

slow food update



Liebe Genießer und Slow Food Freunde,

meine Familie und ich kommen gerade von einer wunderbaren Reise aus Ägypten zurück, wo wir unsere Sommerferien verbracht haben. Es war spannend zu erleben, mit welcher Freude und mit welchem Stolz die gastfreundlichen Ägypter aus den einfachsten Grundnahrungsmitteln die unterschiedlichsten Gerichte zubereiten. Hühnchen, Fisch, Kartoffeln, Paprika, Rüben, Tomaten sowie viel Obst - nichts was wir bei uns nicht auch bekommen würden. Und dennoch schmeckte es völlig anders: Bäuerlicher, kräftiger und würziger. Die grundlegend gesunde, ehrliche und unverschnörkelte Zubereitung basiert auf langen Garzeiten (wir würden es leichtfertig „verköcht“ nennen) und auf vielen exotischen Kräutern und Gewürzen.

Für Weintrinker ist Ägypten hingegen weniger paradiesisch. Der Staat belegt alle Weinimporte mit 460 Prozent (!!) Alkoholsteuer, so dass man sich schnell nach regionalen Alternativen umsieht. Doch die Weine der ebenfalls verstaatlichten Güter sind nur bedingt genießbar und noch weit von unseren Qualitätsvorstellungen entfernt. Sei's drum.

Apropos Gewürze: Zwei gute Bezugsquellen möchte ich Ihnen heute empfehlen. In Heidelberg findet man in Heil's Feinschmeckerlädle eine unvermutete Auswahl an feinen Gewürzen, Gewürzmischungen und Salzsorten. Einen ausführlichen Artikel über das Feinkostgeschäft finden Sie in unserem Slow Food Blog Schneckentisch.de. Im Internet finden anspruchsvolle Hobbyköche unter www.dinsescularium.de eine beeindruckende Auswahl.

Termine Herbst / Winter 2009

Im Augenblick stellen wir alle Termine für die kommenden Monate zusammen. Schauen Sie einfach von Zeit zu Zeit auf unseren Terminkalender, wo stets die aktuellen Zeiten und Preise angegeben sind. Dort können Sie sich auch direkt anmelden. Auf dem Programm stehen u.a.

Eisdientest in Mannheim mit Produktionsbesichtigung

Weinseminar „Australien zu Gast im Odenwald“ inkl. Gourmet-Menü

Küchenparty auf dem Johanneshof Hockenheim PLUS
Vorstellung und Weinverkostung des WEINGUT KLUMPP aus Bruchsal

Geheimnisse der italienischen Küche. Diesmal: POLENTA.
im Restaurant Vineria Osteria in Mannheim mit Franco Pizarelli

Barista Kurs: Espresso, Cappuchino und Latte Macchiato perfekt gemacht

Japanische Spezialitäten - jenseits von Sushi und Sashimi

Brotbackkurs mit dem Kultbäcker Kapp in Mannheim

Slow Food Einführungsseminar in der Abendakademie Mannheim



Eisdielentest Mannheim

Samstag, 26. September 2009 | 11 Uhr

Die Luft wird extrem dünn, wenn es um wirklich gutes, selbst gemachtes Eis geht, das ohne jegliche Zusatzstoffe, Stabilisatoren, Aromen und Farbstoffe auskommt. Viele Eismacher argumentieren, Emulgatoren seien (statt Eigelb) aus Kostengründen notwendig, Milch und Sahne in der Verarbeitung zu aufwendig und sensibel (mit Magermilchpulver geht's leichter) und ohne Aromen würde das Eis einfach nur nach Zucker schmecken. Besonders die Farb- und Aromastoffe sind deswegen so beliebt, weil damit teurere Rohstoffe (z.B. echte Früchte oder hochwertiger Fruchtsirup) eingespart werden. So sind für Fruchteise ein Früchteanteil von ca. 5 % vorgeschrieben. Das ist nicht viel.

Dass es auch anders geht, beweisen seit Jahrzehnten die beiden Eisdielen Cortina und Fontanella. Ob man nun seine Kugeln auf der einen oder auf der anderen Seite der Planken holt, spaltet die Mannheimer Eisfraktion. Herrlich schmeckt es bei beiden!

Der Inhaber der Eisdielen Cortina, Giampaolo Da Col, wird uns an diesem Vormittag durch seine Produktion führen und uns erklären, worauf es ankommt. Nach einem ausgiebigen Test unserer Lieblingsorten werden auch wir danach die Planken überqueren und den Test bei Fontanella wiederholen. Mhhhm!

Diese Veranstaltung ist exklusiv für Slow Food Mitglieder und auf 10 Teilnehmer limitiert. Kosten: Jeder bezahlt sein eigenes Eis.

Anmeldung [hier oder auf der Slow Food Homepage](#).

Küchenparty auf dem Johanneshof mit Klumpp Weinverkostung

Samstag, 31. Oktober 2009 | ab 18 Uhr

Der Johanneshof bei Hockenheim ist den meisten als exzellenter Biergarten oder rustikale Gartenwirtschaft mit Hofladen bekannt. Doch in der Brust des passionierten Gastwirts Harald Schlumpp schlägt das Herz nicht nur für Maultauschen und Himbeer-Quark-Sahne, sondern auch für fortgeschrittene Gourmetgenüsse. In den vergangenen 2 Jahren erlangte er sich mit seinen Tafelgedichten bereits Kultstatus.

In seinem Gästehaus (für einen Bauernhof mit einer hier völlig unvermuteten 5-Sterne Eleganz) werden wir an diesem Samstag Abend ein herbstliches Menü zubereiten und genießen. Für die Schwerstarbeit an Töpfen und Tellern werden wir freundliche Helfer haben, aber wer schnippeln, parieren, köcheln, reduzieren, abschmecken und Töpfe-gucken will, der soll und darf herzlich gerne mitmachen.

Und - wir setzen noch eins drauf! Für diesen Abend konnten wir Markus Klumpp aus Bruchsal gewinnen. Das Weingut Klumpp ist (noch) ein Geheimitipp in der Weinszene und entwickelt sich zu den Top-Erzeugern unserer Region. Freuen Sie sich auf große Weine und spannende Neuentdeckungen. Wer nach diesem genussvollen Abend sein Auto lieber stehen lassen möchte, für den gibt es eine stilvolle Übernachtungsmöglichkeit im Gästehaus inklusive Frühstück.

Aufgrund des begrenzten Platzes am Herd ist auch diese Veranstaltung exklusiv für Slow Food Mitglieder und auf 20 Teilnehmer limitiert.

Kosten: Menü wird noch kalkuliert (wird aber nicht schlimm)

Wein: Weinprobe kostenlos - danach wird der Wein nach eigenem Konsum flaschenweise abgerechnet.

Übernachtung: DZ 85,- EUR / Junior Suite - Wohnung 105,- EUR inkl. Frühstück f. 2 Personen

[Anmeldung auf der Slow Food Homepage](#).



Fisch - Kochabend in Mannheim - Vorankündigung

Februar 2009

In den Räumlichkeiten von KÜCHE und KUNST steht uns eine Profi-Küche mit allem drum und dran zur Verfügung. Für alle engagierten Hobbyköche, die selbst mit Hand anlegen wollen, planen wir ein Kochseminar unter dem Motto: Edles aus der See. Geplant sind Gerichte wie in Olivenöl gebratener Hummer mit Artischocken, Garnelen-Ravioli, kross gebratener Wolfsbarsch unter Karoffelkruste und Hummerschaumsuppe mit gratinierten Jakobsmuscheln.

Da wir für diesen Event mindestens 20 Teilnehmer benötigen, möchten wir gerne das Interesse sondieren, bevor wir verbindliche Reservierungen machen. Die Kosten werden 140,- EUR pro Person betragen. Im Preis enthalten sind Rezepte, alle Materialien und Rohstoffe, Wasser und Weißweine, Raummiete und Reinigungsservice.

Interessenten melden sich bitte auf der Slow Food Homepage.
(ist noch völlig unverbindlich).

Barista-Kurs: Wie man einen Espresso richtig zubereitet

Termin steht noch nicht fest - voraussichtlich November

Zu einem guten Kaffee gehört – ein gut gerösteter Kaffee aus einer guten Kaffeesorte oder einer geglückten Kaffeemischung. Doch so einfach ist es nicht, auch wenn es heutzutage recht schwierig ist, einen gut gerösteten Kaffee zu bekommen. Wir in der Metropolregion sind allerdings gut dran: In Heidelberg, Mannheim und Ludwigshafen gibt es vier sehr gute Kaffeeröstereien.

Doch zu einem guten Kaffee gehört heutzutage auch – wenn man nicht gerade auf Filterkaffee und aufgegossenen Kaffee steht – eine gute Kaffeemaschine. Doch wie schrecklich sind oft die Kaffees, die aus diesen Maschinen kommen. Ein Espresso in einem Restaurant ist zumeist eine große Enttäuschung. Und auch die stolzen Besitzer teurer Maschinen im Privathaushalt bringen selten einen guten Kaffee zustande. Woran liegt das?

Ein Barista sagt's, wie man Cafe, Espresso, Cappuccino macht.

Und Florian Steiner ist ein Barista und röstet seinen Kaffee selbst. Virtuos weiß er die Maschinen zu bedienen und – das Wichtigste – er serviert einen köstlichen Kaffee. Weil er weiß, was man wissen muss um so eine Kaffeemaschine. Da spielt vieles eine Rolle – nicht nur Wasserdruck und Kaffeesorte. Dieser Abend ist deshalb ein Muss für alle Besitzer einer Kaffeemaschine – egal von welcher Marke. Hier werden Sie erfahren, wie man es anstellen muss, einen guten Kaffee nicht nur in die Maschine zu kriegen, sondern aus ihr heraus. Wer teilnimmt, wird künftig gelobt werden für seinen exzellenten Kaffee und zugleich weiß jeder Teilnehmer, was der Kaffeemaschinenbesitzer alles falsch gemacht hat. Und es steht zu fürchten, dass danach so mancher, der bisher noch nicht über eine Kaffeemaschine verfügt, sich eine solche zulegen wird.

Und so sieht das Programm aus:

- Einführung in die Geschichte des Esspressomaschine, 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, sobald ein Termin feststeht

Australien zu Gast im Odenwald Weingenießer-Abend mit Weinakademiker Dr. Wolfgang Staudt

Samstag, 10. Oktober 2009, 19 Uhr



Da waren wir doch schon mal, oder? Nicht in Australien aber, richtig, im Restaurant Treuschs Schwanen in Reichelsheim - dem Stammsitz des Slow Food Conviviums Odenwald.

Mit dieser „kulinarischen Weinreise“ begeben wir uns auf die andere Seite der Erde: Australien. Mit dem Spiel der Harmonie von Wein und Speise im Rahmen unseres phantasievoll kreierten Menüs und den dazu passenden Weinen entpuppt sich der Abend als kurzweilige vingo-gastronomische Bildungsreise. Zusammen mit Weinakademiker und –buchautor Dr. Wolfgang Staudt tauchen wir ein, in die Welt der australischen Weine.

Bevor jedoch an der festlich gedeckten Tafel Platz genommen wird, gibt Ihnen Herr Dr. Staudt Gelegenheit, im Rahmen eines etwa einstündigen Seminars Grundsätzliches über die Weine Australiens zu erfahren. 10 typische Weine treffen sich zu unserem Genießer-Menü, das speziell auf diese Kombinationen abgestimmt ist. Er präsentiert Ihnen die Weine und erläutert, wie und weshalb sie zu den einzelnen Gerichten passen.

Unser Menü:

- Variation vom Gelbflossenthunfisch mit Mangoldsalat in Macadamianuss-Ingwer-Vinaigrette
- Saltimbocca vom Steinbeisser auf Kartoffelschaum
- Würzig gefüllte Kalbsbrust auf Schmorgemüse, mit Kichererbsenplätzchen
- Lammkeule auf Wiesenheu im Ofen gebraten, mit Trompetenpilz-Thymianjus
- Bananen-Kokos-Schaum in der Hippenblüte auf Ananasragout im Maracujasud

Kosten: nur 59,- EUR pro Person
(Sonderpreis durch Unterstützung von „Wine Australia“) enthalten sind Seminar, Menü, alle Weine, Aperitif, Wasser und Kaffee.

Möchten Sie nach diesem genussvollen Abend im Odenwald übernachten. Wir arrangieren das gerne für Sie.

[Anmeldung bis spätestens 25. September auf der Slow Food Homepage.](#)

Restaurant Treuschs Schwanen
Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim - Odenwald
[Anfahrtsplan](#)



Rindfleischreifung in der Rinderbutter

René Ohr, Inhaber der gleichnamigen Metzgerei in Sinsheim Dühren hatte mal wieder eine Idee, die ich so gut finde, dass ich seine Kunden-Rundmail am dieser Stelle einfach anfüge. Genussexperten, die an dieser Testaktion teilnehmen möchten, melden Sie bitte direkt bei der Metzgerei.

Liebe Freunde des guten Geschmacks,

heutzutage ist die erste Wahl der Lagermethode für Frischfleisch zum Reifen die Vakuumverpackung. Das ist unkompliziert, logistisch einfach und hygienisch. Jedoch ergeben sich durch den Luftabschluss bei längerer Lagerdauer gewisse geschmackliche Nachteile.

So bin ich schon seit einiger Zeit dazu übergegangen bestimmt Edelteilstücke, vornehmlich Roastbeef, Entrecote und Filet am Knochen, wie gewachsen, abzuhängen. Allerdings werden bei dieser Reifemethode die äußeren Fleisch- und Fettschichten, vor allem aber auch der am Fleisch verbliebene Knochen, stark mit Keimen belastet, und es gibt einen enormen Trockenrand. Das muss man letztendlich leider alles wegschneiden und entsorgen.

Nun habe ich aber eine alte, und völlig zu Unrecht fast in Vergessenheit geratene Methode der Fleischreifung entdeckt. Es ist die Reifung in der Rinderbutter, wie bester Rindertalg in diesem Zusammenhang auch genannt wird. Mit diesem Fett ummantelte Teilstücke, oder sogar einzelne Steaks, über einen lange Zeiträume butterweich gereift werden. Man übergießt hierfür mehrfach die sehr gut gekühlten Rindfleischstücke mit dem noch warmen flüssigen Fett, welches dann sofort erstarrt und nach mehrmaligem Wiederholen eine dicke Schicht bildet. Oder man gießt z.B. einzelne Steaks in regelrechte Talgziegel ein, der sie von der Außenwelt hermetisch abschirmt aber offensichtlich noch eine gewisse Diffusion zulässt, damit das Fleisch noch „atmen“ kann. Das ganze wird dann bei 2°C gelagert.

Ich habe vergangene Woche schon einmal ein schönes Stück Entrecote in Rinderbutter eingelassen. Nun heißt es Geduld haben. Frühestens nach 6 – 8 Wochen will ich dann nachsehen. Aber ich glaube es geht damit noch mehr. Immerhin sind „100-Days-Steaks“ in den USA und Australien hochgeschätzte Spezialitäten für Feinschmecker.

Ich möchte nun interessierten Genussexperten, die einem guten Stück Fleisch nicht abgeneigt sind, anbieten diese Qualität auch zu probieren. Für die Testaktion habe ich mir folgendes geplant: Sobald sich genügend Interessierte gefunden haben, so dass einen schönen Boeuf de Hohenlohe Weideochsen schlachten lassen kann, geht's los.

Vorab werde ich natürlich eine Bestell- und Preisliste versenden. Ich bin sicher, problemlos das ganze Steakfleisch an den Mann bzw. Frau zu bringen, aber bedenken Sie: nur 1% den Schlachtgewichts (ca. 360-400kg) macht des Filet aus, und es gibt noch so viel andere tolle Fleischstücke wie z.B. Bugblatt oder Tafelspitz die Ihre Liebhaber suchen.

Bei der Bestellung werde ich, neben dem Teilstück, auch die Portionsgröße und die gewünschte Reifedauer abfragen. Jeden, den ich neugierig gemacht habe (weetersagen ist auch erlaubt), bitte ich sich bei mir zu melden. Je schneller und je mehr, desto früher kann es losgehen (jetzt auch schon mal an Weihnachten denken - wegen der langen Reifedauer)

*Mit freundlichen Grüßen
Rene´Ohr*

*Metzgerei Ohr
Karlsruherstr. 36 - 74889 Sinsheim-Dühren
Tel.: 07261-97 99 09
Fax: 07261-97 99 10
Email: info@metzgerei-ohr.de
Internet: www.metzgerei-ohr.de*



Apropos Fleisch: The MEATRIX

Bewegt sich Deutschland hin zu einer Zweiklassenlandwirtschaft, die es verfehlt, qualitativ gute Nahrung für alle zugänglich zu machen? Basierend auf dem Science Fiction Film „The Matrix“, haben ein paar kreative Filmemacher aus den USA den preisgekrönten Film „The Meatrix“ ins Netz gestellt, der die Problematik der Grossmast und der industriellen Fleischproduktion sehr gut darstellt:



THE MEATRIX is eine Wortzusammenstellung aus Meat(Fleisch) und dem berühmten Filmtitel The Matrix, welcher hervorragend den Widerspruch der zwei Welten der Illusion und der Realität in der wir leben zeigt, als ein 4-minütiger „Flash“-Animationsfilm, der die Matrix Filme verulkt und auf die von der industriellen Landwirtschaft verursachten Probleme aufmerksam macht.

Anstelle von Keanu Reeves, treffen wir in The Meatrix Leo, das Ferkel, an, welches sich wähnt, auf einem idyllischen Bauernhof zu leben. Die Illusion hält aber nur solange an, bis Leo von Moopheus – einem schwarz gekleideten Rind – die unangenehme Wahrheit darüber erfährt, wie Nutztiere heute gehalten werden. Am Ende des Films werden die Zuschauer zu einer „Aktionsseite“ geleitet, welche zusätzliche Informationen über industrielle Landwirtschaft liefert sowie Konsumenten auffordert, lokale Kleinbauern zu unterstützen und nachhaltig erzeugte Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Eier und Milchprodukte über die Eat Well Guide einzukaufen. Die Meatrix ist ein ausserordentlich erfolgreicher Internet-Aktivismus-Film: Seit seiner Veröffentlichung im November 2003, wurde The Meatrix weltweit vorgeführt und online unter www.themeatrix.com von über 10 Millionen Zuschauern gesehen. Den Film können Sie auf unserem Blog Schneckentisch.de ansehen.

Weitere Infos in deutscher Sprache und alle Filme in bester Qualität:
<http://www.themeatrix.com/intl/germany/>

Mit herzlichen Grüßen,
Ihr und Euer

C. Schultze

Cyriacus Schultze