

slow food update



Liebe Genießer und Slow Food Freunde,

Nebel hängt über den Bergen des Odenwalds, die Blätter fallen, es ist feucht und kühl geworden und wer jetzt nicht in den Wäldern nach Pilzen sucht, kuschelt sich mit einem guten Buch und einer warmen Schokolade in seinen Lieblingssessel und stimmt sich auf die dunkle Jahreszeit ein (oder so ähnlich...).

Auch in der Küche dominieren spätes Obst, Äpfel, Birnen oder Quitten - vielleicht auch Pilze und kräftige Käse. Wild, Eintopfgerichte und Schmorbraten lösen die leichte, mediterrane Sommerküche ab. Kurzum: Slow Food läutet die Kochsaison Herbst/Winter mit vielen leckeren Events und Vorschlägen ein.

Küchenparty für Kurzentschlossene

Samstag, 31. Oktober 2009 | ab 18 Uhr

2 Plätze sind noch frei und wer am nächsten Wochenende Lust hat, neue Menschen kennenzulernen, tolle Weine zu probieren und in genussvoller Runde sich mit anderen Slow Foodies auszutauschen, der sollte auf den Johanneshof in Hockenheim kommen.

[Anmeldung und Infos zum Kochabend gibt es hier.](#)

Polenta-Abend in Mannheim

Dienstag, 17. November 2009 | 20 Uhr

Die Menschen am Flusse Po kochen ihren täglichen Brei langsam, »lentamente«, und deshalb heißt die Beilage „Po-lenta“ – wäre eine schöne Erklärung für den Ursprung des Wortes. Doch den Brei gab es schon vor der italienischen Sprache: Bei den Römern hießen Getreidebrei »puls« und feines Mehl »pollen«, sowohl Rezept als auch Wort haben hier ihre Wurzeln. Sie bereiteten den nahrhaften Brei allerdings zunächst aus Dinkel, Hirse oder Spelt, einer altertümlichen Weizenart, und verfeinerten ihn mit Gemüse, Speck oder was auch immer noch in der antiken Vorratskammer zu finden war. Gegessen wurde er kalt oder warm. Nachdem Mais (auf Italienisch: granturco) aus der Neuen Welt nach Venedig gelangt war, wurde die Polenta gelb – da nur noch mit Mais hergestellt – und entwickelte sich schnell zu einem beliebten Arme-Leute-Essen, vor allem in den Bergregionen Norditaliens, wofür sie allerdings bald von ihren südlich lebenden Landsleuten den liebevoll, spöttischen Namen "polentoni" erhielten. Neben goldgelber Polenta aus Maisgrieß gibt es heute schwarze und braune Polenta aus Buchweizen und Kastanien. Die meisten Köche nutzen heute Instant-Maisgrieß, der eins-zwei-fix mit kochendem Salzwasser angerührt und mit Butter verfeinert wird. Fertig.

Hier könnte der Text enden, wäre da in Mannheim nicht ein qualitätsversessener Italiener,



der es besser macht. Er weiß, dass Polenta sowohl eine cremige Vorspeise sein kann, ein herrlicher Saucenträger, eine nahrhafte Hauptspeise oder eine vielseitige Beilage. Und das Schöne daran ist: Er lässt uns an seinem Wissen teilhaben!

Am Dienstag Abend vor Buß und Betttag veranstalten wir mit Franco Pizzarelli eine italienische Polenta-Nacht mit einem 3-Gang Überraschungsmenü. Das wird sicher ein ganz wunderbarer Abend und damit wir nicht wieder so vielen Interessenten absagen müssen wie bei der Risotto-Nacht, sollten Sie ganz schnell reservieren.

[Weitere Infos und Anmeldung hier oder auf der Slow Food Homepage](#)

Barista-Kurs: Wie man einen Espresso richtig zubereitet

Das Interesse ist groß und die Vorgespräche mit Florian Steiner sind abgeschlossen. Da er mit seiner Rösterei in neue Produktionsräume in den Pfaffengrund zieht (das Café in Neuenheim bleibt natürlich!) müssen wir uns noch ein klein wenig gedulden.

Der Kurs findet im Februar 2010 statt.

Und so sieht das Programm aus:

- Einführung in die Geschichte des Espressomaschine, deren Designentwicklung und die mit dieser Maschine verbundenen Kultur
- Die richtige Handhabung einer Siebträger-Maschine
- Die optimale Mahlgradeinstellung der Mühle
- Die optische Dosierung des Kaffeemehls
- Die Zubereitung eines Espresso mit verschiedenen Kaffeemischungen
- Vergleichsverkostung anhand von verschiedenen Parametern wie Mahlgrad, Kaffeemenge, Tampen
- Zubereitung eines Cappuccino, richtiges Schäumen und Gießen

Florian Steiner Kaffee und Wein
Lutherstraße 28
69120 Heidelberg (Haltestelle Straßenbahn: Brückenstraße)

Anmeldung und weitere Infos, sobald ein genauer Termin feststeht



Stammtisch

Die Frankfurter machen es. Die Kölner tun es. Die Karlsruher auch. Und die Münchner sowieso. Und immer wieder erreichen uns Anfragen, warum wir keinen haben: Einen monatlichen Stammtisch.

Tja warum eigentlich nicht? Für alle diejenigen, die in den letzten zwei Jahren bei Slow Food hinzugekommen sind (ca. 50 neue Mitglieder) hier kurz die Erklärung: Es gab einen monatlichen Schneckentisch, aber im Laufe der Jahre wurde diese Veranstaltung als „verstaubt“, nicht mehr zeitgemäß, überflüssig oder oft auch als schwer erreichbar angesehen.

Da bei der Conviviumsleitung immer wieder mal Anfragen zu einem Stammtisch oder Jour fixe eingehen, hier das erneute Angebot: Alle Interessenten, die an einem regelmäßigen und monatlichen Treffen (auf ein Glas Bier oder Wein, mit oder ohne Essen) Lust haben, schicken bitte eine kurze Mail an rhein-neckar@slowfood.de Stichwort: „Stammtisch“

Im Gegensatz zu früher werden wir keine wechselnden Restaurants besuchen, sondern zwei feste Anlaufstellen (Mannheim und Heidelberg) und einen festen Termin haben, z.B. immer der erste Donnerstag im Monat. Auch hier freue ich mich über Anregungen und Vorschläge.

Falls sich genügend Interessenten finden, können wir unseren Schneckentisch wieder aufleben lassen.



SchneckenTisch Online

Unser Slow Food -Blog „SchneckenTisch.de“ wird von vielen Convivien gelesen und hat bei Twitter bereits 324 Abonnenten. Die genussvollen Informationen finden Ihren Weg auch zu über 700 Mitgliedern bei [XING](#) und werden von anderen Agenturen wie [Wikio.de](#) übernommen. Der erfolgreiche Blog, der von Thomas Lippert ([Weingut Clauer](#)) ins Leben gerufen wurde, ist mittlerweile so erfolgreich, dass er als Blaupause für einen bundesweiten Slow Food Blog dienen könnte. Außerdem ist ein offenes Slow Food Diskussionsforum in Vorbereitung, in dem sich bundesweit alle Mitglieder virtuell treffen und austauschen können.

Aktuelle Berichte über Heidelbergs neuestes Restaurant, die Anuga Food Messe in Köln und unsere letzten Slow Food Events finden Sie unter www.schneckenTisch.de

Und was machen wir zu den Feiertagen?

- Eine Weihnachtsfeier im Januar (wie in den Vorjahren)?
- Ein kleiner Imbiss oder Kochabend zwischen den Jahren für alle Daheimgebliebenen?
- Ein gemütlicher Winterabend in eine Weinbar?

Sehr gerne organisiert das Convivium Rhein-Neckar ein oder zwei nette Events über die Feiertage oder danach. Bitte schicken Sie uns Ihre Vorschläge oder Wünsche, damit wir entsprechende Vorbereitungen treffen können. Vor allem würde mich interessieren, ob wir wieder eine Weihnachtsfeier durchführen sollen!?

Ich freue mich auf zahlreiche Zuschriften und ein reges Feedback und verbleibe bis dahin mit genussvollen Grüßen,

Ihr und Euer

Cyriacus Schultze

rhein-neckar@slowfood.de