

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 "Basis" von Slow Food sind die **Convivien** vor Ort. Derzeit existieren über 80 Convivien in ganz Deutschland. Diese sind der Ort, an denen Slow Food "gelebt" 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.

Partner für unser Menü
am 19.10.2013

Wermut-Weißwein
von der Brennerei Kramlich in Königsmoos-Untermaxfeld

Ente, Kartoffel, Zwiebel, Kürbis und Quitte
vom Heindl Hof in Gerolfing

Karpfen
aus der FISCHZUCHT JAKOB in Mühlhausen

Wildschwein
vom Köschinger Waldhaus in Kösching

Honig
vom Bienenhof Pausch in Scheyern

AVUS | fine dining Gourmet – Die Region zu Gast



Slow Food® Ingolstadt



AVUS | fine dining Gourmet – Die Region zu Gast

Samstag, 19. Oktober 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 den Abend hindurch mit spannenden Themen zur Organisation Slow Food.

Erfahren Sie außerdem weitere Hintergründe zu den Lieferanten des heutigen Abends.

Stehempfang

Als Aperitif reichen wir Wermut-Weißwein und köstliche „Brotshmankerl“

Regionales Menü

**Konfierte Entenkeulenterrine
mit eingelegten Walnüssen**

**In der Senfkruste gebackener Karpfen
mit Bamberger Hörnchen und Zwiebelsud**

**Wildschweinerücken im Spitzkohlmantel
mit Quitten, Pilzen und Topfenspätzle**

**Schokoladenkuchen mit Honigeis
und eingelegtem Kürbis**

Pro Person 59,00 € inklusive Stehempfang

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