

Essen, was die Solawi hergibt

Sonntag, 23. August: Solawis und Slow Food laden in die Bar du Mar ein

Eine charmante Idee, den SOLAWI-Gedanken und das Slow-Food-Konzept weiter unter Volk zu bringen, hat uns Martin Stybalkowsky, der „Bar du Mar“-Betreiber, angetragen: Er bietet an, hin und wieder in der Strandbar am Dümmer ein Essen aus Solawi-Produkten zu offerieren. Wie häufig und in welchem Umfang das Angebot realisiert wird, soll nach einem ersten Test von den Beteiligten beschlossen werden. Als „Chefkoch“ konnte er Alberto Turrin gewinnen, der in Diepholz und umzu einen exzellenten Ruf genießt. Wolbert von Slow Food wird ihm assistieren.

Alle Beteiligten wollen mit der Aktion keinen Gewinn machen. Das Bar-Personal soll aber normal bezahlt werden, der Chef will nichts verdienen – außer einem guten Ruf. Die Köche arbeiten ehrenamtlich. Trotzdem möchten wir einen dem wertvollen Gemüse und Fleisch angemessenen Preis ansetzen. Das Menu kostet 28 Euro, Getränke gehen extra. Es sollen besonders gut zum Essen passende Weine angeboten werden.

Bekommen wir die Gaststube voll, wird es einen guten Gewinn geben. Den werden wir für Projekte spenden, die den Solawi-Gedanken fördern, z. B. Aktivisten, die solawi-geeignete, samenfeste Gemüsesorten züchten. Die Bar du Mar verfügt über einen Gastraum, der unter Corona-Bedingungen 40 Gästen Platz bietet. Deshalb müssen wir das Angebot auf diese Zahl begrenzen. Dabei ist, wer sich bis zum Montag, 17. August, angemeldet hat. Es gilt die Reihenfolge der Anmeldungen.

Zum Test-Essen mit einem Drei-Gänge-Menu am Sonntag, den 23. August, um 17.30 Uhr werden erst einmal nur die Solawis Tomtehof, Holler Hof und Slow-Food-Mitglieder eingeladen. Was dabei auf den Tisch kommt, entscheiden die Köche nach dem saisonalen Angebot des Tomte-Hofes drei Tage vorher. Es wird ein Angebot mit und ohne Fleisch geben.

Anmeldungen bitte per E-Mail an wolberts@yahoo.de oder Tel. 05441/9756999 (bitte auf den Anrufbeantworter sprechen).