



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

## Schneckenpost Herbst 2014

Liebe Mitglieder und Freunde des Slow Food- Conviviums Tuttlingen,

auch über das dritte Quartal 2014 gibt es wieder einiges zu berichten. Hier die neueste Ausgabe der Schneckenpost 2014.

Viel Spaß beim Lesen und viele genussvolle Grüße

Gudrun Strangfeld  
Convivienleiterin Slow Food Convivium Tuttlingen  
[tuttlingen@slowfood.de](mailto:tuttlingen@slowfood.de)

Zunächst möchten wir über unsere **Stammtische** berichten, bei denen wir in geselliger Runde Erfahrungen, Meinungen und Informationen austauschen:

Der Tuttlinger Stammtisch fand am 29. Juli, 26. August und am 30. September in „Kummerländers Mundart“ statt und am 8. Juli und am 16. September trafen wir uns in der „Weinstube Hess“ in VS-Schwenningen.

Besonders hervorzuheben ist der Stammtisch am 5. August bei Familie Weisser in der „Rindenmühle“ in VS-Villingen. Chef Martin Weisser nahm sich viel Zeit für uns und für **unseren Arche-Kandidaten: die „Schwenninger Knöpfe“**. Herr Weisser führte uns in seine Hotelküche und zeigte und erklärte uns (unter kritischer Aufsicht unserer Slow Food-Knöpfe-Beauftragten Herta Storz) die einzelnen Arbeitsschritte der Knöpfe-Herstellung.



Danach überraschte er uns auf der neuen Terrasse der Rindenmühle mit einem tollen „Knöpfe-Büffet“ mit „Knöpfe in de Brüh“, dazu verschiedene feine Fleischsorten, Sauerkraut und Kartoffelsalat. Dazu hatte er auch noch die eine oder andere Anekdote zum Thema Knöpfe auf Lager. Für alle die dabei waren, war es ein wunderschöner Abend auf der sommerlichen Rindenmühlen-Terrasse – lieben Dank an Familie Weisser!





# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Convivium Tuttlingen



Im Clubheim des TC Seitingen-Oberflacht feierten wir am 1. August unser diesjähriges **Sommerfest**. Hierfür nochmals ganz herzlichen Dank an unser Mitglied Fried Jorga, der es uns auch heuer ermöglicht hat, die schöne Lokalität des TC zu nutzen und der uns auch dieses Jahr mit frisch gezapftem Kölsch verwöhnte. Dazu erfreuten wir uns an einem wunderschönen und köstlichen „Sommerbüffet“, zu dem jeder Teilnehmer seinen Beitrag leistete. Es war wieder einmal ein rundum gelungenes Sommerfest! Auch ganz lieben Dank an Sigi Schulz für die perfekte Organisation.

Ein ganz besonderes Slow Food-Highlight hatten wir am 9. August mit dem Besuch der **Forellenzucht „Lohmühle“ in Alpirsbach** zu verzeichnen. Im Lohmühlebachtal züchtet Agraringenieur Joachim Schindler seit 1994 in seinen 30 Teichen Forellen nach alter Tradition. Die Teiche werden von hauseigenen Quellen und dem Lohmühlebach mit bester Wasserqualität gespeist.



Dadurch wachsen die farbenprächtigen Forellen unter besten Lebensbedingungen auf. Alle Forellenarten der Lohmühle sind gesund und stressresistent, kommen aus eigener Zucht und stammen von eigenen Laichtieren ab. Artgerechte Haltung und hochwertiges Futter garantieren eine gleichbleibende hohe Qualität. Das ist auch nötig, züchtet Joachim Schindler doch seine Fische in erster Linie



für Angelvereine zum Aussetzen in freier Natur. Hier spielt die (Über-) Lebensfähigkeit in freier Wildbahn die Hauptrolle und nicht die schnellstmögliche Gewichtszunahme!

Joachim Schindler bot uns eine höchst unterhaltsame und interessante Führung und wurde nicht müde, unsere vielen Fragen zu beantworten. Er erklärte uns anschaulich die Unterschiede der verschiedenen Forellen- bzw. Saiblingsarten und sparte auch speziellere Themen wie industrialisierte Fischzucht und Schlachtung nicht aus (sterben doch industriell gezüchtete Fische üblicherweise einen qualvollen Erstickungstod!).

Zum Abschluss erwartete uns noch eine ganz besondere Gaumenfreude. Im kleinen Blockhaus wurden wir mit einem delikaten Räucherfisch-Büffet verwöhnt. So konnten wir die unterschiedlichen Forellenarten auch geschmacklich erkunden. Der mitgebrachte Müller-Thurgau „Wildfang“ vom Weingut Clauß mundete köstlich dazu.





# Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

Die für den 14. September von unserem Mitglied Sigi Schulz geplante und ausgetüfelte Wanderung ins Donautal musste leider wegen zu geringer Beteiligung abgesagt werden. Schade!

Der **Verein kukuk Kunstkultur Königsfeld** hat sich im September und Oktober mit insgesamt drei Veranstaltungen eindrucksvoll mit dem Thema und dem Verein Slow Food auseinandergesetzt. Auftakt machte hierbei die Vorführung des Films „Slow Food Story“ am 25. September, tags darauf gefolgt von einem feinen „Slow Food-Menü“ bei unserem neuen Genussführer-Restaurant Café Rapp in Königsfeld-Buchenberg. Das Menü war schnell ausgebucht, so dass es zwischenzeitlich wiederholt wurde. Ein herzliches Dankeschön an den Verein kukuk und Familie Molicki für die höchst freundliche und erfolgreiche Zusammenarbeit.

Mit dem Café Rapp sind wir auch schon bei unserem nächsten Thema: dem **Genussführer 2015**. Der ist Ende September erschienen und unser Convivium ist darin mit acht Gaststätten und vier Produzenten vertreten. Das ist eine beachtliche Leistung für unser kleines Genussführerteam (herzlichen Dank an alle, die daran mitgewirkt haben!) und natürlich eine Bestätigung für das große kulinarische Potential unserer Region. Besonders hinweisen möchten wir an dieser Stelle auf die beiden Restaurants, die wir im Genussführer 2015 neu platzieren konnten: das **Café Rapp in Königsfeld-Buchenberg** und den **Löwen in Villingen-Schwenningen**.



**Café Rapp in Königsfeld-Buchenberg** und den **Löwen in Villingen-Schwenningen**.



Näheres hierzu unter:

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



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

**... und zum Schluss ein kurzer Ausblick auf unsere Veranstaltungen im Dezember 2014 und im Januar 2015:**

6. Dezember: Jahresessen und Feier des 10-jährigen Bestehens unseres Conviviums in der Rotisserie Gartner in Tuttlingen

15. Dezember: Mitgliederversammlung mit Neuwahlen der Convivienleitung

23. Dezember: 2. Kulinarische Slow Food-Weindegustation im Romantik-Restaurant Carpe Diem in Blumberg-Achdorf

16. Januar: VHS-Seminar „Chablis und Nachbarn“

31. Januar: 1. Schwenninger Slow Food-Knöpfe-Wettbewerb in Zusammenarbeit mit der VHS Villingen-Schwenningen