

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN  
**SLOW FOOD**

2017-2

diesmal

**Im Zeichen der Schnecke  
die Welt verbessern, Teil 2**

Die Genuss-Macher Messe Würzburg  
Streetfood – Imbisslust am Straßenrand  
Ich kann kochen!



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

## WELT

**Slow Food von innen: Almanach 2016**

BRA/ITALIEN. (-hwb) Den jährlichen Almanach publiziert Slow Food International schon seit dem Jahr 2008 und seitdem Jahr für Jahr auch in deutscher Sprache. Gab es ihn anfänglich nur als Druckwerk, gibt es ihn seit einigen Jahren auch als elektronische Version: bei [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) im Ordner „Aktuelles“ bei „Archiv“ lässt er sich ab der Ausgabe 2014 aufrufen zum Lesen. Die neue Ausgabe in Deutsch zum Jahr 2016 ist ebenfalls bereits dort gespeichert und kann gelesen werden. Das über 120 Seiten dicke Buch mit – wie immer – vielen schönen und anschaulichen Fotos berichtet über die Terra Madre Gemeinschaften aus allen Kontinenten. Es sind Geschichten des Widerstandes: den Protagonisten der weltweit agierenden Lebensmittelkonzerne setzen diese Gemeinschaften lokale und traditionelle Spezialitäten entgegen, gemeinsames Arbeiten und Achtung der Erde. Es sind Geschichten „wie wir sie über die Slow Food Bewegung und die unaufhaltsame Entwicklung des Terra Madre Netzwerks seit Jahren erzählen, (...) sind die Gesichter und Hände der Vertreterinnen und Vertreter des Netzwerks, die im letzten September zahlreich nach Turin kamen und die Zeugnisse ihrer Arbeit mitbrachten, einer bescheidenen Arbeit, einer täglichen Praxis, die einen sehr hohen intellektuellen Wert hat und dem erforderlichen Wissen ins Netzwerk getragen wird“, so Slow Food Gründer Carlo Petrini. Es sind Geschichten, die Mut machen und Hoffnung.

## DEUTSCHLAND

**Regionalleiter tagten in Würzburg**

WÜRZBURG. Im 20. Jahr des Bestehens von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken, der zweitgrößten der 85 Regionalgruppen Deutschlands, tagte die Versammlung deutscher Regionalgruppenleiter erstmals in unserer Region: von Freitag, 03. bis Sonntag, 05. März 2017. Der Beginn am Freitagabend war den Teilnehmern mit weiten Anreisen geschuldet: ein

gemütliches Beisammensein bei genussvoller Tafel im „Gasthaus tilman“ in Würzburg.

Auf Einladung des Vorstandes von Slow Food Deutschland e.V. treffen sich die Leiter, Stellvertreter und auch andere Mitglieder der Leitungsteams ein- bis zweimal jährlich zum Informationsaustausch und um über Aktivitäten zu diskutieren. Auch eingeladene Experten kommen zu Wort, aber auch Gruppenarbeit ist nicht selten. Zwei der großen Themen dieser Tagung in den Barocksälen der Greisinghäuser waren der 25. Geburtstag von Slow Food Deutschland e.V. heuer und das neue Wissensportal für Mitglieder auf [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de). Fürs Kulinarische während der Konferenz sorgte ein mit Slow Food verbundenes Catering-Team aus Muldingen mit interkulturellen Speisen.

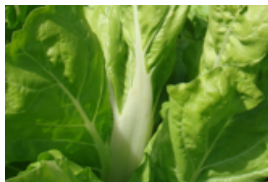
Der Deutsche Verein war bei seiner Gründung 1992 der erste ausländische Slow Food Verein nach der Gründung von Slow Food International im Dezember 1989 in Paris. Nach Zahl der Mitglieder ist Deutschland heute die Nr. 2 in Europa – zwar mit großem Abstand nach Italien – und nach den USA die Nr. 3 weltweit.

## CONVIVIVUM

**Zwei neue Archepassagiere**

14 Passagiere aus den fränkischen Landen, davon 13 von uns an Bord der Arche des Geschmacks gebracht, der 14., der Fränkische Grünkern, von der Heilbronner Regionalgruppe. 61 Passagiere zählt die deutsche Arche nun. Weltweit bevölkern aktuell 4.230 Rassen, Pflanzensorten, Speisen und Getränke die Slow Food Arche.

Den Mangold Sennfelder Stiel (Foto: Hans-Werner Bunz), eine geschmacklich feine Sorte, die auch Kinder mögen, mit fünf bis sieben Zentimeter breitem Stiel und hellgrünem Blatt, züchtete die Sennfelder Gärtnersfrau Maria Bandorf vor über 100 Jahren. Den Samen dieser



Haussorte, heute im Saatguthandel nicht erhältlich, vermehren nur noch zwei Sennfelder Gärtner, Gemüsebau Ludwig (Slow Food Unterstützer) und Gemüsebau Werner Bandorf (nicht verwandt mit jener Maria Bandorf). Warum sie das Züchten begannen, ist nicht bekannt. Vermutlich war das einst – auch heute noch in manchen Haushalten – in der Schweinfurter Region beliebte Stielgemüse die Motivation: herkömmliche Mangoldsorten mit ihren schmalen Stielen bieten da wenig Freude, vor allem, wenn man, wie in Sennfeld üblich, nur die Stiele verwendete. Der Sennfelder Stiel eignet sich sehr für den Hausgarten. Man erntet die äußeren Blätter, von innen wachsen sie wieder nach und lassen sich von Mitte Juni bis weit in den Oktober ernten. Sehr gut schmeckt auch das hellgrüne Blatt als Gemüse oder Gemüsesoße – separat und in Verbindung mit den Stielen. (-hwb)

Das Bamberger Rauchbier mit dem vorindustriellen Geschmack setzt eine eigene offene Malzdarre voraus, befeuert durch Eichen- und Buchenholzscheite, wobei deren Rauch das Grünmalz beim Trocknen aromatisiert – die Methode der vorindustriellen Zeit. Viel Erfahrung und Wissen gehört dazu. So bedürfen die Scheite das richtige Verhältnis von Rinde zum Holz: bei zu kleinen Scheiten ist der Rindenanteil zu hoch – das Ergebnis gerät bitter, bei zu großen Scheiten ist der Holzanteil zu hoch – das Malz verschwelt. Seit Jahrhunderten praktizieren diese Malzveredelung nur noch die beiden mit Slow Food verbundenen handwerklichen Bamberger Brauereien „Schlenkerla“ Hellerbräu Trum KG (U) und – sogar in Bio-Qualität – „Spezial“ (Foto ©Spezial) der Mitglieder Christian und Manuela Merz. Andere Methoden der Rauchmalzherstellung – in einer Räucherammer mit Holzspänen oder Sägemehl oder die nachträgliche Räucherung bereits fertiger gedarrter Malzes – ergeben weder den typischen, noch den vollmundigen und den als Aromaträger tauglichen Geschmack. (AS)



WEINGUT  
SCHMITT'S KINDER

Spitzenweine · Toplagen · naturnaher Anbau

**TRIAS**  
TRIOLE, TRIKLEIN, TRIKLEIN

VON DIE PRÄDİKATWEINGÜTER

Am Sonnenstuhl 45 · 97236 Randersacker am Main  
Tel. 09 31-705 91 97 · weingut@schmitts-kinder.de  
www.schmitts-kinder.de

Verkostung · Weinverkauf · werktags 8–18 Uhr

Ganz  
klar  
Franken!

*Obstbrände der besonderen Art*

**Schwarzbrennerei**  
FRANKISCHE BRAUEREI

Schwarzbrennerei Georg Schwarz  
Sudetenstr. 21 · 96132 Schlüsselfeld  
Telefon: 0 95 52 / 98 03 86  
Telefax: 0 95 52 / 98 03 83  
E-mail: info@schwarzbrennerei.com  
Internet: www.schwarzbrennerei.com

# Im Zeichen der Schnecke die Welt verbessern, Teil I

*30 Jahre Slow Food: Von einer lokalen Vereinigung zur europäischen Bewegung*

*Von Hans-Werner Bunz*

1996 startete der erste **Salone del Gusto**, der Salon des Geschmacks, in Turin. Dieses Forum handwerklicher, nachhaltig produzierender Erzeuger - nicht nur aus Italien - war so erfolgreich, dass sich daraus eine internationale Biennale kleiner Produzenten entwickelte. Der erste Salone del Gusto war auch das erste öffentliche Forum für das Projekt **Arche des Geschmacks**. Sie versammelt kulinarisch wertvolle, vom Aussterben bedrohte Nutztiere, Nutzpflanzen und verarbeitete Lebensmittel vor dem Vergessen. Mitte des Jahres 2011, also nach 15 Jahren, war das erste Tausend Passagiere an Bord gebracht worden. Doch nun rief Carlo Petrini als neues Ziel aus: 10.000 Archepassagiere! Und in der Tat, die Geschwindigkeit, mit der nun weitere Passagiere an Bord kamen, nahm enorm zu: heute, also rund viereinhalb Jahre nach dem ersten Tausend, zählt die internationale Arche des Geschmacks nun über 4.230 Passagiere - pro Jahr rund 720 (!) weitere. Deutschlands Beitrag dazu ist im europäischen Vergleich freilich eher bescheiden: aktuell sind es 61 Passagiere, wovon die Region Hohenlohe-Tauber-Main-Franken 14 beheimatet, 13 davon brachte das Convivium gleichen Namens an Bord.

Schon ein Jahr später, also 1997, waren die Straßen und Höfe von Bra, die Stadt im nordwestlichen Piemont, in der Slow Food zuhause ist, die Orte für die erste internationale Slow Food Messe eines alltäglichen Lebensmittels: **Cheese** - Käse. Nachhaltig und handwerklich produziert sind auch hier die entscheidenden Kriterien für die Teilnahme. Seitdem findet sie alle zwei Jahre statt und ist mehr als eine Reise wert. Eine weitere internationale Spezialitätenmesse, bei der die gleichen Themen, also Nachhaltigkeit

und Handwerkliches, in diesem Falle das Fischen, im Mittelpunkt stehen, ist die im Jahr 2004 erstmals durchgeführte **Slow Fish** in Genua; auch sie findet im Zwei-Jahres-Rhythmus statt, die nächste in diesem Jahr.

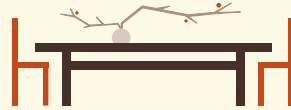
Das **Presidia-Projekt**, in gewissem Sinn eine aktive Fortsetzung der Arche des Geschmacks, wobei das Objekt nicht zwingend ein Archepassagier sein muss, startete im Jahr 2000: Es fördert die Qualitätsproduktion existenziell gefährdeter Produkte, schützt einzigartige Regionen und Ökosysteme, ermöglicht traditionelle Herstellungsmethoden und schützt ursprüngliche Rassen und lokale Pflanzensorten. Über 500 solcher Presidi gibt es inzwischen, in Deutschland beschränkt es sich auf fünf Archepassagiere: Alblinse, Bamberger Hörnla g.g.A., Fränkischer Grünkern g.U., Schaumwein von der Champagner-Bratbirne, Weideochse vom Limpurger Rind g.U.. Die Presidi verteilen sich fast flächendeckend über alle Kontinente, mehr als die Hälfte freilich birgt Italien. Für den Schutz der biologischen Vielfalt, welches der Kern der Projekte Arche des Geschmacks und Presidia ist, gründen Slow Food International, Slow Food Italien mit Unterstützung der Region Toskana im Jahr 2003 die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt**. Inzwischen betreut und fördert sie auch die später hinzukommenden Projekte Gärten für Afrika, Slow Food Chef Alliance, Märkte der Erde.

## **Eine neue Dimension**

Das Jahr 2004 ist eine Cäsar - in doppelter Hinsicht: Es ist das Jahr, in dem die Slow Food Universität der gastronomischen Wissenschaften **UNISG** -

**Università degli Studi di Science Gastronomiche** die ersten Studenten aufnahm. Der Campus im kaum 50 Kilometer südlich Turin gelegenen Pollenzo nahe Bra war einst Sommersitz des savoyischen Königshauses. In den 12 Jahren ihres Bestehens machten weit über 1.500 Studenten ihren akademischen Abschluss, darunter viele durch ein Masterstudium. Diese Studenten bringen eine andere Sichtweise und Erfahrung hinsichtlich Nachhaltigkeit und Lebensmittelqualität mit als Wirtschaftsingenieure, BWL- und Marketing-Absolventen.

2004 ist aber auch das Jahr des ersten **Terra Madre** Treffens. Gleichzeitig mit dem Salone del Gusto, aber an anderer Stelle, versammelten sich auf Einladung von Slow Food rund 5.000 Delegierte aus 130 Nationen in Turin, vor allem kleine Bauern, Lebensmittelhandwerker, Hirten, Tierzüchter, Fischer. Ihre Reise-, Unterbringungs- und Verpflegungskosten wurden bei den meisten komplett getragen von einem Fond, finanziert von Slow Food und verschiedenen Organisationen wie beispielsweise die Stadt Turin und die Region Piemont. Das Treffen war ein Gedanken- und Informationsaustausch, nicht minder wichtig die persönlichen Beziehungen, die dabei entstanden, ja, sogar Freundschaften. Carlo Petrini sagte in seiner Rede zum Abschluss des viertägigen Treffens, dass Terra Madre Slow Food verändern werde durch die Begegnungen und gemeinsamen Erfahrungen; Carlo Petrinis Voraussage ist in der Tat eingetroffen, denn seit diesen Tagen ist die Sicht- und Handlungsweise von Slow Food tatsächlich global orientiert. Und diesem ersten Treffen folgten im Zweijahres-Rhythmus bis heute weitere Treffen – das jüngste im September 2016, wie immer in Verbindung mit dem Salone del Gusto, zu denen inzwischen auch die Köche der Welt geladen werden. Dass Slow Food seinen Geburtstag, der 10.12., seit 2009 weltweit als Terra Madre Tag feiert mit zigtausenden Beteiligten, nicht nur Mitglieder, sondern auch viele im Geiste verbundene Lebensmittelgemeinschaften, zeigt die globale Gemeinsamkeit und die gemeinsame Verantwortung für eine bessere, eine nachhaltigere und gerechtere Lebensmittelproduktion.



• Weinhaus Ewig Leben •



regionale Küche · frisch · genießen

Maingasse 14 a • 97236 Randersacker  
Telefon 09 31/46 55 99 33 • [www.weinhaus-ewig-leben.de](http://www.weinhaus-ewig-leben.de)



konsequent · trocken · genießen

Maingasse 14 a • 97236 Randersacker  
Telefon 09 31/70 04 90 • [www.natureine-weine.de](http://www.natureine-weine.de)



## Das original Butterknabbergebäck...

... erhältlich in den Varianten Mohn, Sesam, Salz-Kümmel, Käse und Röstzwiebel. Regionale Produkte und die traditionelle Herstellung machen unsere Knusperpezialität zu einem ganz besonderen Genuss.

### MainBäcker Wipfeld

Follinaplatz 1, 97537 Wipfeld, Tel. 09384 8821877  
Mo bis Fr 6 – 18 Uhr, Sa 6 – 12 Uhr

### MainBäcker Theilheim

Schloßstr. 1, 97534 Theilheim, Tel. 09384 301  
Mo bis Fr 6 – 12 Uhr, 14 – 18 Uhr, Sa 6 – 12 Uhr  
Do nur vormittags, Dienstag Ruhetag

*Klein, butterig und fein – ideal  
zu einem Glas guten Wein!*



## MESSEN

# Die Genussmacher-Messe Würzburg

*Eine 1.140-minütige Lehrstunde, junge Leute für regionaler Produkte zu begeistern*

Von Marius Witturr

Kulinarische Messen gibt es mittlerweile in jeder größeren deutschen Stadt und im ländlichen Raum interessante Märkte bäuerlicher Direktvermarkter. Ihr Kundenkreis schätzt das regionale Angebot und den persönlichen Kontakt. In der mainfränkischen Metropole gab es das bis vor kurzem nicht, obwohl sich viele Menschen sehr bewusst mit Nahrungsmitteln auseinandersetzen und es wohl gutgeheißen



hätten, vor der Haustür ein solches Angebot wahrnehmen zu können in sinnvollen Intervallen.

Am zweiten November Wochenende 2016 war es soweit: endlich ein Event, der hochwertige Erzeuger und danach hungrende Konsumenten zusammenbrachte. Während aus anderen Regionen so mancher lächelnd den Würzburgern gratulieren mag, dass nun auch in der „Stadt der Kirchen“ die kulinarische Seite abgerundeter sei, steht im Fokus dieses Rückblicks auf die 1. Genuss-Macher-Messe Würzburg ein ganz anderer Aspekt, der in unserer Zeit nachhaltiger Lebensmittelpräsentation einen Quantensprung voraus ist: neben den wundervollen Produkten (wie wir sie ja auf fast allen guten Feinschmecker-Messen entdecken), ist die eigentliche Entdeckung der Würz-

burger das Veranstaltungskonzept: es fesselte vor allem junge Menschen zwischen 20 und 30 Jahren. Sie stellten weit über die Hälfte der Besucher!

Wie ist das möglich? Im Fall Würzburg scheint es unmittelbar mit dem Veranstaltungsort in Zusammenhang zu stehen. Diese 1. Genuss-Macher-Messe fand in der alten Posthalle am Hauptbahnhof statt, bekannt vor allem als hot spot für Konzerte mit

Bands wie Sportfreunde Stiller, Beginner oder Söhne Mannheims, mit Kultbands wie Fiddler's Green oder BAP, regelmäßig auch Poetry Slams oder Fashion Flohmärkte. Wer meint, kulinarisch versierte Strategen wären am Werk gewesen, hätten über Monate akribisch analysiert, diskutiert und geplant, junge Menschen für die Welt verbessernde Erzeugnisse zu sensibilisieren, liegt weit daneben. Die Idee und die Verwirklichung der Genussmesse ist Karl Millers Baby. Der Eventleiter der Würzburger

Posthalle fragte sich, kaum drei Monate zuvor beim Speisen mit Geschäftsleuten in einem Restaurant mit konsequent regionaler Küche, weshalb die Zulieferer seines Gaumenschmauses verborgen bleiben und keine gebührende Plattform bekommen, um in Würzburg bekannt zu machen.

Miller ist ein Macher. Und er hätte die Genuss-Macher-Messe nicht 2016 veranstaltet, wäre nicht kurzfristig ein Termin im November frei geworden. Sofort weihte er sein Event-Team ein in seine Idee einer speziellen Messe für Genusszeugnisse in Würzburg. Am 19.8. stand das Kampagnenfoto. Die rund zehn Mitarbeiter akquirierten neben dem Alltagsgeschäft die Aussteller. Anfang Oktober veröffentlichten sie ihr Foodfestival bei Facebook. Von fast

1000 kontaktierten Genusshandwerkern bestätigten nur 56 ihre Teilnahme, die vom Posthallen-Team nicht besser hätten ausgewählt werden können. Denn nach dem physikalischen Prinzip des Energiefeldaufbaus zwischen zwei Polen, meldeten sich entweder etablierte Erzeuger der Region, welche in der gelebten Überzeugung ihres Handwerks den Termin kurzentschlossen noch einfügten, oder die Aussteller rekrutierten sich aus der Riege der Newcomer, die mit frischen Enthusiasmus in dieser Plattform eine Chance sahen, sich der Würzburger Öffentlichkeit zu präsentieren und das Selbstvermarkten auszuprobieren.

So entstand für die Besucher der 1. Genuss-Macher-Messe Würzburg ein kontrastreiches Angebot. Neben dem international bekannten Weingut Horst Sauer aus Eschendorf stand die Bioland-Weinmanufaktur 3 Zeilen einer jungen Familie, die ihre spontan vergärten Rebsäfte probieren ließ und ihrer Altersgruppe vermittelte, dass Spontangärung nichts mit spontaner Laune zu tun hat, sondern mit „back to the roots of winemaking“. Auch die rund um Würzburg bekannte Brauerei Friedrich Düll mit ihrem Krautheimer Bier vertrat das Etablierte, die Braumanufaktur Hertl, kleinste Brauerei Frankens, schenkte ihr in 180-Liter-Kesseln gebrautes Craft Beer aus. Die Naturland-Imkerei Honigschätze von Christiane Brauns\*, Urgestein der Fränkischen Bio-Imkerbewegung, mit ihren bayernweit bei Honigliebhabern bekannten Erzeugnissen stand einem jungen Paar gegenüber, das sich mit seiner Firma „Dew Drop“ der Produktion von Met verschrieben hat, den lieblichen Honigwein mit Kirsche oder Johannesbeeren aus Maischegärung aromatisiert und die Flaschen mit Etikettendesign anbietet, das mehr dem Plattencover einer Heavy Metal Band entspricht. Dass beide Newcomer an diesen zwei Tagen ihren bisherigen Jahresumsatz übertrafen, spricht vor allem für die Synergieeffekte dieser Genussveranstaltung. Mit von der Partie waren auch die Quittenbauern aus Untereisenheim\*, die sich seit Jahren für den Sortenerhalt des aromatischen Obstes in der Region einsetzen und ihre zu Bayerns besten Bio-Produkten zählen-

den, mit Bronze ausgezeichneten Produkte (2015 Quittensecco, 2016 Quittenbrot) verkosten ließen. Gegenüber warb der junge Geschäftsführer der für die Würzburger Flur neugegründeten Streuobstgenossenschaft mit sortenreinen, köstlichen Apfelsäften aus Ananasrenette, Raafs Liebling oder Lohrer Rambur und anderen Sorten für die Geschmacksvielfalt heimischer Streuobstwiesen, deren Schutz ihre Aufgabe ist. Bauer's Brotzeit\*, eine sehr renommierte Metzgerei für Wurst und Wildspezialitäten aus Distelhausen, zeigte, welche Geschmackserlebnisse möglich sind ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Noch mehr Aussteller wären einer Erwähnung wert, doch der Platz reicht hier nicht aus.

Für die nächste Neuauflage des Genussevents könnte der ein oder andere Produzent das Angebot ergänzen: die Themenbereiche Käse, Geflügel oder Speiseöle waren nahezu unbesetzt. Das Toppen der Kochshow auf der Bühne wird dem Veranstalter schwerfallen, war heuer doch Tobias Bätz, Küchenchef von Herrman's Romantik Posthotel an beiden Messetagen aktiv. Mit Fränkischer Passionsfrucht und ebenso rotweißem Buntbarsch aus dem Tropenhaus Klein Eden am Rennsteig brachte er die Besucher mit seinen Kochkünsten zum Staunen, während an der großen Leinwand eine Multimedia Show das energieeffiziente Tropengewächshaus zeigte, worin exotische Nutzpflanzen und Speisefische dank der Abwärme des benachbarten Glasindustriebetriebs auch in Franken gedeihen. Zusammenhänge, die junge Messebesucher als „echt cool“ kommentierten. So mancher mag darin Möglichkeiten erkennen, mit Visionen und regionalem Anbau unsere Zukunft zu gestalten. Kurzum, die Würzburger Plattform für Kulinarisches war ein rundum gelungener Auftakt, dessen Organisation ein kaum zwanzigjähriges Messeteam bewerkstelligte, die eine Sprache sprechen, die ein zeitgemäßes Publikum mobilisiert. Und wer könnte als Interessent zeitgemäßer sein für die Schönheit bäuerlicher Landwirtschaft und ihren Genusshandwerkern, als die nächste Generation?

\*) mit Slow Food verbundene Betriebe



## ERNÄHRUNGSBILDUNG

# Ich kann kochen!

## *Auf dem Weg zum Genussbotschafter*

*Von Gerd Sych*

Ich kann kochen! ist eine bundesweite Initiative zur praktischen Ernährungsbildung von Kindern im Kita- und Grundschulalter. Initiatoren sind die gemeinnützige Sarah Wiener Stiftung und die Krankenkasse Barmer. Ihr Ziel: über eine Million Kinder in Deutschland frühestmöglich für eine gesunde und vielseitige Ernährung zu begeistern, in dem man mit ihnen probiert, schmeckt und kocht! In eintägigen Fortbildungsveranstaltungen werden Pädagogen als „Genussbotschafter“ qualifiziert.

Eine solche Veranstaltung fand Ende Februar in der Würzburger Kolping Schule statt, die Mädchen und Jungen mit hohem sonderpädagogischem Förderbedarf unterrichtet und betreut. Ihre Schülerfirma wollte sie nachhaltiger gestalten und hatte uns deshalb kontaktiert. So ergab sich für mich die Gelegenheit mit 14 anderen Interessierten, an einer Multiplikatoren-Veranstaltung teilzunehmen.

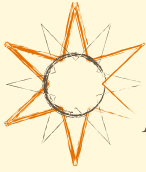
Und es wurde ein interessanter, aber auch anstrengender Tag. Nach kurzer Selbstvorstellung der Teilnehmer, ihrer Lieblingsgerichte und ihrer Erwartungen wurde theoretisch in die Arbeit mit Kindern eingeführt. Grundregel: – Kinder machen lassen, Zeit

geben und ihnen auch Entscheidungen beim Kochen lassen. Selbst eine einfache Kartoffelsuppe kann in verschiedenen „Zuständen“ als die richtige Kartoffelsuppe empfunden werden – von bissfest mit vielen Stücken bis durchpassiert. Hauptregel – keinen Zwang ausüben, sondern Interesse wecken.

Danach gab's in der Küche einen Geschmackstest verschiedener Apfelsorten. Wie sieht ein Apfel aus, wie fühlt er sich an, welchen Geschmackserwartung haben wir an ihn? Erst dann ging es ans Probieren, bis jeder seinen Lieblingsapfel gefunden hatte.

Danach kochten wir ein mehrgängiges Essen (Wintersalat, Gemüsespieße, Gemüsebrühe, Gemüsegulasch, Apfelquark) aus biologischen Gemüsen, das wir gemeinsam genossen. Dabei wurden Erfahrungen ausgetauscht, Kontakte intensiviert und Pläne für die weitere Arbeit besprochen. Unsere Regionalgruppe wird im Frühjahr interessierten Schulen Saatgut (z. B. Bamberger Hörnla, Sennfelder Stiel) zur Verfügung stellen. Damit versuchen wir, Schülern die biologische Vielfalt der Lebensmittel nahe zu bringen.





Michels

**STERN**

einfach GUT – essen und schlafen



BIB GOURMAND



Marktbreit | Tel.: 09332 / 13 16

www.michelsstern.de | post@michelsstern.de | Mittwoch Ruhetag | Donnerstags ab 17 Uhr geöffnet

**Matthias Heese & Werner Nied**

RECHTSANWÄLTE

Kanzlei für Arbeitsrecht, Eherecht,  
Familienrecht, Erbrecht und Urheberrecht.

Julius-Echter-Straße 8 · 97084 Würzburg-Heidingsfeld

Tel. 0931 65 80 2 · Fax 0931 64 71 1

kanzlei@heese-nied.de www.heese-nied.de

**BRAUHAUS**

BIER- UND BROTTZEIT

*...für leben und genießen***Biergenuss  
direkt an der Quelle****Distelhäuser Brauhaus und Bauer's Brotzeit**

In dem modernen Wirtshaus mit Biergarten direkt in der Distelhäuser Brauerei dreht sich alles rund ums frische Bier. Dazu verwöhnt Sie das Team aus der Brauhausküche mit leckeren Schmankerl für den kleinen und den großen Hunger. Die Speisekarte bietet bierige und bodenständige Leckereien, die allesamt aus besten regionalen Zutaten bereitet werden. Im Sommer lädt der schöne Biergarten dazu ein, die frischen Bierpezialitäten im Freien zu genießen und dabei den Brauereibetrieb unmittelbar zu erleben.

Bei Bauer's Brotzeit, der Metzgerei der Brauereifamilie Bauer, wird die Qualitäts- und Regionalphilosophie weitergelebt und das Wissen um die Herkunft der Zutaten mit dem handwerklichen Können der Mitarbeiter verbunden. Das Sortiment von Bauer's Brotzeit ist so vielfältig wie der Jahresverlauf. Immer frisch, immer wieder anders.

Ein frisches Glas Bier und eine deftige Brotzeit gehören eben untrennbar zusammen.

[www.alte-fuellerei.de](http://www.alte-fuellerei.de)

Distelhäuser Brauhaus Grünfelder Str. 3 97941 TBB-Distelhausen Tel. 0 93 41 / 805-820

[www.bauersbrotzeit.de](http://www.bauersbrotzeit.de)

S. Bauer GmbH &amp; Co. KG Bundesstr. 49 97941 TBB-Distelhausen Tel. 0 93 41 / 805-936

**DISTELHÄUSER**Slow Food  
Branche Slow Food



## GASTRONOMIE

# Streetfood – Imbisslust am Straßenrand

*Leider Mangelware: lokale Spezialitäten*

Von Hans-Werner Bunz

Das Essen auf der Straße ist keine Erfindung der Neuzeit und des beschleunigten Lebens. Garküchen waren in den mittelalterlichen Städten für viele die einzige Möglichkeit, warmes Essen – und wenn es nur ein Getreidebrei war – sich leisten zu können. Garküchen sind auch heute in vielen Regionen der Welt eine Alltäglichkeit – nicht nur von Einheimischen geschätzt als Erzeuger eines Imbisses, für allzu viele oft die einzige Nahrung des Tages. In unseren Breiten veränderte die Imbisskultur nach dem 2. Weltkrieg die mitteleuropäische Nahrungskultur sogar nachhaltig. In Deutschland startete der Pommes-Hype in den Pommes-frites-Buden<sup>1</sup>, gefolgt von den Würstelbuden, neben denen sich dann in den 80er Jahren die griechischen, türkischen und asiatischen Schnellimbisse ausbreiteten, weil sie den Reiseerlebnissen und wachsenden Einpersonenhaushalten

entgegenkamen. Die zwischenzeitlich sich etablierenden amerikanischen Burger-Schnellrestaurants erweiterten ebenfalls die Imbissbudenkultur<sup>2</sup>.

### Was macht Imbissbuden so anziehend?

Es ist der Platz, an dem man Pause macht. Ein schönes Beispiel dafür sind die Kölner ARD-Tatort-Ermittler, die nach erfolgreicher Fahndung ihren Lieblingskiosk am Rheinufer aufsuchen zum Verschnaufen. Imbissbuden und Kioske sind zudem Stätten der Begegnung und des Meinungs austauschs mit dem Charme der unverbindlichen Zufälligkeit und dem Vergnügen der umstandslosen Esslust-Befriedigung zum kleinem Preis; die anonymen Kettenimbissrestaurants freilich waren Orte der Isolation<sup>3</sup>. Street Food ist eine Ernährungsrealität mit Tradition und breiter Akzeptanz bei den Menschen. Bei uns freilich sind die

meisten Angebote austauschbare Industrieprodukte von zumeist zweifelhafter Qualität.

Selten geworden ist Street Food im Slow Food Sinne, nämlich mit einem klaren lokalen Bezug. Worin zeigt sich dieser? Mindestens zwei Kriterien sind dafür zwingend: 1. Die Speise muss eine lokale, mindestens jedoch eine regionale Tradition repräsentieren, 2. die Hauptzutaten stammen von lokalen Lebensmittelhandwerkern. Eigentlich eine Selbstverständlichkeit sollte ein sehr guter Geschmack sein, der sich aus qualitativ guten Produkten und weitest gehender Zusatzstofffreiheit ergibt. Qualität hat ihren Preis; fair wird er erst, wenn alle am Erzeugungsprozess Beteiligten so partizipieren, dass auch ihnen der Imbiss schmeckt.

### Lokale Imbisskultur – auch ein Imagefaktor

Gutes Street Food stärkt die kulturelle Individualität einer Stadt, trägt ihren Namen sogar in alle Welt. Florenz wäre ärmer, gäbe es nimmer das Lampredotto (fein geschnittener Rinder-Labmagen mit grüner oder roter scharfer Soße), ein Kuttelgericht „auf die Faust“ im runden Brötchen, verkauft aus mobilen Kesseln von den Trippai, den „Kuttelmännern“, auf den Plätzen der Stadt. Die Stadt Hof im nordbayerischen Vogtland wäre kulturell ärmer ohne ihre traditionsreiche „Wärschtlamo“ in ihrer speziellen Tracht mit linksseitig umgehängten, Holzkohle befeuerten, glänzenden Messingkessel und rechtsseitig hängendem Henkelkorb voller „Laabla“, knackigen, langen, dünnen Würstchen ähnlich den „Wienerla“, die im Dampf garen; man genießt sie mit oder ohne Senf mit einem Brötchen. Wieviel hätte Coburg verloren, könnte man die auf Kiefernzapfen geröstete, handwerklich erzeugte Coburger Bratwurst nicht mehr am Imbissstand auf dem Marktplatz oder sonst wo in Coburg genießen! Ach, gäbe es doch mehr solcher lokalen Streetfood-Spezialitäten!

1), Gunther Hirschfelder „Europäische Esskultur“, Campus Verlag, Frankfurt, S. 247, 2) dgl. S. 252, 3) dgl. S. 253

KONZEPT.  
WERBUNG.  
INTERNET.



**Ledermann**  
+Zeitgeist



**Hören Sie mal!**  
Wir machen Werbung,  
die nachhallt.

Ledermann + Zeitgeist GmbH  
Agentur für Unternehmenskommunikation  
Mainberger Straße 12 · 97422 Schweinfurt  
Tel. 09721 75977-0



[www.ledermann-zeitgeist.de](http://www.ledermann-zeitgeist.de)



küche&möbel  
**DEEG**

VON EINFACH BIS EDEL:

## Küchen und Möbel aus eigener Fertigung

Seit rund 15 Jahren produzieren wir individuelle Wohnmöbel und Schreinerküchen, die wir in unserer Werkstatt in Dittelbrunn ohne Zwischenhandel für Sie anfertigen.

Machen Sie sich ein Bild von unserer kompromisslosen Qualitätsarbeit und dem preiswerten Holzhandwerk, das daraus entsteht.

Besuchen Sie unsere neue Ausstellung!

Schreinerei und Küchenwerkstatt Deeg  
Hauptstraße 5 | 97456 Dittelbrunn  
Tel. 09721 9789255 | [info@meister-deeg.de](mailto:info@meister-deeg.de)  
[www.meister-deeg.de](http://www.meister-deeg.de)



SLOW PRODUKT

## Traditionell-bäuerlicher Chicorée

Von Hans-Werner Bunz

Sie war für mich ein nachhaltiges Erlebnis, meine erste Begegnung mit dem Bioland-Hof von Alfred Vogt im Nordosten der Hohenloher Ebene. Nass-kalt und trübe war's, eigentlich kein Tag für einen Bauernhofbesuch. Doch mit mir waren mehr als 30 ebenso Neugierige gekommen, den seltenen traditionellen Chicorée-Anbau kennen zu lernen. Der Zeitpunkt dafür war genau richtig: Der Chicorée blüht, wenn's draußen „usselig“, also kalt und nass ist, somit zwischen spätem November und Vorfrühling. Der Chicorée, der längliche, kolbenartige Spross mit fest geschlossenen Blättern, entsteht im zweiten Lebensjahr aus der Wurzel einer Korbblütlersorte: die gezüchtete Varietät *foliosum* der Art Gemeine Wegwarte (*Cichorium intybus*). Alfred Vogts Produkte sind vor allem die weiß-gelben Chicorées, aber auch rote in kleiner Menge. War schon das Kennenlernen der traditionellen, wahrhaft handwerklichen Produktion beeindruckend, zeigten die Geschmackserlebnisse, welchen Genussverlust die Industrieerzeugnisse bieten: mit Nährstofflösung und Wasser ernährt, in

Hallen auf vielstöckigen Regalen gestapelt, sind sie geschmacklich fade und ohne den typisch zart-herbwürzigen Geschmack der auf traditionelle Weise sich aus lebendiger Erde ernährenden Wurzeln der *Cichorium intybus* var. *foliosum*.

Recht einsam liegt der kleine Weiler Heufelwinden. In der Mitte dieses Ortsteils vom einige Kilometer entfernten Blaufelden wuchs Alfred Vogt mit fünf Geschwistern auf; die Eltern hatten einen kleinen Bauernhof, groß genug die Familie zu ernähren. Weil Alfred landwirtschaftlicher Entwicklungshelfer werden wollte, reiste er im Jahr 1982 des Französischlernens wegen nach Lille, Hauptstadt der Region Nord-Pas-de-Calais, nahe der belgischen Grenze. Dort lernte er ein ihm gänzlich unbekanntes Gemüse kennen: Chicorée. Und erfuhr, dass diese zartbitterknackig-frische Unbekannte in Belgien gewissermaßen erfunden wurde – manche sagen zufällig entdeckt. Der unerwartete Tod der Mutter im Jahr 1984 zwang ihn heimzukehren; der Vater, der 1980 ein neues Wohnhaus am Ortsrand erbaut hatte, konnte

alleine den Hof nicht bewirtschaften, und die Brüder hatten sich beruflich anderweitig festgelegt. Milchrinder wollte Alfred unbedingt haben, und so zogen nun die Hochleistungskühe Holstein-Frisian in die Althofstelle ein. Die Überzeugung, dass nicht Ausbeutung des Wertvollsten, was der Bauer hat, der gute Boden also, gute Landwirtschaft sei, sondern dessen Pflege, ließ Vogt im Jahr 1986 Mitglied bei Bioland werden. Und die Kühe weiden seitdem artgerecht und verwandeln Gras und Kräuter in Milch.

Gleichzeitig war es unumgänglich geworden, sich eine weitere Erwerbsquelle zu suchen; denn die im Jahr 1984 von der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) eingeführte Milchquoten-Regelung minimierte die Milchlieferung und ließ eine notwendige Weiterentwicklung der Milchviehhaltung nicht zu. Da erinnerte sich der junge Landwirt des in Lille schätzen gelernten Gemüses, das 1986 im ländlichen Hohenlohe noch wenig bekannt war. Der Anbauversuch war ein Abenteuer. Weit und breit gab es niemanden, den man fragen konnte, die Samen so winzig, das Aussäen so schwierig. Und als dann die Samen aufgingen, musste das Erkennen der jungen Kulturpflanze unter den mitwachsenden Wildkräutern erlernt werden – auf Knien diese zu entfernen eine langwierige Handarbeit. Von 100 eingesäten Reihen blieben am Ende 12 übrig und die Wegwartenpflänzchen der Varietät *Foliosum* entwickelten sich prächtig, Boden und Klima waren offensichtlich günstig. Ende Oktober dann die erste Ernte: die unterirdischen Wurzeln lang und dick, die oberirdischen Blätter üppig und bis zu 35 cm lang. Das Grün von Hand knapp am Wurzelkopf über dem Vegetationspunkt abgeschnitten, lagert die Wurzel – damals noch in den Kellern der Althofstelle, 1992 siedelte der Hof zum Wohnhaus hinauf – bei 0 bis 2° Celsius etwa drei Wochen im Dunkeln. Das Grün hingegen verfüttert Vogt bis heute an seine Kühe, seit dem Jahr 2011 kleinwüchsige und seltene norwegische Fjäll-Rinder, für die das Kraut eine Delikatesse ist, Fettgehalt und Aroma ihrer Milch verbessert und den Bauer belohnt mit üppigerer Milchmenge.

Die Kühlung gibt der geernteten Wurzel den Win-

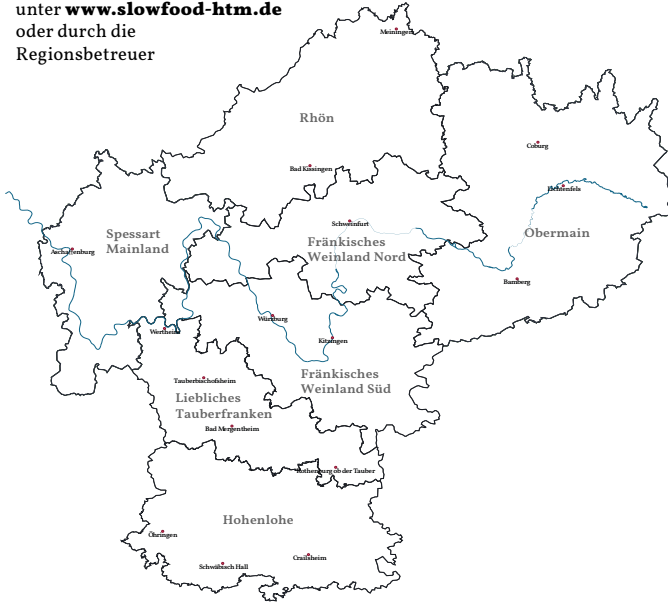
terimpuls. Anfang November wird es Zeit, sie mit dem Kopf nach oben in Kisten von guter Ackererde, vermischt mit etwas Muschelkalksand, einzulegen und die gefüllte Kiste gut einzuschwemmen. Die Wurzelhaut darf weder vorher noch nachher trocken werden, will man Chicorée ernten. Die Wurzeln in den Kisten ruhen nun in klimatisierter (ca. 8° bis 10°C), absoluter Dunkelheit; zum Kontrollieren dient grünlisches Licht. Bald zeigen sich die ersten Sprossspitzen und nach drei bis vier Wochen sind die nun 10 bis 15 Zentimeter langen, kolbenartigen Sprossen – der Chicorée – erntereif: er wird abgebrochen, eine natürliche Sollbruchstelle hilft dabei. Verpackt sind die Chicorée-Kolben verkaufsfertig. Die Wurzeln freilich nutzt Alfred Vogt jetzt weiter: er verfüttert sie an seine Rinder, die sie begeistert als Gesundheitskur vertilgen. Ihre innere „Uhr“ sagt ihnen, wann sie genug haben – eine Eigenschaft, die viele Menschen offenbar gebrauchen könnten.

Die Ackererde mit Muschelkalksand in den Kisten verwendet der kluge Chicorée-Bauer nur zweimal, danach kommt sie für ein Jahr in eine so genannte Miete, wo sie sich auf natürliche Weise selbst regeneriert und sich erneut verwenden lässt. Diese handwerklich-bäuerliche Produktion erzeugt keine Verschwendung, ist zudem – im Gegensatz zur industriellen Chicorée-Produktion – klima- und naturschonend. Hinzu kommen die mit Grün und Wurzeln sich selbst gesund, den Arzt und Antibiotika fern haltenden Rinder, die auch noch eine besonders leckere Milch erzeugen, die – in der Obhut eines erfahrenen Käasers – einen außergewöhnlichen Käse ermöglichen.

Auf dem Vogt'schen Bauernhof arbeiten neben dem Ehepaar Vogt auch das familiäre Umfeld, bei Bedarf auch Saisonarbeiter zu regulären Bedingungen. Die Produkte kann man im Hofladen in Heufelwinden kaufen, aber auch bei vielen Marktgärtnern in der Region.

Bioland-Hof Alfred Vogt, Heufelwinden 14, 74572 Blaufelden, Tel: 07958-738. Geführte Betriebsbesichtigungen mit Verkostungen nach Absprache.

Detaillierte Veranstaltungs-Infos unter [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) oder durch die Regionsbetreuer



FRÄNK. WEINLAND SÜD:  
FRÄNK. WEINLAND NORD:  
HOHENLOHE:  
BAMBERGER LAND:  
RHÖN:  
SPESSART-MAINLAND:  
TAUBERFRANKEN:

Gerd Sych, 0931-783411  
Raimund Zwirlein, 09721-801957  
Bernulf Schlauch, 07905-477  
Andreas Schneider, 0951-2091854  
Michael Geier, 09774-91020  
Dr. Hans Peter Müßig, 09355-1824  
Andreas Berns, 07934-9929450

## Veranstaltungsrückblick

Würzburg, 23.01.: Die **Stadtinkerei** war das Thema der Schnecken-  
tafel und das erste Mal, dass eine Gruppe bei uns sich damit befasste.  
Schonungen-Abersfeld, 28.01.: Die traditionelle **Schweinfurter Schlacht-  
schüssel** war wieder ein gelungenes Fest, das viele Mitglieder und In-  
teressenten von nah und fern vom blank geschauerten Brett genossen.  
Würzburg, 11.03.: Die **Jahrgangspröbe „Alter fränkischer Satz“** zog  
erneut sehr viele Interessenten an. Vorgestellt wurden 17 Weine aus  
allen fränkischen Weinregionen. Eine üppige Brotzeit gab's zur Stär-  
kung. Bamberg, 18.03.: Die **Mitgliederversammlung 2017** auf dem  
Domhügel, gut besucht mit 35 Teilnehmern. Ein Zwischenstopp vor  
dem Abendessen war die Verkostung des neuen Archepassagiers Bam-  
berger Rauchbier beim „Schlenkerla“. Der Abend fand dann im Restau-  
rant „Kropf – Bamberger Köstlichkeiten“ statt, wo wir eine Fülle davon  
genießen konnten, alle im Wesentlichen aus Bamberger Produkten.  
Würzburg, 25.03.: Das **traditionelle Fischessen** zog wieder viele Ge-  
nießer an ins Wein- und Fischhaus „Schiffbäuerin“. Schwäbisch Hall-

Wackershofen, 31.03.: Unsere 4. Prämierung Hohenloher Wurst-  
waren: der Wettbewerb **Bestes Hohenloher Rauchfleisch**  
(geräucherter Schinken). Beim anschließenden Menü im Muse-  
umsgasthof „Roter Ochse“ nutzte Küchenchef und Mitglied Roland  
Gehr das Wettbewerbsthema kreativ und köstlich

## Veranstaltungen im 2. Quartal

**21.04., 18:30 Uhr,**

2 Rotgelegte treffen 3 Variationen vom „Alten fränkischen Satz“ und  
1 alten M/T, Wipfeld, Treffpunkt Weinstube „Zum grünen Baum“

**23.-26.04., Do 14-22, Fr-So 10-18 Uhr**

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe, Stuttgart, Mes-  
segelände am Flughafen

**29.04., 19 Uhr**

Geschmackserlebnis Blauer Silva-  
vener, Barocksäle Greising-Häuser,  
Würzburg, Neubastr. 10-14

**09.05., 17:30 Uhr,**

2. Streuobst-Wiesenfest in unse-  
rem vor drei Jahren neu angelegten  
Streuobstgarten mit 84 alten Obst-  
sorten, Sommerach, Nordheimer  
Straße

**20.05., 17 Uhr**

2. Weinbergsfest in unserem geret-  
teten historischen Weinberg mit  
Pfählerziehung und 18 Rebsorten,  
Ickelheim (bei Bad Windsheim)  
Weitere Termine waren zum  
Redaktionsschluss noch nicht be-  
kannt, Aktuelle Veranstaltungsin-  
fos finden Sie bei

[www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) unter  
**Veranstaltungen von u. mit uns**



schlemmen - genießen - wohlfühlen

*Die Welt ist groß - Morlesau klein und versteckt  
Entdecken Sie uns - an Frankens Saalestück!*

Hier fragt Sie Küchenmeister Harald Spath Lust auf Genuss?  
Er verwöhnt Sie mit einer ehrlichen, frischen Küche

Die köstlichen Speisen werden meist aus heimischen Produkten  
sorgfältig und ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Umsorgt von ganz persönlichem Service genießen  
Sie dazu ein Glas Frankenwein oder fränkisches Bier.

Familie Harald und Elisabeth Spath · 97762 Morlesau an der Fränkischen Saale  
Telefon 09357-479 · Fax 09357-1357 · [spath@hotel-noeth.de](mailto:spath@hotel-noeth.de) · [www.hotel-noeth.de](http://www.hotel-noeth.de)



*Landhaus*  
**Lebert** ★★★

Restaurant · 3-Sterne-Hotel · Catering · Familienfeste

**WWW.LANDHAUS-ROTHENBURG.DE**

Schlossstraße 8 · 91635 Windelsbach · Telefon 0 98 67 95 70

**APRIL 2017:** BRETTHEIMER LAMM, GESAMMELTE WILDKRÄUTER UND KNOLLEN

**MAI 2017:** SPARGEL, KALB UND HUMMER

**JUNI 2017:** SOMMERLICHE GEMÜSE-KÜCHE MIT FISCH UND JUNGEN WEINEN

**SLOW FOOD · MANFREDS „GENUSS-PUR-KÜCHE“ · ALLE VERANSTALTUNGEN BITTE MIT RESERVIERUNG**



**WEINGUT**  
*H. Deppisch*

97288 Theilheim | Türschengraben 3 | Telefon 09303-984860  
[kontakt@weingut-deppisch.com](mailto:kontakt@weingut-deppisch.com) | [www.weingut-deppisch.com](http://www.weingut-deppisch.com)



**demeter**



**Fonds ohne Zusatzstoffe**

Rind, Kalb, Lamm, Wild, Gemüse,  
Ente, Gans & Extrakt aus Rinderfond



Die Metzgerei Hermann Schömig GmbH, Franz-Ludwig-Str. 1, 97072 Würzburg  
Tel.: 0931-73926, Fax: 0931-886217, E-Mail: [hermann@schoemig.eu](mailto:hermann@schoemig.eu), [www.schoemig.eu](http://www.schoemig.eu)

## Impressum

Ausgabe 2017-2, April mit Juni, 15. Jahrgang

Herausgeber: Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Verlag: CV-HTM Verlag, Würzburg, Arndtstr. 22, E-Mail: cv-htm-verlag@gmx.de

Internet: www.slowfood-htm.de, E-Mail: mainfranken@slowfood.de

Sprecher der Conviviumleitung: Gerd Sych (0931-783411), Andreas Berns (07934-9929450)

Redaktion: Hans-Werner Bunz (V.i.S.d.P.), Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt, Tel: 09721-473674

Anzeigen: Werner Nied, werner.nied@heese-nied.de

Gestaltung und Produktion: Holger Riegel, Druck: Druckhaus Weppert, Schweinfurt

Vertrieb: CV-HTM Verlag

Titel, Fotos Seiten 6, 8, 10, 12 & Grafik: Holger Riegel

Verbreitete Auflage: Garantiert 4.500 Stück, Wir bitten um die Beachtung der Anzeigen unserer Inserenten

# Gut, sauber und fair.

## Werden Sie Mitglied!

### Unsere Ziele:

- Wir wollen wissen, woher das, was wir auf unserem Teller haben, kommt.
- Wir wollen, dass den Erzeugern ein fairer Preis für ihre Arbeit bezahlt wird und Nahrung nicht durch ruinösen Preiskampf in ihrer Qualität verschlechtert wird.
- Wir sprechen uns im Sinne der Nachhaltigkeit für eine möglichst naturnahe und ökologische Lebensmittelerzeugung aus.
- Wir treten ein für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion.
- Slow Food trägt zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei.

### Ihre Vorteile als Mitglied:

Sie erhalten zum Beispiel das Slow Food Magazin im Abonnement gratis nach Hause geliefert und noch vieles mehr ...

Mitglied werden ist ganz einfach unter

[www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)

oder wenden Sie sich an unsere Geschäftsstelle:

**Slow Food Deutschland e. V.**,  
Luisenstraße 45, 10117 Berlin,  
Tel 030. 24 62 59-39, Fax -41,  
[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)

Mehr Informationen über unsere Ziele, Arbeit und aktuelle Kampagnen sowie Ansprechpartner in Ihrer Region finden Sie unter [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) oder [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)