Programm 1. Halbjahr 2008

Slow Fisch 2008

Entdecken - Geniessen - Bewahren

Slow Fish, die Messe für nachhaltigen Fisch wird vom 07. - 09.11.2008 in der Messe Bremen erstmals auf deutschem Boden stattfinden und wird sich ganz und gar der Welt des Fisches und seiner Problematiken, insbesondere in Nordeuropa widmen.

85% des in Deutschland verzehrten und verarbeiteten Fisches wird importiert, davon stammen bereits 70% aus Zucht und Aquakulturen.

Über Vorträge, Verabredungen zum Essen, Geschmackserlebnisse und Verkostungen steht das Konzept der nachhaltigen Produktion von Fisch unter vielerlei Gesichtspunkten zur Analyse, um neue und wenig bekannte Aspekte rund um das Meer und der Unterwasserökosysteme zu entdecken.

Ein kulturelles Rahmenprogramm ist ebenfalls in Vorbereitung.

Produzenten aus See-, Teich- und Flusswirtschaft sowie von Zuchtbetrieben und Aquakulturen werden an den drei Messetagen ihre Erzeugnisse präsentieren.

8. Januar, Dienstag, 19,30 Uhr

***Schneckentreffen* im Bandoneon - Achtung neuer Treffpunkt!**

Ausnahmsweise am 2. Dienstag im Monat. - Achtung wir sind umgezogen!

Neuer Treff in der Speisegaststätte Bandoneon im 1. Stock, Gertrudenstr. 37

(mit Linie 2,3, bis Sielwall oder Nr. 10 bis Humboldstr. zu erreichen).

Wir stellen unser neues Programm vor und suchen noch Verteiler für dieses.

20. Januar, Sonntag, 16:00 Uhr

Martfeld Kulinarisch - Wir besuchen das Restaurant Kastanie in Martfeld,

mit einer Einladung zum Drei Gänge Menü. „Die "Kastanie" in Martfeld ist nicht nur ein Restaurant, das zum Kochen Produkte direkt aus der Region verarbeitet, sondern auch eine Bühne für Geschichten und Lieder, Konzerte und Kabarett. Theater-Menüs sind eine wunderbare Verschmelzung aus Theater- und Esskultur. Auserwählt zu den besten Ausfluglokalen um Bremen herum, feiert die Kastanie gerade ihr 10 jähriges Jubiläum. Das Konzept ist einfach und gut und ein Anlass für uns ihr einen kulinarischen Besuch abzustatten.

Barbara Stadler Küchenmeisterin und Slow Food Mitglied verarbeitet fast ausschließlich Produkte aus der Region, wie Martfelder Ziegenkäse, Steinofenbrot aus Hollen, Gemüse und Obst, Rind, Wild, Kleegans, Nudeln aus Hollen..... Die Lieferanten können sie auf der eigens erstellten home page besuchen http://www.natuerlich-kulinarisch.de/ Uns erwartet heute ein drei Gänge Menü im Restaurant mit: Martfelder Ziegenkäse, hausgemachter Pasta, Limousine Rind, Schwarzwurzeln und Quitten. Lassen sie sich überraschen was aus diesen Zutaten gezaubert wird

Kosten für das Menü 19 € Gäste 21 € (Getränke gehen extra)

Anfahrt und Rückfahrt mit dem Großraumtaxi Kosten ca. 15 € (Taxi wird vor Ort bezahlt)

Treffpunkt: 15,00 beim Cinemax am Hauptbahnhof

Anmeldung – bitte auch Taxiwunsch anmelden- bis 14.1.2008 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de . Die Anmeldung gilt nur wen der Kostenbeitrag bis spätestens 17.1. auf das Konto von: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlt worden ist.

Weitere Informationen über die Kastanie unter: www.die-kastanie.de

3. Februar, Sonntag, 12,30 – 20:30 Uhr

Kohlfahrt zum Boomgartenprojekt von Eckehard Brandt
in Zusammenarbeit mit der Ökokiste Bremen

Wir fahren mit dem Bus in das Kedinger Land nach Hemmoor um das Boomgartenprojekt mit alten Obstsorten zu besichtigen. Eckhard wir uns etwas über das Projekt erzählen und wir dürfen natürlich auch Schnabulieren, so z.B. Saft vom Finkenwerder Herbstprinz oder dem Celler Dickstiel. Anschließend werden wir nach einem Spaziergang ein Kohl und Pinkelessen aus ökologischen Zutaten zu uns nehmen.

Abfahrt 12,30 Zentraler Omnibusbahnhof am Breitenweg. Rückkunft: ca. 20,30 Uhr

Kosten: Essen (Getränke gehen extra) 30.—Euro

5. Februar, Dienstag, 19:30 Uhr
***Schneckentreffen* im Bandoneon, Gertrudenstr. 37 - Achtung neuer Treffpunkt!**

23. Februar, Samstag, 15:00 Uhr
Stilvoll Kaffee und Kuchen genießen im Cafe Hauptmeier
Dabei erfahren wir vom Chefpatissier Herrn Hauptmeier persönlich alles über die Herstellung seiner hervorragenden Torten. Er wird uns Einblicke in die Zubereitung vermitteln und uns von der Vielseitigkeit und Leichtigkeit seiner Törtchen kosten lassen....
...und das alles in einem stilvollen Rahmen.
Kleidervorschlag für diesen Nachmittag: Für den Herr ein Kragenhemd mit Krawatte und Jackett oder dunkler Anzug; für die Dame ein Cocktailkleid oder ähnlich schickes Outfit. Damen mit Hut ausdrücklich erwünscht!
Ort: Best Western Wellness Hotel zur Post; Bahnhofsplatz 11; 28195 Bremen
Kosten: € 18,-; Gäste € 20,-
Anmeldung bis 15.2.2008 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de .
Die Anmeldung gilt nur wen der Kostenbeitrag bis spätestens 18.5. auf das Konto von: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlt worden ist.

4. März, Dienstag, 20:00 Uhr
***Schneckentreffen* im Bandoneon, Gertrudenstr. 37**

9.März, Sonntag, 17:00 Uhr
Slow Food - "Slow Schlucken" und mehr genießen!
Tatsächlich gibt es richtiges und falsches Schlucken. Der komplexe Schluckvorgang hat Auswirkungen auf die Wahrnehmung der Speisen, das Geschmacksempfinden und in der Folge auf die Zähne, die Atmung, die Stimme und das körperliche Wohlbefinden.
Durch eine Expedition in die Anatomie und durch selber Ausprobieren mit ganz verschiedenen Nahrungsmitteln können Sie das richtige Schlucken kennen lernen. Sie verbessern dadurch Ihr Geschmacksempfinden und sorgen für Ihre Gesundheit.
Bei einem anschließenden Imbiss werden wir das Gelernte "üben". So vorhanden , bitte einen kleinen Taschenspiegel mitbringen
Die Veranstaltung wird durchgeführt durch die Logogpädin, Frau Angela Tantzki
Ort: Institut für Farbpädagogik .Alten Wall 13, 28155 Bremen
Preis 10 €
Anmeldung bis 5.3.08 bei Antje Katrin Menk 0421 336 55 83 oder menk@uni-bremen.de

29. März, Samstag, 19:00 Uhr
Biere aus Belgien - oder - jenseits des Reinheitsgebotes
Belgien ist ein Land mit einer langen und vielfältigen Biertradition, die leider bei uns kaum wahrgenommen wird. Wenn wir über belgische Biere sinnieren, fällt uns häufig nur „mit Zucker verpanscht“ oder „mit Fruchtsirup verlängert“ ein. Ja, solche Biere gibt es leider, ja, sie beherrschen vielleicht sogar den Markt und machen deshalb diese Bierregion so „vor“urteilsbehaftet und unattraktiv.
Am heutigen Abend werden wir schmecken, was in jenem nahen, doch im Sinne des Bieres so fernen Land, jenseits der großen Konzerne in kleinen , handwerklich arbeitenden Brauereien, gebraut wird.
Es wird Biere geben die wild vergoren sind, weil der „Geselle“ Brettanomyces bruxellensis sein Unwesen treibt, jahrelang in alten Eichenfässern lagern mussten, um dann mit jungen Bieren ihrer Art vermählt zu werden. Es wird Biere geben, in die monatelang Kirschen oder Himbeeren ihr Aroma abgeben durften. Es wird Biere geben, deren Würze (übrigens auch im Zeichen einer Schnecke) noch über Holzfeuer gekocht wird und zum guten Schluss wird es Biere geben, die auch heute noch im Namen des Herrn von seinen irdischen Dienern gebraut werden. Freuen Sie sich auf Biere von sauer bis süß und von fruchtig bis herb!
In kleinen Verkostungspausen werden Brot, Wurst und Käse (möglichst aus Belgien) zur Entspannung der Geschmacksnerven bereit stehen.

Ort: Speisegaststätte Bandoneon, Gertrudenstr. 37
Preis: € 25 / € 27 (Nichtmitglieder)

1. April, Dienstag, 19:30 Uhr
***Schneckentreffen* im Bandoneon, Gertrudenstr. 37**
Wir besprechen die Scheerkohlwoche und unsere Aktion auf dem Domshof

12. – 20.4.2008
Scherkohlwoche in Bremen
Wir hoffen auch die Bremer Gastronomie für den Scherkohl begeistern zu können.

19. April, Samstag, 10:00 – 14:00 Uhr
Scheerkohltag auf dem Domshof
Slow Food wird den Bremern und Buten Bremern mit seinem schon traditionellen Scheerkohltag dieses fast vergessene Frühjahrsgemüse in diversen leckeren Variationen vorstellen. Natürlich soll diese Veranstaltung auch wieder Werbung für den Slow Food Gedanken sein. Es werden viele emsige Helfer noch benötigt. Helfer können sich unter 0421/443107 oder mail: g.riedl@t-online.de melden.

6. Mai, Dienstag, 19:30 Uhr
***Schneckentreffen* im Bandoneon, Gertrudenstr. 37**
Wir besprechen das Programm für das 2. Halbjahresprogramm 2008

18. Mai, Sonntag, , 15:00 Uhr
Die Küche Persiens
In Persien, oder wie es seit 1936 offiziell heißt: dem Iran, wird die Kochtradition des Landes von der Mutter an die Töchter weitergegeben. Wir finden unter den Rezepten viele, die vom modernen Gesichtspunkt einer gesunden Mischkost her wie geschaffen sind für unsere Ernährung: viel Gemüse, Obst, Joghurtspeisen, Kräuter, Gewürze, mageres Fleisch (Geflügel, Hammel, Rind) in fettarmer Zubereitung. Schweinefleisch und Alkohol sind nicht erlaubt. Wir wollen viele verschiedene Gerichte gemeinsam zubereiten und ganz nach persischem Vorbild in großer gemütlicher Runde das Essen zelebrieren.
Ort: Lehrküche des Deutschen Hausfrauen Bundes Westerstr. 14 (Am Neuen Markt in der Neustadt)
Anmeldung bis 10.5.2008 unter 0421/4373393 (Anrufbeantworter) oder mail: g.riedl@t-online.de . Die Anmeldung gilt nur wen der Kostenbeitrag bis spätestens 13.5. auf das Konto von: G.Riedl, Sparkasse Bremen, BLZ: 29050101, Konto: 11795960 einbezahlt worden ist.

3 Juni , Dienstag, 19:30 Uhr
***Schneckentreffen* im Bandoneon**
Wir besprechen das endgültige Programm für das 2. Halbjahresprogramm 2008

7. Juni Samstag, , 18:00 Uhr
Wein und Speisen – ein Abend im Weinstein ...
Wenn´s so richtig schön wird, dann sind sie untrennbar: der Wein und die Speisen.
Und noch schöner wird´s durch beste Qualitäten.Wir wollen zeigen, dass Speisen aus guten regionalen Produkten sich wunderbar mit Weinen aus sehr unterschiedlichen europäischen Regionen vertragen. Vertragen? Mehr noch: sich einander ergänzen.
„der Weinstein“ ist eine renommierte Weinhandlung in Osterholz-Scharmbeck (und Fördermitglied von Slow-Food). Die „Abende im Weinstein“ haben bemerkenswertes gastronomisches Niveau. An diesem Abend erwartet uns ein Fünfgangmenü, serviert an schön dekorierten Tischen, in angenehmem Ambiente.
Und: Die sechs Weine des Abends werden Slow-Food-Mitgliedern freundlichst offeriert: Bei sechs Flaschen einer Sorte legt der Weinstein eine siebente hinzu.

Der Weinstein ist mit der Bahn sehr einfach zu erreichen: vom Bremer Hauptbahnhof in Richtung Bremerhaven benötigt man zwanzig Minuten. Vom Bahnhof Osterholz-Scharmbeck sind es dann allenfalls fünf Minuten Fussweg.
Der Abend kostet – bis hin zum Mineralwasser alles eingeschlossen – 48 Euro. Anmeldungen bitte per Überweisung (oder anderen Zahlungsweisen) direkt an den Weinstein, Konto 121 020 bei der KSK Osterholz (BLZ 291 523 00).
Die Anzahl der Plätze ist begrenzt, Karten sind ab sofort zu haben. Weitere Informationen direkt beim Weinstein (Frau Bühler oder Herr Halberstadt) unter 04791-92 91 96 oder wein@weinstein-osterholz.de