



# Slow Food® Diepholz

Schneckenpost Mai 2016

## Genussführer

### **Bioland Hofrestaurant Voigt in Syke - Gessel im Slow Food Genussführer - als erstes Restaurant im Landkreis Diepholz**

#### Inhalt dieser Ausgabe:

- Genussführer
- Termine

Der Slow Food Genussführer ist ein großer Erfolg. Mit inzwischen mehr als 400 Gasthausempfehlungen vom Allgäu bis zur Waterkant, vom Saarland bis in die Lausitz beweist Slow Food Deutschland seine kulinarische Kompetenz. Restaurants und Gasthäuser, in denen nach Slow Food-Kriterien gekocht wird, sind ein Garant für genussvolles Essen und Trinken. „Gut, sauber und fair“ ist als Programm der regionalen Küche gefragter denn je. Slow Food testet bundesweit Lokale mit regionaler Küche nach einheitlichen Vorgaben auch in Diepholz. Wir suchen auch hier Lokale und Restaurants:

- wo die angebotenen Speisen sinnlichen Genuss bereiten und sich vom Massengeschmack deutlich abheben
- in denen frische und saisonale Grundprodukte aus der Region auf handwerkliche Art und Weise verarbeitet werden
- in denen der Koch/die Köchin bewusst auf den Einsatz von Aromastoffen, Zusätzen und Geschmacksverstärkern verzichtet
- in denen die Gerichte in der jeweiligen Region beheimatet sind und manchmal dadurch vor dem Vergessen bewahrt werden
- bezahlbar sollte das Ganze für den durchschnittlichen Gast auch noch sein

Dabei testen Slow Food Mitglieder vor Ort auch in Diepholz strikt ehrenamtlich und ohne Spesenbudget. Nur so bleiben Unparteilichkeit und der kritische Blick auf das dargebotene garantiert. Die Arbeit aller lokalen Testgruppen wird von der Genussführer-Kommission koordiniert.

Slow Food Diepholz hat nun das Bioland Hofrestaurant Voigt für den nächsten Genussführer vorgeschlagen. Die Genussführer Kommission von Slow Food Deutschland hat dies jetzt bestätigt: "Hallo nach Diepholz, Gratulation zu Eurem 1. Genussführer-Lokal! Es ist für die Öffentlichkeit freigeschaltet."



Bioland Hofrestaurants Voigt / Quelle: Sima Imani

Online unter: [https://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/diepholz/genussfuehrer/restaurant\\_empfehlungen/](https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/diepholz/genussfuehrer/restaurant_empfehlungen/)

Bei Fragen oder Interesse der Mitarbeit in der Genussführer Testgruppe Diepholz: Ansprechpartnerin und Sprecherin der Gruppe Sigrid Rother aus Stuhr, Tel.: 0160-8813488

## Kontakt

Convivienleiter: Hans Schüler - Tel. 0421 373 058 / Stellvertreterin: Dorothe Wehebrink - Tel. 05745 823

Presse und Kommunikation: Milena Schulte / Das gesamte Leitungsteam ist erreichbar unter E-Mail: [diepholz@slowfood.de](mailto:diepholz@slowfood.de)

---

## Termine im Mai

### **Slow Food Diepholz stellt sich allen Neumitgliedern und Interessenten vor Freitag, 20.05.2016 um 18:00 Uhr**

Auch im Umfeld von Diepholz gibt es Bauern, Gärtner und andere Hersteller guter Lebensmittel, die aufgespürt und stärker in das Bewusstsein der Öffentlichkeit gehoben werden sollten.

Wie wollen Menschen kennenlernen, die ebenfalls daran interessiert sind und vorstellen, welchen Beitrag Slowfood dazu leisten kann. Dazu laden wir zu einem Treffen im wieder eröffneten Gasthaus Hibbeler in Rechtern ein. Dort erwartet uns ein leckeres Buffet der Gastgeber Ulrike Westermann und Heimo Schulte.

Ort: Gaststätte Hibbeler in Rechtern 6,49406 Barnstorf  
Kosten 20€ für das Buffet plus Getränke, Bezahlung vor Ort  
Teilnehmer: mindestens 15

Anmeldung bei Mechthild Kokenge bis zum 13. Mai 2016  
Tel.: 05441/9756999 / E-Mail: Mechthildkokenge@yahoo.de

### **„Schlemmerbrunch“ auf dem Gut Varrel Sonntag, 29.05.2016 von 11:00 – 14:00 Uhr**

Die Aktionsgruppe Stuhr Fair lädt in Kooperation mit dem Slow Food Convivium Diepholz ganz herzlich in das Gutshaus Varrel zu einem gemeinsamen Schlemmerbrunch ein.



Gut Varrel / Foto: Team Jugendarbeit, Stuhr  
Fair, Gemeinde Stuhr

Bringen Sie Ihre selbst zubereiteten Speisen mit. Aus fairen, regionalen und ökologisch angebauten Produkten wollen wir ein kalt/warmes Buffet zusammenstellen. Auch fair gehandelte Getränke werden angeboten und können zum Selbstkostenpreis verköstigt werden.

So wollen wir die regionale Esskultur erhalten und fair gehandelte Waren fördern.

Ort: Gut Varrel, An der Graft 4, 28816 Stuhr

Anmeldung bis zum 22.05.16  
Tel.: 01575-0318407 oder  
E-Mail: hans.schueler@nord-com.net

---

## Kontakt

Convivienleiter: Hans Schüler - Tel. 0421 373 058 / Stellvertreterin: Dorothe Wehebrink - Tel. 05745 823

Presse und Kommunikation: Milena Schulte / Das gesamte Leitungsteam ist erreichbar unter E-Mail: diepholz@slowfood.de