



Slow Food®
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Schneckenpost Frühjahr 2015

Stammtische

Unsere Stammtische fanden am 20. Januar und am 10. März in der Weinstube Hess in VS-Schwenningen, am 26. Februar im Gasthaus Löwen in VS-Villingen und am 24. Februar und 31. März in der Weinstube Fensterle in Tuttlingen-Möhringen statt.

VHS-Weinseminar „Der Chablis und seine Nachbarn“

Am 16. Januar fand das erste Weinseminar unseres Conviviums an der Volkshochschule Villingen-Schwenningen statt. Martin Strangfeld stellte die nördlichste Weinbau-region des Burgunds vor. In mehreren Probe-runden wurden ausgesuchte Weine aus Chablis und den umliegenden Anbaug-e-bieten verkostet. Vor allem die Runde mit den drei Premier Cru Chablis der Topplage „Montée de Tonnerre“ aus dem Jahrgang 2008 dürfte vielen Teilnehmern höchst positiv in Erinnerung bleiben. Das Seminar war mit zwölf Teilnehmern sehr gut besucht; nur ein Platz blieb unbesetzt.



1. Slow Food-Knöpflewettbewerb „Schwenninger Knöpfe – ein Stück Heimat“

Am Samstag, den 31. Januar 2015 waren in den gastlichen Räumen der Volkshochschule Villingen-Schwenningen sieben Teams mit sieben verschiedenen Rezepten gegeneinander angetreten, den Wettbewerb um das beste und kreativste Knöpfle-Rezept untereinander auszutragen. Galt es doch, die vielfältigen Zubereitungsmö-glichkeiten der regionalen Nudelspezialität auszuloten. So waren neben Klassikern wie „Knöpfle in der Brühe“, „Knöpfle mit Wirsing und Tafelspitz“ oder „Gebratene Knöpfle mit Gelbe Rüben und Kartoffelsalat“ auch die innovativen Kreationen „Knöpfle-Salat“, „Knöpfle asiatisch“, „Safranknöpfle mit Currylinsen“ und „Saiblingsfilets mit Ro-te-Beete-Knöpfle und Fenchelgemüse an Oranjenhollandaise“ am Start. Wahrlich keine leichte Aufgabe für die vierköpfige Jury, die mit den Slow Food-Mitgliedern Herta Storz und Gudrun Strangfeld, dem VHS-Chef Volker Müller und dem Ochsen-Wirt Dieter Schlenker superkompetent besetzt war.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg



Die verschiedenen Gerichte wurden nacheinander zubereitet und gemeinsam verkostet. Natürlich durften alle probieren. Abgerundet wurden die Knöpfe-Leckereien mit mindestens ebenso feinen Weinen des Weinguts Susanne und Berthold Clauß aus Lottstetten-Nack. Slow Food-Mitglied Bertold Clauß hatte sich eigens auf den Weg nach Villingen-Schwenningen gemacht, um Knöpfe-Teams und Jury in flüssiger Form zu unterstützen. Hierfür ganz lieben Dank!

Bei der Preisverleihung nahm Dieter Schlenker das Ergebnis gleich vorweg: „Es gibt nur Gewinner“ – alle präsentierten Gerichte waren ausnahmslos lecker.

Begeistert vom tollen Ergebnis stifteten Volker Müller spontan jedem Team einen VHS-Gutschein im Wert von 30 Euro und Dieter Schlenker ein „Tischlein-deck-dick-Menü“ in seinem Restaurant. Von Gudrun Strangfeld erhielten alle Teams die erste Ausgabe eines kostenlosen Jahresabonnements des Slow Food-Magazins ausgehändigt.

Dieter Schlenker ging in seiner Laudatio auf jedes einzelne Rezept humorvoll und detailliert ein und verkündete dann die mit Spannung erwarteten drei ersten Plätze:

Platz 1: „Saiblingsfilets mit Rote-Beete-Knöpfe und Fenchelgemüse an Orangen-hollandaise“

von Hans-Joachim Aberle, Stephan Merz und Marcus Pollermann aus Rottweil

Platz 2: „Knöpfe in der Brüh mit Wirsing und Tafelspitz“

von Rose und Albert Kärcher aus Villingen-Schwenningen

Platz 3: „Gebratene Knöpfe mit Gelben Rüben und Kartoffelsalat“

von Erna, Elke und Jule Hauser aus Tuningen

Besonders erfreulich war, dass Teilnehmer aus allen drei Landkreisen, die unser Slow Food-Convivium betreut, unter den ersten drei Plätzen vertreten waren. Schön auch, dass in zwei Teams zwei Generationen und im Team Hauser aus Tuningen sogar drei Generationen gemeinsam am Herd standen: die allerbeste Methode den Schwenninger Knöpfe Zukunft zu geben. Der Knöpfe-Wettbewerb soll künftig alle zwei Jahre wiederholt werden – so haben jetzt alle Knöpfe-Genießer bis Anfang 2017 Zeit, sich das nächste Sieger-Rezept auszudenken.

Ganz lieben Dank an alle die dabei waren, ganz besonders jedoch an Anette Salomon-Berle von der VHS Villingen-Schwenningen und an Dieter Schlenker vom Hotel-Restaurant Ochsen für die super-fleißige Unterstützung bei Vorbereitung und Durchführung des Wettbewerbs!



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg





Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Webseite „Schwenninger Knöpfe“ ist online

Rechtzeitig zum Knöpfe-Wettbewerb ging unsere Homepage speziell zum Thema „Schwenninger Knöpfe“ ans Netz. Über Beiträge und Feedback hierzu würden wir uns sehr freuen!

Hier der Link zur Seite: <http://schwenninger-knoepfle.de/>

Mitgliederversammlung am 2. März 2015

Ab diesem Jahr sollen die Mitgliederversammlungen unseres Conviviums satzungsgerecht jährlich und in der ersten Jahreshälfte durchgeführt werden. So gab es seit der Mitgliederversammlung vom 15. Dezember letzten Jahres nicht allzuviel Neues zu berichten und Convivienleiterin Gudrun Strangfeld konnte zügig zum Hauptpunkt der Versammlung übergehen: Der Umbenennung des Conviviums. Hierzu war eigens Klaus Flesch, der stellvertretende Vorstand Slow Food Deutschland, angereist

Klaus Flesch und Gudrun Strangfeld erläutern die bisher erfolgten Vorbereitungen für eine Umbenennung sowie detailliert die Gründe, die für die Umbenennung in „Schwarzwald-Baar-Heuberg“ sprechen. Bei den 14 anwesenden stimmberechtigten Mitgliedern brauchte allerdings nur wenig Überzeugungsarbeit geleistet werden: Der Vorschlag wurde mit allen 14 Stimmen einstimmig angenommen.



Gudrun Strangfeld freute sich ganz außerordentlich über die klare Entscheidung. „Jetzt geht bereits aus unserem Namen klar und eindeutig hervor, für wen wir zuständig sind.“ So verspricht sie sich nun eine spürbar bessere Wahrnehmung des Vereins Slow Food in der Region.

Herzlichen Dank, lieber Klaus Flesch!

VHS-Weinseminar „Der Reiz gereifter Weine“

Der schöne Erfolg der Chablis-Weinprobe ließ sich leider am 20. März an der VHS Villingen-Schwenningen nicht wiederholen: es hatten sich zu wenig Teilnehmer angemeldet. Das mag einerseits an der Terminierung innerhalb der Fastenzeit liegen, zeigt das aber auch ganz deutlich, dass das Verbraucherinteresse an gereiften Weinen praktisch verschwunden ist. Und es deckt sich auch mit den Aussagen vieler Winzerbetriebe, dass die Kunden immer den neuesten Jahrgang fordern, anstatt den viel besser entwickelten Vorgänger-Jahrgang vorzuziehen. Ein klares Signal an uns als Slow Food-Organisation, diesen verqueren Marktmechanismen entgegen zu treten und uns für traditionellen Weingenuss und Wein-Know-how einzusetzen getreu unserem Motto „Wein braucht Zeit“.



Slow Food®
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Brauereibesichtigung Hirschbrauerei in Flözlingen

Am 21. März besuchten elf Slow Food-Mitglieder und –Interessierte die Hirschbrauerei in Zimmern-Flözlingen. Die Hirschbrauerei wurde bereits im Jahr 1793 gegründet und befindet sich nächstes Jahr insgesamt 222 Jahre in Familienbesitz! Sie gilt als eine der kleinsten Brauereien im Ländle. Der Chef, Brauerei- und Mälzermeister Rolf Schittenhelm – seines Zeichens international gefragter Brauerei-Experte – hat uns die Produktionsabläufe seiner Brauerei sehr anschaulich erklärt und viel Wissenswertes zum Thema Bier vermittelt. So sind die beiden übereinanderliegenden (!!!) Braukessel eine Erfindung des Urgroßvaters und werden immer noch mit Holz beheizt. Ein heikles Unterfangen für Brauer mit viel Fingerspitzengefühl, wenn man weiß, dass es dabei auf zehntel-Grad-C° ankommt! Gebraut werden vier verschiedene Biersorten bei einer Produktion von 1000 Liter pro Woche. Außerdem besitzt die Brauerei Brennrecht.

Nach der Führung ließen wir den Tag bei deftigem Essen und leckerem Hirschbräu in der Brauerei-Gaststätte ausklingen





Slow Food®
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Ausblick auf unsere demnächst geplanten Veranstaltungen 2015

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

09. bis 12.04.2015: „Markt des guten Geschmacks“, Slow Food-Messe in Stuttgart mit Präsentation unseres Arche-Kandidaten „Schwenninger Knöpfe“ am 12. April ab 16:00 Uhr am „Schmeck-den-Süden-Stand.“

14.04.2015: Stammtisch im Gasthaus Löwen in VS-Villingen

17.04.2015: VHS-Kochen „Vegetarisch – lecker und vielfältig“ in Tuttlingen

25.04.2015: Kulinarische Weinprobe „Chardonnay“ im Restaurant Carpe Diem in Blumberg-Achdorf

28.04.2015: Stammtisch in der Weinstube Fensterle in Tuttlingen-Möhringen

03.05.2015: Wanderung zur Burg Wildenstein mit Mittagessen im Adler in Leibertingen und Produzentenbesuch Bäumlehof (in Zusammenarbeit mit dem CV Stuttgart)
!!! Achtung – Anmeldeschluss ist bereits der 19. April – bitte bald anmelden !!!

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

27.06.2015: Mitgliederversammlung Slow Food Deutschland in Kassel

Als neue Mitglieder unseres Conviviums begrüßen wir ganz herzlich:

Petra Jucho, Bräunlingen

Hilmar Lutz, Bräunlingen