

VERANSTALTUNGSKALENDER

April 2009 - November 2009

*Der Mensch
muss essen
und trinken*



*aber
was?*



SLOW FOOD[®]
Hamburg
Kiel
Lübeck
Lüneburg

Slow Food

HERZLICH WILLKOMMEN!

Sie halten den aktuellen Veranstaltungskalender der Slow Food Convivien Hamburg, Kiel, Lübeck und Lüneburg in Händen.

Wir sind eine Vereinigung, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die kulinarischen Genüsse unserer Regionen zu erhalten, zu fördern und in zahlreichen Veranstaltungen zu vermitteln.

Mit diesem Veranstaltungskalender möchten wir Ihnen Lust auf geschmackliche Erlebnisse aus der Region machen. Kennen Sie den Geschmack von zwei Jahre altem Tilsiter? Den nussigen Geschmack der Angeliter Tannenzapfen? Oder die Aromen eines nicht pasteurisierten norddeutschen Pilsener Bieres?

Lernen Sie mit uns kleine Erzeuger handwerklicher Köstlichkeiten und ursprüngliche Geschmäcker kennen! Durch den direkten Kontakt mit Produzenten wollen wir aufzeigen, welche Macht wir Verbraucher besitzen, wenn wir nur konsequent nachfragen, wie ein Nahrungsmittel entsteht. Und was jeder Einzelne tun kann, um zum Erhalt der Geschmacksvielfalt beizutragen.

NEU: Auf mehrfachen Wunsch kümmert sich jetzt Frau Koch um die Vermittlung von Fahrgemeinschaften bei Veranstaltungen auf dem Lande.

Mehr hierzu siehe Seite 9.

Helfen Sie uns, die Milch als „Frische Produkt“ zu erhalten mehr Seite 40.

Hinweis: Da im letzten Heft der Artikel von Herrn Barkow aus Platzgründen gekürzt erschien, möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Artikel in voller Länge im Internet unter www.slowfood-hamburg.de Menüpunkt Geschichten nachzulesen sind.

Ihre Convivien Hamburg, Kiel, Lübeck und Lüneburg



**Achtung !
aktuelle Nachrichten
durch e-mail-Kontakt !
Bitte senden Sie Ihre geänderte oder
neue e-mail-Adresse an:**

information@slowfood-hamburg.de

**Wenn Sie regelmäßig die aktualisierten
Veranstaltungs-Hinweise
und den Mitglieder-Rundbrief
bekommen möchten!**

Wo ist die Frischmilch? Slowfood Hamburg unterstützt die Aktion der Verbraucherzentrale

Angesichts des drastischen Anstiegs der sogenannten ESL (Extended Shelf Life) Milch im deutschen Handel und mangels verbindlicher Kennzeichnungsvorschriften seitens der Bundesregierung ist es Slowfood Hamburg ein großes Anliegen, zur aktuellen Situation kritisch Stellung zu nehmen und Verbrauchern Bezugsadressen für wirklich frische Milch – Rohmilch und Vorzugsmilch - zur Verfügung zu stellen.





Slow Food Hamburg lehnt den u.a. vom Milchindustrieverband erarbeiteten Vorschlag ab, ESL Milch, die durch Hoherhitzung oder Ultrafiltration haltbar gemacht worden ist, mit der Bezeichnung „frisch“ zu verkaufen, da es sich hier um grobe Verbrauchertäuschung handelt. Mehr als drei Wochen alte Milch ist keine „frische“ Milch. Sowenig wie Milch aus dem Flachland als ‚Alpenmilch‘ verkauft werden darf, sowenig alte Milch als ‚frische‘. Besonders empörend ist die Praxis von ALDI-Nord, wo die bisherige Frischmilchverpackung nun fast unverändert für die ‚längerfrische Milch‘ genutzt wird.

Doch Bundesverbraucherschutzministerium, Milchwirtschaft und Handel sehen das anders: ESL-Milch darf weiter „Frischmilch“ heißen. Wie von der Verbraucherzentrale umfassend berichtet wurde, wurde per 3 Februar

4 2009 auf der Basis einer Selbstverpflichtung eine „freiwillige

Kennzeichnung“ der ESL-Milch mit dem Hinweis „länger haltbar“ und der pasteurisierten Frischmilch mit dem Zusatz „traditionell hergestellt“ vereinbart. Damit geht der schleichende Etikettenschwindel mit den verwirrenden Bezeichnungen weiter. ESL-Milch darf weiter frisch genannt werden, auch Fantasie-Namen wie „Maxifrisch“ sind laut Vereinbarung nicht untersagt. Bei der pasteurisierten Milch erweckt der Zusatz „traditionell“ vollkommen irreführende Assoziationen.

Die Interessen der Verbraucher, pasteurisierte frische Milch auf den ersten Blick erkennen zu können, werden nur unzureichend berücksichtigt.

Es wird keine wirkliche Transparenz am Kühlregal geschaffen.

Die Verbraucherzentrale Hamburg und Slow Food Hamburg fordern deshalb:

Es muss sichergestellt sein, dass Frischmilch weiter verfügbar ist. Der Begriff „Frischmilch“ soll der üblichen pasteurisierten Milch vorbehalten bleiben. Statt dieser laschen Selbstverpflichtung sollte die nationale Kennzeichnungsverordnung geändert und für die ESL-Milch eine eigene Verkehrsbezeichnung gebildet werden.

Die Verbraucherzentrale Hamburg hat gemeinsam mit Slow Food Hamburg die Kundenaktion „Rettet die Frischmilch“ gestartet.

Frischmilchliebende Konsumenten können am Kühlregal oder an der Pinnwand ihres Supermarktes durch einen gelben Klebezettel mit der Aufschrift „Wo ist die Frischmilch?“ deutlich machen, dass ihnen dieses Lebensmittel fehlt. Damit können sich die Kunden gegen die Angebotspolitik des Handels wehren. Die gelben Klebezettel „Wo ist die Frischmilch?“ sind im Infozentrum der Verbraucherzentrale Hamburg (Mo – Fr 10 – 18 Uhr) kostenlos erhältlich.

Zu bestellen mit frankiertem Rückumschlag (Standardgröße, Porto 55 Cent) bei Slow Food Hamburg.



Rohmilch und Vorzugsmilch

Ein besonderer Genuss bleibt die Rohmilch ab Hof bzw. als Vorzugsmilch im Laden

Früher wurde die Milch vom Bauern geholt, so wie sie aus der Kuh kam.

Auch die städtischen Milchläden verkauften zu einem großen Teil Rohmilch. Wenn sie nicht schnell genug verbraucht werden konnte, wurde die Milch sauer und man hatte erfrischende Dickmilch. Heute wird die Milch faul.

Es gibt viele jüngere Leute, die noch nie Rohmilch genossen haben.

H-Milch mit ihrem Kochgeschmack halten viele für die Milch. Es ist wie früher mit den blassroten Holländer-Tomaten. Man glaubt, das Produkt muss so sein - und lässt sich die Köstlichkeit der Rohmilch entgehen.

Rohmilch zu nutzen heißt, die große Geschmacksvielfalt zu entdecken, die die Milch vermitteln kann, denn selbstverständlich ist jede Milch anders, je nach dem Futter der Kühe, der Gegend, der Jahreszeit oder der Kuhrasse. Und gesünder ist sie auch noch. Catherine André sagt über den Rohmilchkäse: „Er erzählt kulinarische Gedichte über die Gegend, aus der er stammt.“ Das gilt gleichermaßen für die Rohmilch.

Die einzige Rohmilch, die außerhalb des Hofes gehandelt werden darf, ist Vorzugsmilch, eine Milch, die unter besonders strengen hygienischen Bedingungen und besonderer tierärztlicher Kontrolle gewonnen wird. Es gibt nur noch 80 Bauern in Deutschland, die Vorzugsmilch produzieren. Es besteht die Gefahr, dass es noch weniger werden. Denn Vorzugsmilch



6 Im Kuhstall von Hof Dannwisch, Lieferant von Vorzugsmilch www.dannwisch.de

kann man oft nur noch in Naturkostläden kaufen, und auch dort nicht überall.

Es fehlen die funktionierenden Absatzwege. Und es fehlt die Kenntnis der Verbraucher.

Um Ihnen den Bezug frischer Milch und dabei besonders Roh- und Vorzugsmilch zu ermöglichen, haben wir bereits einige Adressen aus der Metropolregion Hamburg zusammengetragen und im Internet veröffentlicht.

Helfen Sie bitte mit, damit auch Stadtbewohner abseits vom Bauernhof frische Milch beziehen können und nennen Sie uns Ihre Bezugsquellen in und um Hamburg für Vorzugsmilch und Rohmilch. Wir freuen uns über jeden Produzentenhinweis per Email an milch@slowfood-hamburg.de. Vielen Dank!

Weitere Informationen unter www.slowfood-hamburg.de/milch

Bio-Geflügel-Skandal – Was können wir tun?

Eine aktuelle Stellungnahme (leicht gekürzt) von Jens Witt, Geschäftsführer der Firma Wackelpeter, die Kindergärten mit „Ökologischem Essen“ beliefert

Nach dem Betrugsfall bei der Firma „Robert´s-Bio-Geflügel“, von dem wir unmittelbar betroffen waren, habe ich das Vertrauen in die Biogeflügelbranche und die Firmen und Verbände verloren, die diese kontrollieren sollen.

Ich habe als erste Reaktion Geflügel ganz von den Speiseplänen verboten und habe meinen Kunden die Sache erklärt und versprochen, gründlich über eine Lösung nachzudenken.

Die Familie Flegel aus dem Dorf Kröte im Naturpark Elbufer-Dra- wehn beliefert mich aus ihrem Demeterbetrieb seit Jahren mit Eiern. Manfred Flegel macht sich meist selbst auf den Weg nach Hamburg. So kommen wir öfter ins Gespräch. Ich habe ihn beim letzten Treffen gefragt, ob er sich nicht vorstellen könnte, für unseren Betrieb Mastpouarden aufzuziehen. Ich würde den gesamten Bestand nach Schlachtung und Zerlegung abkaufen. Ich wäre nicht mehr abhängig von großen Bio-Geflügelerzeugern und wüsste, dass die Tiere artgerecht und mit 100% hofeigenem Futter aufwachsen, und: Familie Flegel hätte ein zusätzliches Standbein. Wir möchten Anfang Juni beginnen.

Ein Thema unserer Gespräche ist immer wieder: Auch in der ökologischen Geflügelzucht werden in der Regel dieselben Hochleistungsras- sen gehalten wie in der konventionellen, nämlich schnell wachsende, rein auf Leistung getrimmte. Der gleiche „Broiler“ der auf „Der Wies´n“ massenweise am Spieß brutzelt, das gleiche Huhn für die Legebatte- rien wird auf Biobetrieben nur artgerechter gehalten und wenn alles gut geht, mit überwiegend Biofutter ernährt. Das kann es nicht sein. Bio muss mehr können! Wir brauchen eine Hühnerrasse die beides kann: Eier legen und einen ausgezeichneten Festtagsbraten abgeben. Das ist unser Traum und daran wollen wir arbeiten. Das Beispiel des Gallina Bianca di Saluzzo und der Einsatz von Carlo Petrini und seinen Mitstreitern im Piemont hat uns Mut gemacht und wir wollen es auch versuchen. Vielleicht gackert bald eine Schar (Lachs)hühner bei Familie Flegel auf dem Hof und Slow Foodis und andere Genießer können sich auf diesen Festtagsbraten freuen.

Wir halten Euch auf dem Laufenden.

www.wackelpeter-service.com

Flensburg – Eine Rum- und Zuckerstadt im Norden



Museumshafen Flensburg

Rum und Zucker waren die wichtigsten Handelsgüter, die der Stadt Flensburg im 18. und 19. Jahrhundert durch die Westindienfahrt großen Reichtum bescherten. Auch wenn heute von den ehemals rund 30 Rumhäusern nur noch zwei existieren, wirkt der Ruf Flensburgs als „Rum-Stadt“ bis heute nach. Seit 1993 erinnert das Rum-Museum im Schifffahrtsmuseum an diesen bedeutenden Teil der Flensburger Handelsgeschichte. 2009 wird die Flensburger Rum- & Zucker-Meile eröffnet, die zu ausgewählten Kaufmannshöfen, Kontorhäusern und Speichergebäuden führt und damit die vielfältigen Spuren der Westindienfahrt im Stadtbild sichtbar machen.

Geschichte genießen beim Slow Food Rum- & Zucker-Markt

Um die für Flensburg so prägende Rum- und Zucker-Geschichte auch auf genussvolle Weise erlebbar zu machen, veranstaltet das Flensburger Schifffahrtsmuseum in Zusammenarbeit mit Slow Food Hamburg 2009 erstmals den Flensburger Rum- & Zucker-Markt. Präsentiert wird eine erlesene Vielfalt der Genüsse: von Rum und verwandten Alkoholika wie Edelbrände und Bier zu Zucker und anderen süßen Produkten aus Schokolade, Kakao und Honig sowie besonderen Produkten aus der Region wie Wurst und Speck vom Angeler Sattelschwein, Käse und Fleisch vom Angeler Rind und Senf und Öl aus Angeln.

Erlebnis Qualität

Wie jede Slow Food Veranstaltung soll auch der Rum- & Zucker-Markt die Sinne auf informative, gesellige und nicht zuletzt schmackhafte Art für die Vielfalt kulinarischer Genüsse und Köstlichkeiten schärfen. Vorführungen von Herstellungsprozessen (Destilliervorführungen und Marzipanformen) Mitmachangebote (Sinnesparcours „Süßes“ oder gemeinsames Malen mit Zuckerfarben) und Verkostungen und Geschmackserlebnisse (geführte Verkostungen und Kurzvorträge) zu bestimmten Produkten oder Herstellungsarten tragen dazu bei.

Wiederkehrender Genuss

Der Slow Food Rum- & Zucker-Markt soll als wiederkehrende Veranstaltung im Jahreskalender der Stadt Flensburg und der Region Angeln etabliert werden. Der erste Markt wird anlässlich der Eröffnung der Rum- & Zucker-Meile am So, dem 3. Mai 2009 im Flensburger Schifffahrtsmuseum stattfinden. Ziel ist es, die Veranstaltung langsam wachsen zu lassen, um – analog zum Norddeutschen Käsemarkt im Freilichtmuseum am Kiekeberg – mit der Zeit einen Fixpunkt süßer und hochprozentiger Genusskultur im Norden zu schaffen.



Sonntag, den 3. Mai 2009
Slow Food Rum- & Zuckermarkt
10.00 bis 18.00 Uhr

Flensburger Schifffahrtsmuseum
Schiffbrücke 39
24939 Flensburg

12. Käsemarkt

am Kiekeberg

am Sonntag, den 24. Mai 2009

von 10:00 - 18:00 Uhr



Hier präsentieren mehr als 60 Käsereien – vom kleinen Bauernhof bis zur großen Molkerei - ihre Produkte und beweisen, dass die Käseherstellung in Norddeutschland wieder zu alter Blüte gelangt ist. Die besten regionalen Produzenten ehrt Slow Food auch in diesem Jahr mit dem „Norddeutschen Käsepreis“.

Echte Handwerkskunst beweise am Genussmarkt aber nicht nur die Käsereien – Marmeladen, Senf, Wurst, Fleisch und nicht zuletzt Schokolade, Obstweine und Öle aus regionalen Manufakturen lassen keinen noch so ausgefallenen Genießerverwunsch offen.

Der Käse- und Genussmarkt im Freilichtmuseum am Kiekeberg hat sich längst als Genießervertreffpunkt etabliert. Hier präsentieren Norddeutschlands Käsereien - vom kleinen Bauernhof bis zur großen Molkerei - ihre Erzeugnisse und beweisen, dass sich der Norden als Käseregion zahlreiche Köstlichkeiten zu bieten hat. Aber auch „Nicht-Käseesser“ kommen ganz auf den Geschmack: regionale Betriebe bieten Wurst, Fleisch, Marmeladen, Senf, Öle, Obstweine und Pralinen aus eigener Produktion an.

Ort: Freilichtmuseum am Kiekeberg, Am Kiekeberg 1, 21224 Rosengarten- Ehestorf Der Eintritt beträgt für Erwachsene 8 €. Kinder bis 16 Jahre haben freien Eintritt.

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln: HWV-Bus: 4244 (ab Harburg-ZOB) HWV-Bus: 340 (ab Harburg-ZOB und S-Bahn Neuwiedenthal)

Anfahrt mit dem Auto: A7, Ausfahrt HH-Marmstorf (Ausfahrt 34) A261, Ausfahrt HH-Marmstorf-Lürade (Ausfahrt 2) Folgen Sie ab den Ausfahrten der Beschilderung zum Museum!

Die Geschmackserlebnisse

11.00 Uhr Hof Dannwisch

Wieso macht die verwendete silagefreie Vorzugsmilch den Dannwischer Käse zu einem solchen Genuß? Tobias Schüller, führt Sie „schmeckend“ in die Herstellung seiner Rohmilchspezialitäten ein. Wie entsteht guter Käse? Wie die dazu nötigen entscheidenden Rohstoffe? Wie entsteht eine „Spezialität“? Wir verkosten z. B. Dannwischer Edelpilzkäse, Aschekäse, alte gereifte Hartkäse.

12.30 Uhr Landesversuchsanstalt Echem Käsepreisträger Niedersachsen

Das Team um Dr.Landmann kämpft für guten Quark und zeigt uns was man aus Quark alles machen kann. Und wieso schmeckt dieser Quark soviel besser als anderer ?

14.00 Uhr Hof Olpenitzfeld (Ehrenpreisträger 2009)

Auf dem Hof wird eine Herde Angeler Rinder (Slow Food Arche Passagier) liebevoll gepflegt und aus der Rohmilch ein leckerer Käse gemacht. Lernen Sie die verschiedenen Sorten und ihre Besonderheiten kennen. Wir erfahren was das Angeler Rind so besonders macht und wieso dieser Käse so gut ist. Dazu gibt es vom Hof Keimkornbrot, ein weiteres seltenes Geschmackserlebnis.

15.30 Uhr Hof Biss Käsepreisträger Schleswig-Holstein

Sönke Biss zeigt uns, was für Käse traditionell in Schleswig-Holstein aus Rohmilch gemacht wurde. Lassen Sie sich über die Herstellung von handwerklichen Käse ausführlich informieren. Freuen wir uns auf Deelenkäs, Bauernkaas und Heini's Bester.

Für alle Geschmackserlebnisse können Sie auf dem Käsemarkt am Slowfood Stand Karten erwerben. Preis 3 Euro. Reservierungen sind bis zum 17.Mai unter wenzel@slowfood-hamburg.de möglich.



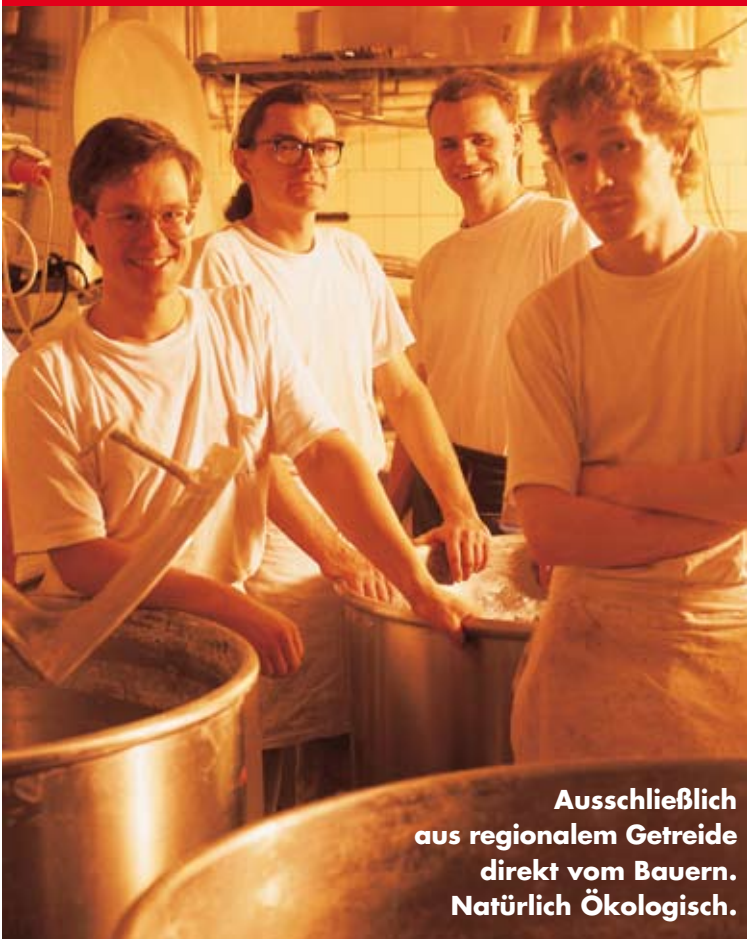


EFFENBERGER

VOLLKORN - BÄCKEREI

Wir backen regionalen Hochgenuss

AUS 100% VOLLKORN



**Ausschließlich
aus regionalem Getreide
direkt vom Bauern.
Natürlich Ökologisch.**

**Verkaufsstellen und Infos unter
www.effenberger-vollkornbaeckerei.de**



Käsemarkt am Kiekeberg

Veranstaltungen

Liebe Leserin, lieber Leser, die nachfolgenden Veranstaltungen werden von den Convivien sorgfältig vorbereitet.

Dennoch kann es im Laufe des Jahres zu Änderungen kommen. Deshalb gilt: Grundsätzlich anmelden! Die Plätze sind in der Regel begrenzt, auch wenn das nicht ausdrücklich vermerkt ist.

Über weitere Treffen, aktuelle Veranstaltungen und etwaige Programmänderungen informieren wir gerne einmal monatlich per E-Mail. Eine kurze E-Mail an information@slowfood-hamburg.de genügt, um in den Einladungs-Verteiler aufgenommen zu werden.

NEU ist, dass Sybille Koch für die Veranstaltungen des Hamburger Conviviums gerne versucht, Mitfahrgelegenheiten für unsere Veranstaltungen auf dem Land zu vermitteln. Wenn Sie eine Mitfahrgelegenheit suchen oder auch gerne eine anbieten möchten, lassen Sie es Frau Koch per Email unter koch@slowfood-hamburg.de wissen.

Ihr Olaf Ehrigsen (Convivium Hamburg)

LÜNEBURG

Mittwoch, 1. April 2009, 18.30 - 20.00 Uhr

Geschmackserlebnisse aus der Region (IV): Frische und getrocknete Kräuter

FrISChe und getrocknete Kräuter und ihre beispielhafte Anwendung und Verarbeitung,

vermittelt uns Lars Menzel von der Kräuterwerkstatt in Lüneburg.

Ort: VHS Region Lüneburg, Eingangshalle, Haagestr. 4, 21335 Lüneburg

Teilnahmegebühr: 14 €, ermäßigt 11 €,

Anmeldung: VHS Region Lüneburg, Tel. 04131/15660

LÜBECK

Donnerstag, den 2. April bis Sonntag, den 5. April 2009

Slow Food Messe Stuttgart

Im letzten Jahr war das Convivium Lübeck mit einer Marzipanverkostung dank der Unterstützung der Firma Lubeca-Marzipan vertreten. Anders als im Mitgliederbrief angekündigt, wird es keine Mitgliederversammlung, sondern am Sonntag eine Informationsveranstaltung zur Satzungsänderung geben. Wer einen Besuch der Messe plant, möge sich bitte bei mir melden, es stehen Freikarten oder andere Vergünstigungen zur Verfügung. Es gibt eine günstige Flugverbindung HH-Stuttgart, die Messe liegt direkt am Flughafen. Nähere Informationen unter www.slowfood-messe.de

LÜBECK

Freitag, den 3. April 2009, 19.30 Uhr

Olivenöl, das grüne Gold - Von der Frucht bis in die Flasche.

Sie erhalten eine umfassende Einführung in die Welt der Olive und viele Tipps rund um das „Grüne Gold“ – vom Einkauf, den Qualitäten, bis zur Lagerung und dem Einsatz in der Küche. Machen Sie mit bei einer Genussreise in die Vielfalt der Olivenöle.



Kulinarische
Events unter
Hotel-Birke.de

FEINHEIMISCH
Gourmet-Produkte

FISCHERS FRITZ
RESTAURANT

Hotel Birke, Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel
Telefon: 0431 5331-0 Fax: 0431 5331-333



**Pflanzenöl-
tankstelle**

Speiseöle
Futtermittel

Produktion:
Gingweg 4
21379 Echem

Tel.: 04139 / 6969-230
**www.elbmarsch-
oelmuehle.de**
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. .von 7-17 Uhr




Ort: Genussinsel, Huxstraße 54 -58

Kosten: 35,- €

Maximale Teilnehmerzahl: 14 Personen

Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456)

LÜBECK

Mittwoch, 08. April 2009 ab 19:00 Uhr

„Schnecken-tisch“ – unser Stammtisch zum Klönen und Planen auch für Gäste –

Ort: Genussinsel, Huxstrasse 54 -58, Lübeck

Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456)

LÜBECK

Mittwoch, den 15. April 2009, 19.30 Uhr

Culinaria Griechenland – „Antiker Dreiklang“ bei Babis Egal in welcher Region Griechenlands Sie Urlaub machen - eines scheint seit der Antike unverändert geblieben zu sein: der Dreiklang von Brot, Olivenöl und Wein. Zwischen der Degustation von Olivenöl und griechischem Weinen genießen wir zum Brot die feinsten Vorspeisen aus den unterschiedlichsten Regionen Griechenlands.

Ort: Restaurant Babis Lübeck Groß Steinrade

Kosten: 39,- € inkl. Speisen, Wein und Olivenöldegustation

Maximale Teilnehmerzahl 20 Personen

LÜNEBURG

Freitag, 17. April 2009, 15.30 Uhr

Lüneburger Kinderkochklub

Der Kinderkochklub geht in die dritte Runde. Nähere Einzelheiten siehe 27. März.

HAMBURG

Dienstag, den 21. April 2009 um 19 Uhr

Der Stammtisch ist für alle offen. Er ist unser Treffen zum Organisieren und Besprechen.

Ort: wird per Rundbrief bekanntgegeben oder ist rechtzeitig unter www.slowfood-hamburg.de zu erfahren

Anmeldungen bitte an [tim-wolff\(at\)slowfood-hamburg.de](mailto:tim-wolff@slowfood-hamburg.de)

LÜBECK

Freitag, den 24. April bis Sonntag den 26. April 2009

SlowBier in Münchberg

Auf dieser alle 2 Jahre im Frankenland nahe Hof stattfindenden Veranstaltung waren wir mit einem Geschmackserlebnis zu „Labskaus und Bier“ vertreten. Über 80 Brauereien vorwiegend aus dem süddeutschen Raum bieten eine Fülle unterschiedlicher Biere an. Nähere Informationen bei www.slowbier.de

LÜNEBURG

Samstag, 25. April 2009, 16.00 Uhr

Besuch auf dem Bauckhof in Klein-Süstedt

Wir lernen den landwirtschaftlichen Betrieb des Bauckhofs kennen und erhalten Einblick in die Produktionsweise und Produkte des nach Demeter-Richtlinien arbeitenden Hofes. Im angeschlossenen Hofladen wird uns die gesamte Angebotspalette aller Bauckhöfe und weiterer Demeterbetriebe präsentiert. Kostproben sollen die Eindrücke abrunden.

Ort: auf Bauckhof in Klein Süstedt (Kreis Uelzen)

DIE NUDELWERKSTATT

Angelika Wilke



Ringstrasse 5 • 29413 Hilmsen/Altmark

Tel. 03 90 31-9 58 65 • Fax 03 90 31-9 58 64

www.nudelwerkstatt.de • E-mail: angelika@nudelwerkstatt.de

HOFLADEN KÖNIGSWILL

Bioprodukte und Gallowayfleisch von BUNDE WISCHEN



Öffnungszeiten:

Di. - Fr.: 9:00 - 18:00 Uhr

Sa: 9:00 - 13:00 Uhr

Königswiller Weg 13

24837 Schleswig

Tel. 04621- 98 40 80

www.bundewischen.de

Kosten: anteilig für Kostproben

Anmeldung bis zum 14. April bei Walter Dieckmann, Tel. 04134-383, Mail:

lueneburg@slowfood.de

HAMBURG

Sonnabend 25. April 2009 um 11:00 Uhr

Zweites Frühstück auf Gut Wulfsdorf

Wir treffen uns im Hofladen des Gutes, um dort ein zweites Frühstück einzunehmen, das aus den Produkten des Gutes und des Hofladens zusammengestellt wird. Georg Lutz, der das Gut im Jahre 1989 von der Stadt Hamburg pachtete und es mit seiner Frau Elisabeth bewirtschaftet, informiert uns über die Geschichte des Gutes von der Zeit des „Bauern legen“, der Nutzung als Erziehungsanstalt und führt uns anschließend durch den Betrieb. Die Landwirtschaft, die Holzofenbäckerei und die Hofmetzgerei werden nach Demeter-Richtlinien geführt. Danach darf der 300 qm große Hofladen in angemessener Form gestürmt werden. Auf Kinder wartet bei gutem Wetter die Sandkiste.

Weitere Informationen unter www.gutwulfsdorf.de

Kosten 8,- € (10,- für Nichtmitglieder)

Ort: Gut Wulfsdorf

Bornkampsweg 39, 22926 Ahrensburg, Tel. 04102-32587

Anmeldung an Klaus Franzen, kfn-hh@web.de

Tel. 040 / 79 41 94 48, Fax 040 / 79 41 94 51

HAMBURG

Sonntag, den 03. Mai 2009, 10:00 - 18:00 Uhr

Rum & Zucker Markt in Flensburg

Ort: Schifffahrtsmuseum (Hof + Gebäude, Schiffbrücke 39, D-24939 Flensburg

weitere Infos auf Seite 8 und 9 und unter

<http://www.slowfood-hamburg.de/pages/projekte/rum-und-zuckermarkt.php>

Becking Kaffee

seit 1928



Frischen, wohltuenden Kaffee von bester Qualität anzubieten, ist das Motto von Becking seit 1928. Deswegen wird stets frischester, sortenreiner Arabica-Kaffee verwendet und schonend geröstet. Durch die aufwändige Langzeitröstung im Trommelröster bei niedrigen Temperaturen können sich die charakteristischen Aromen und Öle der Kaffeebohnen ausgeprägt und schonend entfalten. Nur das langsame, traditionelle Röstverfahren führt zu einem milden, geschmacklich ausgereiften und bekömmlichen Kaffee. Diese sorgfältige und liebevolle Behandlung der Bohnen ist Schluck für Schluck spürbar.



Individual-Röstungen Privat/Gewerblich - Kaffeeseminare - Shop - Kaffee-Bar



Becking AG - Leverkusenstr. 54 - 22761 Hamburg - Mo.-Fr. 10-17 Uhr
Tel.: 040 - 85 1928 3 - Fax: 040 - 85 1928 59 - www.becking-kaffee.de

Besuchen Sie
unseren Online-Shop:
www.becking-kaffee.de



Heyko Wychodil



Jürgen Schacht



Sönke Plautz



LÜNEBURG

Freitag, 8. Mai 2009, 15.30 Uhr

Lüneburger Kinderkochklub

Der Kinderkochklub geht in die dritte Runde. Nähere Einzelheiten siehe 27. März.

HAMBURG

Sonnabend, 9. Mai 2009 um 11:00 Uhr

Besuch bei den Galloways auf ihren „bunten Weiden“

Der Biolandbetrieb „Bunde Wischen e.V.“ hat sich zum Ziel gesetzt, die Bereiche Ökologische Landwirtschaft, Naturschutz und Gesundheit miteinander zu verbinden und hat Flächen der Stiftung Naturschutz des Landes Schleswig-Holstein als Naturschutzgebiete gepachtet. Dazu zählen Truppenübungsplätze wie Schäferhaus bei Flensburg und Höltigbaum in Hamburg-Rahstedt, die Geltinger Birk und der Schwansener See bei Damp. Dort werden ganzjährig robuste Weidetiere wie Galloways, Highlands und Heidschnucken im Freien gehalten. Durch Verbiss und Tritt entstehen ursprüngliche Naturlandschaften, die vielen Tieren und Pflanzen Lebensraum bieten. Geschäftsführer Gerd Kämmer informiert uns über die Ziele des Vereins und die Haltung der Tiere und verkostet mit uns „wischeigene Produkte“. Anschließend besuchen wir das Naturschutzgebiet Bültsee mit seinen Galloways und erhalten ein Galloway-Menü im Bioland-Restaurant „Rieseby Kro“.

Ort: Königswiller Weg 13, 24837 Schleswig

www.bundewischen.de, www.riesebykro.de

Kosten Bunde Wischen: 5,00 € Nichtmitglieder 6,00 €

Essen im Rieseby-Kro: 24,00 €. Anmeldung bei Klaus Franzen, kfn-hh@web.de oder Fax 040 / 79 41 94 51

LÜBECK Mittwoch, 13. Mai 2009 ab 19:00 Uhr

„Schneckentisch“ – unser Stammtisch zum Klönen und Planen auch für Gäste –

Ort: Genussinsel, Huxstrasse 54 -58, Lübeck

Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456)

LÜNEBURG

Freitag, 15. Mai 2009, 14.30 Uhr

Besuch der LVA für Tierhaltung

Die Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer Niedersachsen (LVA) in Echem ist nicht nur für ihre hervorragende Vorzugsmilch und den daraus hergestellten Joghurt und Quark bekannt - man beschäftigt sich dort auch mit der Aufzucht, Haltung und Pflege von Rindern und der Damhirschhaltung. Wir schließen den Nachmittag mit einer Verkostung von Vorzugsmilchprodukten ab.

Anreise individuell, Treffpunkt in Echem vor der LVA

Kosten: evtl. kleine Umlage für die Verkostung
Anmeldung: bis zum 9. Mai bei Walter Dieckmann, Tel. 04134-383, Mail: lueneburg@slowfood.de

LÜBECK und KIEL

Samstag, den 16. Mai 2009, um 15.00 Uhr

Besuch bei Hahn-Lachs

Was haben Brütlinge und Sömmerlinge mit feinem Räucherlachs zu tun? Dies und anderes mehr erfahren wir bei einem Besuch in Aukrug-Homfeld bei Hahn-Lachs. Angelika und Hartwig Hahn zeigen uns Bruthaus und Aufzuchtanlage, in denen sie den aus heimischen Gewässern geernteten Lachs-Nachwuchs heranziehen. Hartwig Hahn wird uns berichten, wie er und seine Helfer den Lachsnachwuchs aussetzen und wann und ob mit einer Rückkehr der erwachsenen Tiere zum Laichen in Stör und Schwale zu rechnen ist. Anschließend werden wir uns köstliche Lachs-Spezialitäten mit geräucherten Pellkartoffeln aus der Küche von Angelika Hahn schmecken lassen. U. a. gibt es mit Whisky abgetupften und mit Rotholz gewürzten Räucherlachs.

Ort: Hahn-Lachs, Angelika und Hartwig Hahn, Wiesengrund 1, 24613 Aukrug-Homfeld

Gebühr: 15,50 € für Mitglieder, 18,50 € für Nichtmitglieder, incl. Führung und Imbiss.

Begrenzte Teilnehmerzahl. Weitere Informationen: 04873/973325. Verbindliche Anmeldung bis 13.05.2009 bei Volker und Birgit Neitzel unter b_neitzel@web.de oder vneitzel@email.de.

LÜNEBURG,

Samstag 16. Mai 2009 um 19.00 Uhr

Brauerei-Einweihung „WendlandBräu“

Unser Mitglied Udo Krause und sein Partner Mathias Edler, die schon seit vielen Jahren das dort bekannt und beliebte Bier

Wir freuen uns auf Sie ! Familie Hilke und Thomas Rund



- Heidschnuckenspezialitäten
- Forelle aus eigenen Quellteichen
- Sonntags-Menüs
- Restaurant mit Wintergarten
- Fahrradverleih
- Erlebnis-Pauschalen



Salzhausener Str. 11 • 21385 Oldendorf-Luhe
Tel. 041 32-289 • www.Landgasthaus-Toedter.de





„Wendlandbräu“ (mit dem Storchenemblem!) brauen, eröffnen nun endlich ihre eigene Brauerei. Jeder, der mag, ist dazu herzlich eingeladen, an der Einweihung teilzunehmen.

Ort: Kussebode 10, 29459 Clenze

www.Wendlandbraeu.de

LÜNEBURG

Donnerstag 21. Mai 2009 (Himmelfahrt) bis Montag 1. Juni 2009 (Pfingstmontag) jeweils 11.00 bis 19.00 Uhr

„**Kultur Brauerei**“ im Rahmen der Kulturellen Landpartie – Wunderpunkte im Wendland

Unter dem Titel „Kulturbrauerei“ erwartet die Besucher täglich von 11-19 Uhr im Dorf Kussebode bei Clenze eine lebendige Ausstellung vom Kunstschmied bis zum Glasbläser, von hochwertiger Möbeltischlerei bis zu Schmuck und Keramik. Die Brauerei und der Biergarten im Innenhof der alten Hofstelle sind von 11- 22 Uhr geöffnet. Neben selbst eingebrautem Bier sorgen Wildgerichte unter Verwendung von Wildfleisch aus eigener Jagd und leckere Torten und Blechkuchen aus der Landfrauen-Küche für kulinarische Höhepunkte. An jedem Wochenende eröffnet um 11 Uhr ein Konzert zum Frühschoppen den Tag, Brauereiführungen finden an jedem Haupttag um 12 Uhr und 19 Uhr statt. Ponyreiten für Kinder, Kutschfahrten für Familien und vom Revierförster geführte Wanderungen während der Morgendämmerung in die Wälder der Dumme-Niederung runden das umfangreiche Programm der Veranstalter Udo Krause und Mathias Edler ab.

Slow Food Lüneburg wird am Himmelfahrtstag, dem 21. Mai, und am Pfingstwochenende, am 30. und 31. Mai, im Rahmen der Kulturellen Landpartie Wendland auf dem Hof der Öko-Brauerei „Wendlandbräu“ in Kussebode bei Clenze mit einem Informationsstand vertreten sein.

HAMBURG

Sonntag, den 24. Mai 2009, ab 10.00 Uhr

Käsemarkt am Kiekeberg

Näheres s. Seite 10 und 11

HAMBURG und KIEL

Holsteiner Katenschinken ist ein typisch schleswig-holsteinisches Produkt, für das jeder Schinkenproduzent seine kleinen Geheimnisse und Rezepturen hat, und das schmeckt man. Damit Sie wohlinformiert in die Schinkensaison starten können, laden wir Sie herzlich ein zur gemeinsamen Verkostung des Katenschinkens unterschiedlicher Hersteller, einem kleinen Vortrag zur Geschichte und einem Blick hinter die Kulissen. Zu Gast

in HAMBURG

Dienstag, den 26. Mai um 19:00 Uhr

Ort: Kaffee Becking, Leverkusenstr. 54, 22761 Hamburg, Anmeldung über information@slowfood-hamburg.de

in KIEL

Mittwoch, den 27. Mai um 18:00 Uhr

Ort: Fleischerei Steffen, Bernd Steffen, Am Dorfteich 2, 24253 Muxall, Tel. 04348-343, Anmeldung bei Elisabeth Jacobs-Götze, e-Mail, kiel@slowfood.de oder Tel. 0431- 80 35 44

HAMBURG

Donnerstag, den 28. Mai 2009 um 19 Uhr

Der Stammtisch ist für alle offen. Er ist unser Treffen zum Organisieren und Besprechen.

Ort: wird per Rundbrief bekanntgegeben oder ist rechtzeitig unter www.slowfood-hamburg.de zu erfahren

Anmeldungen bitte an tim-wolff@slowfood-hamburg.de

LÜBECK

Samstag, 30. Mai 2009 um 16.00 Uhr

Lübecker Kochgruppe: Türkische Kochkunst

Die Lübecker Kochgruppe widmet sich diesmal der türkischen Küche. Die Kosten für Speisen und Getränke werden umgelegt, sie betragen ca. € 15,-. Die Koordinierung und die Anmeldung liegt bei Thomas Mejer te.und.t@t-online.de oder Telefon 0451 58249941.

LÜBECK Mittwoch, 10. Juni 2009 ab 19:00 Uhr

„Schnecken-tisch“ – unser Stammtisch zum Klönen und Planen auch für Gäste –

Ort: Genussinsel, Huxstrasse 54 -58, Lübeck -

Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456)

HAMBURG

Dienstag, den 16. Juni 2009 um 19 Uhr

Der Stammtisch ist für alle offen. Er ist unser Treffen zum Organisieren und Besprechen. Ort: wird per Rundbrief bekanntgegeben oder ist rechtzeitig unter www.slowfood-hamburg.de zu erfahren. Anmeldungen bitte an tim-wolff@slowfood-hamburg.de



Restaurant & Hotel Stolz

Christiane und Robert Stolz
Markt 24, 24306 Plön
Tel.: 04522 - 5032-0

www.hotel-restaurant-stolz.de
info@hotel-restaurant-stolz.de

Di. bis So. 18.00-24.00 Uhr, So.- und Feiertage 12.00-14.00 Uhr Montag ist Ruhetag

HAMBURG

Freitag, 19. Juni 2009, um 07.00

Führung auf dem Hamburger Großmarkt

Die Führung durch die Obst- und Gemüsehalle dauert ca. 1 bis 1,5 Stunden. Ort: Großmarkt Obst, Gemüse und Blumen, Banksstr. 28 - 20097 Hamburg

Kosten: Keine.; bis zu 25 TeilnehmerInnen

Anmeldung bei Dr. Beate von Keitz über dr.vonkeitz@vonkeitz.com

LÜNEBURG

Samstag, 27. Juni 2009 um 18 Uhr

...das kommt mir spanisch vor!

Ein spanischer Abend mit Tapas und anderen Köstlichkeiten bei Jutta und Thomas auf der Veranda an der Ilmenau.

Ort: bei Jutta Roeder-Fölski und Thomas Fölski, Schützenstr.2, 29549 Klein Hesebeck

Kostenbeitrag wird am Abend erhoben

Begrenzt auf 10 Teilnehmer

Anmeldung: bis zum 15. Juni bei Heike Hausbrandt, Tel. 04131-970331, e-Mail: uhaus@arcor.de

LÜBECK

Sonntag, den 28 Juni bis Montag, den 29. Juni 2009.

Kulinarisksydfyn Svendborg

Das Hamburger und Lübecker Convivium machen zum 5. Mal einen Ausflug auf die Insel Fünen zur größten reinen Lebensmittelmesse „Kulinarisksydfyn“. Bereits jetzt haben sich deutsche Aussteller für diesen Markt interessiert und als Convivium werden wir zum 5. Mal daran teilnehmen. Auch hier sollten die netten Kontakte zum Convivium Sydfyn weiter gepflegt werden.

Natürlich werden wir auch wieder einen Slowfood-Stand haben, für den Freiwillige gesucht werden. Die Kosten bestehen aus den Übernachtungen und Produzentenessen sowie ein kleiner Umlagebeitrag. Die Fahrt wird individuell unter Bildung von Fahrgemeinschaften organisiert.

Anmeldung bei Gerrit Rinck Email slowfood-luebeck@web.de,
Nähere allgemeine Informationen bei www.kulinarisksydfyn.dk

LÜNEBURG

Samstag, 4. Juli 2009, ab 14.30 Uhr

Frühsommerliches Kochen bei Bärbel und Jupp

Selbstgemachte Nudeln und frische Gemüse der Jahreszeit soll diesmal das gemeinsame Kochen bestimmen. Die Planung und Federführung liegt bei Heike Hausbrandt, die sich über entsprechende Anregungen freut.

Ort: bei Bärbel Ramlow und Jupp Quante, Am Kronsberg 9, 21379 Rullstorf

Die entstehenden Kosten werden umgelegt

Begrenzt auf 12 Teilnehmer

Anmeldung: bis zum 20. Juni bei Heike Hausbrandt, Tel. 04131-970331,

Mail: uhaus@arcor.de

LÜBECK

Sonntag, den 05. Juli 2009 12.30 bis ca. 18.00 Uhr **Slow Food Sommerfest**

Auf der Mitgliederversammlung entstand die Idee zu einem nachmittäglichen Sommerfest auf dem „Töpferhof“. Die Veranstaltung soll gezielt sich auch an die Mitglieder mit Kindern richten. Ideen dazu und Vorschläge werden gern entgegengenommen. Ort: Töpferhof, Warnsdorf

Anmeldung bei Rolf Böckmann bis 30.06 Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456)

LÜBECK Mittwoch, 08. Juli 2009 ab 19:00 Uhr

„Schnecken-tisch“ – unser Stammtisch zum Klönen und Planen auch für Gäste –

Ort: Genussinsel, Huxstrasse 54 -58, Lübeck, Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456)

HAMBURG

Donnerstag, den 23. Juli 2009 um 19 Uhr

Der Stammtisch ist für alle offen. Er ist unser Treffen zum Organisieren und Besprechen.

Ort: wird per Rundbrief bekanntgegeben oder ist rechtzeitig unter www.slowfood-hamburg.de zu erfahren

Anmeldungen bitte an tim-wolff@slowfood-hamburg.de



Hochfeine Destillate aus längst vergessenen Obstsorten

ERSTE DRESDNER
SPEZIALITÄTENBRENNEREI
D-01109 DRESDEN
KLOTZSCHER HAUPTSTR. 24
TEL: +49 (351) 880 89 89
FAX: +49 (351) 880 89 88
AUGUSTUS-REX.COM



AUGUSTUS REX®
ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI

LÜNEBURG

Samstag, 25. Juli 2009

Kleine Tafel beim „Wendlandbräu“ in Kussebode (bei Clenze)

Das schöne und kulinarisch vielfältige Wendland ist einmal mehr Treffpunkt: diesmal treffen wir uns auf dem Hof der neueröffneten „Wendlandbräu“-Brauerei. Unser Mitglied Udo Krause wird die Brauerei, das Bierbrauen und die gebrauten Biersorten vorstellen. Zusätzlich werden wir weitere Produkte aus dem Wendland und der Altmark vorgestellt bekommen und verkosten können. Angefragt sind: Angelika Wilke: Nudeln, Karola Dreyer: Öle, Jochen Rasche: Brot, Frieder Schietzel: Joghurt, Käse, Herr Früchel: Wildspezialitäten, Stefen Voelkel: Säfte. Anreise in eigenen PKW (Fahrgemeinschaften), Abfahrt Lüneburg: 12 Uhr

Kosten: Anteilige Umlage der angebotenen Kostproben

Anmeldung: bis 18. Juli bei Walter Dieckmann, Tel. 04134-383, e-Mail: lueneburg@slowfood.de

Neu im Februar 2009:
**Die Aroma-Kampagne mit
nativ aromatisierten Olivenölen**



Die Herstellung erfolgt nach den Standards Nativer Olivenöle Extra. Gemeinsam mit Oliven verschiedener Sorten und Reifegrade werden die frischen Aromaten kalt gepresst und so das besondere Geschmacks-Cuvée gewonnen: Z.B. die ganze Zitrone mit der frühreifen *Arbequina*-Olive; die frischen und zur Konservierung (bis zur Olivenernte) Schock gefrorenen Peperoncini mit der *Coratina*-Olive; die ganze Orange und frischer Rosmarin aus der Wildsammung, jeweils mit der mittelreifen *Arbequina*-Olive. Neben den Aromen des Saftes werden dadurch auch die ätherischen Öle mit aufgenommen. **Jetzt neu:** native Knoblauch-, Café- und Wildfenchel- Olivenöle.

Die nativ aromatisierten Olivenöle erhalten Sie ebenfalls im *arteFakt*-Handelskonzept der Erzeuger-Verbraucher-Beziehung, damit zum Großhandelspreis für Endverbraucher.

Die neue Ernte trifft ein!

Native Olivenöle Extra aus
Spanien, Italien, Griechenland.

Nicht vergessen!

Olivenöl-Abholtage

mit allen Erzeugern der
angebotenen Olivenöle,
wieder in Wilstedt
am 25. und 26. April 2009
mit einer Sonderschau Spanien:
„Katalonien stellt sich vor.“



arteFakt

arteFakt · Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
Am Bogen 5 · 27412 Wilstedt · Tel.: 0 42 83 - 98 13 17 · Fax: 98 13 19
kontakt@artefakt.eu

LÜBECK

Freitag, 07. August 2009

8. Restaurantspaziergang: Vegetarisches aus der Region

Die andere Art, ein Mehr-Gang-Menü zu genießen. In Gruppen besuchen wir Restaurants durch die Gänge der Lübecker Altstadt zu jeweils einem Gang mit danach folgenden 1000 Schritten. Lassen Sie sich überraschen. Thema soll diesmal Vegetarisches aus der Region sein. Kosten: 35 / 40 € 1. Treffpunkt wird noch bekannt gegeben. Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst per Fax 01212 512559441 oder Email slowfood-hl@web.de

LÜNEBURG

Samstag, 8. August 2009

Ausflug zu Fisch-Ditzer (Cuxfsch) nach Cuxhaven

Bei einem Besuch in Cuxhaven werden wir von Slow Food -Fördermitglied Michael Ditzer mit seinem Betrieb, seinem Angebot an Fischen und Meeresfrüchten, der Be- und Verarbeitung und dem Versand bekannt gemacht und genießen eine Fisch- und Meeresfrüchtemahlzeit in seinem Restaurant. Für den Rest des Nachmittags ist zum Seeluftschnuppern ein Besuch bei der Alten Liebe und ein Spaziergang auf dem Deich vorgesehen. Zum Abschluss lädt Frau Ditzer zu einem gemütlichen Tee in Ihre Teestube ein.

An- und Abreise mit dem Zug, Zustiegemöglichkeit in Harburg,

Vorgesehene Zeit: Abreise ca. 8.30 Uhr, Rückfahrt: ca. 18.00 Uhr

Kosten: müssen noch ermittelt werden, werden den Teilnehmern vorher mitgeteilt.

Anmeldung: bis 25. Juli an Walter Dieckmann, Tel. 04134-383,

Mail: lueneburg@slowfood.de

LÜBECK

Mittwoch, 13. August 2009 ab 19:00 Uhr

„Schneckentisch“ – unser Stammtisch zum Klönen und Planen auch für Gäste –

Ort: Genussinsel, Huxstrasse 54 -58, Lübeck,

Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456

HAMBURG, KIEL, LÜBECK, LÜNEBURG



Samstag, 29. August 2009

Mitgliedertreffen in Kassel

Diese Veranstaltung fand als bundesweite Möglichkeit, sich mit aktiv mitarbeitenden Slow Food Mitgliedern zu einem zwang-

losen Austausch ohne die Formalien einer Convivienleiter- oder Mitgliederversammlung zu treffen, erstmalig im August 2008 in München statt. Den Bericht dazu finden Sie auf der Münchner Homepage. Das Treffen wird von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr dauern, damit möglichst viele auch ohne Übernachtung daran teilnehmen können, aber nicht müssen. Anmeldung dazu bei Hanns Kniekamp nordhessen@slowfood.de, nähere Informationen bei Gerrit Rinck (slowfood-luebeck@web.de)

HAMBURG

Samstag, den 29. August 2009 um 13 Uhr

Der Stammtisch ist für alle offen. Er ist unser Treffen zum Organisieren und Besprechen.

Wir treffen uns ausnahmsweise in der Vollkornbäckerei Effenberger, Rutschbahn 18, 20146 Hamburg. Um 11:00 Uhr besteht die Möglichkeit an einer Betriebsführung teilzunehmen. Um 13:00 Uhr beginnt der Stammtisch. Anmeldungen bitte an [tim-wolff\(at\)slowfood-hamburg.de](mailto:tim-wolff@slowfood-hamburg.de) mit Angabe „Führung und Stammtisch“ oder „nur Stammtisch“

LÜBECK

Sonntag, den 30. August 2009

„Gartenlust“ in Plön

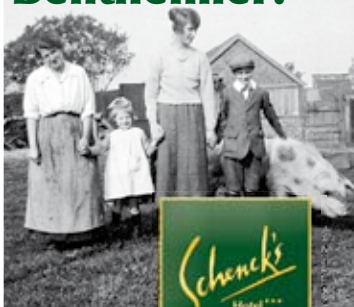
Dieser Markt fand 2008 zum dritten Mal statt. Das Convivium Lübeck war mit Ständen unserer Förderer „Welt der Olive“ und „Käserei Backensholz“ sowie einem Geschmackserlebnis „Marzipan“ vertreten. In dem wunderschönen Ambiente des Plöner Schlossparks wird Eberhard Rächle-Gesecus auch 2009 teilnehmende Erzeuger koordinieren. Anmeldungen der Aussteller und freiwilligen Helfer für einen Slow Food Stand bitte bei Eberhard Rächle-Gesecus unter info@welt-der-olive.de.

Die Bunten Bentheimer!

Geniessen Sie bei uns Spezialitäten rund um diese fast ausgestorbene Hausschweinrasse!

Außerdem:

- Auswahl erlesener Bio-Weine
- Feinschmecker-Küche aus regionalen Zutaten
- Mehr Infos unter www.schencks.de



Schenck's Hotel & Gasthaus
Lüneburger Straße 48 · 21385 Amelinghausen
Telefon 04132 314-0 · info@schencks.de · www.schencks.de

Aus der Region.....

.....Für die Region



Ricklinger Biere

Naturbelesen, unbehandelt,
mit Naturhopfen gebraut
natürlich nach dem Reinheitsgebot



Immer das richtige Bier.....

..... Für jeden Geschmack

Ricklinger Landbrauerei, Grüner Weg 1, 24635 Rickling, Tel: 04328 1314, Fax: 04328 170172
www.ricklinger-landbrauerei.de, info@ricklinger-landbrauerei.de

LÜBECK

Mittwoch, den 09. September 2009 um 19:00 Uhr

„Schneckenfisch“ – unser Stammtisch zum Klönen und Planen auch für Gäste –

Damit auch Mitglieder aus der Umgebung Gelegenheit zu einem Stammtischtreffen haben, findet er dieses Mal in Bad Segeberg statt.

Ort: Restaurant Pipistrello, Hamburger Straße, Bad Segeberg,
Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456)

HAMBURG

Donnerstag, den 24. September 2009 um 19 Uhr

Der Stammtisch ist für alle offen. Er ist unser Treffen zum Organisieren und Besprechen.

Ort: wird per Rundbrief bekanntgegeben oder ist rechtzeitig unter www.slowfood-hamburg.de zu erfahren

Anmeldungen bitte an [tim-wolff\(at\)slowfood-hamburg.de](mailto:tim-wolff(at)slowfood-hamburg.de)

HAMBURG

Freitag, der 25. September 2009, um 19.30 Uhr

Weinseminar: Weine aus autochthonen Rebsorten

Wir stellen in diesem Seminar unter anderem Weine vor, die aus autochthonen Rebsorten stammen: z. B. der Frühburgunder aus dem kleinsten und nördlichsten deutschen Anbaugbiet Ahr. Diese Rebsorte ist als Passagier in die Arche des Geschmacks bei Slowfood aufgenommen worden.

Kosten: 39,- € pro Person inkl. Weine & Brot und Käse

Ort: Pinot Gris Weinhandel, Jacobsenweg 6-8, 22525 Hamburg-Stellingen.

Dauer: ca. 3-4 Stunden

Slow Food-Mitglieder erhalten 10% Rabatt auf bei Vorlage Ihres Slow Food-Ausweises.

Anmelden bei Jochen Krehahn, Pinot Gris Weinsalon, Hudtwalckerstr. 28/Winterhuder Marktplatz, 22299 Hamburg

Email: weinsalon@pinotgris.de, Telefon 040-439 97 01 • Fax 040-439 9742

LÜBECK

Samstag, den 26. bis Sonntag, den 27. September 2009

Auf den Spuren der Käsestraße

Dieser Ausflug an die Westküste findet traditionell jeweils von Samstag 10.00 Uhr bis Sonntag ca. 14.00 Uhr statt. Vorab folgende Ideen: Algenzucht auf Sylt, Schafskäserei auf Eiderstedt, Produktion von Matjes in Glückstadt. Ort mit Übernachtung und Kosten werden noch bestimmt.

LÜBECK

Freitag, den 09. Oktober, um 18.00 Uhr

Wir machen die Plattfische platt

Ort: Haffkrug

Samstag, den 10. Oktober 2009

Slow walking

Ort: Plöner See, mit Ernst Kleinholz

Es beginnt am Freitagabend mit einem Promenadengang in Haffkrug und um 20.00 gibt es dann ein Fischmenü in der „Muschel“. Übernachten kann man im zugehörigen Hotel. Am Sonntag beginnt die 2. Veranstaltung am Plöner See. Anmeldung bei Doris Kleinholz Email slowfood-hl@web.de (Tel 04361 1456)

LÜBECK Mittwoch, 14. Oktober 2009 ab 19:00 Uhr

„Schneckentisch“ – unser Stammtisch zum Klönen und Planen auch für Gäste – Ort: Genussinsel, Huxstrasse 54-58, Lübeck, Anmeldung bei Doris Kleinholz möglichst Email slowfood-hl@web.de (Tel. 04361 1456)

HAMBURG

Dienstag, den 20. Oktober 2009 um 19 Uhr

Der Stammtisch ist für alle offen. Er ist unser Treffen zum Organisieren und Besprechen.

Ort: wird per Rundbrief bekanntgegeben oder ist rechtzeitig unter www.slowfood-hamburg.de zu erfahren

Anmeldungen an tim-wolff@slowfood-hamburg.de

HAMBURG

Sonntag 01. November 2009 um 12:00 (Menü 14:30)

Ziegenhof Catherine André

Fester Termin in unserem Herbstkalender ist der Besuch bei Catherine André und ihren Ziegen. Wir sehen uns die Herstellung von vorzüglichem Ziegenkäse an und nehmen danach am mehrgängigen Herbstmenü teil rund um die Ziege teil. Rechtzeitige Anmeldung ist ratsam, da Frau Andrés Gastlichkeit sehr gefragt ist.

Kosten: 33,- € (36,- € für Nichtmitglieder)

Ort: Bachenbrucher Str. 14, 21772 Neubachenbruch

Anmeldungen: retzlaff@slowfood-hamburg.de



Geschmack finden in Lütjenburg

Produkte Unserer Region
für Sie frisch
und mit Liebe zubereitet.

Neuwerkstrasse 9
24321 Lütjenburg

Tel: 04381 – 404147
www.einfachPURgeniessen.de

WendlandBräu

Der lange Kampf gegen die Gorlebener Atomanlagen hat im Wendland zu Folge gehabt, dass man neben Widerstand in vielfältigen Formen auch zeigen wollte, wofür man eigentlich ist und was die Menschen hier an Lebensqualität durch die Verwirklichung der Atompläne zu verlieren haben. In der kleinbäuerlich geprägten Region haben viele junge Landwirte schon in den 1980er Jahren ihre Betriebe umgestellt und arbeiten nach den Gesetzen des ökologischen Landbaus. Heute verfügt die Region über die höchste Dichte an Bio-Höfen und Erzeugern naturbelassener Lebensmittel in ganz Deutschland. Jüngster Spross dieser Entwicklung ist die Kleinbrauerei WendlandBräu im winzigen Dorf Kussebode nahe Clenze. Seit 2005 brauen Udo Krause und Mathias Edler in 100-Liter-Kleinsuden nach dem historischen Vorbild des wendländischen Braunbieres ein Märzen-Bier mit Hopfen und Malz aus ökologischem Anbau. Am 16. Mai 2009 feiern Udo Krause und Mathias Edler mit allen interessierten Besuchern die Einweihung ihrer neuen 10 hl-Brauanlage in einem umgebauten Pferdestall und Backhaus. WendlandBräu hat sich zum Ziel gesetzt, mit dem Angebot von Fass- und Flaschenbier einen Bierausstoß zu erreichen, der die Vermälzung von selbst angelieferter Braugerste in der nächsten Mälzerei zulässt. So könnte neben dem guten Wasser im Wendland auch ein anderer Hauptbestandteil des Bieres - das Braumalz - durch Landwirte in den umliegenden Dörfern produziert werden. Udo Krause: „Bio ist für uns eine Selbstverständlichkeit, aber noch wichtiger ist der regionale Bezug der Rohstoffe. Wir wollen ein qualitativ hochwertiges Produkt anbieten, für das wir allein verantwortlich sind: Der Nachbarbauer für das Braumalz und wir für die handwerklich saubere Verarbeitung.“ Das Produkt WendlandBräu wird weder filtriert noch pasteurisiert und ist deshalb auch nur begrenzt haltbar. Dafür liefert es ein Geschmackserlebnis, das die heutigen, fast nicht mehr zu unterscheidenden Industriebiere nicht bieten können. Udo Krause: „Bier ist ein Lebensmittel im Sinne des Wortes. Wenn ich es wie H-Milch erhitze, dann ist es tot. Wenn ich die verderblichen Eiweiße heraus filtere, um es länger haltbar zu machen, dann sind auch die Geschmacksträger weg.“ Der Reisebegleiter, das Programmheft der Kulturellen Landpartie 2009, ist ab Ostern erhältlich im Büro der KLP, Drawehner Str. 2, 29439 Lüchow, Tel. 05841 976940. klp@kulturelle-landpartie.de

Walter Dieckmann (Convivium Lüneburg)

siehe auch Termine auf Seite 21

Leckeres aus Schleswig-Holstein beim Salone del Gusto in Turin

Weißer Strände, blauer Himmel, grüne Landschaften – dafür steht Schleswig-Holstein. Doch das Land der Horizonte hat viel mehr zu bieten. Auf dem Salone del Gusto in Turin hatten die Besucher der weltweit größten kulinarischen Messe erstmals Gelegenheit, die regionalen Delikatessen Schleswig-Holsteins zu probieren. Und die kamen ausgesprochen gut beim Publikum an!

Am großen Gemeinschaftsstand mit Showküche und Verkaufsständen, organisiert von Landwirtschaftsministerium und Tourismusagentur, waren auch Slow Food Mitglieder wie die Manufaktur „Freche Früchtchen“ aus Neumünster beteiligt (www.aufs-brot.de). Petra und Jürgen Sierks haben ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Der kleine, aber feine Betrieb hat sich spezialisiert auf die Herstellung von Fruchtaufstrichen. Wildheidelbeere-Schokoladen-Ingwer- oder Sizilianische Kaktusfeigenkonfitüre – immer sind saisonale Früchte allerbesten Qualität und kleine Mengen die Basis handgerührter Spitzenprodukte. Ganz besondere Geschmackserlebnisse bieten auch die Senfspezialitäten, wie beispielsweise Apfelsenf mit Chili oder Himbeersenf. Die Produkte der Sierks sind vielfach ausgezeichnet und in den Regalen der Delikatessenshops in Berlin, Hamburg, München und Wien zu finden.

Maximilian Bruhn, ebenfalls Slow Food – Mitglied des Kieler Conviviums, präsentierte seine „ExtraWürste“ (www.extrawuerste.de). Grundlage seiner Delikatesse sind Heckrinder



Kulinarische Raritäten und historische Küche aus dem Nationalpark Cilento

Der gute Geschmack jeder Speise
bedarf der besten Grundmaterie.

Wir importieren für unser Spezia-
litäten-Geschäft und kleines Lokal
Bio-Weine und Olivenöle, hand-
gemachte Büffelmozzarella, fast
vergessene Schinken und Käsespe-
zialitäten und viele Dinge mehr die
zur Arche des Geschmacks zählen.
Stellvertretend für die von Slow
Food unterstützten Produzenten und
kleinen Manufakturen der Region
Kampanien freuen wir und auf Ihr
Interesse.

Einkauf und
Reise-Informationen:
Di.-Sa. ab 14.00,
Küche ab 18.00 Uhr.

www.Piazza-Pipistrello.de

Piazza Pipistrello
Oldesloer Str. 53
23795 Bad Segeberg
Tel: 04551-999166



– Rückzüchtungen der 1627 ausgerotteten wilden Auerochsen. Sie leben in extensiv bewirtschafteten Landschaftsschutzgebieten unter weitgehend natürlichen Bedingungen. Kurze Transportwege und eine schonende Schlachtung sind selbstverständlich. Die Rezepturen für seine Extrawürste hat der rührige Gastronom in aufwendiger Zusammenarbeit mit seinem Schlachter eigens entwickelt. Nur ausgesuchte Muskelstücke des Auerochsenfleisches sowie etwa 25 % kerniges Rückenfett von Qualität vollen Holsteiner Landschweinen und besondere Ecoland-Gewürze bilden die Ingredienzien dieser Spezialität. Die ExtraWürste sind noch jung am Markt und wirklich eine köstliche Entdeckung.

Darüber hinaus begeisterten fangfrische Krabben und Sylter Royal-Austern, nach Buchenrauch duftender Katenschinken, delikater Rohmilchkäse, Lübecker Marzipanspezialitäten und Flensburger Biobier. Die Köche des erst 2007 gegründeten Vereins „Feinheimisch-Genuss aus Schleswig-Holstein“ (www.feinheimisch.de) verwandelten in der Showküche die hervorragenden Produkte in kleine Tellergerichte, die bei den Standbesuchern reißenden Absatz fanden. Feinheimisch-Mitglied und Sterne-gekrönter Küchenchef Johannes King aus Westerland/Sylt krönte seine Apfelkreation im Glas sehr dekorativ mit einer köstlichen Kieler Sprotte auf hauchfeiner, in Butter gebratener Baguettescheibe. Über Buchenholz geräucherte Kieler Sprotten sind ebenso wie Holsteiner Katenschinken für die Italiener



Klausberger

Stadtbackerei

Eutiner Backwaren




Backwaren & Kaffeespezialitäten

Café & Galerie

Klausberger

Eutin, Markt 16
(mit Außenplätzen)

Auch in
Ihrer
Nähe!



Unsere weiteren Filialen:

- 23701 Eutin ■ Plöner Landstr. 8-10 (bei familia)
- 23701 Eutin ■ Albert-Mahlstedt-Str. 65
- 23701 Eutin ■ Bgm.-Steenbock-Str. (bei Lidl)
- 23714 Bad Malente ■ Rosenstr. 34-36

Sie kochen gern mit
exklusiven Zutaten?



Diverse Sorten Fleur de Sel, Trüffelöl, Neuland Fleisch,
edle Gewürzmischungen von Ingo Holland,
ab Mittwochs Frischfisch (SB-verpackt),
über 300 Sorten Käse und erlesene Weine & Spirituosen
sind nur ein kleiner Einblick in unser Sortiment.

Suchen Sie nicht erst woanders. Kommen Sie lieber gleich zu uns.
Was wir noch nicht haben, besorgen wir für Sie

Am Sande 8 - Lüneburg - www.sandpassage.de

eine kulinarische Besonderheit – werden doch in Italien Würste vorwiegend luftgetrocknet. Sehr gut angekommen ist auch die Sosländer Sardellenwurst. Vielleicht lag's daran, dass sie auch im Aussehen der italienischen Mortadella ähnelt?

Fazit: Für alle schleswig-holsteinischen Teilnehmer war der Salone del Gusto eine positive Erfahrung mit einem ausgesprochen interessierten und sachkundigem Publikum, das die hochwertigen regionalen Produkte und das klassische Koch-Handwerk zu schätzen weiß. Die vielen netten Gespräche und erste neue Geschäftsbeziehungen sind eine erfreuliche Bestätigung ihrer täglichen Arbeit, die auf einem gemeinsamen Grundsatz basiert: „Frische Qualität aus der Region, in handwerklicher Kochkunst auf den Teller gebracht, verbunden mit einer Prise Tradition und Kreativität“. Mit diesem Messeauftritt ist es gelungen, die Aufmerksamkeit der kulinarisch Interessierten auf den hohen Norden Deutschlands zu lenken.

Elisabeth Jacobs-Götze (Convivium Kiel)

Slowfood Hamburg reist im Oktober 2008 in den hohen Norden (Angeln) und besucht auch unsere Archepassagiere Angler Rind und Angler Sattelschwein

Was ist besser für eine Slowfood Reise, die in Flensburg beginnt, als sich im letzten von einstmals weit über 20 Rumhäusern zu treffen.

Rumhaus A. H. Johannsen in Flensburg

(Marienstr. 6, 24937 Flensburg)

Für 11 Uhr ist es zwar ziemlich früh für eine Rumverkostung. Aber die Führung durch Martin Johannsen lassen wir uns nicht entgehen.

Das Rumhaus wurde 1878 von Andreas Heinrich Johannsen gegründet und wird heute von dessen Enkel Wolfgang Johannsen und dem Urenkel Martin Johannsen in der 4. Generation betrieben. Heute befindet sich das Familienunternehmen in der sogenannten „Marienburg“ in der Marienstraße - einem 300 Jahre alten, historischen Gebäudekomplex.

Wir sehen uns die Produktions- und Lagerräume und den kleinen Hofladen an. Herr Johannsen führt uns in die Geschichte von Zuckerhandel und die Herstellung von Rumverschnitt einführen.

Verkostet wird die „Grog- und Kuchenqualität sowie ein im Holzfass gereifter 14 Jahre alter „Royal“ Rum-Verschnitt. Der ist für den Grog und Kuchen zu schade.

Für die Zusammenstellung des Grog gilt der Spruch auf Plattdeutsch „Rum möt, Zucker kann, Water bruk nicht“.

Weitere Informationen über Johannsen Rum unter www.johannsen-rum.de





Schnüsch ist köstlich

„Schnüsch“ im Gasthaus „Unewatt“ in Langballig-Unewatt

(Unewatter Str. 8, 24977 Langballig-Unewatt)

Im historischen Dorf Unewatt liegt der wunderschöne Landgasthof „Unewatt“.

Es ist klar, dass wir uns dort eine typisch regionale Spezialität schmecken lassen: „Schnüsch“. Das Gericht enthält Gemüse der Jahreszeit „querbeet durch den Garten“. Der Ursprung dieses Gerichts liegt in Angeln, der Landschaft zwischen Schleswig und Flensburg an der Ostsee. Unter dem Namen Snysk ist es auch in Dänemark bekannt. Wegen seiner Zutaten, die vorzugsweise frisch aus dem Garten sein sollten, gilt es als typisches Sommeressen, so ab Ende Juni etwa.

Rezept:

Für 4 Personen werden 1 kg Gemüse wie Kartoffeln, dicke und grüne Bohnen, frisch geplate Erbsen, Karotten, Kohlrabi benötigt. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Gemüse in Stück schneiden und gar kochen 1/2 Liter Milch dazu gießen, 50 g „gute“ Butter unterrühren. 25 g Mehl mit Wasser anrühren und einrühren. Dann einmal aufkochen lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat würzen und auf dem tiefen Teller mit gehackter Petersilie anrichten. Dazu wird auf einem extra Teller - dem „Biteller“ oder Brettchen je eine Scheibe geräucherter Schinken oder Matjesfilet gereicht.

Wir bekommen selbstverständlich den delikaten Schinken vom Angler Sattelschwein. Er ist sehr zart und außergewöhnlich deli-

Besuch bei den Angler Rindern auf dem Hof Lorenzen in Langballig

(An der Beek 4, 24977 Langballig)

Der Hof Lorenzen mit seinen Ländereien wird von Matthias und Sabine Lehmann nach Demeter-Richtlinien geführt. Es ist ein Familienbetrieb mit einer traditionellen Mischwirtschaft aus Getreideanbau und Viehwirtschaft. Gearbeitet wird mit Unterstützung von Menschen „mit Hilfebedarf“. Wir werden sehr freundlich von Bauer Lehmann und seiner Frau empfangen und erhalten eine kleine Führung in die Stallungen und eine beim Haus gelegene Weide mit den größeren Kälbern. Die Rinder sind nicht scheu, sondern sehr zutraulich und lassen sich streicheln, was vor allem für die Kinder ein Erlebnis ist. Herr und Frau Lehmann laden uns in die Hofscheune ein, wo sie Bänke und einen langen Tisch reichlich mit ihren Erzeugnissen gedeckt haben: Leberwurst, Mettwurst und Milchprodukte.

Herr Lehmann hält uns einen interessanten Vortrag über die Entwicklung des Hofes und seine Grundsätze. Einiges ist mir sehr eindringlich im Gedächtnis geblieben: Ohne Familie läuft in dieser Wirtschaftsform gar nichts – Bauer und Bäurin müssen harmonieren und die tägliche Arbeit gemeinsam bewältigen. Für die Pflege und Ansprache der Tiere sind vor allem die Helfer und Helferinnen zuständig, die in dieser Arbeit Bestätigung und Ruhe finden. Das können wir bei der Rückkehr der Rinder von der Weide sehr gut sehen. Herr Lehmann kommt aus der konventionellen Landwirtschaft. Seinen Weg bis zur Übernahme des Hofes und die Wahl seiner Bewirtschaftung hat er uns ausführlich und einleuchtend beschrieben. Er fasst mit den nachfolgenden Erkenntnissen zusammen:

„Als ich zur Landwirtschaftsschule ging, hieß das Lehrbuch: „Unsere Haustiere“; das nachfolgende hieß „Nutztierhaltung“, und heute geht es um „Tierproduktion“ !





Eine Angler Sattelsau

Angler Sattelschweine auf dem Hof von Heiner Iversen

(Svensteen 8, 24960 Munkbrarup)

Der Hof von Heiner Iversen liegt inmitten einer von konventioneller Landwirtschaft geprägten Umgebung. Auch dieser Hof muss um zu überleben nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten geführt werden. Nichtsdestotrotz hat Heiner Iversen den Hof 1992 nach Richtlinien von Bioland umgestellt. Nun betreibt er hier Ackerwirtschaft (Kartoffeln und Getreide) und Schweinehaltung (500 Mastschweine pro Jahr). Und er hält mit 10 Zuchtsauen die Rasse der Angler Sattelschweine. Heiner Iversen ist 1. Vorsitzender des Fördervereins „Angler Sattelschwein“, in dem sich Züchter, Hobbyhalter und Freunde dieser Schweine-rasse zusammengefunden haben, um den Bestand zu erhalten und zu vergrößern (www.angler-sattelschweine.de).

Beim Besuch in den Ställen sehen wir, dass die Zuchtsauen in großen Koben und mit Auslauf gehalten werden. Im Sommer dürfen sie auf die Weide. Sie machen einen ruhigen und zutraulichen Eindruck. Durch den Stall, in dem eine Sau gerade ihre Ferkel geworfen haben, gehen wir nur auf Zehenspitzen durch.

Die Mastschweine werden draußen in großen überdachten Koben gehalten. Sie sind in drei Zonen eingeteilt: 1 Liegefläche mit sauberem Stroh, eine Lauffläche und einen Bereich für den Mist. – gegenüber der üblichen Schweinehaltung ist das Luxus.

Wie alle derart bewirtschafteten Höfe gibt es auch hier einen Hofladen. Die Direktvermarktung hilft beim Überleben.

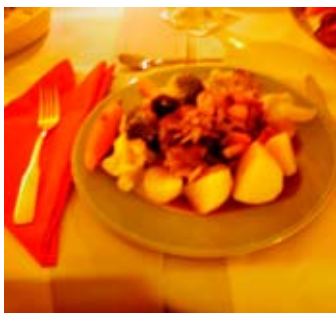
Die Produkte Wurst und Schinken, die Herr Iversen uns anschließend anbeitet, sind einfach köstlich.

Regionales Abendessen im Hotel all arts bei Stoltebüll (Wittkiel 12 -24409 Stoltebüll bei Kappeln)

Nach Rum, Rindern und Schweinen haben wir uns eine gemütliche Unterkunft und ein leckeres Abendessen verdient. Das Hotel all arts liegt in der Nähe von Kappeln unweit der Ostseeküste. Es ist ein apart und schön von Künstlern gestaltetes Anwesen. Die Küche ist der Region verpflichtet. Abends sitzen wir mit 18 Slowfoods um einen ausladenden



Tisch. Es wird Regionales rustikal aufgetischt:
Als ersten Gang gab es eine vorzügliche Kürbissuppe, dann einen Schweinebraten natürlich vom Sattelschwein mit Gemüse der Saison und verschiedenen Kartoffelzubereitungen Die Nachspeise ist die „Präsidenten-creme“. Sie wurde bei einem Besuch des Bundespräsidenten Scheel in Flensburg kreiert.



Wir lassen den ereignisreichen Tag bei Bier und Wein ausklingen.



Ziegenmilch, Ziegenquark und wunderbares Brot aus Emmer

Ziegen und Emmer auf dem Biolandhof Südensöhl

(Dorfstr. 16a, 24882 Moldenit)

Ein Bonbon zum Abschluss unserer Reise ist am nächsten Tag der Besuch bei Familie Feige auf Hof Südensöhl. Auch dieser Hof liegt inmitten konventionell bewirtschafteter Felder. Eine Mischwirtschaft mit Kühen, Ziegen und Ackerbau mit altem Getreide und seit neuestem Senf mit eigenen Produkten in der Direktvermarktung im Hofladen und mit Abokisten sichert hier das Auskommen der Familie. Bauer Feige schildert sehr anschaulich, wie er durch das Spritzen von Unkrautvernichtungsmitteln und konventionellen Dünger Krankheiten bekam und Allergien entwickelte. Da er mit Leidenschaft Bauer war, übernahm er den Hof Südensöhl mit dem Ziel auf biologisch-dynamisches Wirtschaften umzustellen. Nahe gelegene Waldorfschulen schicken ihre Schüler zum Praktikum zu Familie Feige.

Wir dürfen Frau Feiges herrliches Brot aus Emmergetreide mit verschiedenen Ziegenfrischkäsen kosten. Auch der eigene Senf pur oder mit Honig ist ein Genuss.

Die Höfe, die wir in zwei Tagen besucht haben, sind eine Auswahl. Wir Hamburger werden die Kontakte nicht abreißen lassen und freuen uns auf weitere Besuche. In diesem Zusammenhang verweise ich auf den Besuch des Biolandbetriebs von Bunde Wischen am 9. Mai (siehe Veranstaltungskalender).

Von Barbara Retzlaff (Convivium Hamburg)

(ein ausführlicher Bericht zu unserer Angelntour ist auf www.slowfood-hamburg.de abrufbar)

Holsteiner Katenschinken – Spezialität aus Salz und Rauch

„Holsteiner Katenschinken“ erfreuen jedes Frühjahr auf's Neue den Gaumen des Genießers, vor Allem wenn der erste frisch gestochene Spargel auf den Markt kommt. Ein gutes Ausgangsprodukt, die Herkunft und Aufzucht des Schweins und ganz besonders die handwerkliche Verarbeitung sind Voraussetzungen für eine hervorragende Qualität eines Katenschinkens.

Der „Holsteiner Katenschinken“ ist ein Produkt mit langer Tradition. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts wurde er in ländlichen Räucherkatzen des heutigen Landesteils Holstein meist für den eigenen Haushalt hergestellt. Erst mit dem steigenden Bedarf der wachsenden Städte mit der beginnenden Industrialisierung wandelte sich die bäuerliche Schinkenräucherei in ein einträgliches handwerkliches Gewerbe. Die Entwicklung der schnellen Schiffs- und Eisenbahnlinien trugen zum steigenden Export dieser regionalen Spezialität bei.

Dass sich das spezielle Verfahren des Kalträucherns hier im Herzen Schleswig-Holsteins entwickeln konnte, lässt sich mit der Bau- und Lebensweise der Menschen erklären. Die ländliche Bevölkerung wohnte – teilweise noch bis Anfang des 20. Jahrhunderts – in „Hallenhäusern“ mit offener Herdstelle ohne Schornstein. Der allgegenwärtige Rauch schadete zwar Augen und Lungen, aber man nutzte ihn zur Konservierung von Fleisch. Lange Zeit war das Kalträuchern ohnehin die einzige Methode der Fleischkonservierung, denn Lufttrocknung war wegen der hohen Luftfeuchtigkeit kaum möglich. Und auch sonst gab es hier alles, was man brauchte: Über die Handelswege wie den historischen „Ochsenweg“ wurden Gewürze und Salz gehandelt, das für die Herstellung unverzichtbar war. In den weitläufigen Wäldern wuchs reichlich Buchenholz, das als Bau- und Brennmaterial genutzt wurde, und dort mästete man seit dem Mittelalter die Schweine mit Bucheckern und Eicheln fett. Die Schweinemast besaß eine hohe wirtschaftliche Bedeutung für die Guts- und Landwirtschaft in Holstein. Die Bauern zahlten für die Nutzung der „Hutewälder“ eine Pacht an die Güter und Klöster. Heute kennen wir diese Tierhaltung noch aus der spanischen Extremadura - und zahlen für den Pata Negra Schinken entsprechend hohe Preise.

Die geräucherten Schweineschinken aus Holstein wurden wegen ihrer Qualität besonders geschätzt und schon 1608 an den dänischen Königshof geliefert. Zu Zeiten der Westindienfahrten tauschte man sie als Exporthandelsware gegen Zucker und Rum aus der Karibik.

Ein „kerniger“ Schweineschinken (möglichst vom männlichen Schwein), Pökelsalz und Buchenrauch, dazu einige Gewürze,



handwerkliches Geschick und Geduld – mehr braucht man nicht zur Herstellung des echten Holsteiner Katenschinkens. Der Schlosknochen und der Röhrknochen werden bei ihm nicht ausgelöst. Der Schinken wird nach dem Hamburger Rundschnitt zugeschnitten, von Hand gesalzen, anschlie-

ßend abgebürstet und „nachgebrannt“. Dabei verteilt sich das Salz gleichmäßig bis zum Knochen und verhindert das frühzeitige Verderben. Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind dafür notwendig.

Der Schinken braucht die richtige Feuchtigkeit der Außenhaut, um nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig Rauch aufzunehmen. Im langsamen Kalträucherverfahren über Buchenholz wird er dann bis zu einem halben Jahr geräuchert. Die Temperatur darf dabei 25 Grad Celsius nicht überschreiten. Die kräftig rote Farbe im Anschnitt und eine leichte Marmorierung unterscheiden den „Holsteiner Katenschinken“ von den Schinken aus anderen Regionen. Er duftet und schmeckt angenehm nach dem natürlichen Buchenrauch und der Fettgeschmack ist leicht nussig.

Die Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e. V. hat den EU - Herkunftsschutz (geschützte geografische Angabe - g.g.A.) für den „Holsteiner Katenschinken“ beantragt, um ihn vor Missbrauch und Nachahmung zu schützen. Infos: www.holsteinerkatenschinken.de und www.geoschutz.de

Von Elisabeth Jacobs-Götze (Convivium Kiel)

siehe auch Veranstaltungstipps Seite 22

Kulinarisches Surfen

Unter dieser Rubrik wollen wir Ihnen Internetadressen vorstellen, die Ihnen auf der Suche nach Informationen zum Thema Essen und Trinken nützlich sein können. Zusätzlich gibt es auch einen Hinweis allgemein zum Thema Internet.

www.chefkoch.de

Auf dieser Seite finden Sie viele Kochrezepte, können eigene Rezepte der kochenden Internet-Gemeinde bekannt geben, sich einen Newsletter mit Rezeptideen abonnieren und sich mit anderen Kochinteressierten austauschen.

www.ernaehrungs-iq.de

Bei dieser von weightwatcher gesponserten Seite gibt es einen kleinen Fragebogen zum Ernährungswissen, mit dem Sie Ihr Ernährungswissen bzw. Ihren Glaubensirrtümer überprüfen und korrigieren können.

www.foodfreak.de

Foodfreak ist das Pseudonym von Hamburger Slow Food Fans, die mit viel Mühe und Aufwand eine Internetpräsenz zum Thema Gutes Essen und Kochen pflegen. Hier werden sich besonders Jüngere angesprochen fühlen, für die das Wort „Blog“ alltagsvertraut ist.

www.slowfood-messe.de

Vom 02.-05. April findet zum 3. Mal die Slow Food Messe Deutschland in Stuttgart statt. Alle Informationen zu Preisen, Geschmackserlebnissen, Vorträgen, Slow Tours, Verabredungen zum Essen sind hier aufgeführt. Wer es bequemer haben will, kann auch einen Newsletter beziehen.

<http://anon.inf.tu-dresden.de/>

Jeder, der im Internet surft, hat sich bestimmt schon mal gefragt, wer alles mitbekommt, wohin man surft und was mit einer „IP-Adresse“ geschieht. Hier hat die TU Dresden schon vor Jahren ein Projekt zur Anonymisierung des eigenen Computers begonnen. Hintergrundinformationen und praktische Hinweise gibt es auf dieser Seite

(Gerrit Rinck, Convivium Lübeck)

Ehrenamtlich tätig bei Slow Food

Als ehrenamtlich tätiger Verein freuen wir uns immer über neue Mitwirkende. Unterstützung ist in folgenden Bereichen herzlich willkommen:

Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die mangels Angebot auszusterben drohen, sollen vor dem Vergessen gerettet werden.

- Recherche zu einzelnen Produkten, Rassen und Arten bezüglich Historie, aktuelle Verbreitung, Produzenten und anderen Besonderheiten
- Aufbereitung der Informationen für Veröffentlichungen und Pressearbeit
- Organisation von Veranstaltungen

Produzentenmärkte

Gemeinsam mit dem Freilichtmuseum am Kiekeberg veranstalten wir jedes Jahr den Käsemarkt, um regionale Produzenten und ihre Produkte vorzustellen, begleitet von „Geschmackserlebnissen“ (moderierten Verkostungen).

- Abstimmungen von Teilaufgaben und Organisation von Veranstaltungsteilen
- Zeitgerechte Vorbereitung und Aufbereitung der Planung für die Presse
- Dokumentation der Märkte für eine nachfolgende Pressearbeit und als Vorbereitung für Nachfolgemärkte.

Veranstaltungen

Wir führen zahlreiche Veranstaltungen zu den Themen Geschmacksvielfalt, Produktionsweisen und Produktveredelung durch. In Seminaren schulen wir Sinneswahrnehmungen und bei Führungen präsentieren wir besondere Produkte.

- Präsenz auf der Veranstaltung
- Abstimmung von Veranstaltungen

Interne Organisation

Die ständige Optimierung interner Abläufe bei der Veranstaltungsorganisation, Informationsverteilung und Kommunikation ist in einem ehrenamtlichen Verein von besonderer Bedeutung.

- Auslotung von Verbesserungsmöglichkeiten an der internen Kommunikations- und Informationsstruktur
- Strukturierter Datenaustausch und Abgleich zu übergeordneten Strukturen.

Genussführer

Wir möchten Restaurants, Gaststätten und vergleichbare Betriebe vorstellen, die sich in besonderer Weise für die norddeutsche Esskultur einsetzen.

- Vorschläge von Kandidaten
- Testessen und Bericht verfassen

Informationen Anmeldungen

IMPRESSUM

Slow Food Hamburg

www.slowfood-hamburg.de

Dr. Olaf Ehrigsen, Holstentwiete 9b, 22763 Hamburg,

Tel. 040 / 39 80 50 98 und Fax 040 / 39 80 50 99

E-Mail: olafe@slowfood-hamburg.de

Slow Food Lübeck

www.slowfood.de/luebeck

Dr. Gerrit Rinck, Sandstraße 16, 23552 Lübeck

Tel. 0451 / 77 267 und Fax 0451 / 77 306

E-Mail: luebeck@slowfood.de

Slow Food Lüneburg

www.slowfood.de/lueneburg

Walter Dieckmann, Lärchenweg 15, 21409 Embsen

Tel. 04134 / 383

E-Mail: lueneburg@slowfood.de

Slow Food Kiel

www.slowfood.de/kiel

Elisabeth Jacobs-Götze; Wehdenweg 73, 24148 Kiel

Tel. 0431-803544

E-Mail: kiel@slowfood.de

Fotos: Slow Food (G. Rinck, O. Ehrigsen, B. Retzlaff, E. Jacobs-Götze, Thomas Overdieck)

Layout: Barbara Retzlaff

Textbearbeitung: Hanna Bittner, Barbara Retzlaff

Druck: Lehmann Offsetdruck Norderstedt

Der Veranstaltungskalender konnte nur mit Hilfe der Anzeigen gedruckt werden. Wir bitten um Beachtung – es lohnt sich bestimmt!

Anzeigenschluss für den Kalender im 1. Halbjahr 2010 ist der 1. November 2008 Ansprechpartner für Anzeigen sind die o.g. Convivienleiter

Auflage: 18.000

Vi.S.d.P.:

46 Barbara Retzlaff, Saselbergweg 63, 22395 Hamburg

Ich möchte gerne Mitglied werden:

- Juniorenmitgliedschaft: 30 € / Jahr (18 bis 26 Jahre)
- Einzelmitgliedschaft: 75 € / Jahr
- Familienmitgliedschaft: 95 € / Jahr (Jugendliche bis 18 eingeschlossen; auch für nichteheliche Lebensgemeinschaften)
- Förderer von Slow Food Deutschland (hierzu erhalten Sie gesonderte Aufnahmeformulare)

Als Slow Food-Mitglied erhalten Sie 6 x pro Jahr das Magazin „Slow Food“, natürlich Einladungen per email zu unseren Veranstaltungen und weltweit ermäßigten Eintritt zu allen Slow Food-Veranstaltungen. Und vor allem: Als Slow Food-Mitglied unterstützen Sie Ihr Recht auf abwechslungsreichen, unverfälschten und gesunden Genuss!

Nachname _____

Vorname _____

Straße _____

PLZ und Ort _____

Telefon _____

Fax _____

E-Mail _____

Datum, Unterschrift _____

Ich möchte folgendem Convivium angehören:

Hamburg Lübeck Lüneburg Kiel

Ausfüllen und an Ihr zukünftiges Convivium (Anschriften und e-MailAdressen nebenstehend) weiterleiten.

Oder direkt an Slowfood Deutschland e.V. über das Internet:
www.slowfood.de/mitgliedwerden/

Weitere ausführliche Informationen im Internet unter
www.slowfood-hamburg.de und www.slowfood.de.

Desweiteren benachrichtigen wir Sie gerne über alle Veranstaltungen per Email. Hier bekommen Sie auch Einladungen für kurzfristige Termine. Einfach eine Email schreiben an:
information@slowfood-hamburg.de.

Slow

Slow Food ist eine weltweite Vereinigung, die sich für genussreiche Lebensmittel und den Erhaltung regionaler Produkte und Speisen einsetzt, um die Geschmacksvielfalt zu bewahren.

Slow Food engagiert sich für nachhaltige, artgerechte und sozial gerechte Produktionsbedingungen und eine Verarbeitung mit natürlichen oder artgerechten Mitteln.

Slow Food vermittelt als Gastgeber auf gesellige Weise Wissen über Lebensmittel und deren ursprünglichen Geschmack und vereint Produzenten, Händler und Verbraucher in einer Lobby für Geschmack.

In regionalen Gruppen, den Convivien, spielt sich in vielfältigen Veranstaltungen das Leben des Vereins ab, bei dem Gäste zum Schnuppern, Schmecken und Kennenlernen immer herzlich willkommen sind.



Slow Food
Hamburg Kiel Lübeck Lüneburg

Food

www.slowfood-hamburg.de
www.slowfood.de