



Slow Food®
Stuttgart

20 JAHRE



Slow Food®
Stuttgart



Veranstaltungskalender

Slow Food Stuttgart **2012**

www.slowfood.de/stuttgart



Ernährung erleben

Gläserne Produktion. Montag-Freitag 11.30 Uhr

Nudelrestaurant SONNE. Täglich geöffnet

Landmarkt. Mo-Sa 9-20 Uhr, So 11-18 Uhr

Kräuter Welt. 2 ha großer Kräutergarten

Kochstudio. Kochkurse/-shows und Küchenpartys



ALB-GOLD Kundenzentrum · 72818 Trochtelfingen · Tel. [0 71 24] 92 91-155 · www.alb-gold.de



Gaumenfreude & Trinkgenuss

GASTHOF LAMM

Restaurant · Scheuer · Festsaal
Genießbararrangements
Gästezimmer
(Dienstag u. Mittwoch Ruhetag)
www.lamm-schlat.de



Manufaktur Jörg Geiger

Eisapfel, Birnenschampwein aus der
Obstsorte Champagner Bratbirne
1. Deutscher Förderkreis »Presidio«
der internationalen Slow-Food-
Stiftung für biologische Vielfalt.

www.manufaktur-joerg-geiger.de

Eschenbacher Straße 1 · 73114 Schlat bei Göppingen · Telefon 0 71 61.999 02 0

20 Jahre Slow Food Stuttgart

Am Anfang war der Herd

Historisch gesehen sind die Kochstammtische die Seele des Conviviums Stuttgart. Alles begann im Jahr 1992 mit vier Mitgliedern, die ein gemeinsames Interesse vereinte: gemeinsam miteinander kochen und Rezepte auszutauschen – kurz: Genuss und Geselligkeit. Slow Food Kochkurse an der Volkshochschule (die es übrigens bis heute gibt!) machten bald darauf die Schnecke einem größeren Publikum bekannt. Waren es im Jahr 1993 zwei neue Mitglieder, zählte man im Jahr 1994 bereits 14 Neuzugänge, einer davon ein Sternekoch in Halbhöhenlage, der bis heute zu unseren Mitgliedern zählt.

Die Idee hinter den Kochstammtischen

In vier Kochstammtischen kochen sich heute rund 50 Mitglieder quer durch das regionale und saisonale Gemüse, durch Archeprodukte und Fleisch abseits der Massentierhaltung. Dabei wendet sich weder das Stuttgarter Convivium noch Slow Food Deutschland an einen elitären Kreis ausgesuchter Feinschmecker. Es geht uns nicht um teure Produkte, sondern um ihre Qualität nach dem Motto gut-sauber-fair. Es geht um Produkte wie die Alblinse, die fast in Vergessenheit geraten war, aber von engagierten Menschen wie Woldemar Mammel mit Unterstützung von Slow Food Stuttgart wieder kultiviert wurde.

Wissen, was man isst

Selbstgekocht schmeckt einfach anders – meist besser als in jedem Restaurant. Warum? Weil man weiß, was man isst! Doch wer gern selber kocht, möchte gern auch mal ins Restaurant. Aber wo findet man eine Küche, die auf traditionelle und handwerkliche Verarbeitung wert legt? Wo kommen gute Gerichte aus frischen Grundstoffen im Einklang mit den Jahreszeiten auf den Tisch? Eine schwierige Suche beginnt. Denn längst ist es nicht selbstverständlich, dass die Herkünfte der verwendeten Zutaten auf der Speisekarte zu finden sind. Die Genussführergruppe des Conviviums Stuttgart testete seit dem Jahr 2006 mehr als 100 Restaurants, strikt ehrenamtlich und ohne Spesenbudget und wird leider viel zu selten fündig. Denn nur sechs Restaurants können wir uneingeschränkt empfehlen, weil sie überdurchschnittlichen Geschmack und regionale Verwurzelung in Hinsicht auf Speisenangebot und Produktherkunft verbinden.

Essen, was man retten will

Je größer die Nachfrage, desto größer die Chance, dass „aus der Mode“ gekommene Produkte - wie alte Pflanzensorten, Tierrassen oder handwerklich aufwändig hergestellte Lebensmittel - überleben können. Mit seiner Archegruppe fördert Slow Food Stuttgart seit dem Jahr 2003 die regionale Vielfalt und kann sich heute mit gleich sechs Archepassagieren schmücken. Alblinsen, Albschnecken, Stuttgarter Geißhirtle, Filderspitzkraut, Champagnerbratbirne und Musmehl sind

nicht nur bei Slowfoodies willkommene „Genussmittel“, sondern sind mittlerweile auch in zahlreichen Geschäften für alle verfügbar.

Auf den Spuren des Produkts

Wie viel wissen wir eigentlich über die Lebensmittel, die wir kaufen und essen? Wo kommt das Essen her – wie weit ist es gereist, bis es auf dem Teller landete? Wie frisch und gesund ist das Essen, das für Dumpingpreise im Supermarkt angeboten wird? Fragen, die in unseren vielen Veranstaltungen rund ums Jahr, aber auch im Kreis der Kochstammtische beantwortet werden.

Gemeinsam die Region erleben

Das Convivium organisiert seit seinen Anfängen ein umfangreiches Angebot an Veranstaltungen. Von mehrtägigen Ausflügen ins Elsaß und in benachbarte Bundesländer bis zu Besuchen bei Förderern und Produzenten. Unser Veranstaltungsprogramm für 2012 umfasst mehr als 30! Termine, die unsere Mitglieder selbst organisieren. Mit der deutschlandweiten Slow Food Messe auf den Fildern, der SlowSchaf in Münsingen und dem Archemarkt in Beuren ist das Convivium allerdings an die Grenze seiner ehrenamtlichen Leistungsfähigkeit angelangt.

Aussicht auf neue Kooperationen

Für dieses Jahr starten wir mit einer neuen spannenden Kooperation mit der Filmgalerie 451 im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Küche & Kino“. Aus ihrem Jahresprogramm haben wir 4 Filme ausgesucht, die das Thema Slow Food künstlerisch thematisieren. Zu allen Filmen wird ein passendes Menü angeboten.

Zeit, sich zu engagieren

Wir freuen uns, wenn Sie rege an unseren Veranstaltungen teilnehmen. Ebenso freuen wir uns über Ihre eigenen Beiträge für Veranstaltungen, die wir gern auch kurzfristig auf unserer Homepage bekannt machen können. Ein regelmäßiger Blick auf unsere Homepage lohnt sich also immer. Aktive (Neu)Mitglieder sind für die nächsten 20 Jahre immer herzlich willkommen. Wer sich für die Sache von Slow Food einbringen will, kann sich gern an uns wenden oder zu einem unseren Stammtische kommen.

Für Ihren Conviviumvorstand
Alexander Lorenz

Marcus Schneider

Jochen Schneider

**NATÜRLICH FRISCH
AUS UNSERER REGION!**

Metzgerei
SCHNEIDER
Premiumqualität vom Schönbuch

Wir fördern
Slow Food
Deutschland e.V.
2011

Telefon 0 71 27/97 77-0 • www.metzgerei-schneider.de

© 2011 Livestock (071) 27 53 55

Markenqualität
aus Baden-Württemberg

Kimmich's

Feinstes Filder-Sauerkraut
Fein geschnitten · Mild gesäuert

GARANTERT AUS ECHTEM
Fein geschnitten
Mild gesäuert
FILDER-SPIZZKRAUT

Kimmich's
...wie bei Mutttern

Kimmich's Sauerkonserven · 72631 Aichtal
www.kimmichs.de

JANUAR 2012

Freitag, 13.1. | 19 Uhr

**BESUCH DER DESTILLERIE – GENUSSMAUFAKTUR
RIEGER & HOFMEISTER**

Beim Besuch unseres Mitglieds können wir im Verkaufsraum gemütlich Platz nehmen und zuschauen, wie im Nebenraum, hinter der Glasscheibe, Apfel- oder Beerenschnaps gebrannt wird. Herr Hofmeister wird uns den Brennvorgang erklären und Fragen beantworten. Wenn nach ca. einer Stunde der interessante Teil des Brennvorgangs beendet ist, widmen wir uns dem Vesper und der Schnapsprobe.

Ort: Rieger & Hofmeister, Rommelshäuserstr. 9/1
Die Veranstaltung ist gut mit U-Bahn U1 bzw. S-Bahn erreichbar.

Kosten: 21 EUR für Schnapsprobe inkl. Vesper

Anmeldung: bis zum 4.1.2012 bei W. Belßner,
T 07152 9092679 oder
walter_belssner@t-online.de

Sonntag 22.1. | 12-18:30 Uhr

**DIE WINZERGRUPPE „JUNGES SCHWABEN“
PRÄSENTIERT IHRE WEINE**

Slow Food Stuttgart informiert auf einem Stand über das Arche Projekt, eine Initiative zur Förderung regionaler Spezialitäten. Junges Schwaben Weine werden nach strengen Richtlini-

en erzeugt und geprüft. Sie sind wahre Zeugen ihres Terroirs und entstehen durch handwerkliche Weinbereitung.

Die Junges Schwaben Weine werden kommentiert von Sommelier Bernd Kreis. Außerdem stellen regionale Produzenten ihre Erzeugnisse vor. Die Köche der Soccer Lounge bieten regionale Gerichte an.

Ort: Soccer Lounge der Mercedes-Benz-Arena,
Stuttgart-Bad Cannstatt

Kosten: 12 EUR

Anmeldung: Weingut Beurer, info@weingut-beurer.de

Dienstag 24.1. | 20 Uhr

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns über Ihr Interesse. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Nach der Vorstandssitzung, die von 18 bis 20 Uhr im Vinum stattfindet, freuen wir uns auf einen interessanten Abend mit allen Mitgliedern des Conviviums.

Ort: Das Vinum befindet sich im Bosch-Areal, hinter der Liederhalle www.vinum-im-literaturhaus.de
Vinum im Literaturhaus, Breitscheidstr. 4, Stgt.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich. Bei Fragen zum Schneckenisch kontaktieren Sie bitte ein Vorstandsmitglied.

FEBRUAR 2012

Freitag 3.2. | 5 Uhr

BESUCH BEIM KÖNIGSBÄCK

Handwerkliche Backtradition wird immer seltener und in der selbstverständlichen Kombination mit „Bio“ gibt es in Stuttgart kaum einen Vertreter. Herr Ingrassia und Herr Wolf geben uns einen Einblick in ihre Vorstellung vom guten Backen und stellen uns das „Königsbäck-Bio-Reinbrotgebot“ vor.

Ort: Backstube in der Gablenberger Hauptstraße 70, Stuttgart-Gablenberg

Kosten: 5 Euro

Teilnehmer: max. 15

Anmeldung: bis zum 1.2. bei M. Wagner, T 0711 99797241, mw@ossenbrunner-wagner.de

Mittwoch 8.2. | 19 Uhr

KÜCHE & KINO: "BIG NIGHT" – DER KAMPF SLOW FOOD GEGEN FAST FOOD

Slow Food Convivium Stuttgart, Loretta Petti und die Filmgalerie 451 laden ein zu einem Abend mit kulinarischen Genüssen auf Tellern und Leinwand!

Der Ablauf: ab 19:30 Uhr Vorspeisen und Einführung in den Film des Abends, ca. 20 Uhr Beginn des Film. In einer Pause an geeigneter Stelle des Films wird der Hauptgang serviert. Zum Abschluss gibt es ein Dessert.

Der Kartenpreis in Höhe von 15 Euro umfasst den Filmeintritt, sowie einen Verzehrgutschein in Höhe von 9 Euro. Slow Food Mitglieder erhalten 2 Euro Rabatt gegen Vorlage des Mitgliedsausweises.

Ort: Filmtheater d. Filmgalerie 451, Türlenstraße 2, Stgt.

Anmeldung: Nur über Kartenvorverkauf in der Filmgalerie 451 „Küche & Kino“ läuft jeden 2. Mittwoch im Monat. Mehr unter www.filmtheater-stuttgart.de

Mittwoch 9.2. | 18 Uhr

BESUCH DER WURSTKÜCHE EINER METZGEREI

Beim Besuch unseres Förderers Metzgerei Stirner-Sinn in Gerlingen besichtigen wir die Wurstküche und erfahren aus erster Hand, was eine gute Wurst ausmacht und wo die Unterschiede zur fabrikgefertigten Ware liegen.

Ort: Metzgerei Stirner-Sinn Hauptstr. 21, Gerlingen

Teilnehmer: min. 15/max. 25

Anmeldung: bis zum 26.1. bei W. Belßner, T 07152 9092679, walter_belssner@t-online.de

Samstag 11.2. | 19 Uhr

VERLOREN INS WEITE BLAU – EIN KULINARISCHER ABEND ZUM VERWÖHNEN

Mit Mörike ein blaues Band über die blaue Mauer flattern lassen, mit den Romantikern die blaue Blume suchen oder mit Hölderlin verloren ins weite Blau an den Äther hinauf zu blicken. Dazu wollen wir Sie herzlich einladen.

Beim diesjährigen Kulinarium begegnen sich wieder Kunst und exquisite Speisen. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie die hervorragende Gastronomie und die blaue Kunstkomposition. Musik: Vokalensemble Neckharmoniker. Eine Kooperation von Slow Food Stuttgart und Hölderlin-Nürtingen e.V.

Ort: Nürtingen, Stadthalle K3N, Panoramasaal

Kosten: 70 Euro (Menü mit 4 Gängen und Getränken)

Vorverkauf: Stadtbüro Nürtinger Zeitung, Am Obertor 15, T 07022 9464150

Mittwoch 29.2. | 19:30 Uhr

SLOW FOOD DEUTSCHLAND GENIESST RIESLING-WEINE

Bei dieser Veranstaltung wollen wir einen Eindruck von der Vielfalt der deutschen Rieslinge bekommen. Wir verkosten am selben Abend in mehreren Convivien die gleichen sechs Weine (deutsche Rieslinge unterschiedlicher Anbauggebiete, 2010, QbA bis Spätlese, für jeweils unter 13 Euro die Flasche, noch im Handel erhältlich).

Kriterien sind individueller Geschmack, Freude am Trinken, Genuss! Nach einem erstem Eindruck von den Weinen möchten wir im Convivium Stuttgart zusätzlich probieren, wie sich die Weine bei einem Vesper verändern.

In jedem Convivium werden die Weine blind verkostet. Jeder Teilnehmer bildet sich eine Meinung - 1., 2., 3. Platz reicht, muss aber nicht als Begrenzung gesehen werden.

In den teilnehmenden Convivien wird dann eine Gesamtreihenfolge ermittelt und bis 21 Uhr nach Frankfurt übermittelt. Dort wird das Gesamtergebnis ausgewertet und per E-Mail an alle teilnehmenden Convivien geschickt.

So kann jeder seine persönliche Rangliste nicht nur mit der seines Conviviums, sondern auch mit der Gesamtangliste vergleichen

Folgende Weinbauggebiete werden einbezogen:

• Rheingau • Rheinhessen • Pfalz • Mosel • Baden • Sachsen

Sind Sie dabei, bei einer Weinprobe quer durch Deutschland. Spannend wird sicher das Ergebnis – können Weine in den Convivien durchgängig punkten oder gibt es regionale Unterschiede in der Bewertung.

Ort: Jugendhaus Mitte, Hohe Straße 9 , Stuttgart

Kosten: ca. 25 Euro (Wein, Wasser, Vesper)

Teilnehmer: max. 18

Anmeldung: bis zum 22.2. bei H. Rachner, T 07142 41671, horstrachner@t-online.de

MÄRZ

Freitag 23.3. | 19:30 Uhr

20 JAHRE SLOW FOOD STUTTGART

Wir feiern bei Loretta in der Römerstraße. Loretta ist Kult. Nicht nur bei den vielen Slowfoodies, die in früheren Zeiten, wo alles besser war als heute, sich gern bei Loretta getroffen haben. Auch bei allen Italien-, bzw. Toskanaliebhabern ist Loretta seit 20 Jahren eine feste Größe.

Nach dem Umbau ihres Hinterzimmers mit Wintergarten, viel Licht und Glas freuen wir uns nun auf einen schönen Abend mit vielen Altgedienten und Neumitgliedern.

Ort: Alimentari da Loretta, Römerstr. 8, Stuttgart-Süd

Kosten: 35 Euro, Menü mit Wasser und Wein

Anmeldung: bis zum 20.3. bei A. Lorenz, T 0711 639911, lorenz@profitext.de

Sonntag 25.3. | 11 Uhr

WEINBERGFÜHRUNG MIT WEINPROBE BEI DER WG ROHRACKER

Rund 1,5 stündige Führung durch die Weinberge und anschließende Weinprobe (6 Weine) mit Wengertervesper.

Die WG Rohracker erzeugt auf acht Hektar terrassierter Steillage Wein in nachhaltigem Anbau. Intensive Handarbeit und konsequente Ertragsreduzierung ermöglichen eine erstklassi-

ge Qualität. Seit Jahrhunderten ist der Weinbau in Rohracker gelebte Tradition. Den Mauerweinbergen mit ihren seltenen Trockenmauern verdanken wir nicht nur aromatische und bouquetreiche Weine, sie sind auch unverzichtbarer Lebensraum für viele geschützte Tiere und Pflanzen. Wir engagieren uns intensiv, um diesen Natur- und Kulturschatz zu bewahren.

Ort: Treffpunkt Bus 62 Haltestelle „Rohracker Kelter“ in Stuttgart-Rohracker

Kosten: 15 Euro

Anmeldung: bis zum 20.3. bei A. Lorenz, T 0711 639911, lorenz@profitext.de

Dienstag 27.3. | 19:30 Uhr

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns über Ihr Interesse. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Nach der Vorstandssitzung, die von 18 bis 20 Uhr im Vinum stattfindet, freuen wir uns auf einen interessanten Abend mit allen Mitgliedern des Conviviums.

Ort: Das Vinum befindet sich im Bosch-Areal, hinter der Liederhalle www.vinum-im-literaturhaus.de
Vinum im Literaturhaus, Breitscheidstr. 4, Stgt.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich. Bei Fragen zum Schneckentisch kontaktieren Sie bitte ein Vorstandsmitglied.

APRIL

Donnerstag 12.4. - Sonntag 15.4.

SLOW FOOD MESSE

Unter dem Leitmotto von Slow Food Gut – Sauber – Fair präsentiert sich zum 6. Mal der Markt des guten Geschmacks.

Inzwischen hat sich der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ als Hauptmesse von Slow Food in Deutschland etabliert. Der Slow Food Leitsatz „gut, sauber, fair“ ist Basis für die Produktpalette der gesamten Messe. Die strikten Zulassungskriterien von Slow Food sorgen für ein Qualitätsniveau, durch das sich die Messe deutlich von anderen kulinarischen Veranstaltungen unterscheidet. Hier wird der Konsument zum Koproduzenten und kann sich mit engagierten Erzeugern direkt über Anbau, Vertrieb und Zubereitung erstklassiger Lebensmittel austauschen, ausgesuchte Produkte bester handwerklicher Qualität probieren und nach Herzenslust einkaufen:

Brot & Getreideerzeugnisse, Molkereiprodukte, Käse, Obst & Gemüse, Fisch, Fleisch, Schinken & Wurstwaren, Feinkost, Öle, Essige & Kräuter, Schokolade, Konfitüren & Eis und Getränke aller Art bilden einen Marktplatz des außergewöhnlichen Geschmacks.

Aktuelle Informationen auf den Seiten der Messe www.messe-stuttgart.de/slowfood

Anmeldung zum Newsletter unter www.slowfood-messe.de
Neue Messe, Stuttgart. Es ist keine Anmeldung erforderlich.

Freitag 13.4. | 19:30 Uhr

VERABREDUNG ZUM ESSEN

im Rahmen der Messe „20 Köstlichkeiten für 20 Jahre Slowfood Deutschland mit regionalen und saisonalen Produkten.“



Ebermann Gastronomie

Restaurant • Partyservice • Hallenbewirtung



KUNST. KULTUR. KONGRESSE. NÜRTINGEN

Nürtinger Str. 24 • 72644 Oberboihingen

Telefon 0 70 22 / 6 11 68 • Telefax 0 70 22 / 6 17 68

e-mail: info@linde-oberboihingen.de • www.linde-oberboihingen.de



NÜRTINGER KÄSEKONTOR

aus Liebe zum guten Geschmack

ESTHER WIEMANN

- KÄSE AUS 'M LÄNDLE UND GANZ EUROPA
- MITTAGESSEN FÜR GENIESSER
- CATERING FÜR IHRE FEIER

SCHLOSSBERG 3
72622 NÜRTINGEN

TELEFON 07022.738696
GENUSS@KÄSEKONTOR.DE
WWW.KÄSEKONTOR.DE

451 FILMTHEATER

KÜCHE & KINO – WEITERE FILME:

- 11.01. | JULIE UND JULIA – Geschichte um einen Foodblog und die Verfasserin des ersten amerikanischen Kochbuchs zu französischer Küche.
- 14.03. | EIN KOCHTOPF VOLLER LEICHEN / Killing the great Chiefs of the world – Amüsante Kriminalkomödie um ein Journalistenpärchen und tote Köche.
- 11.04. | BRUST ODER KEULE – Louis De Funes in einer seiner großen Rollen.
- 13.06. | RATATOUILLE – Plädoyer für Toleranz und gegen eingefahrene Denkweisen.
- 08.08. | FESTMAHL IM AUGUST – Herrlich entspannter Sommerfilm!
- 12.09. | WE FEED THE WORLD – Brillante Dokumentation und eine Reise ins Herz der Finsternis des globalen Lebensmittelgeschäfts.
- 14.11. | EAT DRINK MAN WOMAN – Meisterkoch Zhu, seine drei Töchter und das sonntägliche Familienessen.
- 12.12. | BABETTES FEST – Der perfekte Film, um dem bevorstehenden Weihnachtsfresstrubel vielleicht anders gegenüberzutreten.

| Veranstaltungsort: Filmtheater der Filmgalerie 451, Türlenstraße 2, Stuttgart
| Anmeldung: Nur über Kartenvorverkauf in der Filmgalerie 451
| www.filmgalerie451.de



Gärtner-frisches Gemüse aus unserem Land

Die ganze Vielfalt an Frischgemüse wird im „Ländle“ von mehr als 2.000 Betrieben im Freiland und über 800 Betrieben im geschützten Anbau auf beinahe 11.000 Hektar erzeugt. Baden-Württemberg ist führend im Unterglasanbau.

Heimisches, saisonales Gemüse wird reif geerntet und weist daher den höchst möglichen Gehalt an wertgebenden Inhaltsstoffen auf. Das spricht für Gemüse aus unserem Land.

Gemüse aus unseren Mitgliedsbetrieben bürgt für

- fortschrittliche, umweltbewusste Kulturverfahren
- erstklassige Qualität mit hohem gesundheitlichem Wert
- garantierte Frische ohne Gentechnik oder Bestrahlung

Gemüse aus unserem Land schmeckt gut und tut gut.
Württembergischer Gärtnerverband e.V. • www.gaertner-bw.de

Die Verabredung zum Essen besteht aus einem mehrgängigen Menü mit ausschließlich regionalen, hauptsächlich saisonalen und einigen Arche-Produkten, u.a. Geißhirtle, Höribülle, Ablinsen und Arche-Rind. Dazu servieren wir die korrespondierenden Weine aus unserer Region.

Das detaillierte Menue erfahren Sie auf der Homepage der Messe www.messe-stuttgart.de/slowfood

Ort: Jugendhaus Helene „P“, Obere Weinsteige 9, Stuttgart-Degerloch

Kosten: 53 Euro inkl. Wasser, Weine und Kaffee

Teilnehmer: min. 20 / max. 40

Anmeldung: Über das Buchungssystem auf der Messe-Homepage

MAI

Mittwoch 9.5. | 19 Uhr

KÜCHE & KINO: "EDEN" – DIE LIEBE ZUM ESSEN WIRD ZUR PUREN EROTIK

Slow Food Convivium Stuttgart, Loretta Petti und die Filmgalerie 451 laden ein zu einem Abend mit kulinarischen Genüssen auf Tellern und Leinwand!

Der Ablauf: ab 19:30 Uhr Vorspeisen und Einführung in den Film des Abends, ca. 20 Uhr Beginn des Film. In einer Pause an geeigneter Stelle des Films wird der Hauptgang serviert. Zum Abschluss gibt es ein Dessert.

Der Kartenpreis in Höhe von 15 Euro umfasst den Filmeintritt, sowie einen Verzehrutschein in Höhe von 9 Euro. Slow Food Mitglieder erhalten 2 Euro Rabatt gegen Vorlage des Mitgliedsausweises.

Ort: Filmtheater der Filmgalerie 451, Türlenstraße 2, Stuttgart

Anmeldung: Nur über Kartenvorverkauf in der Filmgalerie 451 „Küche & Kino“ läuft jeden 2. Mittwoch im Monat. Mehr unter www.filmtheater-stuttgart.de

Donnerstag 10.5. | 7 - 10 Uhr

EARLYBIRDS IN DER STUTTGARTER MARKTHALLE

Ein Blick hinter die Kulissen mit vielen Verkostungen, Proben und Geschichten! Eine Führung mit Überraschungen und exklusiven Einblicken ins Stuttgarter Marktgeschehen. Die Händler haben so früh noch Zeit und stellen uns ihre – teils recht exotischen – Spezialitäten vor, die Markthalle öffnet den ein oder anderen sonst verschlossenen Bereich. Der Donnerstag ist auch Markttag und deshalb streifen wir noch eine Runde über den Stuttgarter Wochenmarkt, den größten der 26 Wochenmärkte.

Treffpunkt: Schillerplatz beim Standbild

Personenzahl: mindestens 15 Teilnehmer

Preis: 36,- Euro pro Person (inkl. Verkostungen)

Anmeldung: bis zum 7.5. bei TransLang, T 0711 6771897 oder 0171 6731229, info@translang.de

JUNI

Freitag 1.6. | 8 Uhr

MAULTASCHENTEIGMANUFAKTUR WACHENDORFER

Nur ein einfaches Klappschild weist auf diese kleine Manufaktur in Stuttgarter Westen hin. Im dunklen Hinterhof produziert man hier seit über 25 Jahren Maultaschenteig und Nudeln. Mit Maschinen, die rund 80 Jahre auf dem Buckel haben.



Donnerstags und Freitags gibt es selbstgemachte Maultaschen.

Ort: Ludwigstr. 64, 70176 Stuttgart

Teilnehmer: max. 8

Anmeldung: bis zum 25.5. bei A. Lorenz, T 0711 639911,
lorenz@profitext.de

Freitag 1.6. - Sonntag 3.6.

JUBLÄUMSFEIER: 20 JAHRE SLOW FOOD DEUTSCHLAND

Weitere Informationen finden sich auf der Webseite von Slow Food Deutschland www.slowfood.de/termine/termine_ueberregional/jubilaumsfeier_2012 **Ort:** Köln

Dienstag 19.6. | 20 Uhr

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns über Ihr Interesse. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Nach der Vorstandssitzung, die von 18 bis 20 Uhr im Vinum stattfindet, freuen wir uns auf einen interessanten Abend mit allen Mitgliedern des Conviviums.

Ort: Das Vinum befindet sich im Bosch-Areal, hinter der Liederhalle www.vinum-im-literaturhaus.de
Vinum im Literaturhaus, Breitscheidstr. 4, Stgt.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

JULI

Mittwoch 11.7. | 19 Uhr

KÜCHE & KINO: "FOOD INC" – OSCAR-PRÄMIERTE DOKU ÜBER DIE INDUSTRIELLE LANDWIRTSCHAFT IN DEN USA

Slow Food Convivium Stuttgart, Loretta Petti und die Filmgalerie 451 laden ein zu einem Abend mit kulinarischen Genüssen auf Tellern und Leinwand!

Der Ablauf: ab 19:30 Uhr Vorspeisen und Einführung in den Film des Abends, ca. 20 Uhr Beginn des Film. In einer Pause des Films wird der Hauptgang serviert. Zum Abschluss gibt es ein Dessert und eine Diskussion mit Slow Food Stuttgart.

Der Kartenpreis in Höhe von 15 Euro umfasst den Filmeintritt, sowie einen Verzehrgutschein in Höhe von 9 Euro. Slow Food Mitglieder erhalten 2 Euro Rabatt gegen Vorlage des Mitgliedsausweises.

Ort: Filmtheater der Filmgalerie 451, Türlenstraße 2, Stuttgart

Anmeldung: Nur über Kartenvorverkauf in der Filmgalerie 451 „Küche & Kino“ läuft jeden 2. Mittwoch im Monat. Mehr unter www.filmtheater-stuttgart.de

AUGUST

Samstag 4.8. | 14 Uhr

SOMMER-/HELPERFEST

Nähere Informationen folgen im Internet und per Mitgliederinformation. Organisationssteam und Helfer gesucht.

Ort: Kinder- und Jugendhaus Degerloch Helene P., Obere Weinsteige 9, 70597 Degerloch

Anmeldung: bis zum 1.7. bei J. Quirin, T 0711 95838400,
slowfood-jq@t-online.de

SEPTEMBER

Dienstag 4.9. | 14 - 17 Uhr

WEINGENUSS IM PRIESTERGÄRTLE

Eine weinselig-amüsante Wanderung durch die Untertürkheimer und Rotenberger Weinlagen. Mit vielen Geschichten und Anekdoten – auf Schwäbisch und in „Rei'gschmeckt“ – rund um den Wein und die württembergische Historie. Begleiten Sie uns auf diesem wunderschönen Spaziergang durch's romantische Rebland mit herrlichen Ausblicken auf's Neckartal, Stuttgart und die schwäbische Alb! Und genießen Sie die Weine der uns umgebenden Lagen, serviert mit lustigen Geschichten – von Storchestupfern, Feldwanzen und dem „Tadsch-Mahale“ – sowie kleinen Leckereien.

Treffpunkt: Untertürkheim Bahnhof vor dem Haupteingang
Personenzahl: mindestens 15 Teilnehmer

Preis: 29,50 Euro pro Person (inkl. Verkostungen)

Anmeldung: bis zum 28.8. bei TransLanG, T 0711 6771897
 oder 0171 6731229, info@translang.de

Mittwoch 21.9. - Sonntag 30.9.

KULINARISCHE LANDKARTE DEUTSCHLAND 2012 – 20 JAHRE SLOWFOOD DEUTSCHLAND

Slowfood-Menüs mit regionalen und saisonalen Produkten, die in einer kulinarischen Landkarte Deutschland 2012 bundesweit erscheinen.

Die teilnehmenden Lokale und ihre Menügestaltung sind noch in Vorbereitung. Jedes Lokal wird ein spezielles 3-Gang-Slowfood-Menü anbieten.

Die Aktion wird bundesweit durchgeführt. Die Kulinarische Landkarte wird Ihnen alle Informationen für Ihre Wahl des Lokals und die benötigten Kontaktdaten für Ihre Tischreservierung direkt vor Ort bieten.

Weitere Informationen erhalten Sie über www.slowfood.de in den nächsten Monaten und über die Mitglieder-Infoschreiben vom Convivium Stuttgart.

Ansprechpartner zur Aktion im Convivium Stuttgart:

Walter Belßner, T 07152 9092679, walter_belssner@t-online.de

Sonntag 23.9. | 11 - 17 Uhr

7. ARCHEMARKT IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Das Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren lädt zusammen mit der Stuttgarter Regionalgruppe von Slow Food Deutschland e. V. zum „Tag der Arche des Geschmacks“ ein. Zum 6. Mal wird diese informative Reise in die kulinarische Vergangenheit angeboten, die nach dem Willen von Slow Food eine Zukunft haben soll. Vorgestellt, verkostet und verkauft werden ca. ein Dutzend so genannte Archepassagiere aus dem Slow Food Projekt „Arche des Geschmacks – Essen, was man retten will“.

Ausführliche Informationen zu Slowfood Deutschland und seinem Archeprojekt sind im Internet unter www.slowfood.de/stuttgart zu finden. Informationen zum Freilichtmuseum Beuren unter www.freilichtmuseum-beuren.de

Ort: Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen,
72660 Beuren

Kosten: Museumseintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

OKTOBER

Freitag 5.10. - Sonntag 7.10.

WOCHENENDAUSFLUG ZUM HÖRIBÜLLE-FEST

Das Höri-Bülle-Fest dreht sich rund um das Arche-Produkt Höri-Bülle-Zwiebel, mit gebundenen Zwiebelkränzen, Leckereien von der Höri-Bülle, Kunstgegenständen, Höri-Wildessig und Kräutersalzen. Es präsentieren sich Stände mit Essen und Trinken in vielfältiger Form in einer reizenden Landschaft wenige Kilometer vom Bodensee entfernt.

Am Freitag erfolgt die Anfahrt individuell oder in Fahrgemeinschaften. Geplant ist ein Fischessen im Grünen Baum in Moos.

Am Samstag besuchen wir den Vollkobäcker Antelmann, der aus alten Wecken und Brot Knödel herstellt (Teller statt Tonne). Später machen wir eine Kräuterwanderung und verarbeiten die Kräuter anschließend. Weitere Aktivitäten, die mit den Teilnehmern abgestimmt werden, sind eine Weinprobe oder ein Besuch des Hermann-Hesse-Museums, verbunden mit einer Schifffahrt. Ein gemeinsames Abendessen in einem der historischen Gasthäuser rundet den Tag ab.

Am Sonntag schlendern wir durch das Höri-Bülle-Fest, machen eine kleine Höri-Wanderung oder gönnen uns einen literarischen Genuss.

Wenn Sie Interesse an der Veranstaltung haben, melden Sie sich bitte unverzüglich an, dann erhalten Sie den Höri-Bülle-Newsletter und wir können gemeinsam das Programm spezifizieren und ggf. die Quartiere koordinieren.

Ort: Moos-Bankholzen - Halbinsel Höri - Bodensee

Kosten: Anteilige Kosten für Ausflüge, zzgl. individuelle Übernachtungskosten

Teilnehmer: min. 8 / max. 20

Anmeldung: Baldmöglichst, für die Ausflüge bis spätestens 15.9. bei W. Belßner, T 07152 9092679, walter_belssner@t-online.de

Dienstag 9.10. | 17 - 20 Uhr

KAFFEEKULTUR – FÜHRUNG UND SEMINAR MIT VERKOSTUNG IN DER SCHORNDORFER KAFFEERÖSTEREI RUDOLF

Ein richtiges Kleinod ist die Kaffeerösterei Rudolf in Schorndorf. Seit mehr als 30 Jahren besteht der kleine und feine Betrieb, in dem das Prinzip LANGSAMKEIT noch groß geschrieben wird. Im Gegensatz zu großen Röstereien, wo mit hohen Temperaturen und kurzen Röstzeiten Kaffee industriell hergestellt wird, wird bei der Rösterei Rudolf mit Langzeitröstung gearbeitet. Dabei werden rund 1000(!) Aromastoffe freigesetzt, welche teilweise sehr charakteristisch sind. Um Kaffeekennern eine hervorragende Qualität zu bieten, wird nach der Röstung der Kaffee zweimal handverlesen. – Die Kaffeebohnen werden aus der halben Welt nach Schorndorf geliefert, z.B. aus Guatemala, Costa Rica, Kolumbien, Kenia, Tansania, El Salvador, Honduras oder Neu Guinea. Auch „Bio-Kaffee“ stellt Rudolf her. Aus fair gehandeltem Kaffee werden mit „Remsus“ – darin steckt ein Hinweis auf den Flussgott der Rems – ein Espresso und ein Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen angeboten.

Eine Zusammenarbeit von Slow Food Stuttgart und der Volkshochschule Schorndorf.

Ort: Kaffeerösterei Rudolf, Remsstr. 10, Schorndorf

Kosten: 13 Euro

Anmeldung: bis zum 28.9. bei der VHS Schorndorf, Kurs-Nr. X30720, T 07181 2007-0,

Internet: www.vhs-schorndorf.de

Mittwoch 10.10. | 19 Uhr

KÜCHE & KINO: "INDIEN" – ZWEI SCHNITZELTESTER TREFFEN NICHT NUR AUF REGIONALPRODUKTE

Slow Food Convivium Stuttgart, Loretta Petti und die Filmgalerie 451 laden ein zu einem Abend mit kulinarischen Genüssen auf Tellern und Leinwand!

Der Ablauf: ab 19:30 Uhr Vorspeisen und Einführung in den Film des Abends, ca. 20 Uhr Beginn des Film. In einer Pause an geeigneter Stelle des Films wird der Hauptgang serviert. Zum Abschluss gibt es ein Dessert.

Der Kartenpreis in Höhe von 15 Euro umfasst den Filmeintritt, sowie einen Verzehrgutschein in Höhe von 9 Euro. Slow Food Mitglieder erhalten 2 Euro Rabatt gegen Vorlage des Mitgliedsausweises.

Ort: Filmtheater der Filmgalerie 451, Türlenstraße 2, Stuttgart

Anmeldung: Nur über Kartenvorverkauf in der Filmgalerie 451 „Küche & Kino“ läuft jeden 2. Mittwoch im Monat. Mehr unter www.filmtheater-stuttgart.de

Samstag 20.10. | 10 Uhr

WIE KOMMT DAS FILDERSPITZKRAUT IN DIE DOSE

Besuch beim Slow Food Förderer Kimmich (www.bio-kraut.de).

In der 1,5 stündigen Führung sind wir eingeladen Wissenswertes über das besondere Filder-Sauerkraut zu erfahren. In dem Betrieb wird der frisch geerntete Spitzkohl von regionalen Erzeugern angeliefert und und zu dem klassischem Filder-Sauerkraut verarbeitet.

Anschließend streifen wir das Ritter Sport Museum und genießen im Restaurant „Zum Reußenstein“ in Böblingen unser Mittagessen „100% schwäbisch“.

Ort: Sauerkonervenfabrik Kimmich, 72631 Aichtal, Alte Poststraße 17

Kosten: 5 Euro, Mittagessen auf eigene Rechnung

Anmeldung: bis zum 15.10. bei A. Lorenz, T 0711 639911, lorenz@profitext.de

23.10. | 20 Uhr

SCHNECKENTISCH

Ideen, Anregungen, Kontakte – wir möchten Sie mit Ihnen pflegen. Gerade, wenn Sie neu sind im Convivium, freuen wir uns über Ihr Interesse. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit für Sie, an einem unserer Projekte mitzuarbeiten oder neue Ideen einzubringen.

Nach der Vorstandssitzung, die von 18 bis 20 Uhr im Vinum stattfindet, freuen wir uns auf einen interessanten Abend mit allen Mitgliedern des Conviviums.

Ort: Das Vinum befindet sich im Bosch-Areal, hinter der Liederhalle www.vinum-im-literaturhaus.de
Vinum im Literaturhaus, Breitscheidstr. 4, Stgt.

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich. Bei Fragen zum Schneckentisch kontaktieren Sie bitte ein Vorstandsmitglied.

NOVEMBER

Donnerstag 1.11. - Sonntag 4.11.

MESSE SLOW SCHAFF

Die Slow Food Convivien Stuttgart und Tübingen/Neckar-Alb präsentieren bei der SlowSchaf die ganz besonderen Naturschützer und Genußproduzenten der Schwäbischen Alb.

Die Slow Schaf findet gemeinsam mit schön&gut, der Messe rund um Essen, Trinken, Wohnen&Lifestyle, statt.

Ort: Altes Lager, Hauptstr. 318, 72525 Münsingen

Kosten: 8 Euro Messeeintritt

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Samstag 3.11. | 10-20 Uhr - Sonntag 4.11. | 11-18 Uhr

HELDENMARKT 2012

Auf der nachhaltigen Verbrauchermesse werden Lebensmittel, Wohnen, Mode, Mobilität, Geldanlagen und vieles mehr von mehr als 100 Ausstellern präsentiert. Das Slow Food Stuttgart wird erstmals mit einem Stand vertreten sein. Sie haben die Möglichkeit sich zu informieren, zu probieren und zu kaufen. Zusätzlich gibt es ein breites Rahmenprogramm mit einer Modenschau und informativen Vorträgen.

Mehr Informationen finden sich auf der Webseite www.heldenmarkt.de

Ort: Alte Kelter, Untertürkheimer Straße 33, Fellbach

Kosten: Messeeintritt -1 Euro Rabatt für SF-Mitglieder

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich

Freitag 9.11. | 19 Uhr

JAHRESESSEN

Das Menü und weitere Details werden kurz vor dem Jahresessen bekannt gegeben.

Sie erhalten die näheren Informationen rechtzeitig im Internet und per Mitgliederbrief.

Ort: Weinstube Moiakäfer, Rommelshauer Straße 9, Fellbach

Kosten: ca. 40 Euro (Suppe/Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Anmeldung: bis zum 7.10. bei J. Quirin, T 0711 95838400, slowfood-jq@t-online.de

Freitag 9.11. - Sonntag 11.11.

SLOW FOOD MARKET

Zum 2. Mal findet in Zürich der Markt des guten Geschmacks statt.

Ort: Messe Zürich

Mittwoch 28.11. | 19:30 Uhr

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Alle Mitglieder sind herzlich zur diesjährigen Mitgliederversammlung eingeladen. Es werden, wie bei der letzten Versammlung 2011 angekündigt, Vorstandswahlen stattfinden.

Bei Interesse zur Mitarbeit im Vorstand oder Fragen zur Wahl bzw. zur Versammlung wenden Sie sich bitte an eines der Vorstandsmitglieder.

Ort: Weingut Heid, Cannstatter Straße 13/2, Fellbach

Anmeldung: keine Anmeldung erforderlich.



Arche des Geschmacks – Gruppe Stuttgart:

Immer auf der Suche nach schützenswerten Arten, Sorten, Rezepten
Roman Lenz | T 07022 212680 | stuttgart@slowfood.de

Genußführer Restaurants:

Regionale Testergruppe Genußführer Slow Food Deutschland
Walter Belssner | T 0172 7263356 | walter_belssner@t-online.de

Genußführer Produzenten:

Regionale Testergruppe Genußführer Slow Food Deutschland
Karlheinz Hassis | T 07144 849490 |

Geschmacksparcour:

Roman Lenz | T 07022 212680 | stuttgart@slowfood.de

Monatliche Stammtische:

Kochstammtisch I | jeweils mittwochs

Josef Brändle | T 0711 7801823 |

Kochstammtisch II | jeweils freitags

Petra Forster | T 0711 6499278 |

Kochstammtisch III | jeweils donnerstags

Petra Pfitzer | T 0171 4280000 |

Kochstammtisch IV | jeweils donnerstags

Birgit Wagner | 0711 6498182 |

Weinstammtisch I | jeweils montags

Martin Strangfeld | T 07654 807733 |

Weinstammtisch II | jeweils donnerstags

Gerhard Schiek | T 0711 6492541 |

Sollten Sie Interesse haben an einem unserer Stammtische als Gast teilzunehmen, erfragen Sie bitte Termine und Bedingungen bei den oben genannten Ansprechpartnern.



Slow Food®

Stuttgart

Impressum

Convivialleitung:

Roman Lenz | T 07022 212680
stuttgart@slowfood.de

Alexander Lorenz |
T 0711 639911 |
lorenz@profitext.de

Walter Belßner |
T 0172 7263356 |
walter_belssner@t-online.de

Birgit Wagner | T 0711 6498182
wagner.webmaster@web.de

Gestaltung:

M. Wagner | T 0711 99797241
mw@ossenbrunner-wagner.de

Internet:

Birgit Wagner | T 0711 6498182
wagner.webmaster@web.de

Fotografie:

Brezel | Thomas Siepmann | www.pixelio.de

Das Convivium ist verantwortlich für Idee und Durchführung des Programms.
Überschüsse werden nicht realisiert.

Die aktuellen Termine und eine ausführliche Beschreibung der einzelnen Termine finden Sie im Internet unter www.slowfood.de/stuttgart. Hier können Sie sich auch anmelden. Änderungen und Ergänzungen sind vorbehalten.



ERLEBEN SIE

S STUTTGART

EINMAL ANDERS!

Unterhaltsame
Stadtführungen,
beflügelnde
Stäffelestouren,
genussvolle
Weinwanderungen.

Entdecken Sie
mit uns die schönsten
Winkel der Stadt!

TRANSLANG

Zum Beispiel bei
Führungen für Genießer,
Kulturliebhaber und
Weinfreunde.

Zu buchen unter:
Tel.: 0711/ 677 18 97
www.translang.de

Wir drucken für Sie im Digital- oder Offsetdruck...

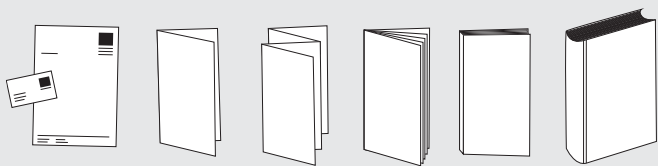
Briefbögen **Flyer** Visitenkarten

Kataloge **Broschüren**

Prospekte Plakate

Imagebroschüren **Faltblätter**

Bücher **Geschäftsberichte**



...schnell, preiswert und in bester Qualität!



Offizin
Scheufele

Druck & Medien | seit 1808

Tränkestraße 17 · 70597 Stuttgart-Degerloch
Tel.: 0711 / 725 86-0 · Fax: 0711 / 725 86-99
www.scheufele.de · info@scheufele.de