



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Schneckenpost Winter 2013

Liebe Mitglieder und Freunde des Slow Food- Conviviums Tuttlingen,

das Jahr neigt sich seinem Ende entgegen: höchste Zeit für die Winterausgabe der Schneckenpost und für einen kleinen Jahresrückblick.

Bald liegt ein sehr erfolgreiches Jahr 2013 hinter unserem Convivium Tuttlingen, in dem wir zwölf Veranstaltungen und dreizehn Stammtischtermine angeboten haben und auch einige Neumitglieder unter uns begrüßen durften.

Unser sicherlich größter Erfolg in 2013 war unsere Mitarbeit am Slow Food-Genussführer, zu dem wir mit großem Engagement in kurzer Zeit sieben Gastwirtschaften und neun Produzenten beigesteuert haben. Diese Anstrengung wurde sowohl von der örtlichen Presse wie auch von der Genussführer-Kommission wahrgenommen, so dass unser Convivium sogar bei der Präsentation des Genussführers auf der Frankfurter Buchmesse präsent war (näheres s.u.). Herzlichen Dank an Alle, die sich bei dieser Erfolgsstory eingebracht haben!

Viele genussvolle Grüße und alles Liebe und Gute für das kommende neue Jahr

Gudrun Strangfeld

1. Vorsitzende Slow Food Convivium Tuttlingen

tuttlingen@slowfood.de

Rückschau auf das vierte Quartal 2013



Am **6. Oktober 2013** hatten wir, wie schon in den letzten Jahren, einen Stand bei der **Nauhausener Kirbe**. Heide Worch hatte wieder ihr legendäres Schmalz hergestellt. Es gab Schmalzbrote und Ziegenkäse von Susi Hein (Direktvermarktung aus Möhingen) zu verkosten. Das Brot kam von Slow-Bäcker Thomas Büchle aus Spaichingen (Unterstützer von SF). Die Neuhauser Kirbe war wie jedes Jahr ein Besuchermagnet.

Heide Worch, Hellmut Dinkelaker



Slow Food® Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen



Jovan Boskov mit Genussführer-Autor Michael Kriener

Bei der Vorstellung des neuen Slow Food Genussführers Deutschland auf der **Frankfurter Buchmesse am 11. Oktober 2013** präsentiert Jovan Boskov vom Restaurant „Carpe-Diem“ in Blumberg-Achdorf auf Einladung von Wieland Schnürch - dem Leiter der Slow Food-Genussführer-Kommission - und dem oekom-Verlag zwei regional und saisonal inspirierte Gerichte.

In der mit über 100 Personen besetzten Gourmet Gallery bewies Jovan Boskov unter großem Beifall des anwesenden Publikums sein großes Können. Er bot mit Käse (von Le Frombaar aus Hüfingen-Sumpfohren) und Speck gefüllte Höri-Bülle auf Alblinsen-Vinaigrette sowie mit Reh- und Frischling-gefüllte Äpfel mit Holunderbeersößchen an.

Im Genussführer ist unsere Region mit den Gaststätten Rindenmühle in Villingen-Schwenningen, Adler in Tennenbronn, Linde in Villingendorf, Engel in Vöhrenbach, Adler in Leibertingen, Adler in Ratshausen und Carpe-Diem in Blumberg-Achdorf bestens vertreten. Außerdem wird dort auf die hiesigen Produzenten Le Frombaar in Hüfingen-Sumpfohren, den Untermühlbachhof in St. Georgen, die Metzgerei Stark in Villingen-Schwenningen und den Heiligenhof in Deißlingen als besonders empfehlenswerte Erzeugerbetriebe hingewiesen.



Am **12. Oktober 2013** war Kochen eines feinen sechsgängigen herbstlichen Menüs unter der Leitung von Petra Krug angesagt. Die Veranstaltung ist Bestandteil des Programms der VHS Tuttlingen.



Tomatentimbale mit Basilikumhollandaise und Asiatische Kürbissuppe



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Am **13. Oktober 2013** besuchten wir den in der wildromantischen Landschaft oberhalb der Wutsch gelegenen **Landchaftspflegehof Viehweide** von Michael Birk. Sein Herz schlägt für die artgerechte Haltung bedrohter Nutztierassen. Den ersten eigenen Tierbestand gründete er 1998 mit rund vierzig südafrikanischen Burenziegen. Zu den Burenziegen gesellten sich bald die seltene Rasse der „Walliser-Ziegen“ sowie die ebenfalls vom Aussterben bedrohten „Tauernschcken“ aus Österreich. Mit dieser bunten Schaf- und Ziegentruppe beweidet er im Auftrag des Landes Baden-Württemberg Hanglagen und bewahrt sie so vor der Verbuschung. Außerdem züchtet er Waldschafe, die äußerst seltenen kleinwüchsigen Evolène-Rinder aus dem Wallis und Lamas.



Nach der lehrreichen und interessanten Führung ließen wir uns mariniertes Kalbfleisch, Lammkeule mit Schafskäse und Oliven sowie Michael Birk's ausgesuchte französische Käse schmecken.

<http://www.birk-viehweide.de/>

Am **14. Oktober 2013** berichtete das **SWR Fernsehen** in der Sendung „**Kaffee oder Tee**“ über die Bedeutung von Slow Food für die Genusskultur im Land. Unter anderem wurde Spaichinger Bergsalami und Schinken unseres neuen Fördermitglieds Metzgerei Hermle aus Spaichingen vorgestellt. Hier der Link zum schön gemachten Video; Reinschauen lohnt sich: <http://www.youtube.com/watch?v=oOfAFpvcT68>

Neben den monatlichen **Tuttlinger Stammtischen**, die am **29. Oktober** und am **26. November** an neuer Örtlichkeit, dem Restaurant „Mister Bianco“, Bahnhofstr. 43, stattfanden wurde am **12. November** ein weiterer **Stammtisch in der „Weinstube Hess“, Bürkstraße 17 in Villingen-Schwenningen** ins Leben gerufen. Bereits das erste Treffen war mit dreizehn Teilnehmern ein voller Erfolg. Dazu beigetragen hat sicherlich auch der sehr gelungene Artikel, mit dem die Tageszeitung „Neckarquelle“ über den Stammtisch-Termin und die Arbeit von Slow Food berichtet hat.

<http://www.nq-online.de/index.php?&kat=56&artikel=23127>



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Ein zweiter Stammtischtermin in der Weinstube Hess fand am **3. Dezember** statt. Mit dem zweiten Stammtisch in Villingen-Schwenningen möchte das CV Tuttlingen seinem großen Verbreitungsgebiet gerecht werden und nun auch in der Doppelstadt Präsenz zeigen. Doch zunächst geht es beim Stammtisch in Schwenningen darum, den Kontakt mit den bestehenden Mitgliedern zu vertiefen und neue Interessenten zu finden. Wir hoffen, dass wir durch den Treffpunkt im zentral gelegenen Oberzentrum künftig noch weitere Anhänger für unser Slow Food-Convivium gewinnen können und auch für diejenigen Mitglieder und Interessenten attraktiver werden, denen der Weg nach Tuttlingen bisher zu weit war.

Unser Jahresessen genossen wir am **7. Dezember 2013** im **Gasthof „Engel“** in Vöhrenbach. Spitzenkoch Reinhold Ketterer verwöhnte uns mit einem ausgezeichneten winterlich-regionalen Menü, wozu uns seine Frau Ursula und ihr perfektes Serviceteam wunderbar korrespondierende Weine reichten. So gab es unter den zwanzig Teilnehmern rundum zufriedene Gesichter zu verzeichnen.

Zum Schluss kann ich noch von einem besonderen Highlight berichten: Nachdem



„**Carpe Diem**“ in Blumberg-Achdorf. Peter Hiller und Martin Strangfeld hatten zwölf ausgesuchte Grauburgunder mitgebracht, die es in sechs Proberunden à jeweils zwei Weinen zu verkosten gab. Zu jeder Weinrunde servierte Jovan Boskov den begeisterten Teilnehmern einen „Küchengruß“ in der von ihm gewohnten Spitzenqualität.

das **Weinseminar „Badische Grauburgunder“** unserer beiden Slow Food-Weinspezialisten Peter Hiller und Martin Strangfeld am 8. November in Tuttlingen wegen mangelnder Anmeldungen leider ausfallen musste, nahmen die beiden auf Einladung von Karin und Jovan Boskov einen zweiten Anlauf und präsentierten am **13. Dezember 2013 die Vielfalt und Klasse badischer Grauburgunder** vor ausgebuchtem Haus **im Romantik-Restaurant**





Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Erster Ausblick auf das erste Quartal 2014

28. Januar 2014 Stammtisch Tuttlingen (Lokal wird noch bekannt gegeben)

18. Februar 2014 Stammtisch Villingen-Schwenningen in der „Weinstube Hess“

25. Februar 2014 Stammtisch Tuttlingen (Lokal wird noch bekannt gegeben)

18. März 2014 Stammtisch Villingen-Schwenningen in der „Weinstube Hess“

28. März 2014 VHS-Kochen „Frühlingsküche“

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

Unter Leitung von Petra Krug wird ein feines Menü zubereitet und mit ausgesuchter Weinbegleitung gemeinsam genossen. (Anmeldung über die VHS Tuttlingen)

Das ist (bzw. bleibt) natürlich nicht alles: Von verschiedenen Mitgliedern gingen bereits ausgezeichnete Veranstaltungsvorschläge ein – herzlichen Dank herfür! – die wir demnächst an gewohnter Stelle auf unserer Homepage veröffentlichen werden. Bitte dort nachschauen.

Außerdem veröffentlichen wir auf unserer Homepage auch weitere **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 unserer Webseite für alle zugänglich machen können.

Als neues Mitglied des Slow Food Convivium Tuttlingen begrüßen wir ganz herzlich:

Familie Hermle von der Metzgerei „Zur Hoffnung“ in Spaichingen (Unterstützer)