



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

## Schneckenpost Herbst 2013

Liebe Mitglieder und Freunde des Slow Food- Conviviums Tuttlingen,

dies ist jetzt die 3. Ausgabe der Tuttlinger Schneckenpost. Über Kritik und Anregungen würde ich mich sehr freuen.

Viele genussvolle Grüße

Gudrun Strangfeld

1. Vorsitzende Slow Food Convivium Tuttlingen

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

Am **20. Juli 2013** fand unser diesjähriges **Sommerfest** wieder im Clubheim des Tennisclubs Seitingen-Oberflacht statt. Wir trafen uns dort um 18.00 Uhr bei strahlendem Sonnenschein, hochsommerlichen Temperaturen und in bester Festlaune. Das diesjährige Sommerfest stand unter dem Motto „Spanische Nacht“. Bei köstlichen Tapas - die von den Teilnehmenden mitgebracht wurden - und ausgezeichneten Fleischspießen von der Metzgerei Stark in VS-Schwenningen genossen wir den Abend.

Hier ein paar Impressionen:





Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen



Unser monatlicher **Stammtisch** war am **30. Juli 2013**, **27. August 2013** und am **24. September 2013**.

Seit einiger Zeit veröffentlichen wir **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/)

Diese Veranstaltungstipps leben von den Hinweisen aller Mitglieder. Falls Ihnen also interessante Events aus der Region bekannt sind, geben Sie mir das bitte bekannt, damit wir diese auf der Webseite veröffentlichen können.



# Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen



Einige Weinfreunde des CV Tuttlingen trafen sich so zum Beispiel am **30. August 2013** zur jährlich stattfindenden traditionellen „**Schaffhauser Wiiprob**“ im Kreuzgang des Museums zu Allerheiligen in Schaffhausen, wo für 15 Franken ungefähr 200 hervorragende Tropfen von 29 Weinbaubetrieben des Schaffhauser Blauburgunderlandes nach Herzenslust degustiert werden konnten. Ebenfalls vertreten waren die Schaffhauser Landfrauen mit ihrem hausgemachten Brot, belegten Broten und anderen Köstlichkeiten.

Am **4. September 2013** fand unsere **Vorstandsitzung** statt.

Themen waren: Genussführer, Produzentenführer, Gründung eines Kochstammtischs in Tuttlingen, Gründung eines zweiten Stammtischs in VS-Schwenningen, evtl. neue Namensgebung des CV Tuttlingen, Suche eines neuen Stammtischlokals in Tuttlingen oder Umgebung.

**Ende September 2013** erschien der erste **Slow Food Genussführer Deutschland 2014**.

300 empfohlene Gasthäuser laden zu einer Geniessertour ein. Auch unser Convivium ist mit sieben Gaststätten vertreten. Außerdem sind noch als Produzenten von uns genannt: Le Frombaar, Heiligenhof, Metzgerei Stark und der Untermühlbachhof.

Das Buch kostet EUR 19,95 und ist im Buchhandel erhältlich.

[https://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/tuttlingen/genussfuehrer/gasthaus\\_empfehlungen/](https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/tuttlingen/genussfuehrer/gasthaus_empfehlungen/)

[https://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/tuttlingen/genussfuehrer/produzenten\\_empfehlungen/](https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/tuttlingen/genussfuehrer/produzenten_empfehlungen/)

Und damit war unser Genussführer-Team sehr erfolgreich. Es wäre schön, wenn noch mehr Mitglieder Lust hätten, daran mitzuwirken.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

#### **Ausblick auf unsere Termine des 4. Quartals:**

##### **6. Oktober 2013 Kirbe in Neuhausen**

Heide Worch bietet wieder ihre legendären Schmalzbröte zum Verkauf an.

##### **12 Oktober 2013 VHS-Kochen „Herbstküche“**

Ab 16.30 Uhr in der Fritz-Erler-Schule, 78532 Tuttlingen

Unter Leitung von Petra Krug wird ein feines herbstliches Menü zubereitet und mit ausgesuchter Weinbegleitung gemeinsam genossen. Es sind noch wenige Plätze frei. Bitte bei Interesse schnell bei der VHS Tuttlingen anmelden.

##### **13. Oktober 2013, 10.00 Uhr**

##### **Besuch des Landschaftspflegehofs Viehweide von Michael Birk,**

Auf der Viehweide, 78183 Hüfingen-Mundelfingen.

Michael Birk betreibt Landschaftspflege mit selten gewordenen heimischen Nutztier-  
rassen.

Hofführung mit anschließendem Imbiss zum Preis von EUR 10,00 (Nichtmitglieder be-  
zahlen EUR 15,00)

Anmeldung bis 8. Oktober 2013 unter [tuttlingen@slowfood.de](mailto:tuttlingen@slowfood.de) oder 07654/807733

##### **29. Oktober 2013, Tuttlinger Stammtisch, 19.30 Uhr**

Das Lokal wird noch bekannt gegeben.

##### **8. November 2013, 19.00 Uhr Weinprobe Badische Grauburgunder**

in der Cafeteria der Hermann-Hesse. Jahnstr. 5, Tuttlingen

Peter Hiller und Martin Strangfeld führen durch die faszinierende Welt der Badischen  
Grauburgunder.

Die Kostenumlage für Wein, Wasser und kleines Vesper beträgt voraussichtlich EUR  
25,00 bis EUR 30,00

Höchsteilnehmerzahl sind 10 Personen.

Anmeldung bis zum 30. Oktober 2013 unter [tuttlingen@slowfood.de](mailto:tuttlingen@slowfood.de) oder  
07654/807733

Zusätzlich zum Tuttlinger Stammtisch werden wir am **Dienstag, 12. November 2013, 19.30 Uhr** einen zweiten Stammtisch in der „**Weinstube Hess**“, Bürkstr. 17, Villingen-Schwenningen anbieten. Es ist ein Versuch, Mitglieder und Interessierte kennenzulernen, denen es seither nicht möglich war, am Stammtisch in Tuttlingen teilzunehmen. Ein zweiter Termin ist für **Dienstag, 3. Dezember 2013 ab 19.30 Uhr** geplant, ebenfalls in der „**Weinstube Hess**“.



**Slow Food**<sup>®</sup>

Deutschland e.V.

**Convivium Tuttlingen**

**26. November , Tuttlinger Stammtisch, 19.30 Uhr**

Lokal wird noch bekannt gegeben

**7. Dezember 2013, 19.00 Uhr**

Jahresessen im **Gasthof „Engel“** in Vöhrenbach

**Als neue Mitglieder begrüßen wir ganz herzlich:**

Klaus und Martina Sauter vom Gasthaus Adler in Ratshausen.