



*Für gute, saubere
und faire Lebensmittel !*



SCHNECKENPOST / August 2021 **Slow Food Regensburg/Oberpfalz**

Liebe Mitglieder, Unterstützer, Genussmenschen und Interessierte von Slow Food Regensburg/Oberpfalz,

seit der letzten Schneckenpost im März 2021 haben wir leider weiterhin wenig bis gar keine unserer geplanten Formate und Veranstaltungen durchführen können. Jetzt gibt es auf der einen Seite die Pessimisten, die prophezeien das es so weitergehen wird und wir in den nächsten Jahren in unserer Corona-Lethargie verharren. Aber es gibt ja gottseidank auf der anderen Seite auch die Optimisten die nach vorne schauen und neue Ideen und Formate planen und diese auch umsetzen. Ich möchte Euch daher heute über genau diese Termine und Formate informieren und würde mich sehr darüber freuen, wenn wir den ein oder anderen von Euch bei den tollen Partnern und/oder Terminen persönlich begrüßen können.

ÜBERSICHT:

- 1) Ideen-Workshop
- 2) Nachtrag Genussführer: „Hammermühle“ Restaurant, Biohof & Café
- 3) Neue Unterstützer: Restaurant „Cotidiano Dörnberg“ und Brauerei Bischofshof
- 4) Regionaltisch Regensburg
- 5) Weinberg-Besuch
- 6) Bio genießen - den Steinwald schmecken
- 7) Radis&Bona eG
- 8) Sonstiges



1) Ideen-Workshop

Zur Sammlung und Erarbeitung von Ideen, kreativen Formaten und Veranstaltungen für das kommende Jahr 2022 wollen wir zu einem Ideen-Workshop einladen.

- Eingeladen dabei zu sein und sich mit ihren Ideen einzubringen sind alle Mitglieder -> gefragt sind u.a. Menschen mit Bereitschaft zum Engagement.
- Termin: Samstag, den 23. Oktober 2021
- Uhrzeit: ab 10:00 Uhr bis ca. 16:30 Uhr
- Ort: wird allen Teilnehmern noch rechtzeitig mitgeteilt
- Anmeldung an: clenk@ebw-regensburg.de



2) Nachtrag Genussführer

„Hammermühle“ Restaurant, Biohof & Café in 92277 Hohenburg

- In der letzten Schneckenpost habe ich völlig vergessen, einen weiteren Zugang in den Slow Food Genussführer mit zu erwähnen. Ich möchte daher heute noch explizit auf die Hammermühle in Hohenburg hinweisen, der sicherlich immer ein Besuch wert ist.
- Seit 2005 hat sich die Hammermühle zu einem Genussreffpunkt der besonderen Art entwickelt. Alle Produkte, allen voran das Fleisch vom Roten Höhenvieh, aber auch Gemüse, Salate und Kräuter stammen aus eigener zertifizierter Demeter-Landwirtschaft und werden in der Küche verarbeitet. Kurze Wege und die Achtung der Natur und ihrer Lebewesen seien die Maxime, die sich Beate und Thomas Schaller auch in der Wertschätzung von ihren Gästen erwarten. Café und Restaurant seien in der Hammermühle geprägt von regionalen und selbst gefertigten Produkten.



3) Neue Unterstützer

Mit dem Restaurant „Cotidiano Dörnberg“ in Regensburg und der Brauerei Bischofshof GmbH & Co. KG möchte ich zwei neue Unterstützer bei Slow Food Regensburg/Oberpfalz begrüßen.

- Das "Cotidiano Dörnberg" ist ein modernes Lokal, welches voll auf gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit setzt. Das Konzept, dessen Herzstück Bowls in verschiedensten Varianten sind, wurde zusammen mit Sternekoch Holger Stromberg konzipiert und ausgearbeitet.
- Die Brauerei Bischofshof mit einer über 372 Jahre langen Geschichte und Tradition ist die größte Brauerei in Regensburg. Die Bischofshoferer sind stolz darauf, ein zu 100 % natürliches Produkt zu erzeugen! Aus natürlichen Zutaten und ganz viel Expertise, Herzblut, Leistungsbereitschaft und stetigem inneren Antrieb brauen und liefern sie beste Bierspezialitäten für Regensburg und die Region. Und natürlich auch für uns! Aus Regensburg. Für Freunde. Seit 1649.



4) Regionaltisch Regensburg

Der eigentlich geplante Regionaltisch Regensburg am 06. September 2021 im Leeren Beutel kann aufgrund von aktuellen Bauarbeiten und somit der Schließung vom gesamten Haus des Leeren Beutel nicht stattfinden. Der nächste Regionaltisch Regensburg findet daher wieder am Montag, den 04. Oktober 2021 statt.



5) **Weinberg-Besuch**

Besuch der Weinmanufaktur Oswald Zitzelsberger an den Winzerer Höhen.
Im Oktober, zur Weinlese (genauer Termin wird noch kurzfristig bekannt gegeben) lädt uns Oswald Zitzelsberger auf seinen Weinberg ein.
Oswald Zitzelsberger – Winzer aus Leidenschaft... produziert Regensburger Landwein – handverlesen. Eine Rarität aus Regensburg-Winzer, Qualität direkt vom Winzer aus ökologischem und kontrolliertem Anbau.



6) **Bio genießen - den Steinwald schmecken**

In der Öko-Modellregion Steinwald können sehr viele der wertvollen regionalen Bio-Produkte direkt beim Erzeuger eingekauft werden. Was es alles Tolles gibt, und dass daraus durchaus ein Mehr-Gänge-Menü entstehen kann, zeigen sechs Gastronomiebetriebe im Programm "Bio genießen" der Öko-Modellregion.

Weitere Infos unter:

www.steinwald-allianz.de/projekte/öko-modellregion/bio-genießen/



7) **Radis&Bona eG**

Die Radis&Bona eG – BioRegioGenossenschaft Regensburg ist wieder einen Schritt weiter und hat sich nun gegründet. Nach einer intensiven Arbeitsphase mit vielen wöchentlichen Online-Abstimmungen, hat am 10.06.2021 bei wechselhaftem Wetter, aber bester Laune, die Gründungsversammlung stattgefunden. Mit dieser Gründung ist aber erst der Anfang gemacht. Nun werden viele Mitstreiter und Unterstützer gesucht.

Weitere Infos im letzten Newsletter unter:

<https://sh1.sendinblue.com/2lplyxeidt7e.html?t=1626961544>

8) **Sonstiges**

Weitere Informationen über Termine, Aktionen oder sonstige Ereignisse von Slow Food erhaltet Ihr auch immer aktuell über die Homepage www.slowfood.de. Und unter der Rubrik "Vor Ort" – Regensburg/Oberpfalz sind dann alle Info´s wie z.B. der Einkaufsführer, die Restaurant´s vom Genussführer, Termine sowie die Unterstützer von Regensburg/Oberpalz hinterlegt.

**Viele Grüße
Euer Oliver
Leiter – Slow Food Regensburg/Oberpfalz**