

Slow Food Braunschweig
Stammtisch am 1.8.2006 im „Tandure“, 19.15 Uhr
Protokoll

1. Uwe informiert über das neu eingeführte Arbeitstreffen am 3. Dienstag im Monat, das erstmals am 18.7. stattgefunden hat (vgl. Programmpunkte im Internet).
Die Liste wird ergänzt durch den Vorschlag von Bernhard, die Mühle Sack in Langelsheim zu besichtigen.
2. Zu Gast sind Frau und Herr Henze (Inges Käsetheke), die von SlowFood über das Heft „under üsch. Wir in braunschweig“ vom Juni 2006 erfahren. Käse-Inge ist auf Allgäuer Käse spezialisiert und stellt Frischkäse selbst her (ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker). „Inges Käsetheke“ hat im Juli eine Radtour durchs Allgäu veranstaltet (findet regelmäßig statt, einmal im Jahr). (1 Woche, „Ku(h)linarische Radtour durchs Allgäu“, max. 25 Teilnehmer). Bericht am 10.8., 12.15 – 13.000 Uhr auf NDR 1/Radio Niedersachsen.
3. Radio NDR hat eine Sendung über den Bauer Meyer in Watenbüttel gesendet.
4. Öl-Mühle und Salz in Göttingen sollen besucht werden.
5. 3.10.06: Hoffest Kloostergut Heiningen. Stand von SlowFood Braunschweig evtl. mit Rosa Tannenzapfen, Spanferkel, Kräutern aus Guthorst, Arche-Produkten. Stammtisch dort.
Es werden mind. 5 Personen am Stand benötigt.
6. Ute Denzer wird im Herbst kurzfristig eine Pilzexkursion anbieten.
7. Genussführer: Frau Junge-Gent hat Interesse an Mitarbeit und kennt viele Restaurants in der Südheide um Gifhorn, die evtl. in Frage kämen. (siehe auch unten)
8. Markt im Herbst 2007: die Anwesenden sind für eine solche Veranstaltung, aber der verantwortliche Organisator sollte die Stadt BS sein /Stadtmarketing. Kontaktaufnahme wird vor Weihnachten erfolgen. Hans-Helmut schlägt vor, auch Peter Ellwart und seine Frau anzusprechen.
9. „Genuß im Südosten“ (Arbeitstitel): Kontakt mit den anderen Conviven aufnehmen (Göttingen, Hannover, Harz). Als Veranstaltungsort würde sich evtl. Schloß Oelber anbieten. In diesem Zusammenhang sollte auch ein gemeinsamer Veranstaltungskalender angesprochen werden.
10. Kartoffeln: Neben der Veranstaltung auf dem Altstadtmarkt muss die Vermarktung (auch Gaststätten) mit Norbert besprochen werden.
11. Bier: siehe neue Fassung des Programms
12. Als feste Termine stehen: Wild und Fisch
Geplant werden sollen weiterhin vorrangig: Pilze, Salz und Öl, Mühle Sack, Kräuter und Käse
13. Nächstes Arbeitstreffen: 15.08.2006, bei Dietze/Letas, Thomaestr. 14, 38118 BS, Tel. 0531/509614
14. Nächster Stammtisch: 5.9.06, „Tandure“
15. Karl-Heinz Hassis berichtet über die Arbeit für den Genussführer in Stuttgart: Es besteht eine Arbeitsgruppe von 12-15 Personen, die sich ursprünglich einmal im Monat, jetzt einmal vierteljährlich trifft. Grundsätze: Man geht zu Dritt essen. Vorspeise, Hauptgericht und Dessert sollten incl. eines Glases Wein nicht mehr als 40 Euro kosten. Keine Sternelokale. Eine zu umfangreiche Weinauswahl wird eher als negativ gesehen.
Die Arbeit hat sich bisher auf Stuttgart beschränkt, das Umland soll aber zukünftig einbezogen werden. Im Internet findet sich jew. eine Kurzbeschreibung mit dem Hinweis, dass man nicht alle aufnehmen kann (für die, die nicht drin sind).
In Würzburg (erste Sitzung der AG „Genussführer SFD“) wurde vorgeschlagen, in Gegenden, die keine regionale Küche haben, weitere SlowFood-Kriterien zugrunde zu legen (Verwendung regionaler, frische Produkte z.B.). Die Frage, ob ausländische Lokale aufgenommen werden sollen, wurde kontrovers diskutiert.