

# Slow Food® Bremen

## Newsletter 06.2015

### ■ TERMINE

#### Aktiventreffen

Die Aktiventreffen werden wir zukünftig bei Bedarf einberufen. Die Teilnahme ist derzeit zu gering ist um substantiell arbeiten zu können.

#### World Gin Day

**Freitag, 12.06.2015, ab 19:00h**  
**Bremer Presseclub**  
**Schnoor 27/28, Bremen**



Zusammen mit Tim Kalbhenn vom renommierten Wein- und Spirituosengeschäft Julius Kalbhenn im Schüsselkorb werden wir uns anlässlich des internationalen World Gin Days intensiver mit dem Thema „deutsche Gins“ beschäftigen.

Natürlich werden wir auch einige typische Gins verkosten. Auch das ein oder andere Cocktailrezept wird nicht fehlen. Frau Schäfer wird uns mit passenden Leckereien verwöhnen.

**Kosten: 25,00 €, Gäste 27,00 €**  
Bezahlung und verbindliche Anmeldung bei Uwe Hinck.

#### Biere des Nordens

**Sonntag, 28.06.2015**  
**10:00 – 18:00h**  
**Freilichtmuseum, Am Kiekeberg 1**  
**21224 Rosengarten- Ehestorf**  
**Eintritt € 9,00**

Knapp zwei Dutzend Brauereien bieten ihre Spezialitäten an. Sie alle eint der Wunsch, aus speziell ausgewählten Rohstoffen geschmackliche Kunstwerke zu

schaffen. Sei es durch neue Rezepturen und Brautechniken oder durch Rückbesinnung auf überlieferte, in Vergessenheit geratene Sorten. Schmecken wir diese Vielfalt selbst heraus! Vorträge und Fachseminare geben interessante Einblicke in die vielfältige Welt der Braukunst.

Fahrgemeinschaften melden sich bitte bei Uwe Hinck.

Mit Bus und Bahn: [www.kiekeberg-museum.de/anfahrt-museum.html](http://www.kiekeberg-museum.de/anfahrt-museum.html)

#### Gemüse vom Deich: Röhrkohl

**Sonntag, 14.06.2015, ab 14:00h**

**Nur noch wenige Plätze !**



**14:00h - Treffpunkt**  
Nationalpark-Haus Wurster  
Am Kutterhafen 1, 27632 Dorum-Neufeld

**18:00h: Essen**  
Restaurant zur Börse  
Lange Strasse 22, 27638 Wremen

**Kosten Menü: 35,00 €**  
(exkl. Getränke)  
Max. Teilnehmer: 26

**Verbindliche Anmeldung:**  
bis zum 07.06.15 bei Sabine Ehlt  
Tel.: 0441-209 77 62  
Email: [oldenburg@slowfood.de](mailto:oldenburg@slowfood.de)

**HINWEIS:** Wer eine Mitfahrgelegenheit anbieten kann oder benötigt, meldet sich bei Slow Food Oldenburg bitte bei Sabine Ehlt oder bei Slow Food Bremen bei Uwe Hinck.

#### Kontakte im Convivium

**Leiter des Conviviums**  
Gernot Riedl  
Lenneweg 25, 28205 Bremen  
Tel.: 0421. 44 31 07  
[bremen@slowfood.de](mailto:bremen@slowfood.de)

**Presse/ Mitglieder/ Redaktion Newsletter**  
Michael Heise - Stellvertreter  
Tel.: 0421.45 05 95  
[michael.heise@slowfood.de](mailto:michael.heise@slowfood.de)

**Programm / Genusführer/ Unterstützer**  
Uwe Hinck - Stellvertreter  
Tel.: 0421. 59 67 593  
Mobil: 0172.54 74 793  
[uhibre@web.de](mailto:uhibre@web.de)

**Kontoverbindung**  
Bremer Landesbank – Uwe Hinck  
IBAN DE 89290 50000 2002 1024 94  
BIC BRLADE22XXX

**Schneckenreffen/ Stammtisch**  
Unser monatlicher Stammtisch findet jeden ersten Dienstag des Monats ab **19:30h** im Restaurant des Bremer Presseclubs im Schnoor statt.



Waldemar-  
Koch- Haus  
Schnoor 27/28  
28195 Bremen  
0421.244 20 42  
[www.bremerpresseclub.de](http://www.bremerpresseclub.de)

**Nächstes Treffen:**  
**Dienstag, 7.7.2015**



Slow Food Bremen



Slow Food Bremen  
@SlowFoodBremen

Ein Convivium von  
**Slow Food Deutschland e.V.**  
Vereinsregister  
Münster VR 4429

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## Bio Livecooking mit Ole Plogstedt

**Freitag, 26.06.2015, 18:00h**  
**Wohnküche im Weserhaus**  
**Hinter der Mauer 5, 28195 Bremen**  
**Kosten: € 79,90 exkl. Getränke**  
**Reservierung: 0421.246 39 000;**  
**reservierung@wohnekueche-bremen.de**



Foto: C. Koch

In der Summer Frontcooking Kitchen bereitet Ole Plogstedt als zweiter Star-Koch sein exklusives Menü in einer einzigartigen Liveshow zu.

Die Wohnküche ist für diese Events eine Kooperation mit der BioStadt Bremen eingegangen. Alle Produkte kommen in Bioqualität von regionalen Produzenten und Lieferanten. Slow Food Bremen steht den Machern hier beratend zur Seite. Die begleitenden Bio- Weine werden von ViviLoVin vorgestellt.



Ole Plogstedt wird sein Sommer-Menü in drei Gängen live zubereiten und den Gästen nicht nur geheime Tipps und Tricks zu den Rezepten verraten, sondern auch aus dem Leben eines Fernsehkochs plaudern. Der Gründer der ROTE GOURMET FRAKTION bekocht seit über 20 Jahren Rockbands auf ihren Tournées und ist Dauergast bei vielen TV- Kochformaten.

Assistiert von Bremen Vier Moderator Roland Kanwicher wird zu einem spannenden kulinarischen Abend der Extraklasse eingeladen. Nach der Show steht das Menü des prominenten Kochs als fester Bestandteil auf der Karte - bis zur nächsten Jahreszeit. Am 18.09.2015 kommt der WDR- und Sternekoch Björn Freitag aus dem goldenen Anker in Dorsten.

## Hoffest auf Rhizom Tomaten, Gurken & Co.

**Sonntag, 05.07.2015, 10:00- 18:00h**  
**Gärtnerei Rhizom**  
**Am kleinen Moordamm 1, 28527 Bremen**  
**Eintritt: frei**



Von 10:00h bis 18:00h lädt unser Slow Food Bremen Vorsitzender Gernot Riedl von der Ökokiste wieder auf dem Gelände der Bioland- Gärtnerei rhizom in Borgfeld zum beliebten Hoffest ein.

Neben den Informationen zum Ökologischen Landbau durch die Gärtner wird es ein buntes Programm mit Kunst und Kinderunterhaltung geben. Die Bremer Künstleragentur Songs & Whispers wird uns mit handgemachter Musik unterstützen.

Unser Freund Erwing Rau wird uns als Butler Mr. James Pont zu wahren Lachsalven animieren.

**JAMES PONT**  
*Im Auftrag Ihrer Majestät*



Natürlich werden wir wieder unser beliebtes Buffet diesmal unter dem Motto „Tomaten, Gurken und Co.“, regionale Sommerküche - hausgemacht für Feinschmecker - zubereiten.

Kuchen gibt es von der Mühlenbäckerei, die Fischfeinkost von Sigrid Zeidler wird mit ihren Fischbrötchen unseren Gaumen verwöhnen genauso wie das beliebte Bio-Eis „Snuten lekker“ vom Biohof Kaemena. Das Grillfahrrad von Mathias Kayser wird ebenso wenig fehlen wie die Bücher von Anares. Bio-Imker Büttelmann präsentiert seine Honigspezialitäten.

Zu jeder vollen Stunde ist ein Busshuttle zwischen der Haltestelle „Borgfeld“ der Linie 4 zur Gärtnerei am kleinen Moordamm eingerichtet.

## Meister & Meisterschüler Menü

Acht Köche aus drei Generationen präsentieren 8 Gänge Kochkunst en miniature, individuell und persönlich

**Sonntag, 05.07.2015, 17:30h**  
**Restaurant Jon- Luk**  
**Am Wall 135, 28195 Bremen**  
**Kosten: € 80,00; Weinbegleitung: € 45,00**  
**Reservierung: 0421.684 272 18;**  
**Meisterschueler@jon-luk.de**



*Kochen hat mit Herz zu tun und der Profikoch an sich ist eine coole Sau. Die Branche gilt als lebensfeindlich und brutal. Aber es gibt auch Nostalgie. Zusammenhalten – egal, was kommt. Gemeinsam durch den Fetztregen der Hölle gehen und euphorisch, übersät von ungewollten Brandings, trotzdem lachen. Die kleinen Momente, in denen ein Rotkohl von innen schön aussieht, weil man so müde ist. Wenn ein großer Abend oder eine Sauce gut gelingt, wenn ein Gast sich bei dir bedankt. Aber vor allem in der Erinnerung an die Leidenschaft zum Beruf die wir Köche miteinander hatten. Die Kollegen, ohne die wir niemals das geworden wären, was wir sind. Das scheint uns ein feines Menü-Thema!*

*Luka Lübke hat also den Mann gefragt, der sie damals ausgebildet hat, ob er nicht Lust hätte, einen Menü-Abend mit der alten Truppe und ihren Auszubildenden von heute zu kochen. Und das wird's:*

Die Besten aus drei Generationen präsentieren  
8 Gänge Kochkunst en miniature, so individuell und persönlich wie wir:

Luka (Lukas) Lübke – der nervigste Lehrling aller Zeiten (Jon-Luk)

Jörch (Meister) Olling – der Ur-Meister und Haupt-Leidtragende (Bio-Biss)

Jonas Martin (Janek Ogörek) – Gastgeber und ewiger Eierspezialist (Jon-Luk)

Stefanie Schneider (Steffi) – Bremens beste Auszubildende (Jon-Luk)

Katharina (Frau Bäcker) Bäcker – Geheimwaffe für Messen und Traumschiffe (Naschwerkstatt)

Steffen Rösemeyer (Rose Blume) – Rumdaddeln im Speckmantel (studiert schon wieder)

Anne Wolffoerster (Anakin) – Bremens große Hoffnung (Bio-Biss)

Ulla und Pawel Rzaca (Traumpaar) – die Wichtigsten in der Brigade (Jon-Luk)

Am Sonntag, dem 5. Juli 2015 um 17.30 bei Jon-Luk am Wall 135 in Bremen  
Verbindliche Voranmeldung erforderlich unter: [Meisterschueler@jon-luk.de](mailto:Meisterschueler@jon-luk.de)  
Infotelefon: 0421 - 684 272 18 Menüpreis pro Person: € 80, Weinbegleitung: € 45.

Da wir aus verschiedenen Städten und Wirkungskreisen zusammenkommen und mit minimaler Vorbereitungszeit auskommen müssen, bitten wir um Verständnis dafür, dass diesmal weder am zeitlichen Menüstart, noch am Inhalt gerührt werden kann.



## Sommerfest auf Gut Valenbrook

**11. und 12.07.2015, 11:00- 18:00h**  
**Rittergut Valenbrook, 27624 Bad Bederkesa**  
**Eintritt: frei**



Der Genuss-Sommer auf Valenbrook bringt wieder hausgemachte Delikatessen, regionale Spezialitäten, Gegrilltes und frisch Gebackenes, nicht nur aus der eigenen Manufaktur. Slow Food Bremen wird mit einem Informations- und Aktionsstand vertreten sein.

## Sakuska und Wässerchen

**Sonntag, 12.07.2015, 18:00- 21:00h**  
**Kalinka**  
**vor dem Steintor 208, 28203 Bremen**  
**Kosten: € 22,00; Gäste: € 25,00**



Sakuska sind in Russland übliche Vorspeisen zur Anregung des Appetits, die aus eingelegtem oder frischem Gemüse, Fisch oder Kaviar, aus Salaten, Butterbroten mit Wurst, Kaviar oder Fisch, gefüllten Pfannkuchen und weiteren Leckereien bestehen.

Außerdem erhöhen sie die Lust auf russischen Vodka (Ableitung von dem Wort „voda“ für Wasser) den wir in verschiedene Sorten probieren wollen. Dazu eine kleine Einführung in die russische Ess- und Trinkkultur, nicht ganz regional, hat aber das ganze Jahr über Saison und schmeckt. Nastrovje!

Verbindliche Anmeldung und Zahlung bei Uwe Hinck bis zum 01.07.2015, Kennwort: Kalinka

## ■ VORSCHAU

**World Gin Day**  
**12.06.2015**

**Röhrkohl**  
**14.06.2015**

**Bio Dinner mit Ole Plogstedt in der Wohnküche**  
**26.06.2015**

**Mitgliederversammlung Slow Food Deutschland in Kassel**  
**27.06.2015**

**Biere des Nordens am Kiekeberg**  
**28.06.2015**

**Hoffest auf Rhizom**  
**05.07.2015**

**Meister & Meisterschülermenü im Jon- Luk**  
**05.07.2015**

**Sommerfest Valenbrook**  
**11. und 12.07.2015**

**Sakuska und Wässerchen**  
**12.07.2015**

**Slow Food auf der Breminala**  
**19.07.2015**



Karen Schewina für Aktion Agrar

Aktion Agrar startet in Kürze eine Kampagne gegen den größten Schweineproduzenten Europas und brauchen eure Hilfe! Denn Adrianus Straathofs Geschäftsmodell baut auf Megaställen mit mehreren Zehntausend Tieren, auf Billigproduktion und massiven Verstößen gegen Tierschutzgesetze auf.

**Die Situation ist brisant:** Ende 2014 verhängte ein mutiger Landrat in Sachsen Anhalt ein Tierhaltungsverbot gegen den Chef des Schweinekonzernes, der jährlich 1,5 Millionen Schweine verkauft. Er wirft ihm wiederholten Verstoß gegen Tierschutzgesetze, gegen Baurecht und Immissionschutz vor. Straathof hat bereits beträchtliche Bußgelder für sein Handeln in Kauf genommen, setzte offenbar darauf, damit durch zu kommen. Gegen das Verbot hat er Widerspruch eingelegt.

Das erste Tierhaltungsverbot in Deutschland gegen einen Megastallbetreiber ist ein Politikum und eine überfällige Maßnahme – jetzt müssen wir dafür sorgen, dass das Tierhaltungsverbot vor Gericht auch durchgesetzt wird.

Für unsere Kampagne gegen Straathof bereiten wir ein Prozessblog vor und haben eine Karte erstellt, auf der alle seine Ställe verzeichnet sind. Bisher hat er versucht, sein Imperium so unübersichtlich wie möglich zu halten: dies nun aufzudecken hat uns viele Stunden Recherche und Layout gekostet hat. Unsere Karte und ein Organigramm machen Straathofs Machenschaften sichtbar und helfen, jetzt die Diskussion voran zu bringen: in den Städten und auf dem Lande, mit Bürgerinitiativen und Alternativprojekten. Bisher hatten wir sie als Online-Material geplant – doch als gedruckte Version bei Veranstaltungen, Aktionen und Vernetzungstreffen würde sie noch viel mehr bewegen.

**Dafür brauchen wir eure Unterstützung, denn Druck und Versand kosten natürlich Geld.** Wenn ihr der Bewegung gegen Megaställe an diesem Punkt unter die Arme greifen wollt, dann ist das jetzt die beste Gelegenheit.

Unsere erste Kampagne „Den Tierfabriken den Güllehahn zudrehen!“ haben wir mit eurer Hilfe gemeistert und über 200 000 Unterschriften gemeinsam mit Campact auf der Agrarministerkonferenz übergeben. Dieses Mal wollen wir mit Aktionen und den Informationen über das Schweine-Imperium Druck entfalten.

**Spendet jetzt hier für Druck und Versand!**  
[www.aktion-agrar.de/spenden/](http://www.aktion-agrar.de/spenden/)

**Gemeinsam können wir Straathofs Schweine-Imperium stürzen!**

## **■ CONVIVIUM INTERN**

**Folgenden Artikel habe ich neulich gefunden. Das Slow Mobil ist eine tolle Aktion. Lasst mich doch bitte wissen, ob sich in unserem Convivium Leute finden, die ein solches Projekt verantwortlich betreuen würden.**

**Grüße Michael**

### **GAGGENAU unterstützt Slow Mobil jetzt auch in Stuttgart**



„Esspertern“ unterwegs: Sie fahren ab sofort in Stuttgart zu Einrichtungen der Kinder- und Jugendarbeit und vermitteln den Kleinsten in unserer Gesellschaft den Spaß am Kochen. Die Initiatoren des Slow Mobils Stuttgart bringen die vierte, fahrbare, mit Gaggenau Geräten ausgestattete Küche, ins Rollen. Wie schon in München, Frankfurt und Karlsruhe wollen sie nun auch in Stuttgart den Kindern auf spielerische Weise bewussten Geschmack und die Vielfalt regionaler Lebensmittel nahe bringen.

Dieses Konzept hat seinen Ursprung in München. Das Slow Mobil München fährt 2015 im achten Jahr und erscheint inzwischen im neuen Look. Das Künstler-Duo Frabo hat Kinderzeichnungen neu komponiert und auf den Bauwagen übertragen. Immer wieder werden die Kochkurse, die teilweise auch von prominenten Köchen begleitet werden, begeistert in Kindergärten, Horten und Schulen erwartet. Das Slow Mobil München erreicht pro Jahr ca. 1.000 Kinder und ist von Ostern bis Ende Oktober durchgehend ausgebucht.

„Auch das Stuttgarter Slow Mobil zeigt, wie stark die Umsetzung eines solchen Projekts mit dem persönlichen Engagement der Mitglieder von Slow Food verbunden ist“, so Gaggenau Marketingleiterin Karin Stengele. „Dieses Engagement für eine Kultur des bewussten, geschmackvollen Genusses – gerade auch für die folgenden Generationen – unterstützen wir sehr gerne. Wir freuen uns über jedes weitere Slow Mobil, das in Planung ist.“

Der Hausgeräte-Hersteller setzt sich seit jeher für schonende Zubereitungsmethoden und die Lagerung von hochwertigen Lebensmitteln ein.



## Urban Gardening Gemeinsam säen und gesehen werden.

### Organisation Slow Food darf „Bunkergarten“ fünf Jahre lang nutzen

**Der mobile Gemeinschaftsgarten wird  
vorerst sesshaft. Beim „Urban Gardening“  
zwischen „Wilhelm 13“ und Bunker darf  
jeder mitackern.**



**Oldenburg** (Stephan Onnen) An die Beete, fertig, los! Andrea Pohl schnappt sich einen Spaten und sticht die Abmessungen einer rechteckigen Fläche in den Boden. Vorsichtig trägt die 28-Jährige die obere Schicht der Grasnarbe ab. Christian Maucke (28) und Thomas Büter (46) schleppen Säcke mit Saaterde in Bioqualität. Anke Kleyda (51) und Klaus Hien (64) verteilen die Pfanzerde mit Harken – der Anfang für das erste Beet im „Bunkergarten“ zwischen dem Musik- und Literaturhaus „Wilhelm 13“ und dem ehemaligen Luftschutzbunker an der Leo-Trepp-Straße ist gemacht.

Schon im vergangenen Jahr hatte die Stadtverwaltung dieses Areal als erste öffentliche Fläche fürs „Urban Gardening“ zur Verfügung gestellt. Das gemeinschaftliche Gärtnern war indes auf die Zeit von Ende Juli bis Ende September 2014 beschränkt. Daher konnten fast alle Pflanzen nur in mobilen Säcken und Kübeln gedeihen und mussten danach wieder abgeräumt werden. Diesmal wird der Gemeinschaftsgarten sesshaft: Die Stadt überlässt den „Bunkergarten“ jetzt per Gestattungsvertrag für fünf Jahre der Organisation Slow Food Deutschland, die als Vertragsnehmer fungiert.

Die Stadtgärtner um Slow Food-Vertreter Klaus Hien waren auch während der Wintermonate nicht untätig. „In diesem Jahr haben wir gemeinsam beschlossen, alte Sorten anzubauen“, berichtet Hien. Unter anderem wird Scheerkohl, von Slow Food auf die „Arche des Geschmacks“ hinüber gerettet, ausgesät. Auch Johannisbeeren, Stachelbeeren, Tomaten, Kohlrabi und Grünkohl werden angebaut.

Die Samen aussäen und ziehen durften die Bunkergärtner bei der Gärtnerei Cordes, die einen Teil ihres Gewächshauses zur Verfügung stellte.

Nach Ostern wurden die Pflanzen in die Obhut der VHS-Jugendwerkstatt gegeben, um nun endlich in die Erde des Bunkergartens gebracht zu werden. 112 Ballen mit Aussaaterde hat die Firma Floragard gesponsert. Neben den Beeten werkeln Andrea Pohl und ihre Mitstreiter auch an einer Kräuterspirale aus Klinkersteinen und an einem Stützgestell für Tomaten. „Mir macht die Arbeit total viel Spaß, ich engagiere mich gerne ehrenamtlich“, lacht die 28-Jährige, die u. a. im Vorstand der niedersächsischen Naturschutzjugend aktiv ist.

Offiziell eröffnet wird der „Bunkergarten“ am Dienstag, 26. Mai, ab 16 Uhr. Baudezernentin Gabriele Nießen will mit dabei sein. Für die Gäste gibt es eine Überraschung. Klaus Hien verrät nur so viel: Es hat mit der Oldenburger Palme zu tun. Für die zweite Saison plant Slow Food eine intensivere Zusammenarbeit mit dem „Wilhelm 13“ und der benachbarten Synagoge. Unter anderem sei ein Kochevent in Vorbereitung, kündigt Hien an.

Für ihn ist der – flächenmäßig relativ kleine – Gemeinschaftsgarten weit mehr als ein Ort des Säens und Erntens: „Der Gemüseanbau ist auch Ausgangspunkt politischen Handelns für die, die den ungehinderten und ungenierten Zugriff auf die Ressourcen der Welt in Frage stellen.“ Die Bunkergärtner zeigen praktisch, wie es besser laufen könnte mit der Lebensmittelproduktion. Ihr Motto: Sie fangen schon mal an.

Gemeinsames Gärtnern findet immer donnerstags ab 15 Uhr statt.

**WESER KURIER**  
TAGESZEITUNG FÜR BREMEN UND NIEDERSACHSEN

### Angebote der Slow-Food-Bewegung Röhrkohl wiederentdecken

28.05.2015

**Regionales Essen und bewusstes, langsames Genießen – dafür setzt sich die Slow-Food-Bewegung ein. Die regionale Gruppe der Vereinigung, das „Slow Food Convivium Bremen“, möchte im Juni durch Aktivitäten das Bewusstsein dafür stärken. Beim „Schneekentreffen für Mitglieder und Neugierige“ am Dienstag, 2. Juni, um 19.30 Uhr im Presseclub, Schnoor 27/28, werden die nächsten Aktivitäten besprochen und die Teilnehmer mit regionaler und saisonaler Küche verwöhnt.**

Anlässlich des internationalen „World Gin Days“ beschäftigt sich die Gruppe mit dem Thema „deutsche Gins“. Beim „World Gin Day“ am Freitag, 12. Juni, 19 bis 21 Uhr im Bremer Presse Club, Schnoor 27/28, informiert Tim Kalbhenn

vom Wein- und Spirituosengeschäft Julius Kalbhenn über das Thema – mit Verkostung. Die Teilnahme kostet 27 Euro für Gäste. Eine verbindliche Anmeldung ist bis 3. Juni bei Uwe Hinck, Telefon 5 96 75 93, erforderlich.

Er sieht aus wie Schnittlauch, wächst zur Spargelzeit und wird gestochen, er wächst vor dem Deich und steht auf der Roten Liste der gefährdeten Pflanzenarten: Röhrkohl ist der „kulinarische“ Name der Pflanze, die richtig Meeresstrand-Dreizack heißt. Bei „Röhrkohl und ein Koch im Schafspelz“ am Sonntag 14. Juni, von 14 bis 21 Uhr genießen die Teilnehmer ein Vier-Gänge-Menü mit Röhrkohl im Restaurant „Zur Börse“ in Wremen und besichtigen den Röhrkohl im Nationalpark-Haus Wurster Nordseeküste in Dorum-Neufeld, wo um 14 Uhr auch Treffpunkt ist. Kosten für das Menü (ohne Getränke): 35 Euro. Eine verbindliche Anmeldung ist bis 7. Juni bei Sabine Ehlt, Telefon 04 41 / 209 77 62, oder per E-Mail an oldenburg@slowfood.de nötig.



## Slow-Food-Vereinigung im Landkreis Diepholz nach fünfjähriger Pause wieder aktiv

03.06.15



### „Essen ist eine politische Handlung“

Landkreis Diepholz - Von Sigrun Grasekamp.  
Hans Schüler geht wie jeder normale Mensch auch im Supermarkt einkaufen. Aber mit einem Unterschied: Wenn auf der Packung nicht ersichtlich ist, wo die Zutaten herkommen, dann lässt er das Produkt im Regal stehen. Denn der Gruppenleiter der Slow-Food-Vereinigung will es ganz genau wissen. Slow-Food, das bedeutet bewusster Genuss regionaler Lebensmittel. Dabei geht es aber weit über das reine Essen hinaus. Es geht um das Recht des Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel.

„Das ist eine Art Lebenseinstellung“, sagt Schüler. Ziel der Vereinigung Slow Food ist es, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Und dabei geht es speziell um regionale Produkte, aber auch um die dazu-

ehörige Ökobilanz. „Wenn ein deutscher Apfel sehr lange in einem Kühlhaus gelagert wird, dann kann die Energiebilanz schlechter sein als würde man einen Apfel aus einem anderen Land importieren“, erklärt Schüler. Dieser Themenkomplex sei extrem vielschichtig. Genauso vielschichtig, wie das biologische Spektrum, das Slow Food erhalten möchte. Dazu werden alle Lebensmittel, die vom „Aussterben“ bedroht sind, in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Nach dem Motto: „Essen, was man retten möchte“. Zum Beispiel die Moorschnucken. „Dass die gezüchtet werden, um gegessen zu werden, ist ja elementar für ihre Arterhaltung. So komisch das auch klingen mag“, sagt Schüler.

Das Convivium (regionale Gruppe) in Diepholz besteht aus 35 Mitgliedern. Sie organisieren gemeinsam mit anderen Regionalgruppen Veranstaltungen. Denn die Mitglieder wollen nicht nur wissen, wo die Lebensmittel herkommen, sondern auch, wie sie produziert werden. Also besuchen sie Höfe, Mühlen oder zum Beispiel Imkereien.

Wichtig ist ihnen dabei auch, Produzenten, Händler und Verbraucher in Kontakt zu bringen, Wissen zu vermitteln und den Ernährungsmarkt transparenter zu machen. „Das ist eine wichtige Sache für die Gegenwart und die Zukunft, wir müssen uns überlegen, wie wir in Zukunft leben möchten. Wir wollen schon Einfluss nehmen und traditionelles Handwerk erhalten.“ Aus dieser Intention heraus hat Hans Schüler die Slow-Food-Gruppe im Landkreis Diepholz vergangenes Jahr „wiederbelebt“. Die Gruppe war von 2003 bis 2009 aktiv, ist dann aber „eingeschlafen“, da der damalige Leiter weggezogen ist. Schüler wohnt zwar in Bremen, arbeitet aber seit 30 Jahren beim Landkreis Diepholz. Sein Ziel: Mindestens 50 Slow-Food-Mitglieder und einen stärkeren Fokus auf den Nachwuchs. Zum Beispiel mit dem Kinderkochclub Kiko NoMoor. „Viele Kinder wissen gar nicht, was Mangold ist oder wie man eine Zwiebel schneidet, dafür möchte ich sensibilisieren.“

Ein weiterer Traum ist ein Restaurantführer für den Landkreis Diepholz, der die Restaurants mit Slow-Food-Augen betrachtet. Ach ja, und da wäre dann noch ein Wunsch: „Die Diepholzer Gans soll in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen werden. (Foto: wikipedia.org, Diepholzer Gans)

