

Spargel
10. Mai 2003

Zum Thema „Spargel“ trafen sich die Convivien Augsburg und München am 10. Mai beim „Stemmer“ in Aichach. Der Wirt, Slow-Food-Mitglied Axel Rehle, hatte eine Karte aufgelegt, die Erwartungen weckte. Vom Spargel „bayerisch“ bis Spargel „Escoffier Art“ reichte das leckere Angebot. Die erfreulich große Anzahl an Teilnehmern machte es notwendig, am Tisch etwas zusammenzurücken.



Wie Spargel wächst, wie er während des Jahres gepflegt, wie er geerntet, verarbeitet und vermarktet wird, erklärte uns fachkundig und umfassend Herr Josef Kügle vom Gut Froschhamm.

Auf dem Spargelfeld:





Den Nachmittag beschloss eine Kaffeetafel im Freien mit von Frau Patricia Kügler selbstgebackenem Erdbeerkuchen.
Einige Regentropfen mahnten dann auch den Letzten zum Aufbruch.

Besuch der
Kunstmühle Hefele in Bobingen



Ganz rechts Herr Hefele

Noch 20 Mühlenbetriebe unterschiedlicher Größe gibt es in Schwaben. Einen besonders sehenswerten hatte sich das Convivium Augsburg zur Besichtigung ausgesucht. Unser Ausflug hatte leider nur eine kleine Besucherzahl, war aber äußerst interessant. Wir könnten ihn mit genügend zeitlichem Abstand wiederholen.

Die Energie für den Mühlenantrieb wird über eine moderne Turbine und einen Generator aus dem Flüsschen Singold gewonnen und über Riemen und Transmissionen in der mehrstöckigen Mühle den Stahl-Mahlwerken, Rüttelsieben und Transportbändern zugeführt. Die alten holzgezimmerten Verkleidungen und Schächte sind liebevoll gepflegt und wo wegen des Mehls Staub vermutet wurde, herrschte peinliche Sauberkeit. Auch ein alter Mühl-Stein ist noch immer einsatzbereit und wird auch in Betrieb genommen.

Müllermeister Michael Hefele aus Bobingen erklärte uns engagiert und anschaulich, wie über viele Stufen des Mahlens und Siebens aus Korn Mehl wird, welche Getreidearten verwendet werden und was hinter den Typenbezeichnungen steckt. Als Betreiber einer eher kleinen Mühle kennt er noch alle seine Kornbauern und auch seine Abnehmer.

Bei einer Brotzeit im Freien in der Waldgaststätte Burgwalden wurden die Eindrücke des Abends nochmals durchgesprochen.

In der Mühle





Weinprobe

Bericht vom Treffen am 17.10.2003

Der König der Weißweine stand im Mittelpunkt der Weinverkostung des Slow-Food-Conviviums Augsburg am 17.10.03.

Frau Domberger, Mitglied bei Slow Food und Chefin der Weinhandlung Domberger, hatte uns ein feines Sortiment an Riesling-Weinen aus verschiedenen deutschen Anbaugebieten ausgesucht und versorgte uns mit Informationen über Böden und Erträge. Neben der eleganten, rassigen Säure dieser in Deutschland am meisten verbreiteten Rebsorte, nahmen wir mit Gaumen und Nase die interessanten Töne von Apfel, Ananas, Pfirsich und Banane wahr. Darüber und über die Weinbaupolitik Deutschlands und der EU entwickelten sich lebhaft und unterhaltsame Diskussionen.

