



Foto © Lothar Klatt

Erlebnis Kochen Eine Riesengans zerlegen – dafür braucht man genug Mitesser, wie bei den Schneckentischen des Conviviums Ulm (Fotos links und rechts).

„Jeder bedient sich selbst und räumt das Geschirr auch wieder ab an diesen Abenden“, ergänzt Klatt. Er schwärmt von den vielen Anekdoten, die er dabei bereits erlebt hat. Einmal hatte ein Förster ein Reh geschossen, das während der Veranstaltung ausgenommen, zerlegt und verarbeitet wurde. „Am Abend war er so müde, dass er erst einmal in der Küche geschlafen hat, während wir gegessen haben“, erzählt der Leiter der Slow Food Regionalgruppe.

In Ulm steht das gemeinsame Erlebnis am Essen unabdingbar im Vordergrund. Es wird gespeist, genascht, Wein und Bier probiert. Die Teilnehmer genießen diese Zusammenkünfte regelrecht. Ziel ist es, Menschen an das Kochen heranzuführen, gemeinsam einzukaufen und darüber nachzudenken, wie die Zutaten zu Vorspeise, Haupt- und Zwischengang sowie Dessert verarbeitet werden. Fünf Stunden lang, bis in die Nacht hinein, wird dann über das Essen, dessen Erzeuger und die Qualität der Gerichte philosophiert.

Ähnlich ist es im Convivium Ostfriesland. Auch hier steht das gemeinsame Erleben und Genießen im Mittelpunkt der Kochaktionen. Zweimal im Jahr finden sie statt – bis zu acht Mitglieder sind in der Regel mit dem Kochen beschäftigt, wählen die Gerichte aus, kaufen ein und bereiten den Abend vor. „Wir schauen anlässlich dieser Zusammenkünfte auch, dass wir neue Produzenten und Lieferanten ausfindig machen und deren Produkte zu diesem besonderen Anlass ausprobieren“, erklärt die Convivienleiterin Regina Fette. Ein Höhepunkt der bisherigen Treffen sei zudem die Zubereitung eines Arche-Passagiers gewesen: „Als wir eine Kochaktion mit dem Landschaftsverband Ostfriesland, der *Weiße Gehörnte Heidschnucke* veranstaltet haben, gab es ein komplettes Menü“, erklärt Fette. Zudem begeisterte sie ein Abend in besonderem Maße, an dem das Convivium Miesmuscheln auf verschiedenste Art und Weise auf dem ostfriesischen Gulphof Klein Burhufe zubereitet hat. „Mit rund 20 Teilnehmer hatten wir an diesem Tag einen großen Zulauf“, sagt sie.

Slow | Schneckentische und Tafelrunden

Die regelmäßig stattfindenden Treffen der Convivienmitglieder sind ein Synonym für die Slow Food Gemeinde – und Nährboden für eine Philosophie.

Silke Liebig-Braunholz stellt einige von ihnen vor.

Wenn Lothar Klatt, Vorsitzender des Conviviums Ulm eine Mail versendet, hängt er ein Zitat des amerikanischen Autors Michael Pollan an. Darin heißt es unter anderem: „Koch' mit Deiner Familie und esst zusammen. Jeder Biss hat Folgen“. Sinnbildlich könnten diese Zeilen für all die Schneckentische und Tafelrunden stehen, die regelmäßig in den deutschen Convivien stattfinden. Auch wenn es Unterschiede gibt, steht doch neben dem Genuss getreu der Slow Food Philosophie vor allem das gemeinsame Erlebnis im Vordergrund.

„Wir haben eine eigene Reihe zu diesem Thema, die viele Neugierige motiviert, bei uns Mitglied zu werden“, erzählt Klatt. Das Convivium Ulm wirbt mit diesen Kochveranstaltungen regelrecht für den Slow Food Gedanken. Im Schnitt kommen 40 Gäste. Eine feste Kochgruppe organisiert die Events des Convivi-

ums mit den rund 200 Mitgliedern. „Es gibt fünf bis sechs Gänge und in der Regel speisen wir an einer Tafel“, sagt der Convivienleiter. Dementsprechend groß muss der Ort sein, an dem das Event veranstaltet wird – die Treffpunkte sind unterschiedlich, es gibt keinen festen Platz für das Convivium Ulm.

Das Convivium sei ein sehr großes Flächen-Convivium und deshalb gezwungen zu wandern. Neben den Kochaktionen hat sich der monatliche Stammtisch durchgesetzt, der vornehmlich in Aurich, Emden, Norden oder Lehr stattfindet. Wichtig ist den Mitgliedern, dass sie sich an den Abenden unterhalten können und in dieser touristischen Region mit einer Gastronomie, die weitgehend auf den „schnellen Gast“ eingestellt ist, auch noch neue Orte entdecken. *„Wir sind sehr kritisch bei der Auswahl und landen meist im hochpreisigen Segment, wenn wir nach einer*

LANGSAME GÄSTE SUCHEN LÄNGER NACH GUTEN ORTEN

regionalen Küche Ausschau halten, die den Slow Food Kriterien entspricht“, sagt Regina Fette. Deshalb trafen sich die Mitglieder auch schon in Jacques Wein-Depot und haben zum Wein das eigene Brot und Schmalz mitgebracht. Geheimtipps für die Treffen seien zudem das „Twardokus“ in Aurich, die „Pizzeria Carlino“ in Emden und das „Kontor“ in Norden. Einmal im Jahr findet der Stammtisch zudem auf der Insel Langeoog statt, beim Slow Food Mitglied „Seekrug“ bzw. der Familie Rolli und Emmi Recktenwald mit ihren Söhnen Michael und Hubert.

Auch das Marburger Convivium hat kein festes Lokal für die Schneckentische. Unter anderem finden die Abende außer in der mittelhessischen Stadt Marburg auch in Gießen und Wetzlar statt – weil auch dieses Convivium mit 80 Mitgliedern eine große Fläche umfasst. Elfmal im Jahr kommen rund 12 Mitglieder an den unterschiedlichsten Wochentagen zusammen, um sich an diesen Abenden auszutauschen. *„Das Lokal, in dem wir uns treffen, sollte möglichst einen separaten Raum haben. Das ‚Goppion‘ in Marburg beispielsweise erfüllt dieses Kriterium und hat zudem ein kleines, aber stets frisches Speisenangebot“*, sagt der Convivienleiter Thomas Schneider. Seit drei Jahren ist er mit seinen Mitgliedern deshalb Stammgast im „Goppion“, auch wenn die Cafeteria nicht unbedingt die Slow Food Kriterien erfüllt.

Doch die Marburger Schneckentische sollen vor allem eine Plattform für den Austausch bieten. Hier trifft sich der harte Kern des Conviviums, hier wird die wei-



Foto © Lothar Klatt



Foto © Regina Fette

tere Arbeit organisiert. Für den wahren Genuss bieten die Marburger ihren Mitgliedern beispielsweise „Die Weinreihe“ als Veranstaltung zu Themen wie „Slow Wein“, „Gereifte Weine“ oder „Rebsorten“ an. Trotzdem wird natürlich auch bei

KRITISCHE GAUMEN SCHWÄRMEN FÜR BLUTWURST MIT ÄPFELN

den Schneckentischen geschaut, welche Restaurants eine regionale und saisonale Küche bieten. Beispielgebend dafür sind die „Gaststätte Balzer“ in Marburg-Schröck und das Restaurant „Malcomess“ in Wetzlar. *„Wir haben kritische*

Gemeinsam schnippeln Das Erlebnis „Einkaufen – Kochen – zusammen essen“ steht in Ostfriesland im Vordergrund (unten).

Gaumen. Aber bei Balzer beispielsweise schwärmen wir von den hessischen Spezialitäten, vor allem gibt es dort das Gericht ‚Himmel und Erde‘ in ausgezeichnete Variante – auf hessische Art mit Kartoffeln, Äpfeln und Blutwurst“.

Das Convivium Hannover hat für die Tafelrunden einen exklusiven Partner gefunden, der die Mitglieder mit regionalen Spezialitäten verwöhnt. In Kooperation mit dem Verein Hannoverscher Köche von



Foto © Thomas Schneider

Extraraum zum Speisen und Reden Mitglieder und Gäste des Conviviums Marburg / Mittelhessen in der Naunheimer Mühle in Wetzlar-Naunheim.

mehr üblich sind“, sagt Ebner und verweist beispielsweise darauf, dass im „Pschorr“ noch ein ganzer Ochse verwertet wird.

Jürgen Lochbihler lebt gemeinsam mit seiner Frau Inka, den beiden Kindern und sieben Kühen auf einem Bauernhof bei München. Zudem ist er 1. Vorsitzender des Fördervereins von Slow Food München. *„Er brennt für unsere Philosophie und züchtet nicht zuletzt deshalb einen Slow Food Arche-Passagier, das Murнау-Werdenfeller Rind, auf seinem Hof.“* Im „Pschorr“ gibt es zahlreiche Gerichte von diesem Rind auf der Karte – für Rupert Ebner ist die Küche jedoch nicht nur deshalb extrem gut. *„Ob-*

AUSTAUSCH UND GENUSS AUF DER HALBEN ERSTEN ETAGE

wohl das Gasthaus mit seinen zwei Etagen sehr groß ist, kommen die Speisen im ‚Pschorr‘ in einer absoluten Top-Qualität auf den Tisch“, sagt er. Deshalb ist das „Pschorr“ mittlerweile Stammlokal für die Stammtische. Seit etwa 10 Monaten treffen sich die Teilnehmer immer hier. Im Schnitt sind es 150 Mitglieder pro Jahr, die gern zu den Treffen kommen. Für Dr. Ebner ist es ein Austauschort und Vereinstreffen ohne Tagesordnung. „Wir füllen inzwischen die rechte Seite im ersten Stock fast aus, weil die Stammtische populär sind und deshalb auch neue Mitglieder zu uns bringen“, erklärt er. Neben dem gemeinsamen Genießen der Speisen, wird auch über Politik und Slow Food Themen gesprochen.

Die Kombination von Austausch und Genuss hat sich in den meisten Convivien durchgesetzt. Das Convivium Regensburg etwa trifft sich gern in dem historischen Gasthaus „Leerer Beutel“ zum Stammtisch. Die Augsburger haben sich viele Jahre in ihrem Stammtisch-Lokal „Emelka“ getroffen, das jedoch Ende Januar geschlossen wurde. Die Mitglieder suchen nun nach einem neuen Treffpunkt und bedauern den Verlust. Im „Emelka“ habe es immer geschmeckt, bei den interessanten Kochkursen unter fachlicher Leitung habe man zudem kochtechnische Kniffe kennengelernt, heißt es auf der regionalen Website des Conviviums.

1891 e. V. veranstalten sie ihre Treffen, bei denen auch aktuelle Themen ausgetauscht werden. Der Verein mit seinem 1. Vorsitzenden Jürgen Angrick, der als Küchenmeister das „Restaurant Kräutergarten“ in Hannover betreibt, freut sich jedes Mal über die probierfreudigen Slow Food Mitglieder. *„Angrick ist nicht nur Vereinsvorsitzender, sondern auch Trainer der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsens. Mit ihr testet er sehr viele Produkte und neue Gerichte aus, die immer regional eingekauft werden“,* erklärt Convivienleiter Frank Buchholz. Das Convivium bekommt ein Vorschlagsmenü serviert, das nur für diesen Abend zubereitet wird. Nach dem Essen dürfen die Teilnehmer Fragen an die Köche stellen und sich Tipps für die Zubereitung der Speisen holen.

Durch diese ideale Konstellation ist der „Kräutergarten“ nun bereits seit einem Jahr ständiger Treffpunkt für die Tafelrunden der Hannoveraner. Immer am ersten Dienstag im Monat treffen sich rund 30 Teilnehmer aus dem 230 Mitglieder starken Convivium. Außergewöhnlich seien diese Abende: *„Der Trainer darf sich richtig austoben“,* sagt Buchholz, der allerdings auch betont,

dass die „Schnecke“ einmal weiterziehen wird, wenn es ihr im „Kräutergarten“ zu gemütlich geworden ist. Bis dahin probieren die Teilnehmer jedoch in einem separaten Raum Monat für Monat deftige norddeutsche Speisen. So gab es beispielsweise bereits ein Hannoversches Zungenragout und ein Holsteiner Mehlbündel – eine Art Mehlkloß mit Schweinebacke und Senfsauce serviert. Dazu eingelegte Kirschen.

Bei Jürgen Lochbihler im Münchner Brauerei-Wirtshaus „Der Pschorr“ gibt es für die Mitglieder des süddeutschen Conviviums ebenfalls immer etwas zu probieren. Convivienleiter Rupert Ebner spricht von

GANZE OCHSEN FÜR VIELE – KEIN ZUCKERSCHLECKEN FÜR DEN WIRT

der Nestwärme in diesem Haus, direkt am Viktualienmarkt. *„Für den Wirt ist es zwar kein Zuckerschlecken, wenn wir kommen. Aber er steht hinter uns und liebt diese Abende“,* erzählt er. Jeden ersten Mittwoch im Monat treffen sich bis zu 50 Mitglieder und Interessierte zum Stammtisch, bei dem es zünftig hergeht. *„Lochbihler hat in seinem Gasthaus genau die Dinge verinnerlicht, die in der Gastronomie nicht*

Dem Hauptstadt-Convivium ist im Laufe der Jahre das „Café Aroma“ in Berlin-Kreuzberg ans Herz gewachsen. Die Inhaber Elisa Benzo und Gino Puddu sind selbst Slow Food Mitglieder und wissen, worauf es bei der kulinarischen Gestaltung einer Tafelrunde ankommt. In der Regel kommen 30 bis 40 Mitglieder, die

3 GÄNGE FÜR 30 EURO UND ZWEI MAL DIE HÄLFTE FÜR STUDENTEN

gesellig beieinander sein wollen. Convivienleiter Lars Jäger wählt die Treffpunkte mit Bedacht aus, will jedem Gastronomen eine Plattform geben, auf der er sich und seine Gerichte präsentieren kann. Schon deshalb wandert das Convivium mit den Tafelrunden, die immer am ersten Sonntag im Monat und seit rund sieben Jahren stattfinden. „Die Vielfalt der Berliner Gastronomie können wir nur zeigen, wenn wir die unterschiedlichsten Orte besuchen“, erklärt Jäger. Schwierig sei es jedoch, Restaurants zu finden, die den Slow Food Kriterien genügen und ihre Menüs für rund 30 Euro anbieten.

Dieser Preis sei eine der Bedingungen, die Lars Jäger aushandelt. Zudem sollten die Teilnehmer für diesen Preis immer drei Gänge bekommen. Mindestens zwei Plätze müssen für Studenten zum halben Preis bereitgestellt werden. „Damit wollen wir unseren Nachwuchs anlocken“, erklärt der Convivienleiter. Geboten wird der pure Genuss nach Slow Food Philosophie. Ein Programm gibt es nicht, lediglich der Koch müsse am Ende ein wenig über sich und seine Küche erzählen. Wichtig sei dem Convivium immer, die Frage zu klären, welche Art Küche typisch für Berlin sei. „Es ist schwierig, ein klassisches Berliner Restaurant zu benennen, das zu uns passt und eine nachhaltige Philosophie hat. Meist wird in dieser Stadt österreichisch, ostpreußisch oder schlesisch gekocht“, erzählt Jäger. Der historische Einfluss sei immer noch spürbar – früher habe man in dieser Stadt zudem die französische Küche genossen. Für die Tafelrunden, die rund zehnmal im Jahr stattfinden, nutzt das Convivium mittlerweile besonders gern die Pizzeria „La Buca“, das Restaurant „Riehmers“ oder das Restaurant „e.t.a. hoffmann“. ☺



03_2011 | Prämie Nr. 26 – Einbecker Senf

Erst seit gut einem Jahr wird in der Einbecker Senfmühle Biosenf in handwerklicher Qualität erzeugt. Obwohl das niedersächsische Städtchen Einbeck eine Senftradition hat. Von 1923 bis 1950 war es Henry Dähnhardt, der in der ehemaligen Hansestadt hochwertige Senfprodukte nach eigenen Hausrezepten herstellte. Dieser Tradition fühlt sich die Einbecker Senfmühle verpflichtet. Was heute das Besondere am Einbecker Senf ist? Die Rohstoffe aus regionalem, ökologischem Anbau und die Art, wie der Senf hergestellt wird. Im Gegensatz zu der industriellen, entölt Senfherstellung wird ausschließlich das ganze Senfkorn mit seinem etwa 25-prozentigen Senfölteil verwendet. Nach dem Säubern und Schroten der Senfsaat kommen Weinessig, Wasser, Salz, Rübenzucker und Gewürze hinzu. Diese Maische fermentiert 24 Stunden und wird dann, je nach gewünschter Konsistenz und Sorte, zwischen großen Granitmühlsteinen kaltvermahlen. Dabei darf die Temperatur 30 Grad nicht übersteigen, damit die wertvollen Inhalts- und Geschmacksstoffe erhalten bleiben. Einbecker Senf wird in verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt. Die Etiketten auf den Gläsern weisen darauf hin: Rot steht für Schärfe (Chili und Henrys Echter), grün für Kräutersenf, blau für süße Senfe (Honig und Traube), gelb für elegante Küchensenfe. Werber neuer Slow Food Mitglieder können sich auf einen Probierkorb mit Einbecker Senfspezialitäten inkl. hölzernem Senflöffel freuen.

www.einbeckersenf.de

Wenn Sie bis zum 31. Juli 2011 ein neues Slow Food Mitglied werben, erhalten Sie einen Probierkorb mit Einbecker Senfspezialitäten als Prämie.

Dafür einfach den Mitgliedsantrag auf der nächsten Seite kopieren, ausfüllen und an die Slow Food Geschäftsstelle senden:

Slow Food Deutschland e.V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin

oder per Fax an: 030. 24 62 59 41

Schreiben Sie bitte auch Ihre Adresse dazu, damit wir wissen, wohin die Prämie gehen soll.

Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter

www.slowfood.de/mitgliedwerden

Dort haben Sie auch die Möglichkeit, nur das Slow Food Magazin zu abonnieren.