



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

## Schneckenpost Frühjahr 2014

Liebe Mitglieder und Freunde des Slow Food- Conviviums Tuttlingen,

im September 2013 erschien der erste SLOW FOOD Genussführer Deutschland. Inzwischen wurden mehr als 30.000 Exemplare verkauft. Auch unser Convivium Tuttlingen war mit sieben Gaststätten und vier Produzenten sehr gut darin präsentiert.



Aber die Arbeit geht natürlich weiter: Für das CV Tuttlingen suchen wir weiter nach Lokalen, die nach Slow Food Kriterien kochen: regionale Gerichte, geschmacklich über dem Durchschnitt, saisonale handwerkliche Zubereitung mit Produkten aus der Region, ohne Geschmacksverstärker und künstlichen Aromen. Dasselbe gilt natürlich auch für Produzenten, die nach unseren Kriterien arbeiten.

Redaktionsschluss für den Genussführer 2015 ist bereits der 31.05.2015.

Neue Mitglieder im Genussführer-Team, die mit uns testen möchten, sind ganz herzlich willkommen. Bitte melden Sie sich unter [tuttlingen@slowfood.de](mailto:tuttlingen@slowfood.de)

Wir werden täglich von Mails überflutet. Aus diesem Grund hat der Vorstand entschieden, nur noch mit einer Mail pro Monat auf Veranstaltungen hinzuweisen. Diese Mail wird üblicherweise zum Ende des Monats für den darauf folgenden Monat verschickt.

Viele genussvolle Grüße

Gudrun Strangfeld

1. Vorsitzende Slow Food Convivium Tuttlingen

[tuttlingen@slowfood.de](mailto:tuttlingen@slowfood.de)

### Rückschau auf das erste Quartal 2014

Neben den monatlichen **Stammtischen in Tuttlingen**, die am 28.01., 25.02. und am 25.03. bei „Mister Bianco“, Bahnhofstraße 43 stattfanden, trafen sich bei den **Stammtischen in VS-Schwenningen** am 18.02. und 18.03. in der Weinstube „Hess“ ebenfalls SlowFood Mitglieder und Interessierte zum weiteren Kennenlernen und Erfahrungsaustausch.



# Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen



Im „Hess“ hat sich ganz spontan die Schwenninger „Knöpfe-Instanz“ Herta Storz (links im Bild) dazu bereit erklärt, am **12. April 2014** um 16.30 Uhr auf der **Slow Food Messe in Stuttgart** mit ihrer eigenen Knöpflemaschine im Rahmen der Veranstaltung „**Schmecken den Süden**“ Halle 5, Stand Nr 5 A 72 unseren Arche-Kandidaten „**Schwenninger Knöpfe**“



zu präsentieren. Wir freuen uns ganz besonders, auf ihr enormes Sachwissen zurückgreifen zu können.

Weitere Geschichten, Rezepte, Tricks und Tipps rund um die „**Schwenninger Knöpfe**“ nehmen wir jederzeit gerne entgegen.

Zum Einstimmen auf die „**Schwenninger Knöpfe**“ und für alle, die diese regionale Spezialität bisher noch nicht kannten, trafen wir uns am Samstag, **15. Februar 2014**, zum **Knöpfleessen im „Ochsen“**, Bürkstraße 59 in VS-Schwenningen.



Ochsen-Koch Dieter Schlenker servierte die „Knöpfle“ in der Brühe mit Kartoffelpüree und gekochtem Rindfleisch sowie zwei Sorten Rauchfleisch, nahm sich viel Zeit für uns und stand zu allen unseren vielen Fragen engagiert Rede und Antwort.

Sehr lecker – ein voller Erfolg, der allen die dabei waren, viel Spaß gemacht hat.

Herzlichen Dank an Dieter Schlenker und sein Team!



Für die nächste „Knöpfle-Runde“ steuern wir das **Hotel Fässle in VS-Schwenningen** an, voraussichtlich aber erst im Herbst wenn die Tage wieder kälter werden.



Slow Food®

Deutschland e.V.

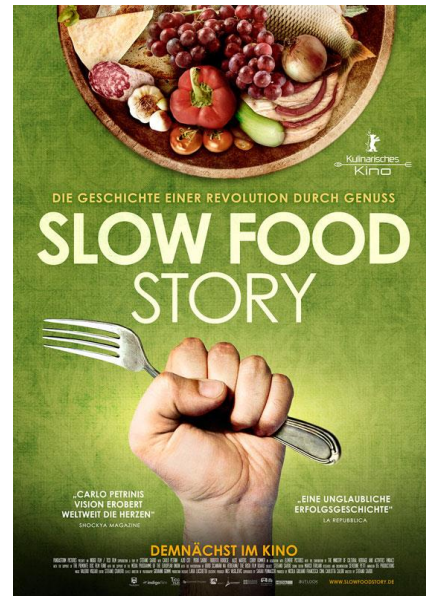
Convivium Tuttlingen

Am **19. Februar 2014** lud uns das **Agenda Kino in Rottweil** zum Dokumentarfilm

**„Slow Food Story“**

ein. Spannend und amüsant erzählt hier Stefano Sardo, dass hinter „Slow Food“ mehr steht als die Liebe zu gutem Essen: Es geht um den Erhalt kultureller und biologischer Vielfalt, um den Schutz des Planeten und um bewusste Entschleunigung im eigenen Leben. Wir haben es schon geahnt: Schneller, höher, weiter ist nicht immer besser. Aber wie sich aus diesem Wettlauf ausklinken?

Slow Food Story zeigt, dass es möglich ist.



Der Besuch der **Forellenzucht „Lohmühle“** in Alpirsbach am **15. März 2014** musste wegen zu geringer Beteiligung leider ausfallen. Das ist sehr schade, weil sich Slow Food aktuell auch mit der Teichwirtschaft kritisch auseinandersetzt (wie im Slow Food-Magazin 1/2014 zu lesen ist). Am Samstag, den 9. August 2014 machen wir einen neuen Anlauf und werden diese spannende Veranstaltung ein zweites Mal anbieten.

Am **29. März 2014** stand in der Fritz-Erler-Schule in Tuttlingen **Frühlingsküche** unter Leitung von Petra Krug auf dem Programm. Gekocht wurde ein 5-Gänge-Menü aus saisonalen und regionalen Produkten, wie immer abgerundet durch passende Weine. Diese Veranstaltung ist Bestandteil des Programms der VHS Tuttlingen.



Impressionen der Frühlingsküche



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

### Ausblick auf unsere Veranstaltungen im zweiten Quartal 2014

Stammtisch Tuttlingen in Kummerländers Mundart am 29.04., 27.05. und 29.06.2014

Nächster Stammtisch Villingen-Schwenningen in der „Weinstube Hess“ am 15.04.2014, die Folgetermine werden noch bekannt gegeben.

12. April 2014 Besuch der Slow Food Messe in Stuttgart

17. April 2014 Riesling-Probe mit Fischmenü in der Vinothek Gartner

17. Mai 2014 als Gäste des CV Stuttgart besuchen wir die wildlebende Uria Rinderherde in Balingen-Ostdorf. Uria e.V. ist ein gemeinnützig anerkannter Tierschutzverein. Anmeldung erfolgt direkt beim CV Stuttgart unter [http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/stuttgart/alle\\_termine/besuch\\_der\\_wildlebenden\\_uria\\_herde/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/alle_termine/besuch_der_wildlebenden_uria_herde/)

21.06.2014 Wanderung um den Risiberg mit anschl. Einkehr im Restaurant Waldeck

Soweit erst mal unsere bisher geplanten Slow Food-Veranstaltungen. Aber das ist natürlich nicht alles: Auch verschiedene Mitglieder bzw. Unterstützer bieten in Eigenregie weitere Veranstaltungen an, auf der wir auf unserer Homepage unter **Veranstaltungstipps aus der Region**

([http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/tuttlingen/veranstaltungstipps\\_aus\\_der\\_region/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/tuttlingen/veranstaltungstipps_aus_der_region/)) gerne hinweisen.

Beispielhaft möchten wir an dieser Stelle auf das sicher hochinteressante „**Menue mit Wein und Olivenöl**“ unter Teilnahme der Winzerin Dr. Giovanella Fugazza (Castello Luzzano) und dem Olivenölproduzenten Giorgio Franci (Montenero) hinweisen, welches unser neues Mitglied Gisela Haberer-Bächle bei unserem Slow Food-Unterstützer Romantikhotel Rindenmühle ([www.rindenmuehle.de](http://www.rindenmuehle.de)) in VS-Villingen anbietet.

Termin & Anmeldung:

Donnerstag, 15.05.2014, 19.30 Uhr im Romantikhotel Rindenmühle

4-Gangmenü mit Wein zum Preis von Euro 65,00 pro Person.

Schriftliche Anmeldung bitte bis 03.05.2014 an [info@vinothek-haberer.de](mailto:info@vinothek-haberer.de)

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

Gabriel Berner

Gisela Haberer-Bächle