



Slow Food® Pfalz

Slow Food Pfalz, Weinstr. 148, 67434 Neustadt

Einen Guten Morgen an alle Mitglieder und Freunde von Slow Food Pfalz. Hier der "Newsletter September 2016" mit dem kompletten Ausblick auf alle Termine von SF Pfalz oder mit SF - Beteiligungen.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen/Euch Thomas Metzger, SF Convivialleiter/co

1. 10.09.2016, Geschmackserlebnis: Weinprobe mit Oliver Zeter und einer Rohmilchkäseverkostung mit Käsen von Hanns Stähle, ab 19:30 Uhr:

Diese Veranstaltung am 10.09. ist etwas ganz Besonderes und findet in den Räumen des Michel'scher Hof stattfinden, der zukünftig von Slow Food Pfalz mehr genutzt werden soll als früher, da wir eigentlich nur das 2malige Kochen mit Katrin Bunner und die SF - Party mit Livemusik abgehalten haben. Oliver Zeter, der ja erst seit 2007 Weine selbst abfüllt, ist eines der Weinmacher - Beispiele, dass man innerhalb von ganz kurzer Zeit auf einem Level ankommen kann, wenn man mit Fleiß, Ehrgeiz, Verstand, Selbstbewusstsein und Durchsetzungsvermögen ein solches Werk angeht: Das eigene Weingut innerhalb von weniger als 10 Jahren auf einen hohen Stand zu bekommen, der selbst Weinjournalisten erstaunen lässt.

Eine Anmeldung ist erforderlich und verbindlich, Anmeldung nur über:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/pfalz/termine/geschmackserlebnis_9_2016/

Mehr Info in Blog unter:

<https://slowfoodpfalz.wordpress.com/2016/08/25/geschmackserlebnis-september-2016-weinprobe-mit-oliver-zeter-und-einer-rohmilchkaeseverkostung-mit-hanns-staehle/>

Mehr Infos bei dem Neustädter Tourismusbüro (TKS):

<https://www.neustadt.eu/index.php?La=1&NavID=1441.109&object=tx|1441.11369&kat=&kue=2&sub=0>

2. Stammtisch September: Freitag, 30.09.2016, „Zum Lamm“ in Friedelsheim.

Mit der im Januar 2015 eröffneten Weinwirtschaft Zum Lamm in Friedelsheim hat sich Doris Schrah einen Traum erfüllt.

Eine Anmeldung ist erforderlich und verbindlich, Anmeldung nur über:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/pfalz/termine/stammtisch_9_2016/

Mehr Info in Blog unter:

<https://slowfoodpfalz.wordpress.com/2016/08/26/sf-pfalz-stammtisch-september-am-freitag-30-09-2016-in-der-weinwirtschaft-zum-lamm-in-friedelsheim/>

3. Oktober GE - Termin gefährdet:

Der Termin "Besuch zum Zeiselbacher Hof", der Ziegenkäserei im Königsbach am 15.10.2016, findet aller Voraussicht nicht statt.

Durch das natürliche Trockenstellen* der Ziegen, die gegen Ende jeden Jahres ganz natürlich stattfindet und durch das extrem warme Wetter noch begünstigt wird, kann wohl kein Käse mehr hergestellt und verkostet werden, bzw. keine Käsezubereitung gezeigt werden.

***Die Ziege wird brünstig wenn die Tage kürzer werden, und kurze Zeit danach beginnt auch die Milch zu versiegen.**

Erste Überlegungen sind, den Termin im April oder Mai 2017 zu wiederholen. Ein Ersatz-GE wird eventuell angeboten.

Servus und bis zu einem nächsten Wiedersehen, Thomas Metzger, Convivialleiter/co.

Convivialleitung/co

Thomas Metzger

Weinstraße 148
67434 Neustadt / W.
fon 06321 - 7292
fax 06321 - 86032
pfalz@slowfood.de

Armin Brucker

Mandelring 33
67433 Neustadt / W.
fon 06321 - 33042
drs.brucker@t-online.de

Katrin Bunner

Alte Filzfabrik, Am Hammelturm 1
67346 Speyer
06262 - 910 80 37
katrin.bunner@gmail.com

Produzentenbeauftragter

Thomas Metzger

Stammtische

Susanne Reinhard

Genussführer

Armin Brucker

Kochrunden

Katrin Bunner

Slow Travel Pfalz & Glanrind

Ingrid & Rainer Schulmeyer

Webmaster Blog

Ralf Honsberg
Telefon 07272 - 955602
rhonsberg@gmx.de

SF Pfalz, Conv.-sprecher

Martin Frank & Frank John

www.slowfood.de/convivial/pfalz

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland e.V.