

AVUS | fine dining Gourmet – Die Region zu Gast



AVUS | fine dining Gourmet – Die Region zu Gast

**Slow Food**

**Slow Food**, eine Organisation für **genussvolles, bewusstes** und **regionales Essen** als Gegenbewegung zum Trend des uniformen und globalisierten Fastfood.

Ursprünglich stammt die Bewegung aus Italien. Sie bemüht sich um die **Erhaltung der regionalen Küche** mit **heimischen, pflanzlichen** und **tierischen Produkten** und deren **lokale Produktion**.

Der Gründer und internationale Vorsitzende Carlo Petrini definierte 2006 die Grundbegriffe der „**Neuen Gastronomie**“ als Maßstab:

**Gut, sauber und gerecht.**

Fehlt ein Element, sei das laut Petrini nicht Slow Food.

Slow Food steht für **regionale** und **saisonale Produkte**, die auf **traditionelle** oder **ursprüngliche Weise** hergestellt und genossen werden.

Hintergrund ist es die Menschen aufzurütteln und wieder mit Auge, Ohr und Mund an die Region zu binden, um auch die **regionalen Wirtschaftskreisläufe zu stärken**.

**Die Convivien**

Die "Basisgruppen" von Slow Food sind die **Convivien**, die regionalen Gruppen. Derzeit existieren über 80 Convivien.

Die Convivien sind der Ort, an dem Slow Food "lebt" wird.

Hier finden die unterschiedlichsten konkreten Aktionen und Aktivitäten statt.

Es werden die Ideen von Slow Food diskutiert und mit Leben erfüllt.

Es gibt Weinstammtische, gemeinsames Kochen oder der Besuch bei Produzenten, die nach Slow Food Kriterien arbeiten.

Spezialitäten  
aus unserer Region

**Hopfen/Hopfenspargel**

Hallertau - größtes Anbauggebiet der Welt

**Spargel**

Schrobenhausen, Abensberg

**Kartoffel**

Neuburg-Schrobenhausen (Donauaamoos) - größtes Anbauggebiet Bayerns

**Altmühltaler Weidelamm**

Altmühltal

Und nicht zu vergessen - in Ingolstadt wurde die weltweit älteste bis heute gültige lebensmittelrechtliche Bestimmung erlassen:

**Das Bayerische Reinheitsgebot für Bier!**

Dies geschah am Georgitag, dem 23. April **1516** auf dem Landständetag durch den damals Bayern regierenden Herzog Wilhelm IV.

## AVUS | fine dining Gourmet – Die Region zu Gast



  
**Slow Food® Ingolstadt**



## AVUS | fine dining Gourmet – Die Region zu Gast

### 11. Mai um 19:00 Uhr

Lernen Sie die Region kulinarisch neu kennen.

In Zusammenarbeit mit Herstellern aus der Region präsentieren wir Ihnen unser regionales 4-Gang-Menü.

Herr von Großmann und Herr Kürzinger vom Convivium Ingolstadt begleiten Sie mit spannenden Themen über die Organisation sowie zu den Herstellerbetrieben unseres Menüs.

#### Stehempfang

Kleiner Stehempfang mit einer Variation von edlen, regionalen Canapées

Nach dem Stehempfang servieren wir Ihnen ein exklusives 4-Gang-Menü mit saisonalen und regionalen Produkten.

#### Regionales Menü

Marinierter Schrobenhausener Stangenspargel  
vom Spargelhof Siegellechner aus Hohenwart  
mit Duett von der Altmühltaler Forelle  
von der Forellenzucht Lang aus Kipfenberg

\*\*\*

Roulade vom Murnau-Werdenfelser Rind  
von den Naturland zertifizierten Züchtern Ulla und Dr. Franz Eller aus Neuburg/Donau  
auf glasiertem Frühlingslauch  
vom Heindl Hof aus Gerolfing

\*\*\*

Auf der Haut gebratene Brust vom Sasso Huhn  
vom Heindl Hof aus Gerolfing  
mit einer Gemüsevariation an Linda Kartoffeln und Kräuterjus  
das Gemüse vom Heindl Hof aus Gerolfing  
die Kartoffeln vom Bioland- Betrieb Fuchs aus Schrobenhausen

\*\*\*

Dessertvariation aus Obst und Beeren  
mit Obst und Beeren vom Heindl Hof aus Gerolfing

4-Gang-Menü inklusive Stehempfang und regionalen Canapées  
für € 59,00 pro Person

Für Ihre Reservierung stehen wir Ihnen gern unter 0841 89 41071 zur Verfügung.