



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Schneckenpost Sommer 2014

Liebe Mitglieder und Freunde des Slow Food-Conviviums Tuttlingen,

hier ist die neueste Ausgabe unserer Schneckenpost, mit der wir auf ein ereignisreiches zweites Quartal 2014 zurückblicken und einen kleinen Ausblick auf unsere anstehenden Aktivitäten geben möchten.

Viel Spaß beim Lesen und viele genussvolle Grüße

Gudrun Strangfeld

1. Vorsitzende Slow Food Convivium Tuttlingen

tuttlingen@slowfood.de

Rückschau auf das zweite Quartal 2014

Vom **10. bis zum 13. April** fand der alljährliche „**Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe**“ in Stuttgart statt. Insgesamt 475 Aussteller präsentierten auf dieser Plattform der Wissensvermittlung, des Austausches und Genießens ihre gut, sauber und fair produzierten Lebensmittel. Auffallend war dieses Jahr der deutlich höhere Anteil an jüngerem Publikum. Ein schönes Zeichen, welches das gestiegene Interesse der jüngeren Generation an der Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln zeigt.

Unter dem Motto „fruchtbarer Boden – gute Lebensmittel – nachhaltiger Genuss“ gab es auf der Slow Food Messe einen **Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche**, an dem sich vier Schüler der **Blumberger Scheffel-Realschule** mit ihrer Lehrerin Annetta Sulzmann beteiligten. Die Scheffel-Schüler entschieden sich für das Thema „**Schätze des Erdreichs**“, also für Lebensmittel, die unter der Erde wachsen. So wurden rote Rübensuppe, Kartoffeln, schwarzer Rettich, schwarze, rote und weiße Karotten zu einem überzeugenden Menü verarbeitet und anschließend von der Jury bewertet. Die Blumberger Schüler erhielten eine Goldmedaille, Urkunden, Kochschürzen und Kochmützen. Bravo!

Das absolute Messe-Highlight aus Sicht unseres Conviviums war natürlich die Präsentation unseres Arche-Kandidaten „**Schwenninger Knöpfe**“ im Rahmen einer Veranstaltung am „**Schmeck den Süden**“-Stand. Zusammen mit dem Arche-Passagier „**Ableisa**“ des Conviviums Stuttgart, die „Schmeck-den-Süden“-Koch Eberhard Braun zu einem ausgezeichneten Linseneintopf verarbeitet hatte.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen



Am Samstag, 16.00 Uhr war es soweit: Unser neues Mitglied Herta Storz knetet nochmals ihren festen Knöpfleteig kräftig durch. Derweil präpariert ihr Mann Erich den modernen Herd für den Einsatz der historischen Knöpflemaschine. Damit die Eisenfüße der fast 100 Jahre alten Dreibein-Knöpflemaschine nicht das Kochfeld zerkratzen, hat er eigens dafür einen passenden Holzrahmen geschreinert. Nun ist es soweit, Herta Storz

füllt den Knöpfleteig in ihre Maschine, dreht kräftig an der Kurbel und produziert so die Spaghetti-ähnlichen langen Teigstränge, die direkt ins kochende Nudelwasser gleiten. Unterdessen schmeckt Eberhard Braun seinen Linseneintopf, zubereitet mit Speck vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Suppengemüse und dem Arche-Passagier „Höri-Bülle“ mit Unterstützung seiner Gäste ein letztes Mal ab. Denn unsere „Schwenninger Knöpfe“ sollen nicht nur in der klassischen Variante



„in de' Brüh“ (aufgepeppt mit feinen Tafelspitz-Würfeln) serviert werden, sondern auch in Kombination mit dem Arche-Passagier „Ableisa“.



Die geladenen Testesser waren von den „Schwenninger Knöpfe“ hellauf begeistert und voll des Lobs für unsere Köchin Herta Starz und unseren einzigartigen Archekandidaten. Nur schade, dass wir den zahlreichen interessierten Zuschauern nichts anbieten durften.

(Ein herzliches Dankeschön an Berthold Merkle für die Fotos und die ausführliche Berichterstattung in der „Neckarquelle“!)

Eine interessante **kulinarische Rieslingprobe** bot unser Mitglied Siegrid Bruch am **17. April** in der **Rotisserie Gartner** in Tuttlingen an. Die Weine stammten von einem der ältesten Weingüter Deutschlands, Reichsgraf von Kesselstatt aus Trier. Auf 36 Hektar baut dieses Weingut an Mosel, Saar und Ruwer ausschließlich die edle deutsche Rebsorte Riesling an. Die Teilnehmer erfuhren von Sommelière Dorothee Schurr viel



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen



Wissenswertes über die Rebsorte. Verkostet wurden zehn Weine verschiedener Jahrgänge und Qualitätsstufen bis hin zu „Großen Gewächsen“. Hierzu passend präsentierte unser Mitglied Florian Gartner ein feines Fischmenü.

Ende April waren wir von der **Volkshochschule Villingen-Schwenningen** zu einem Gespräch eingeladen. Neben der VHS Baar und der VHS Tuttlingen ist nun auch die VHS in Villingen-Schwenningen stark daran interessiert, mit Slow Food im Ernährungsbereich zusammenzuarbeiten. Nach einem höchst konstruktiven Gespräch mit der Fachbereichsleiterin Anette Salomon-Berle werden wir im Wintersemester die folgenden drei Veranstaltungen anbieten:

8. November 2014 – **Regionale Herbstküche** (Jovan Boskov, Martin Strangfeld)

16. Januar 2015 – **Der Chablis und seine Nachbarn** (Martin Strangfeld)

31. Januar 2015 – **1. Schwenninger Slow Food-Knöpfele-Wettbewerb** (Gudrun Strangfeld)

Die Seminare können seit 19. Juli 2014 gebucht werden:

<http://www.villingen-schwenningen.de/bildung/volkshochschule.html>

Unser Mitglied Gisela Haberer-Bächle, Inhaberin der Vinothek Haberer in Unterkirnach, veranstaltete am **15. Mai eine Wein- und Olivenölverkostung mit 4-Gang-Menü** bei unserem Unterstützer-Mitglied **Romantikhotel Rindenmühle** in VS-Villingen. Das Menü, das Küchenchef Gregor Schlüter und sein Team unter Verwendung des herausragenden toskanischen Olivenöls vom anwesenden Spitzenproduzenten **Giorgio Franci** (Montenero) gezaubert hatten, war delikater. Abgerundet wurde der Gaumenschmaus von den bemerkenswerten Weinen des Oltrepo Pavese-Weinguts **Castelle Luzzano** der ebenfalls anwesenden Winzerin Dr. Giovanella Fugazza. Rundum ein Hochgenuss!

Ebenfalls am **15. Mai** fand unter Leitung unseres Slow Food-Genussführer-Kochs **Jovan Boskov**, Inhaber des „Carpe-Diem“ in Achdorf, über die **VHS Baar** ein etwas anders gestalteter **Kochkurs** statt. Anders deshalb, weil nicht nur die Zubereitung sondern auch die Beschaffung der Lebensmittel im Focus stand. So trafen sich die Teilnehmer mit Jovan Boskov auf dem Hüfinger Wochenmarkt, wo entsprechend der Marktlage spontan ein viergängiges Menü kreiert wurde. Zum Kochen fand man sich



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

anschließend in der Realschulküche in Blumberg ein. Rezeptblätter gab es zwangsläufig keine und gewürzt wurde nur mit frisch zerstoßenem Pfeffer, Salz und Kräutern. Die Zutaten wurden gemeinsam und mit viel Spaß an der Sache zu folgendem leckerem Menü verarbeitet:

Carpaccio vom jungen Kohlrabi mit Gänseblümchen-Vinaigrette

Asia-Salat mit karamellisiertem Spargel

Maltagliati mit Hühnchen und Karottenragout

und zum Abschluss ein Erdbeer-Parfait mit Früchten.



Am **17. Mai** besuchten wir als Gäste des CV Stuttgart die **wildlebende „Uria“-Rinderherde** in Balingen-Ostdorf. 1995 wurde der Verein zur Förderung einer neuen Art der Tierhaltung **Uria e.V.** gegründet.

270 Rinder, darunter 40 Bullen (!!!) leben gemeinsam auf der Weide von **Ernst Hermann Maier**. Alle Tiere – auch die Bullen - leben in der Herde; Kälber werden nicht von ihren Müttern getrennt. So werden die Tiere in einem natürlichen Familienverband gehalten. Es war ein wirklich beeindruckendes und unvergessliches Erlebnis, eine so große Rinderherde auf der Großweide in Bewegung zu sehen!



Neben der artgerechten Gemeinschaftshaltung steht der Uria e.V. noch für weitere tierschonende Maßnahmen. Nach langer juristischer Auseinandersetzung wird auf das schmerzhaft Anbringen von Ohrmarken verzichtet und die Tiere statt dessen schmerzfrei im Schwanzbereich „gechipt“.

Am bemerkenswertesten war für uns Teilnehmer aber die Methode, mit der die Tiere in Würde geschlachtet werden – ganz ohne Tiertransport. Nach jahrelangen Rechtsstreitigkeiten darf Ernst Hermann Maier seine schlachtreifen Tiere (zwei pro Woche) direkt auf der Viehweide per Gewehr zu töten. Da ein Schalldämpfer verwendet wird, werden die anderen Tiere auf der Weide nicht erschreckt; für sie wirkt es lediglich so, als hätte sich das Schlachttier zum Schlafen gelegt. Anschließend fährt der Traktor rückwärts mit der von Ernst Hermann Maier entwickelten und patentierten **„mobilen Schlachtbox MSB“** an das getötete Tier, in die es verladen, geschlachtet und abtransportiert wird. So entstehen keine unnötigen Schmerzen, Angst und Panik für das zu schlachtende Tier und seine Herdenmitglieder. Tiergerechteres Schlachten geht nicht!

Nach der Besichtigung der „Mobilen Schlachtbox“ ging es für die Teilnehmer über zum „gemütlichen Teil“: dem Essen. Köstliches Rindfleisch aus dem Smoker erwartete uns, dazu selbstgemachter Krautsalat und Kräuterbutter mit frischem Bauernbrot.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Ein ganz herzliches Dankeschön an das Convivium Stuttgart für die Einladung und insbesondere natürlich an Ernst Hermann Maier für seine offenen Worte auf unsere zahlreichen Fragen!

Die Abgabefrist für den **Slow Food Genussführer 2015** endete am 31. Mai. Wir freuen uns, dass wir mit dem **Café Rapp in Königsfeld-Buchenberg** und dem **Gasthaus Löwen in VS-Villingen** zwei neue Gaststätten aufnehmen konnten.

Bei den Produzenten sind das **Nudelhaus Trossingen**, der Biohof **Susi Hein in Möhringen** und die **Fischveredlung Hug in Unterkirnach** neu vertreten.

Hier die Links zu den einzelnen Berichten:

Café Rapp:

https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/tuttlingen/genussfuehrer/gasthaus_empfehlungen/rapp_koenigsfeld/

Gasthaus Löwen:

https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/tuttlingen/genussfuehrer/gasthaus_empfehlungen/loewen_villingen_schwenningen/

Nudelhaus Trossingen:

https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/tuttlingen/genussfuehrer/produzenten_empfehlungen/nudelhaus_trossingen/

Susi Hein:

https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/tuttlingen/genussfuehrer/produzenten_empfehlungen/susis_hofladen_tuttlingen_moehringen/

Fischveredlung Hug:

https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/tuttlingen/genussfuehrer/produzenten_empfehlungen/fischveredelung_hug/

Wie man sich gut vorstellen kann, war das für unser kleines Genussführerteam wieder einmal sehr viel Arbeit. Wer Interesse hat, bei der spannenden Suche nach neuen Produzenten und Gaststätten aktiv mitzuwirken, sei ganz herzlich dazu eingeladen! Bei Interesse bitte melden unter tuttlingen@slowfood.de

Zwei Wehmutstropfen gibt es leider noch zum Genussführer zu vermelden: Familie Ketterer wird ihren Engel in Vöhrenbach (wer erinnert sich nicht an unser fulminantes Weihnachtsessen 2013!) voraussichtlich zum Jahreswechsel in fremde Hände geben und sich nach ihrer großartigen Pionierarbeit für die gehobene Küche in der Region in den wohlverdienten Ruhestand verabschieden. Und auch die herausragende Metzgerei Stark in VS-Schwenningen geht zum 1. September in neue Hände. Wir wünschen Familie Stark alles Gute für die Zukunft und der neuen Besitzer-Familie Senft viel Erfolg beim Weiterführen der Traditions-Metzgerei.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Am **6. Juni** trafen sich zwölf Kochinteressierte in der „**Bruckmühle**“ in Seitigen-Oberflacht, um unter Anleitung unseres Mitglieds Sigrid Kossmann an einem **Kräuterkochkurs** teilzunehmen. Bei schönstem Sommerwetter wurden Kräuter und „Unkräuter“ gesammelt und zu leckeren Speisen verarbeitet. Alle Gerichte waren bestens gelungen und sehr schmackhaft. Die Teilnehmer waren überrascht, wie toll die ihnen teils unbekanntem Kräuter den Speiseplan bereichern können. So wurde spontan großes Interesse an einer Wiederholung des Seminars bekundet.

Am **15. Juni** feierten Jutta und Ingfried Kurz die Neueröffnung ihrer **Straußenfarm Steppacher Hof** mit **Hoffest** und „**Tag der offenen Tür**“. Familie Kurz stand Ende vergangenen Jahres durch Nachweis der Geflügelpest und anschließendem Keulen ihres gesamten Straußen-Bestandes vor dem unternehmerischen Aus. Durch große Anteilnahme und Spendenbereitschaft der Bevölkerung (auch unser Convivium hat Familie Kurz mit einer Geldspende unterstützt), kann der Betrieb nun wieder neu starten. Familie Kurz hat zwei Straußengruppen als Zuchttiere und einige Straußenküken als neue Basis anschaffen können. Allerdings wird die Zucht erst in zwei bis drei Jahren wieder so richtig in Schwung kommen, da Strauße erst im Alter von drei Jahren Geschlechtsreife erlangen.



Wir wünschen Familie Kurz viel Glück und Erfolg zum Neuanfang!

Die für den **21. Juni** geplante **Wanderung um den Risiberg** mit anschließender Einkehr fand leider zu wenig Beachtung und musste wegen mangelnder Teilnehmer abgesagt werden.

Auf dem „Schmeck-den-Süden“-Stand der **Südwest-Messe** in Villingen-Schwenningen war am **21. Juni** unser Arche-Kandidat **Schwenninger Knöpfe** das Thema. Herta Storz wurde vom „Schmeck-den-Süden“-Koch **Eberhard Braun** spontan zum Dienst an der Knöpfemaschine verpflichtet. Da ließ sie sich natürlich kein zweites Mal bitten und präsentierte die Knöpfe diesmal als Heimspiel! So kam auch die Bundestagsabgeordnete Kordula Kovac aus Wolfach als Promi-Gast in den Genuss der Spezialität und war hellauf begeistert.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Zum **Stammtisch in Tuttlingen** trafen wir uns in „Kummerländers Mundart“ am **29. April**, **27. Mai** und am **24. Juni 2014**.

Der monatliche **Stammtisch in Villingen-Schwenningen** ist im November 2013 sehr erfolgreich in Schwenningen gestartet. So trafen sich Slow Food Mitglieder und Interessierte am **15. April** und am **13. Mai** wieder in geselliger Runde in der „Weinstube Hess“.

Am **10. Juni** waren wir erstmals im Villingener Stadtteil präsent. Dort verbrachten dreizehn Teilnehmer auf der Außenterrasse des **Gasthaus Löwen** einen wunderschönen Sommerabend. Der Stammtisch in Villingen-Schwenningen soll künftig wechselweise in Villingen und in Schwenningen angeboten werden. Damit wollen wir zeigen, dass wir für beide Teile der Doppelstadt da sind und natürlich unseren Mitgliedern in Villingen und der näheren Villingener Umgebung entgegenkommen.



Unsere Termine im dritten Quartal 2014:

- 8. Juli - Stammtisch in der Weinstube Hess in VS-Schwenningen
- 29. Juli - Stammtisch in Kummerländers Mundart in Tuttlingen
- 1. August - Sommerfest im Clubheim des TC Seitingen-Oberflacht
- 5. August - Stammtisch in der Rindenmühle in VS-Villingen (es gibt Knöpfe!)
- 9. August - Besuch der Forellenzucht Lohmühle in Alpirsbach
- 26. August - Stammtisch in Kummerländers Mundart in Tuttlingen
- 14. September - Fahrt mit dem Naturparkexpress ins Donautal
- 16. - September Stammtisch in der Weinstube Hess in VS-Schwenningen

Als neue Mitglieder des Slow Food Convivium Tuttlingen begrüßen wir ganz herzlich:

Herta Storz, Villingen-Schwenningen
Schwarzwald-MISO, Peter Koch, Villingen-Schwenningen (Unterstützer)