

AUS DEN CONVIVIEN

SLOW FOOD OLDENBURG

ERSTE SCHNIPPELDYSKO IM NORDEN

Es darf wieder geschnippelt, geschubbt und gekocht werden – am 13. Juni auch in Oldenburg. Dazu gibt es gute Tanzmusik, und, nicht zu vergessen, die Stars der kulinarischen Protestaktion: zweibeinige Möhren, Kartoffeln mit Knubbeln und nicht dem gängigen Schönheitsideal entsprechende Pastinaken. Slow Food Leser wissen es längst, dass ein Drittel aller Lebensmittel, die weltweit produziert werden, auf dem Müll landet. Das sind über eine Milliarde Tonnen jährlich, und das, obwohl vieles noch essbar wäre. Unter den von den Verbrauchern verschmähten Lebensmitteln befindet sich vor allem auch viel leckeres Gemüse, das aufgrund von Verwachsungen, Knubbeln oder Flecken ausgemustert wird, weil es den hohen Ansprüchen nicht entspricht. Fünf Studentinnen aus den Bereichen Biologie und Nachhaltiges Wirtschaften der Universität Oldenburg wollen in Kooperation mit Slow Food Oldenburg zeigen, dass auch diese Gemüse einen Wert haben und veranstalten dafür die erste Oldenburger Schnippeldisko. Gemeinsam mit den Besuchern wird an dem Samstagnachmittag in der Kulturetage Oldenburg ab 15 Uhr Krummes geschnippelt und zu einem leckeren Eintopf verkocht. Außer guter Musik, die in die Beine geht, gibt es ein informatives und künstlerisches Rahmenprogramm, gute Laune, satte Besucher und eine Menge Spaß sind schon vorab garantiert.
 Désirée Diering

Termin: 13.06.2015, ab 15 Uhr

Ort: Kulturetage Oldenburg
 Bahnhofstr. 11, 26122 Oldenburg

NEUE CONVIVIENNAMEN

Pfaffenwinkel (alter Name Weilheim-Pfaffenwinkel)
 Baden-Schwarzwald (alter Name Schwarzwald-Baden)
 Schwarzwald-Baar-Heuberg (alter Name Tuttlingen)

SLOW FOOD STUTT GART

WEINBERGPROJEKT STEILER ZUCKER

Trockenmauern erhalten – Weinberg erleben – Förderer werden« - dazu lädt eine Gruppe Weinbegeisterter aus dem Convivium Stuttgart ein, die Anfang des Jahres einen 1800 Quadratmeter großen Weinberg erworben hat. Er liegt in der bekannten Lage »Cannstatter Zuckerle« in Mühlhausen am Neckar. Sein Name »Steiler Zucker« ist eine Referenz an die Lage und an die einmalige, von Steillagen geprägte Kulturlandschaft. Der Wiederaufbau eingestürzter Trockenmauern und deren Erhalt ist für die Stuttgarter eine große Herausforderung. Der Weinberg soll auch weiterhin biologisch bewirtschaftet werden, damit das Terroir die Weine prägen kann. Er ist durchgängig begrünt, zur Stickstoffversorgung wurden Leguminosen gepflanzt. Dazwischen wachsen Kräuter, Heil- und

Wildpflanzen. Auf einer Terrasse stehen Weinbergpfirsichbäume. Doch obwohl es bereits Zuschüsse der Stadt Stuttgart gab, sind die Weinbauern für die Instandsetzung der Trockenmauern dringend auf weitere Unterstützung angewiesen, auch um andere Investitionen im Weinberg machen zu können – Fördermitglieder werden gesucht. Der Jahresbeitrag für eine Fördermitgliedschaft beträgt 150 Euro. Im Gegenzug gibt es regelmäßige Informationen über die Arbeit am »Steilen Zucker«, einmal im Jahr die Einladung zu einer besonderen Veranstaltung im Weinberg sowie jährlich eine Flasche Wein (Cabertin/Cabernet Blanc), ein Glas Marmelade von den Weinbergpfirsichen und ein Glas Meersalz, aromatisiert mit Kräutern vom Weinberg.

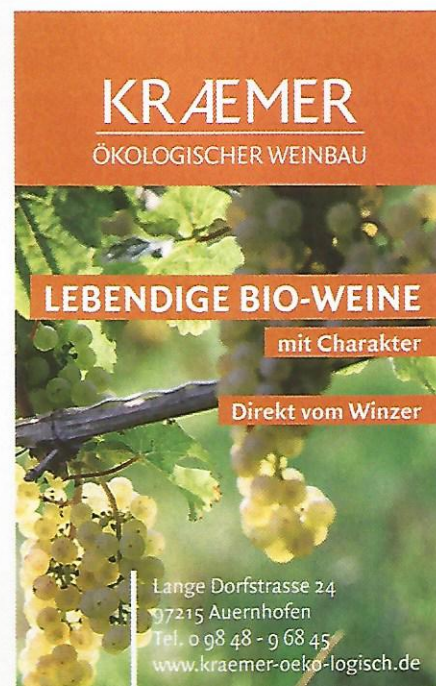
Download für den Förderantrag
 → www.slowfood-stuttgart.de/blog/Steiler_Zucker.html

Sie sucht ihn

Sie, 47.J., 179 cm, humorvoll, kreativ, lebenslustig, nachdenklich und unabhängig, sucht liebevollen, bodenständigen Mann mit Persönlichkeit, der mit mir unsere Träume verwirklicht.

Habe 9-jährigen Sohn, 9 Kilo zuviel, hatte die ersten fünf Hühner, liebe das Leben und die Sprüche von Mark Twain.
 Raum 66, Chiffre SFM1501.

Bei Interesse E-Mail an chiffre@oekom.de oder
 Post an oekom verlag, Chiffre SFM1501,
 Waltherstr. 29, 80337 München



KRAEMER
 ÖKOLOGISCHER WEINBAU

LEBENDIGE BIO-WEINE
 mit Charakter

Direkt vom Winzer

Lange Dorfstrasse 24
 97215 Auernhofen
 Tel. 0 98 48 - 9 68 45
www.kraemer-oeko-logisch.de