vor allem die ausländischen zu finden, wie auch die Aktionsplattformen; die Lange Tafel wird in Halle 7 sein, zusammen mit Ausstellern von „Fair handeln“).

Eine Besonderheit der Slow Food Messe sind die Geschmackserlebnisse. Heuer präsentieren unsere Mitglieder drei: **Gerd Sych** zusammen mit Winzer **Ulrich Bürks** und weiteren Experten den *Alten fränkischen Satz mit traditioneller fränkischer Wurst* (€ 17) am Samstag, 07.04., 11:30 – 12:30 Uhr im Restaurant am Wasser. Als erfahrener Kämpe leitet **Dr. Gerhard Bauer** zwei Geschmackserlebnisse zum Wein: Am Samstag, 07.04., 12:30 – 13:15 Uhr, *Weinland Taubertal – die Vielfalt erschmecken* (€ 15), am Sonntag, 08.04., 16:00 – 16:45 Uhr, *Wurst trifft Wein oder Wein trifft Wurst* (€ 17). **Anmeldungen bitte direkt bei der Messe via Webseite**

Fränkische Winzerinnen

Unterpleichfeld, Eva's – Natürlich lecker, Hauptstr. 14, Samstag, 20.04., 19 Uhr: Sie sind hervorragend ausgebildet, haben schon ein Stück Weinwelt gesehen und treffen die letzte Entscheidung im Keller: Frankens Winzerinnen. Sie wollen keinen anderen Wein machen als die männlichen Kollegen, ihr Streben gilt dem perfekten Wein, für den sie immer öfter ausgezeichnet werden. Voraussichtlich zehn Weinmacherinnen stellen sich vor und ihren (Lieblings)-Wein zum gemeinsamen Verkosten. Eva Friedrich hat dazu kleine Gerichte zubereitet, die zwischendurch serviert werden. Wie immer ist bei Eva alles aus konsequent biologischer Erzeugung. Für Würzburger: Buslinie 460 ab Würzburg Busbahnhof 17:35 Uhr, Rückfahrt Unterpleichfeld 21:56 Uhr. Aus anderen Orten: Das Auto nehmen und eine Begleitung, die vom Wein nichts oder fast nichts probieren möchte.

Slow Food Genießertour ins Untersteinbacher Tal

Wolpertshausen, am Regionalmarkt Hohenlohe, Samstag, 21.04., 11 Uhr: Hier startet unsere Genießer-Bus-Tour. Über Diensbach, Langenburg, Braunsbach erreichen wir Bretzfeld-Weißlensburg mit dem interessanten Milchschaafhof der Familie Jauernik. Ihre Gäste verwöhnt sie vor der Hofführung mit hausgemachten Spezialitäten. Weiter geht's nach Pfedelbach-Lindelbach: Hier zeigt der innovative Metzger Friedrich Hack (Slow Food Unterstützer) sein Naturrauchhaus, in dem seine Würste, Speck und Schinken schonend räuchern. Mit schönem Blick ins Untersteinbacher Tal genießen wir dann eine Auswahl vom süffigen Most bis zum Apfel-Holunder-Drink im Obst- und Beerenhof der Familie Haußler. Abschluss ist die Heuholzer Kellerei. Hier erwartet Sie ein variationsreiches Vesperbuffet der Metzgerei Hack (**U**) und die letzten Tropfen, die einst die Dachsteiger Kellerei kelterte und ausbaute. Tourleiter ist Mitglied **Bernulf Schlauch**, Regionsbetreuer Hohenlohe und intimer Kenner der Region. Ihn unterstützt Mitorganisator Stefan Thaidisgmann, Hohenlohe Aktiv-tours, Braunsbach, **der die Anmeldungen annimmt:** Tel: 07906 - 94 03 344 oder per eMail info@hohenlohe-aktiv-tours.de, aber auch schriftlich: Hohenlohe Aktivtours, Geislinger Str. 1, 74542 Braunsbach, oder direkt via www.slowfood-htm.de unter **Veranstaltungen** diese Veranstaltungsseite aufrufen und direkt buchen, der Link verbindet sie mit dem Veranstalter.

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, hausgemachte Fleischpastete usw. aus der Region (nicht der Käse) plus hausgebackenes Steinofenbrot und Wasser.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

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

April

Wieder sind die beiden Kinderkochschulen und ein Kochklub aktiv. **Coburg:** Die Kinderkochschule **Lukikoku**, geleitet von Mitglied **Kerstin Haas**, kocht am Dienstag, **17.04., 14 Uhr**, in der Luthervolksschule, Albertsplatz 1. Nur für Kinder der Schule, die man übers Sekretariat anmelden kann. **Markt Einersheim:** Hier leitet Mitglied **Dr. Kerstin Gehlert** die Kochschule für die Schüler und Schülerinnen der Grundschule; momentan keine aktuellen Kochtermine; Anmeldungen nur über die Schule. **Königsberg i.B.:** Am Montag, **09.04., 18:30 Uhr**, kocht die **Kochwerkstatt Königsberg** in der Küche der VHS, Alleestr. 1, traditionelle regionale Speisen mit regionalen Produkten, leicht modernisiert. Die Leitung hat Mitglied **Hans-Werner Bunz**.

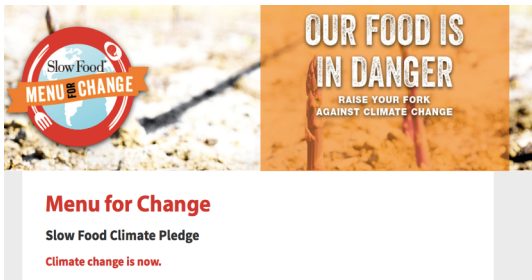
Sinneschulung

April: Generell eignet sich dafür sehr gut **Der Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe** in Stuttgart vom 08. – 11.04.2018, Messegelände am Flughafen. Drei der vielen Geschmackserlebnisse veranstalten Mitglieder unserer Regionalgruppe am Samstag, 10.04. sowie Sonntag, 11.04.2018. Siehe auch unter Veranstaltungen, Seite 4.

Mai: Ein anspruchsvoller Kurs zum Schärfen von Augen, Nase und Mund und ihrer Sinne Sehen, Riechen und Schmecken bietet das Seminar **Landschaft kann man schmecken** in Sommerhausen am 05.05.2018. Siehe auch unter Veranstaltungen, Seite 5.

SLOW FOOD KAMPAGNE

Menu for Change – das Slow Food Klima-Versprechen



Bra/Berlin. Dies ist eines der Bilder, die auf der Startseite von www.slowfood.com erscheinen: „Unser Essen ist in Gefahr“. „Benutze deine Gabel gegen den Klimawandel“ – fordert der Untertitel jeden von uns. Fakt ist: Der Klimawandel ist da! Und alle Menschen dieser Welt sind davon betroffen – nicht wenige bereits existenziell. Es ist das industrielle Lebensmittelsystem von Produktion und Konsum, das zu über 40 Prozent Schuld daran trägt. Slow Food hatte schon 2017 mit einer internationalen Kampagne Wissenschaftler, Experten und Landwirte zum Klimawandel mobilisiert. Diese Kampagne zur Umgestaltung des Lebensmittelsystems läuft 2018 weiter unter dem Motto **#foodforchange**.

Das Bedrohungsszenario ist erheblich: Der gewaltige Eintrag von chemischen Mitteln, die enorme Ausbreitung von Monokulturen, die Massentierhaltung, das globalisierte Vertriebssystem, das Verschwinden von Saisonalem, die exzessive Lebensmittel- und Wasserverschwendung sowie der übermäßige Verbrauch der natürlichen Ressourcen. Doch jeder einzelne von uns kann etwas gegen den Klimawandel tun: **Esse Produkte aus der nahen Region, esse, was die Saison bietet, esse Produkte von Landwirten, die nachhaltig erzeugen.** Und vermindere Lebensmittel- und Wasserverschwendung.

ANMELDUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

ACHTUNG: Ganz wichtig: Anmeldungen für Veranstaltungen bis **30. April** werden noch von **Thomas Raab, Bamberg**, bearbeitet. Sein Konto – siehe Seite 7 – ist bis dahin geöffnet.

Ab 01.05.2018 übernimmt dann unser neuer Kassenwart **Konrad Lauer** mit einem neuen Konto bei einer Bank in Schweinfurt. Die genauen Daten sind aktuell noch nicht bekannt, werden aber in der nächsten Ausgabe der NACHRICHTEN hier veröffentlicht.

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 (siehe Seite 7):

ANMELDE-COUPON

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

Fränkische Winzerinnen, Unterpleichfeld, Eva's – Natürlich lecker, Hauptstr. 14, Samstag, 20.04., 19 Uhr: Wein-Geschmackserlebnisse mit kleinen Speisen wie beschrieben.

----- Teilnehmer € 39,-, Anmeldeschluss: **15.04.2018**

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

----- Mitglieder € 32,-, ----- Nichtmitglieder € 34,-, Anmeldeschluss: **21.04.2018**

Seminar: Landschaft kann man schmecken! Sommerhausen, Vinothek Ars vini Franken, Katharinengasse 9, Samstag, 05.05., 18 Uhr: Fachlich geführte Weinverkostung wie beschrieben inkl. kleiner Speisen und Wasser

----- Mitglieder € 35,-, ----- Nichtmitglieder € 40,-, Anmeldeschluss: **30.04.2018**

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

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

LETZTE MELDUNG

5. Genießermarkt Niederstetten mit 50 Ausstellern

Niederstetten. (-hwb) Diese Messe – heuer am Wochenende 14./14.04.2018, jeweils von 11:30 – 18 Uhr - hat sich etabliert. Mit ihrem Konzept füllt sie offensichtlich eine Lücke. Und nachdem der Taubertaler Genießerspaziergang nicht mehr existiert, ist dieser Genießermarkt das Genußpilgerziel zwischen Tauber und Jagst. Bereits am Vortag, also am Freitag, 13.04., finden sich ab 19 Uhr Genießer ein zu einem formidablen Genießermenü, kreierte, frisch gekocht von bekannten Top-Köchen der Region und serviert in der Alten Turnhalle – heute ein Multi-Eventsaal – von netten Servicekräften. Das Menü kostet € 98,- inkl. Speisen und Getränke und kann nur im Vorverkauf über das städtische Kulturamt bei Frau Maedel, Tel: 07932-6066717, gebucht

werden. Auch am Samstagabend gibt es Besonderes: ein Konzert ab 19:30 Uhr mit Gonzo 'n Friends im Hofgarten Dod (€ 15,- im Vorverkauf, Tel: 07932-60032). Ein Anziehungsort ist an beiden Messetagen auch tagsüber die Alte Turnhalle: Hier finden die Kochshows der Topköche statt. Und nicht zuletzt: Der Lustwandel durch die Reihen der ambitionierten Erzeuger und Direktvermarkter mit hohem Qualitätsstandards lädt zum bewussten Genuss ein. Plus der Lust, Menschen zu treffen, die solche Lebensmittel herstellen, darunter einige, die mit Slow Food verbunden sind.



Alte Turnhalle ©Kulturamt Niederstetten