



Slow Food®

Fünfseenland

Slow Food Fünfseenland Bergmillerstr. 2 86 911 Dießen am Ammersee

10.02.2009

Liebe SlowFooderInnen,

so einen schönen großen Tisch hatten wir glaube ich bislang noch nie. Das hat uns am Mühlfelder Brauhaus in Herrsching gut gefallen! Wir konnten uns alle (fast 20 waren da) sehen und hören – und unser neuestes Mitglied hat allgemeine Bewunderung hervorgerufen. Wer nicht dabei war, darf ihn/sie nächstes mal bestaunen...

Andrea Weigert hat sich erboten die Planung der Stammtische zu übernehmen – DANKE!

Gisela Schneider-Brinkmann kümmert sich um das gemeinsame Kochen – super – Danke!

Andrea Wilkening organisiert Ausflüge (z.B. zur Slow Food Messe) – toll – Danke! Und ich freue mich über jeden, der sich bei unseren Aktivitäten aktiv einbringt – ich finde meinen Namen noch viel zu häufig in unserer Planung ☺

Unsere Terminplanung für 2009 hat doch schon Form angenommen:

Februar

03.02. um 19 Uhr Stammtisch, Mühlfelder Braustüberl, Herrsching

27.02. um 19 Uhr Kesselfleischessen, Ignazhof, Widdersberg – bitte verbindlich anmelden! fuenfseenland@slowfood.de

März

Stammtisch FFB - (Andrea Weigert)

Xing-Schulungsabend (Thomas Giebelhausen + Anne Weibert)

14.3. Einladung zum Schlachtfest Allgäu (siehe Anlage)

21.03. um 19 Uhr Spanferkelessen, Ignazhof, Widdersberg - bitte verbindlich anmelden! fuenfseenland@slowfood.de

April

01.04 Mittwoch Stammtisch Landsberg – Sailer, Schondorf (Andrea Weigert)

04.04. Shuttle zur Slow Food Messe Stuttgart (02.-05.04.) (Andrea Wilkening)

05.04. 10-12:30 Mitgliederversammlung (Infos zur Satzung) in Stuttgart

19.04. Busausflug Manufaktur Jörg Geiger „Leckereien aus der

Champagnerbratbirne“ & Besuch WMF Outlet Stor (Andrea Wilkening)

20.04. ab 14 Uhr Verkostung Rheinhessen Connection in München (Anne Weibert)

**Slow Food
Fünfseenland**

Convivialleitung
Anne Weibert
Bergmillerstr. 2
86 911 Dießen

*fon 08807-928162
fax 08807 - 924815*

*fuenfseenland@
slowfood.de
www.slowfood.de*

**Ein Convivium
von Slow Food
Deutschland e.V.**

*Vereinsregister
Münster VR 4429*



Slow Food®

Fünfseenland

Slow Food Fünfseenland Bergmillerstr. 2 86 911 Dießen am Ammersee

24.04. um 19 Uhr Ochsenlende, Ignazhof, Widdersberg - bitte verbindlich anmelden! fuenfseenland@slowfood.de

24.-26.4. Einladung zur Slow Bier in Oberfranken

26.4. Blumentrubel Schongau Blumenschule (Andrea Wilkening)

Mai

06.05. Mittwoch Stammtisch Starnberg – Ludwig, Maising (Andrea Weigert)

Ausflug Alpe Sonnhalde – Convivium Allgäu (25.4 oder 9.5. angefragt) (Anne Webert)

Wer kennt schon das Mittelbachtal? Es liegt im Bereich Oberstaufen, hinter dem Berg „Hündle“. Man erreicht die Alpe auf bequemen Wegen ungefähr in einer Stunde von Steibis oder Buchenegg und auch von oben herab vom Hündlegipfel (Seilbahn!). Ist man in der Nähe der Alpe, so sieht man Mutterkühe (mit Hörnern!) samt ihren Kälbern oder munteren Stierlein!

Die Alpe ist ein anerkannter Demeterbetrieb und wird auch vom „Verein zur Erhaltung der Allgäuer Kulturlandschaft“ getragen. Man sitzt vor oder in einer Hütte, wie sie typischer nicht sein kann. Die Terrasse wird von einem Holunderbaum beschattet, an dem manchmal sogar eine Banane „sprießt“! Näheres dazu erzählt Jakl Köhler, der die Alpe mit seiner Frau Andrea bewirtschaftet. Im Gespräch merkt man gleich, wie viel ihm an der Erhaltung der natürlichen Landschaft liegt. Mit Humor aber auch großem Engagement erklärt er den Gästen seine Anliegen.

Zum Wohlbefinden tragen die wenigen aber hervorragenden Brotzeiten bei: Warm gibt es einen gebackenen Ziegen – oder Alpkäs sowie einen Kräuterquark mit „sauguten“ Bratkartoffeln! Der Alpkäs schmeckt auch kalt einmalig! Ich habe das letzte Eckle noch aus der Rinde gekratzt! Natürlich gibt es auch Schinken, frische Kuh- und Ziegenmilch. Ein köstlicher Apfelsaft erfreut die Sinne, und zum wunderbaren Biobier aus Simmerberg genießt man den schönen Blick auf's Tal mit den Rindern und Ziegen. Dazu kommt die göttliche Ruhe über den wenigen Tischen. Ein Paradies! Mehr Infos unter: <http://www.alpe-sonnhalde.de/>

Imkervorführung im Schackypark www.schackypark.de (Anne Webert)

**Slow Food
Fünfseenland**

Convivialleitung
Anne Webert
Bergmillerstr. 2
86 911 Dießen

*fon 08807-928162
fax 08807 - 924815*

*fuenfseenland@
slowfood.de
www.slowfood.de*

Juni

Stammtisch FFB - (Andrea Weigert)

12.-14.06. Käsefestival Bad Tölz – Convivium Bad Tölz (Susanne Platzer)

Ordentliche Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland in Fulda oder Frankfurt – Termin steht noch nicht fest!

23.06. um 15 Uhr“Delikatessen am Wegesrand“ – Slow Food Wanderung und Kochkurs - Sammeln, kochen und gemeinsam genießen... (siehe Anlage) – Termin wird verschoben!

**Ein Convivium
von Slow Food
Deutschland e.V.**

*Vereinsregister
Münster VR 4429*



Slow Food®

Fünfseenland

Slow Food Fünfseenland Bergmillerstr. 2 86 911 Dießen am Ammersee

Juli

01.07 Dienstag Stammtisch Landsberg – Teufelsküche, Pitzling (Andrea Weigert)

19.7 um 15 Uhr Gemeinsames Picknick im Schackypark (Ausweichtermin bei Regen 26.7.) (Anne Webert)

August

Stammtisch Starnberg – Seeshaupt, Lido (Andrea Weigert)

September

13.9 – Tag des offenen Denkmals – **Historische Orte des Genusses**

Orte des Genusses, der Freude und der Erholung gibt es überall. Sie sind ebenso vielfältig wie individuell. Für den einen ist es sein Garten oder ein öffentlicher Park, für den anderen ein Konzertsaal, ein Gasthof oder der heimische Platz vorm Kamin. Als historische Bauten entsprechen diese Orte damit einem breiten Spektrum unserer Denkmallandschaft.

Gasthäuser und Cafés

Stadt- und Landleben ist geprägt durch Gasthöfe, Dorfkrüge, Hotels, Restaurants und Cafés. Hier kommen Reisende und Einheimische zusammen, um den neuesten Klatsch auszutauschen, gut zu speisen und zu trinken, Freunde zu treffen oder einfach ein Buch zu lesen. In einer Führung können Sie die verschiedenen historischen "Genusshäuser" Ihrer Stadt vorstellen und erläutern, wie sie das Leben und das Stadtbild geprägt haben.

Backhäuser, Weinkeller und Brauereien

Besonders in dörflichen Gegenden waren gemeinschaftliche Backhäuser bis in die 1960er Jahre verbreitet. An regelmäßig stattfindenden Backtagen wurden hier Brote und Kuchen gebacken. In vielen Orten, vor allem in Süddeutschland, sind noch alte Weinkeller, mittelalterliche Weinkeller oder historische Brauereien erhalten. Eine Reise in die Vergangenheit mit Verköstigung zeitgenössischer oder nach traditionellen Handwerkstechniken hergestellten Köstlichkeiten verbindet Ihren Denkmaltag mit dem Schwerpunktthema "Historische Orte des Genusses".

– Vorschläge erbeten an Anne Webert!

Geschmacksparcours Ammersee Gymnasium (Carmen Iacone + Bobby Sieber)

Oktober

3.10. Ausflug zum Büllefest am Bodensee

Bei der Höri-Bülle handelt es sich um eine uralte Zwiebelart, die seit Jahrhunderten auf der Höri angebaut wird, der Halbinsel, die vom Westen in den Untersee hineinragt. Ihr zu Ehren wird im Örtchen Moos alljährlich am ersten Oktoberwochenende das Büllefest gefeiert. Dann werden aus den Zwiebeln rote und gelbe Zöpfe ge-

**Slow Food
Fünfseenland**

Convivialleitung
Anne Webert
Bergmillerstr. 2
86 911 Dießen

fon 08807-928162
fax 08807 - 924815

fuenfseenland@
slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium
von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food®

Fünfseenland

Slow Food Fünfseenland Bergmillerstr. 2 86 911 Dießen am Ammersee

flochten, die reißenden Absatz finden, und auch das leibliche Wohl kommt bei
Bülledünnele, Zwiebelkuchen und Zwiebelsuppe nicht zu kurz!

Culinarium Bavaricum (Susanne Platzer)

November

Dezember

18.12. Christmas Dinner mit dem Freundeskreis Ammersee Windermere (Guido
Webert)

Außerdem in Planung (aber noch ohne Termin):

Besuch des Büffelhofes Beuerbach mit dem CV Augsburg (Anne Webert)

Führung Andechs mit Kräutergarten (Anne Webert)

Kräuterwanderung mit CV Augsburg (Andrea Wilkening)

Italienisches Fest mit Alimentari (Andrea Sexauer)

Wie Ihr seht, war eine Menge zu besprechen – wer zu den einzelnen Punkten gerne
mehr Informationen hätte, ist herzlich eingeladen nachzufragen...

Eine genussvolle Zeit!

Anne

**Slow Food
Fünfseenland**

Convivienleitung
Anne Webert
Bergmillerstr. 2
86 911 Dießen

fon 08807-928162
fax 08807 - 924815

fuenfseenland@
slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium
von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food®

Fünfseenland

Slow Food Fünfseenland Bergmillerstr. 2 86 911 Dießen am Ammersee

ANLAGE

14.3. Einladung Deutsch- Italienisches Schlachtfest, In der Metzgerei Rothmund, Sigratzhofen

Zu erreichen über die A 96 Memmingen Richtung Lindau, Ausfahrt Leutkirch Süd. Links abfahren Richtung Wangen- Gebratzhofen- Waltershofen.

Zunächst fährt man durch Tautenhofen. In Gebratzhofen biegt man links ab Richtung Wangen.

Nach ca. 4 km sieht man rechts unten das große Schild der Metzgerei ROTHMUND
Von 8 Uhr bis ca. 16 Uhr

Ab 8 Uhr früh ist die Anwesenheit möglich.

Das Tier wurde bereits am Vorabend geschlachtet.

Zwei gemischte Teams, aus Italien und von der Metzgerei Rothmund, verarbeiten jeweils ein halbes Schwein und bereiten daraus ihre Spezialitäten. Der Aufenthalt in der Wurstküche und an den Arbeitstischen ist erwünscht.

Rückmeldung bitte bis spätestens 1. März

Hubert Renz

Hubert1renz@aol.com

Slow Food Ulm

Manfred Pferdt

gasthofmohren@t-online.de

LandZunge Gasthof Brauerei Gasthof Mohren Leutkirch

Rudolf Schneider

rschneider47@aol.com

„Remise“ Schmidsfelden

Unkostenbeitrag: 20 € pro Person.

Incl. Verpflegung mit den erzeugten Spezialitäten, sowie LandZüngle vom Fass, Rotwein- Weisswein, Mineralwasser, Brot, Sauerkraut und Kartoffelsalat.

Ab ca. 10 Uhr: werden die ersten Versucherle, Würstle und Spezialitäten aufgetischt.

**Slow Food
Fünfseenland**

Convivialleitung

Anne Weibert

Bergmillerstr. 2

86 911 Dießen

fon 08807-928162

fax 08807 - 924815

fuenfseenland@

slowfood.de

www.slowfood.de

**Ein Convivium
von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister

Münster VR 4429



Slow Food®

Fünfseenland

Slow Food Fünfseenland Bergmillerstr. 2 86 911 Dießen am Ammersee

ANLAGE

SlowFood-Wanderung und Kochkurs Ach du grüne Neune - Delikatessen vom Wegesrand

Dienstag,

23.06.2009 – Termin wird noch verschoben!!

15:00 Uhr

85235 Odelzhausen

Schlossgut Odelzhausen

Am Schloßberg 1

Exklusiv für Mitglieder der Slow Food Organisation gibt es eine Erlebnis-Wanderung mit anschließendem Genießer-Kochkurs im Dachauer Hinterland, rund um das Schlossgut Odelzhausen. Bei einer Wanderung durch die idyllische Landschaft halten wir mit Karin Greiner Ausschau nach allem, was da so grünt und blüht. Dazu gibt es erstaunliche, lustige wie spannende Geschichten rund um die Flora unserer Heimat. Karin Greiner ist Diplom-Biologin und schreibt Sach- und Fachbücher zum Thema Garten und Natur. Seit über 10 Jahren tritt sie auch als Gartenexpertin beim Bayerischen Rundfunk auf.

Gemeinsam werden die wilden Kräuter dann zu einem delikatsten Menü verarbeitet – und in gemütlicher Runde verspeist.

- Wanderung unter professioneller Leitung, 2-3 Stunden. Bitte achten Sie auf festes Schuhwerk und angemessene Kleidung (Regen- bzw. Sonnenschutz)
- Anschließend Wildkräuter-Genießer-Kochkurs, Zubereitung eines dreigängigen Menüs
- Treffpunkt: Schlossgut Odelzhausen, vor dem Schlosshotel.
- Teilnehmerzahl: mindestens 5, maximal 10 Personen
- Kosten:
Für **Mitglieder** von Slow Food e.V.: 80,- Euro pro Person
Für **Nicht-Mitglieder**: 89,- Euro pro Person
(darin eingeschlossen Wanderung, Kochkurs, Zutaten für das Menü, alkoholfreie Getränke)

**Slow Food
Fünfseenland**

Convivialleitung
Anne Webert
Bergmillerstr. 2
86 911 Dießen

*fon 08807-928162
fax 08807 - 924815*

fuenfseenland@
slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium
von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429