



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

## Schneckenpost Winter 2014

### Kirbe in Neuhausen

Am 4. Oktober war unser Convivium wie jedes Jahr auf der Kirbe in Neuhausen vertreten. Heide Worch hat wieder ihre inzwischen legendären Schmalzbröte angeboten. Außerdem wurde an unserem Slow Food-Stand Ziegenkäse von Susi Hein präsentiert.



### Besuch unserer Vorsitzenden Ursula Hudson

Unsere Vorsitzende, Frau Dr. Ursula Hudson, war am 9. Oktober zu Besuch im Königsfelder Haus des Gastes – sicher einer unserer Veranstaltungs-Höhepunkte in 2014! Manfred Molicki vom Verein KuKuK - Kunst-Kultur Königsfeld, der die Veranstaltung organisiert hatte, führte durch den Abend und freute sich sehr, dass er Ursula Hudson für ihren Vortrag „Slow Food – Genuss, Verantwortung, eigenZeit rund ums Essen“ gewinnen konnte.

Zahlreiche Besucher waren nach Königsfeld gekommen, um Ursula Hudson zuzuhören. „Gesundes Essen hat sehr viel mit Entschleunigung zu tun“, erklärte Hudson. Man solle sich unbedingt an regionale Lebensmittel und Händler halten und ganz bewusst einkaufen, denn „Jedes Lebensmittel hat seine Zeit“. Sie appellierte an die Zuhörer,



die Lebensqualität durch Genuss und Verantwortung zu verbessern und der Bedeutsamkeit von Essensentscheidungen im Alltag wesentlich mehr Bedeutung beizumessen. Lebensmittel sollen qualitativ gut, sauber produziert und fair gehandelt sein. Jeder Mensch müsse zigtausende Male im Leben die Entscheidung fällen, woher er sein Essen bezieht. Mit jeder einzelnen dieser Entscheidungen kann er bewusst auf das Lebensmittelangebot einwirken. Ursula Hudson sprach offen über

die Problematik, die in unserer Gesellschaft vorherrscht: Überproduktion, Konformität, hoher Konsum – all dies Kriterien, die einem gesunden und genussvollen Umgang mit Essen im Wege stünden. „Wir als Esser haben es in der Hand! Ganz entscheidend sind dabei Bildung, Wissen und Handlungskompetenz.“ so Hudson. Nur so seien Menschen in der Lage, Essen wieder zu dem zu machen, was es ist:

„Genuss, Freude und Kulturgut“.





# Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

## Kochseminare mit der VHS Tuttlingen

An der VHS Tuttlingen drehte sich ebenfalls einiges um Slow Food. Unser Mitglied Sigrid Kossmann bot dort vier Kochkurse an. Am 10.10.2014 kochte sie mit ihren Teilnehmern herbstlich mit Gemüse und Pilzen. Am 24.10.2014 waren die Teilnehmer veganer Ernährung auf der Spur und am 07.11. und 20.11.2014 lautete das Motto „Vegetarisch – lecker und vielfältig“. Sigrid Kossmann hatte mit ihren Kursen viel Erfolg und plant schon fleißig für das nächste Semester.

## Stammtische

Unsere Stammtischtermine fanden am 16. Oktober im Gasthaus Löwen in VS-Villingen, am 04. November in der Weinstube Hess in VS-Schwenningen und am 28. Oktober und am 25. November in Kummerländer's Mundart in Tuttlingen statt.

## Arche-Kandidat „Schwenninger Knöpfe“ als Sieger beim Genussgipfel in Baiersbronn gekürt

Beim Genussgipfel des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz am 31. Oktober in Baiersbronn wurde unser Arche-Kandidat „Schwenninger Knöpfe“ als Sieger prämiert. Unser Mitglied Martin Strangfeld hatte die Spezialität beim landesweiten Wettbewerb des Ministeriums eingereicht und konnte sich gegen eine starke Konkurrenz von insgesamt 40 Teilnehmern bei der Jury durchsetzen. Die Knöpfe zählten zu den insgesamt zehn Gewinnern des Wettbewerbs.



Das ist natürlich ein unglaublicher Erfolg für unser Arche-Projekt und hilft uns mit Sicherheit nachhaltig, die Schwenninger Knöpfe in unserer Heimatregion weiter lebendig zu halten.





# Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

## VHS Kochseminar in Villingen-Schwenningen

Im April dieses Jahres wurden wir von der VHS Villingen-Schwenningen angesprochen, ob wir nicht Lust auf eine Zusammenarbeit hätten. Das Interesse der VHS an Slow Food hat uns natürlich sehr gefreut. So sammelten wir Ideen und nahmen umgehend Kontakt zur Referatsleiterin Frau Salomon-Berle auf. Gemeinsam beschlossen wir, pro Semester jeweils ein Koch-



und ein Weinseminar anzubieten. Für das Kochseminar hat sich unser Mitglied und Genussführerkoch Jovan Boskov (Romantik-Restaurant Carpe Diem in Blumberg-Achdorf) auch sofort bereit erklärt, den Koch-Part zu übernehmen, während Slow Food-Weinexperte Martin Strangfeld die passende Weinbegleitung beisteuerte. Selbstverständlich sollte das herbstliche Menü unter dem Motto regional und saisonal stehen! Deshalb hatten wir bei unserer Premiere am 8. November Bamber-

ger Hörnle, Höri-Bülle, Muskatkürbis, Spitzkraut, Karotten, Birnen, Forellen (von der Lohmühle in Alpirsbach) und Reh (aus dem Unterhölzer Wald) im Programm. So wurde unser erster VHS-Auftritt in Villingen-Schwenningen zu einem wunderschönen Abend und Erfolg. Wir freuen uns auf die weitere Aktivitäten mit der VHS Villingen-Schwenningen und möchten uns an dieser Stelle ganz herzlich bei Anette Salomon-Berle für die perfekte Zusammenarbeit bedanken!



## Abschied vom „Engel“

Am 27. November genossen wir noch einmal im Gasthaus „Engel“ in Vöhrenbach mit einem feinen Menü die herausragende Küche von Reinhold Ketterer, der als Vorreiter in unserer Region den Grundstein für die gehobene Küche gelegt hat. Die Familie Ketterer beendet ihr Engagement im Engel im Januar 2015 und übergibt das Restaurant danach voraussichtlich in neue Hände. Wir danken der Familie Ketterer und ihrem Team für unvergessliche Genussmomente und wünschen alles Liebe und Gute für den neuen Lebensabschnitt!







**Slow Food**<sup>®</sup>

Deutschland e.V.

**Convivium Tuttlingen**

### **Kulinarische Weinprobe in Blumberg-Achdorf**

Unsere Mitglieder Gisela Haberer-Bächle und Jovan Boskov boten am 29. November eine kulinarische Weinprobe im Romantik-Restaurant Carpe-Diem in Blumberg-Achdorf an. Jovan Boskov zauberte ein regional inspiriertes Menü und Frau Haberer-Bächle stellte erlesene italienische Weine aus ihrem Sortiment dazu vor.

### **Jahresessen 2014 in der Rotisserie Gartner**

Am 6. Dezember trafen wir uns zum Jahresessen in der Rotisserie Gartner, wo Florian Gartner ein weihnachtliches Menü für uns zusammengestellt hatte. Vorher stießen wir mit einem leckeren Glas Cremant auf das zehnjährige Bestehen unseres Conviviums an.

### **Mitgliederversammlung mit Wahlen der CV-Leitung am 15. Dezember 2014**

In ihrem Bericht der Convivienleitung schilderte Gudrun Strangfeld zunächst ihre Prioritäten in ihren ersten zwei Amtsjahren als Leiterin des Slow Food-Conviviums Tuttlingen. Dabei stellte sie insbesondere die Arbeit am Genussführer und die Verankerung des Conviviums im Zuständigkeitsbereich (Landkreise Rottweil, Tuttlingen und Villingen-Schwenningen) heraus.

Das Convivium ist inzwischen mit acht Gaststätten und zwölf Produzenten im Genussführer vertreten. Diese sehr erfolgreiche Arbeit gab auch Gelegenheit, öffentliche Aufmerksamkeit auf die Slow Food-Idee und die Arbeit des Conviviums zu lenken. Höhepunkt der Genussführerarbeit war sicherlich, dass unser Mitglied Jovan Boskov ausgewählt wurde, den ersten Genussführer auf der Frankfurter Buchmesse zu präsentieren.

Zur Verankerung des Conviviums in der Region verwies Gudrun Strangfeld zuerst auf die Schneckenpost, die ins Leben gerufen wurde, um Mitgliedern und Interessenten, die nicht alle unsere Veranstaltungen besuchen können, über die zahlreichen Aktivitäten des Conviviums zu informieren. Auch die erfolgreiche Gründung des zweiten Stammtischs in Villingen-Schwenningen verlief sehr erfolgreich. Ebenso wurden wertvolle Kontakte zu den Nachbar-Convivien geknüpft.

Als sehr hinderlich in der Kommunikation stellte sich dabei oftmals die Namensgebung unseres Conviviums nach dem Gründungsort Tuttlingen heraus. Bei Flächen-Convivien ist es normalerweise üblich, diese nach der Region statt nach einer einzelnen Ortschaft zu benennen. So war es in der laufenden Zusammenarbeit mit Presse, Politik und Produzentenbetrieben oft mit viel Erklärungsaufwand und Akzeptanzproblemen verbunden, in den Kreisen Rottweil oder Villingen-Schwenningen die Zuständigkeit unseres Conviviums Tuttlingen zu kommunizieren. Gudrun Strangfeld machte sich deshalb nachdrücklich für eine Umbenennung des Conviviums stark. Als Name hält sie nach ausführlichen Diskussionen – u.a. mit dem Vorstand – die amtliche Bezeichnung unserer Region „Schwarzwald-Baar-Heuberg“ für „alternativlos“.



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Convivium Tuttlingen

Anschließend war Organisatorisches das Thema. So wurde Gudrun Strangfeld von Slow Food Deutschland belehrt, dass der Vorstandsbeschluss des CV Tuttlingen vom 3. September 2013 (in dem eine Umbenennung des Conviviums einstimmig beschlossen wurde) nichtig ist, weil es innerhalb eines Conviviums gar keine Vorstände geben kann. Dazu muss man wissen, dass ein Convivium kein Verein ist. Verein ist allein Slow Food Deutschland e.V.; nur dort kann es Vorstände geben. Als einzige „Amtsträger“ in den Convivien sind Leiter(in) und Stellvertreter(in) zugelassen. Darüber hinaus können Fachbeiräte ernannt werden. Wichtige Dinge wie z.B. die Namensänderung müssen in einer Mitgliederversammlung – die ab sofort mindestens einmal jährlich einberufen wird – beschlossen werden.

Für die Fachbeiräte schlug Gudrun Strangfeld die Ressorts Internetauftritt, Genussführer (Gaststätten und Produzenten), Wein, Arche, Messe/Unterstützer, Geschmacksschulung Kinder/Jugendliche vor und machte hierzu konkrete personelle Vorschläge. Weiterhin erklärte sie, dass sie sich zusammen mit ihrer Stellvertreterin Petra Krug um eine Wiederwahl bewirbt. Schwerpunkte einer weiteren Amtsperiode möchte sie beim Produzentenführer und vor allem bei der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen setzen.

Des Weiteren sprach Gudrun Strangfeld Aktivitäten einiger Mitglieder an, das jetzige Flächenconvivium aufzuteilen, d.h. den Kreis Tuttlingen vom übrigen Convivien-Gebiet abzuspalten. Es folgte eine kontroverse Diskussion zu diesem Thema, bevor über die Convivien-Leitertagung im November 2014, die Veranstaltungen der letzten beiden Jahre, die Projektarbeit Genussführer und Arche sowie die Entwicklung der Mitgliederzahlen berichtet wurde.



Bei der Wahl zur Convivienleitung traten zwei Kandidatinnen an: die bisherige Amtsinhaberin Gudrun Strangfeld, die sich nachdrücklich für ein Zusammenbleiben des bisherigen Convivien-Gebiets aussprach, und Ruth Lampke, die eine Abspaltung des Kreises Tuttlingen favorisierte. Gudrun Strangfeld wurde mit zwei Dritteln der Stimmen im Amt bestätigt.

Die neue und alte CV-Leitung: Petra Krug und Gudrun Strangfeld

Bei den weiteren Positionen gab es jeweils nur einen Kandidaten. Gewählt wurden:

Stellvertretende Convivienleiterin: Petra Krug  
Fachbeirat Genussführer (Gaststätten und Produzenten):  
Dieter Moser  
Fachbeirat Wein: Martin Strangfeld  
Fachbeirat Arche: Martin Strangfeld  
Fachbeirat Unterstützer/Messe: Peter Koch  
Fachbeirat Geschmacksschulung Kinder/Jugendliche:  
Andrea Blessing



Das neue Team für Geschmacksschulung Kinder/Jugendliche: Marion Eckert-Merkle und Andrea Blessing



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

**Ausblick auf unsere geplanten Veranstaltungen 2015**

(detaillierte Informationen wie immer in der monatlichen Termin-Mail)

16.01.2015

Weinseminar „Der Chablis und seine Nachbarn“ an der VHS Villingen-Schwenningen

20.01.2015

Stammtisch in Villingen-Schwenningen in der Weinstube Hess ab 18.30 Uhr

27.01.2015

Stammtisch in Tuttlingen im Restaurant Honburg, Am Honberggraben 5 ab 19.30 Uhr.

31.01.2015

„Schwenninger Knöpfe – ein Stück Heimat“

1. Schwenninger Slow Food-Knöpfe-Kochwettbewerb in Zusammenarbeit mit der VHS Villingen-Schwenningen

02.03.2015

Mitgliederversammlung Convivium Tuttlingen

20.03.2015

Weinseminar „Der Reiz gereifter Weine“ an der VHS Villingen-Schwenningen

09. bis 12.04.2015

„Markt des guten Geschmacks“, Slow Food-Messe in Stuttgart

17.04.2015

VHS-Kochen „Vegetarisch – lecker und vielfältig“ in Tuttlingen

25.04.2015

Kochseminar „Frühlingsküche“ an der VHS Villingen-Schwenningen

03.05.2015

Wanderung mit Mittagessen im Adler in Leibertingen und Produzentenbesuch (in Zusammenarbeit mit dem CV Stuttgart)

08.05.2015

VHS-Kochen „Vegan und vollwertig“ in Tuttlingen

19.05.2015

VHS-Kochen „Vegetarisch – lecker und vielfältig“ in Spaichingen

23.06.2015

VHS-Kochen „Vegan und vollwertig“ in Trossingen

26.06.2015

VHS-Kochen „Vegetarisch – leicht und lecker aus der Natur“ in der Bruckmühle in Seitingen-Oberflacht



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Tuttlingen

27.06.2015

Mitgliederversammlung Slow Food Deutschland in Kassel

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

Andrea Blessing

Marion Eckert-Merkle

Berthold Merkle

Sven Strauß

Texte und Bilder: Gudrun und Martin Strangfeld

Text Mitgliederversammlung: Martin Strangfeld

Bild Kirbe: Winfried Rimmele

Bilder Kochen VHS: Berthold Merkle und Martin Strangfeld