

*Der Mensch
muss essen
und trinken
aber was?*

*Veranstaltungen
Frühjahr 2012*



Slow Food

Convivien Hamburg, Lübeck, Lüneburg

Editorial

Liebe Slowfood-Freunde und Interessierte,

wir hoffen, Sie sind gut in 2012 angekommen. Wir haben in diesem Jahr wieder viel vor und hoffen auf Ihre Unterstützung.

Slow Food Deutschland hat sich im letzten Jahr an der **Aktion „Bauer hält Hof“** beteiligt. Auf kleinen Höfen quer durch die Republik haben Veranstaltungen stattgefunden, die die aktuelle EU-Agrarpolitik in die Kritik nehmen. Diese Politik hat einen entscheidenden Anteil an der zunehmenden Verschwendung von Nahrungsmitteln, der fortschreitenden Entvölkerung der ländlichen Räume weltweit und der Konzentration in der Nahrungsmittelproduktion und -vermarktung auf wenige Global Players. Was das für unser Essen und den Genuss daran bedeutet, wissen wir; ganz zu schweigen von immer noch rund einer Milliarde hungernder Menschen. In diesem Jahr gibt es weitere Veranstaltungen im städtischen Raum, die die Verbindung zwischen Produzenten und Verbrauchern herstellen wollen. Diskutieren Sie mit über zukunftsfähige landwirtschaftliche Modelle für unsere Region:

- **21. Februar 2012**, Hamburg, "Dreiundsiebzig", Schulterblatt 73, Saal des Kulturhauses, 19.30 Uhr
- **Termin für eine Veranstaltung im Mai 2012** in Lübeck steht noch nicht fest

Eltern mit Kindern möchten wir besonders auf die Veranstaltung **KinderKochClub des Conviviums Lüneburg** aufmerksam machen. In den anderen Convivien sind wir bemüht, Ähnliches zu organisieren.

Der Käsemarkt am Kiekeberg wird in diesem Jahr wieder mit Slowfood stattfinden. Unser neues Konzept sieht einen Slow-Market im Markt vor, auf dem Aussteller ihre Produkte nach den strengen Slow Food Kriterien präsentieren (siehe Vorschau am Ende des Flyers).

Wir freuen uns darauf, Sie in unseren Veranstaltungen zu treffen.

Bis dahin mit genussvollen Grüßen

Ihre
Convivien Hamburg, Lübeck, Lüneburg

Handwerk – Ihre Chance

Mit uns haben Sie alle Möglichkeiten:

Wir bilden aus zum/zur

- **Bäckergeselle/-gesellin**
- **Bäckermeister/-in**
(+ Unterstützung auf dem Werdegang)
- **Betriebswirt/-in des Handwerks**
- **Schichtleiter/-in**
- **Produktionsleiter/-in**
- **Vertriebsleiter/-in**
- **Betriebsleiter/-in**
- **Unternehmer/-in**

Kommen Sie zu uns oder zu Handwerkskollegen.

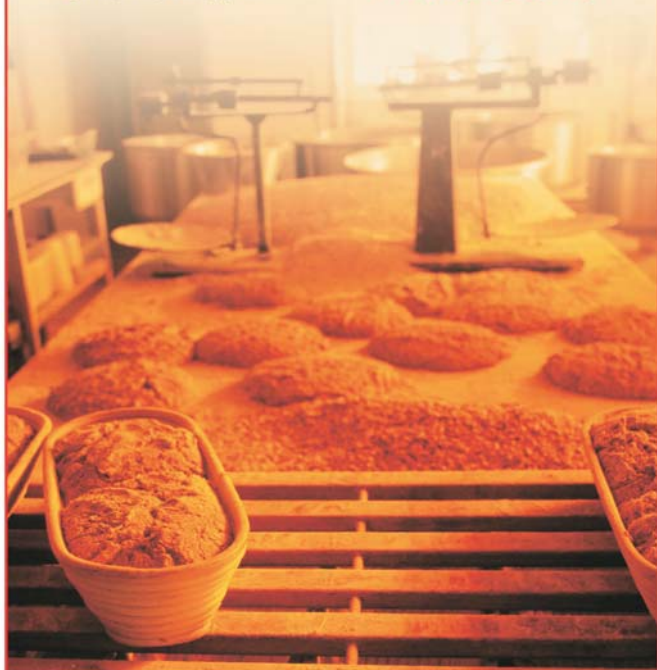


Thomas Effenberger
Bäckermeister
Betriebswirt des Handwerks
Inhaber



EFFENBERGER
VOLLKORN - BÄCKEREI

Rutschbahn 18
20146 Hamburg
Tel. 040 - 45 54 45



www.effenberger-vollkornbaeckerei.de

V e r a n s t a l t u n g e n

Hamburg

Hamburger Stammtisch

Gemeinsam essen und klönen
für Mitglieder und Interessierte

Die Stammtische im Frühling werden über den **Hamburger Newsletter** bekannt gegeben, da Termine und Orte noch nicht feststehen. Wer noch keinen Newsletter erhält oder keinen möchte und trotzdem einen unserer Stammtische besuchen möchte, melde sich bitte bei

Barbara Retzlaff: retzlaff@slowfood-hamburg.de oder
Sebastian Wenzel: wenzel@slowfood-hamburg.de

Die Veranstaltungen
werden ständig aktualisiert auf
www.slowfood-hamburg.de

Lübeck

Lübecker Schneckentisch

Stammtisch zum Genießen, Klönen, Informieren und Planen – für Mitglieder und herzlich willkommene Gäste

Mittwoch, den 11. Januar 2012, 19.00 Uhr

Ort: Lübecker Hanse, Kolk 3 – 7, 23552 Lübeck

Mittwoch, den 8. Februar 2012, 19.00 Uhr

Ort: Remise, Wahnstr.43, 23552 Lübeck

Mittwoch, den 14. März 2012, 19.00 Uhr

Ort: VAI, Huxstr.42, 23552 Lübeck

Mittwoch, den 11. April 2012, 19.00 Uhr

Ort: Zimberei in der Gemeinnützigen, Königsstr.5-7, 23552 Lübeck

Anmeldung für alle 4 Termine: bei Doris Kleinholz,
E-Mail: slowfood-hl@web.de

Lübeck

Sonntag, den 15. Januar 2012, 16.00 Uhr

Pasta und seine Saucen

ein Kochkurs

Michael Mattenklodt wehlt uns in die Geheimnisse der frischen Pastazubereitung ein, insbesondere die des Cilento!

begrenzte Teilnehmerzahl

Ort: Piazza Pipistrello, Beckergrube 88, 23552 Lübeck

Kosten: 30,- € incl. Abendessen ohne Getränke, Vorkasse

Anmeldung: D. Kleinholz, slowfood-hl@web.de

Lüneburg

Samstag, den 21. Januar 2012, 15.00 Uhr

„Easy cooking“

Berufstätige und andere Interessierte kochen gemeinsam, was man nach einem Arbeitstag schnell, aber trotzdem gut und schmackhaft zubereiten kann.

Ort: Bei Bärbel und Jupp, Rullstorf, Kosten: Umlage der Zutaten

Anmeldung bis 14.01.12 bei: Walter Dieckmann, Tel.:04134-383,

E-Mail: lueneburg@slowfood.de

CONVIVIAM HAMBURG

www.slowfood-hamburg.de

NEU: Blog www.aufgetischt.org

Kontakt: Barbara Retzlaff

Waldreiterring 57, 22359 Hamburg

Telefon: 040 / 433978

e-Mail: retzlaff@slowfood-hamburg.de

Hamburg

Dienstag, den 7. Februar 2012, 19.00 Uhr

Alles über Apfelwein und Cidre

Bernd Gerstäcker und Christiane Walter von **Most of Apples** stellen uns Ihre tollen Getränke rund um den Apfel vor. Ihre über 10 Jahre alte Idee, nichtgenutzte Äpfel zu Most zu verarbeiten, hat aus heutiger Sicht Vorreitercharakter. **Thomas Sampl vom "Vlet"** verwöhnt uns dazu mit seinem leckeren Fingerfood.

Ort: Restaurant Vlet, Sandtorkai 23/24, 20457 Hamburg

Preis ca.20,00 € incl. Verkostung, ohne Getränke vom Vlet

Anmeldung bei Sebastian Wenzel, E-Mail: wenzel@slowfood-hamburg.de

Lüneburg

Samstag, den 11. Februar, 15.30 Uhr

Besuch bei der Landschlachtere Drewes in Amelinghausen

Tradition und Technik bei der Fleischverarbeitung: Wir stellen gemeinsam Bratwurst her, erfahren etwas über Neuland-Tierhaltung, lernen den Betrieb kennen und werden ausgewählte Produkte verkosten.

Teilnehmerzahl begrenzt, Unkostenbeitrag

Ort: Lüneburger Str. 46, 21385 Amelinghausen

Anmeldung bis 4.2.2012 bei: Walter Dieckmann, Tel.:04134-383,

E-Mail: lueneburg@slowfood.de

Hamburg

Samstag, den 11. Februar 2012, 16.00 Uhr

Samstag, den 3. März 2012, 16.00 Uhr

Teehochgenuß

Unser Förderer **Henning Schmidt vom Hamburger Teespeicher** stellt uns verschiedene Tees aus den Bereichen Schwarz-, Grün-, Oolong- und Weißem Tee und ihre Besonderheiten vor; Für Slowfood sucht er in seiner Schatzkammer nach dem Besonderen, das nach seiner Meinung erhalten werden muss.

Ort: Speicherstadtmuseum, Am Sandtorkai 36, 20457 Hamburg

Preis: 16,50 € inkl.Museumseintritt

Anmeldung unter www.teespeicher.de

Lübeck

Montag, den 13. Februar 2012, 18.00 Uhr

Desserts mit Pfiff !!

Unser Fördermitglied **Silke Eickhoff** wird uns die fachgerechte Herstellung von Dessertgrundrezepten wie Mousse, Cremes oder Parfaits einweisen und Anregungen für phantasievolle, saisonale Variationen geben.

Begrenzte Teilnehmerzahl

Ort: Bio-Konditorei Gaumenfreude, Moislinger Allee 69b, (Ecke Nelkenstr.), 23558 Lübeck

Kosten: 20,- €, Vorkasse

Anmeldung bei D. Kleinholz, E-Mail: slowfood-hl@web.de

Hamburg

Sonntag 15. Januar 2012

Sonntag, 19. Februar 2012

(jeweils 11.30 – 15.00 Uhr)

Grünkohlbüffet mit alten Sorten

Wer kennt Halbhohen grünen Krausen, Holte Palme, Braunkohl rote Palme, die Ostfriesische Palme, Diepholzer Blaukohl, Roten Krausen, Palmkohl und Helgoländer Wildkohl und viele mehr? Der Küchenchef vom **Hotel Altes Land** wird uns mit dem Geschmack und den Zubereitungsarten dieser kaum im Handel erhältlichen alten Sorten überraschen, die er speziell für seine Küche anbauen lässt.

Ort: Hotel Altes Land, Schützenhofstr. 16, 21635 Jork

Anmeldung: direkt im Hotel Altes Land info@schuetzenhof-jork.de mit einem Hinweis auf Slowfood

Die Veranstaltungen
werden ständig aktualisiert auf
www.slowfood-hamburg.de

Lübeck

Freitag, den 24. Februar 2012, 19.00 Uhr

Rebenzüchtung und -vermehrung

Vortrag und Verkostung mit Hubert Konrad

Ein 0,5 mm großes Insekt und zwei Pilzkrankheiten, eingeschleppt aus Nordamerika, haben in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts den europäischen Weinbau in seiner Existenz massiv bedroht. Der Weinanbau musste auf neue und unbekanntere Grundlagen gestellt werden. Das war die Geburtsstunde der wissenschaftlich fundierten Rebenzüchtung und der Rebenvermehrung. Es wurden neue Erkenntnisse gewonnen und daraus Verfahren entwickelt, die bis zum heutigen Tage von größter Bedeutung sind.

Von Anfang an mit dabei war die **Forschungsanstalt Geisenheim**. **Hubert Konrad** vom dortigen Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung wird in seinem Vortrag über die Arbeit des Rebenzüchters einst und jetzt berichten. Resultate der Züchtungsarbeit werden in "flüssiger" Form dargestellt. Begrenzte Teilnehmerzahl

Ort: Restaurant Landhaus Hamberge, Stormarnstr.14, 23619 Hamberge (vor den Toren von Lübeck!) – Hinter dem Restaurant liegt das Hotel Oymanns!

Kosten: 28,- € incl. Abendessen und Weinprobe, exclusive weitere Getränke, Vorkasse- Anmeldung: Doris Kleinholz, E-Mail: slowfood-hl@web.de

Lüneburg

Donnerstag, den 8. März 2012, 16.00 – 19.00 Uhr

KinderKochKlub Lüneburg

startet im Neuen Jahr!

Kinder im Alter von 7 bis 12 Jahren, die gemeinsam mit anderen gern kochen (lernen) würden, sind herzlich eingeladen, mitzumachen. Die Kosten (max. 8,- €) werden umgelegt.

Ort: Ev. Familienbildungsstätte Lüneburg, Bei der St. Johanniskirche 3
Näheres und verbindliche Anmeldung bis 22.2.2012 bei Walter Dieckmann,
Tel.: 04134-383, E-Mail: lueneburg@slowfood.de.



Kinderkochklub Rhein-Neckar

Lübeck

Freitag, den 9. März 2012, 19.00 Uhr

Von Schweinen und Menschen

Vortrag und Verkostung

im historischen Ambiente des **Herrenhauses Trenthorst**, ca. 12 km SÖ von Lübeck.

Wir besuchen eine Veranstaltung des Fördervereines des Institutes für Ökologischen Landbau, in welchem wir als „**Slow Food Lübeck**“ Mitglied sind. **Dr. Friedrich Weißman vom Institut für Ökologischen Landbau** wird uns über den Beitrag des Schweins zur Ernährung des Menschen informieren und darüber, wie sich die Zucht und das äußere Erscheinungsbild seit den 50er Jahren so dramatisch gewandelt hat, dass das Schimpfwort vom „fetten Schwein“ schon lange nicht mehr gilt. Nach der Theorie zum Genuss: Wir wollen einmal wieder ein Testessen veranstalten und uns auf einen Vergleich unterschiedlicher Schweinerassen auf dem Teller einlassen.

Ort: Förderverein des Instituts für Ökologischen Landbau,
Trenthorst e.V. (FOELT e.V.)

Trenthorst 32, 23847 Westerau-Trenthorst, (Herrenhaus)

Kosten: 10,- €

Anmeldung: FOELT e.V. Büro: Tel. 04539 8880 612,

E-Mail: kurt.weirauch@vti.bund.de

Lübeck

Sonntag, den 11. März 2012, 19.00 Uhr

Pasta e Basta

– ein Abend voller Witz und Emotionen

Ein Gastspiel der **Kammerspiele Hamburg im Kolosseum Lübeck**.

Mitwirkende: M. Buss, C. Fortenbacher, D. Loeffler, L. Newkirk

.....und der Clou: Gianni (Restaurant daAngelo) kocht auf der Bühne live...!!

Ort: Kolosseum Lübeck, Kronsfordter Allee 25, 23560 Lübeck

Kosten: mittl. Kat. 30,- €, begrenztes Kontingent, Vorkasse

Anmeldungen: bis 1.2.2012 bei D. Kleinholz,

E-Mail: slowfood-hl@web.de

CONVIVIUM LÜBECK

www.slowfood.de/luebeck

Kontakt: Gudrun Schnitzler

Telefon: 0451/ 3845709

e-Mail: gudrunschnitzler@googlemail.com

Hamburg

Freitag, den 24. März 2012, 19.00 Uhr

(Für MitköchInnen ab 15.30 Uhr)

Kochen und Essen 7

Das **Slow Food Convivium Hamburg** lädt herzlich zum gemeinsamen Kochen und Essen ein. Verarbeitet werden Fleisch, Fisch und Gemüse aus der Region (möglichst alte Sorten).

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt. Die Menü-Planung: Warmer Rote Beete Salat mit frischem Ziegenkäse (**Kunst und Käse**), Sauerkraut mit Speck, Gebratener Zander (hoffentlich vom Schaalsee), Kartoffelschnee mit brauner Butter, Sahnepudding mit Kirschsosse.

Jochen Krehahn vom Pinot Gris Weinhandel wird uns einige zum Menü passende, ökologisch angebaute Weine vorstellen, die dann zum Menü oder auch zum Mitnehmen erworben werden können. Wasser ist im Preis enthalten – für den Wein bitte einen Extra Obolus.

Die Kosten werden sich auf ca. € 25,00 bis € 30,00 belaufen.

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

Anmeldung bei Yvonne Assmann, E-Mail: assmann@slowfood-hamburg.de

Die Veranstaltungen
werden ständig aktualisiert auf
www.slowfood-hamburg.de

CONVIVIAM LÜNEBURG

www.slowfood.de/lueneburg

Kontakt: Walter Dieckmann

Lärchenweg 15, 21409 Embsen

Telefon: 04134 / 383

e-Mail: lueneburg@slowfood.de

Lüneburg

Samstag, den 24. März 2012, 19.00 Uhr

Slow Food - Slow Mood:

Entschleunigung im Alltag

Wie geht das? Zu einem feinen Menü und einem nachdenklichen Gespräch sind wir bei unserem Fördermitglied „**Cafe Himmelhoch**“, **Bistro und Hofrestaurant** eingeladen.

Menükosten: 32,- € (ohne Getränke)

Anmeldung bis spätestens zum 17. März bei: Walter Dieckmann,

Tel.: 04134-383, E-Mail: lueneburg@slowfood.de

Lübeck

Donnerstag, 29.03. bis Sonntag, 01.04.2012

Reise in den Klützer Winkel

Wir werden im **Seehotel Großherzog von Mecklenburg** in Boltenhagen wohnen und kulinarische und kulturelle Exkursionen nach Wismar, Kloster Rühn u.v.m. unternehmen. Am Sonntag endet die Reise mit einem **Besuch des Schaalseemarktes** und einer Exkursion mit abschließendem regionalem Menü.

Es ist möglich, an einzelnen Tagen oder Veranstaltungen teilzunehmen.

Die abschließende Detailplanung lag bei Drucklegung noch nicht fest.

Interessenten melden sich bitte bei Gudrun Schnitzler, Tel.: 0451-3845709,

E-Mail: convivium-luebeck@googlemail.com

Lüneburg

Mittwoch, 18. April 2012, 19.00 Uhr

Der Schneckentisch wandert

Um allen Mitgliedern einmal Gelegenheit zu geben, daran teilzunehmen, wandert der **Stammtisch** durchs weitläufige Conviviumsgebiet. Diesmal ist er im Norden geplant. Zwanglos und gesellig ist dies Treffen offen für Mitglieder und Gäste. Vorschläge für die Programmplanung im Sommer sind erwünscht.

Ort: siehe Mitgliederbrief April 2012 oder zu erfragen bei Walter Dieckmann, Tel. 04134-383

Lüneburg

Samstag, den 21. April 2012, 15.00 Uhr

Besuch in der Vollkornbäckerei

Rasche in Zernien

Die Produktpalette der **Vollkornbäckerei**, der Betriebsablauf und der Vertrieb werden uns durch **Jochen Rasche**, Inhaber des in dritter Generation geführten Familienbetriebs vorgestellt und ausgewählte Backwaren zur Verkostung angeboten.

Teilnehmerzahl begrenzt, Unkostenbeitrag

Ort: Vollkornbäckerei Rasche in 29499 Zernien

Anmeldung bis zum 14. April 2012 bei Walter Dieckmann, Tel.: 04134-383,

E-Mail: lueneburg@slowfood.de

Vorschau Sommer 2012

Lübeck

Donnerstag, den 17. Mai 2012 (Himmelfahrt) 10.00-18.00 Uhr

Hof-Fest und regionaler Markt

im Gut Trenthorst

Seit Jahren gut besuchtes traditionelles großes **Hof- und Frühlingfest**. Es geht um **regionale ökologische Landwirtschaft** mit vielen Ausstellern von Produkten aus der Region und gutem Essen und Trinken. Sehr attraktiv für Eltern mit Kindern.

Mehr Infos und Anfahrtbeschreibung über die Website: www.trenthorst.de

Hamburg

Sonntag, den 3. Juni 2012 von 10.00 - 18.00 Uhr

Slow Market

im Käsemarkt am Kiekeberg

Der Käsemarkt ist im **Freilichtmuseum am Kiekeberg** nicht mehr wegzudenken. Er bietet Einblicke in die Vielfalt norddeutscher Genüsse. Dieses Jahr findet er wieder zusammen mit **Slow Food Hamburg** statt. Neu ist der **Slow-Market**. Hier werden Aussteller Produkte vorstellen, die nach Slow Food Kriterien ausgewählt sind, also hergestellt in traditionell handwerklicher Art, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, frei von Zusatz- und Aromastoffen, sowie von Hefeextrakten, frei von synthetischen Zuckern und Zuckerstoffen, die chemisch hergestellt werden. Es werden Käse, Schinken, Wurst und viele andere Köstlichkeiten vorgestellt.

Weitere Informationen über Freilichtmuseum Kiekeberg. Website: www.kiekeberg-museum.de oder Slowfood Convivium Hamburg (s. Kontaktinformationen)

ICH MÖCHTE GERN MITGLIED WERDEN!

- Juniormitgliedschaft: 30 €/Jahr (18 – 26 Jahre)
- Einzelmitgliedschaft: 75 €/Jahr
- Familienmitgliedschaft: 95 €/Jahr (Jugendliche bis 18 eingeschlossen; auch für nichteheliche Lebensgemeinschaften)
- Studentenmitgliedschaft: 12 €/Jahr
- Förderer von Slow Food Deutschland (Hierzu erhalten Sie gesonderte Aufnahmeformulare)

Als Slow Food-Mitglied erhalten Sie 6 x pro Jahr das Slow Food Magazin.

Nachname: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ und Ort: _____

Telefon und Fax: _____

E-Mail: _____

Datum, Unterschrift: _____

Ich möchte folgendem Convivium angehören:

Hamburg Lübeck Lüneburg Kiel

Ausfüllen und an Ihr zukünftiges Convivium (Anschriften und E-Mail-Adressen s. Kasten im Kalender) oder direkt an Slow Food Deutschland e.V. über die Website www.slowfood.de/mitgliedwerden

Weitere ausführliche Informationen im Internet unter www.slowfood-hamburg.de und www.slowfood.de. Desweiteren benachrichtigen wir Sie mit unserem regelmäßigen Newsletter über alle Veranstaltungen. Bei Interesse einfach eine E-Mail schreiben an: information@slowfood-hamburg.de.

Impressum:

Layout: Barbara Retzlaff und Philipp Salomon

Textbearbeitung: Barbara Retzlaff

Auflage: 15.000

Titelfoto: Philipp Salomon, Druck: Lehmann Offsetdruck, Auflage: 15.000

V.i.S.d.P.: Barbara Retzlaff, Waldreiterring 57, 22359 Hamburg

Dieser Veranstaltungskalender konnte nur mit Hilfe unseres Förderers Thomas Effenberger gedruckt werden.