



Slow Food®
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Schneckenpost Sommer 2015

Stammtische

Unsere Stammtische fanden am 14. April im Gasthaus Löwen in VS-Villingen, am 19. Mai in der Weinstube Hess in VS-Schwenningen und am 28. April und 26. Mai 2015 in der Weinstube „s'Fensterle“ in Tuttlingen-Möhringen statt.

Seit Winter 2013 treffen wir uns monatlich zwei Mal zum Stammtisch, immer abwechselnd in Tuttlingen und in Villingen-Schwenningen, um in ungezwungener, geselliger Runde über „slowe“ und andere Themen zu diskutieren und natürlich um gemeinsam zu genießen. Im Juni haben wir dieses Konzept geändert. Seither treffen wir uns einmal pro Monat an wechselnden Standorten zum „Schneckentisch“. Das bietet uns dann die schöne Gelegenheit, immer wieder neue Gaststätten in unserer kulinarisch reichen Region kennenzulernen und gemeinsam Neues zu entdecken. Unser Schneckentisch findet nun monatlich abwechselnd in allen drei zu unserem Convivium-Gebiet gehörenden Landkreisen statt. Bisher fand diese Idee bei allen Teilnehmern ungeteilten Zuspruch. Über weitere Rückmeldungen würden wir uns natürlich sehr freuen. Zum ersten Schneckentisch trafen wir uns am 30. Juni 2015 in der „Scheune“ in Gutmadingen.

Slow Food-Messe in Stuttgart

Mit 90.000 Besuchern wurde ein neuer Höchstwert erreicht. Was die Messe zu einem wirklichen Erfolg macht, sind die zahlreichen Vernetzungen, Kooperationen und Freundschaften, die in Stuttgart entstehen bzw. gelebt werden. Die Slow Food Messe wächst und ihre Strahlwirkung geht über die Messtage hinaus: Eine Entwicklung ganz im Sinne von Slow Food.

Auf der Messe hatten wir am 12. April zum zweiten Mal die Gelegenheit, in einer Kochvorführung unseren Arche-Kandidaten Schwenninger Knöpfe zu präsentieren. Auf den Tag genau ein Jahr nach unserer ersten Präsentation 2014 waren wir erneut in der Schmeck-den-Süden-Kochwerkstatt dazu eingeladen, zusammen mit den „Ableisa“ unsere Schwenninger Knöpfe zuzubereiten.

Linsen und Knöpfe: Was lag da näher, als Messekoch Eberhard Braun unser Knöpfe-Wettbewerb-Rezept „Safranknöpfe mit Currylinsen“ vorzuschlagen? Eberhard Braun war von dieser Idee sofort begeistert. Jetzt musste nur noch das Rezept angepasst werden. Die Knöpfe sollten typischerweise ohne Safran auskommen. Und die geschälten roten Linsen wurden durch die tollen Ableisa ersetzt. Bei den Linsen verriet Profikoch Eberhard Braun dem staunenden Messepublikum noch einen





Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

genialen Trick. Er hatte die Linsen zwei Tage lang mit Wasser feucht gehalten und dabei immer wieder frisch durchgespült. So hatten sie bereits kleine Keimlinge gebildet und waren auch schon so weich, dass sich die Kochzeit deutlich verkürzte. Wieder was Tolles gelernt!

Während sich Gudrun Strangfeld und Sven Strauß noch um die Currylinsen kümmerten, hatte Herta Storz schon längst den Knöpfleteig ein letztes Mal durchgeknetet und damit begonnen, den Teig mit ihrer Dreibein-Knöpflmaschine ins kochende



Wasser zu „triebeln“. Wie schon im Vorjahr waren die Messebesucher von der Länge der Schwenninger Knöpfe höchst überrascht. Bereits bei der Präsentation dreier historischer Knöpflmaschinen durch Martin Strangfeld zu Beginn der Veranstaltung hatten sich viele Messebesucher am „Schmeck-den-Süden“-Stand eingefunden und viel Interesse an den skurilen Maschinen gezeigt. Als dann aber Herta Storz erste Kostproben des Schwenninger Klassikers „Knöpfe in de Brüh“ Besuchern und geladenen Gästen präsentierte, war



die Begeisterung für die traditionelle Nudelspezialität mit ihrem unnachahmlichen Biss groß. Auch die anschließend gereichten Knöpfe mit Curry-Albleisa stießen auf große Gegenliebe. Mit unter den Gästen war auch Slow Food-Arche-Macher Robert Friedenberger und ließ sich die Knöpfe schmecken. Lieber Robert: Ganz lieben Dank für den Besuch und die gute Diskussion; es wäre uns eine Freude, wenn unsere Arche-Idee Unterstützung fände!

In der Tageszeitung Neckarquelle wurde wieder ausführlich über den Event berichtet: <http://schwenninger-knoepfle.de/index.php/presse>

Natur und Genuss im oberen Donautal

Am 3. Mai trafen wir uns in Beuron zu unserer (gemeinsam mit dem Convivium Stuttgart veranstalteten) Genusswanderung, die uns zur imposanten mittelalterlichen Burg Wildenstein führte. Der Organisator, Wolf-Dietrich Paul, vom Convivium Stuttgart erklärte uns während der Wanderung viel über Botanik und Geschichte im oberen Donautal. So verlief die Wanderung höchst kurzweilig, bis wir zum Mittagessen im 530-Jahre-alten Gasthof Adler im Bioenergiedorf Leibertingen eintrafen. Vor dem Essen hat Adler-Senior Anton Biselli mit uns sehr engagiert über Sinn und Unsinn der Biogas-Erzeugung diskutiert und uns anschließend in die Geheimnisse des Schnapsbrennens eingeweiht. Natürlich durften wir auch seine ausgezeichneten Obstbrände probieren. Nach dem folgenden ausgezeichneten Menü, welches von Weinen unserer Mit-



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

glieder Berthold und Susanne Clauß aus Lottstetten-Nack abgerundet wurde, hatten wir noch ausreichend Gelegenheit mit Adler-Chef Peter Veese, der viel Wert auf Regionalität, frische Zutaten, vollständige Tierverwertung legt zu diskutieren und uns über Herkunft, Qualität und Verarbeitung von Fleisch und anderen Lebensmitteln zu informieren.

Der Adler ist übrigens im Slow Food Genussführer aufgenommen!

https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/schwarzwald_baar_heuberg/genussfuehrer/gasthaus_empfehlungen/zum_adler/

Ganz herzlichen Dank an Wolf-Dietrich Paul vom Convivium Stuttgart für die perfekte Organisation!



Campus Galli

Am 14. Juni 2015 trafen sich rund ein Dutzend Slow Foodies auf dem Campus Galli (Klosterstadt) bei Meßkirch.

Der Plan für eine Klosterstadt wurde um 820 auf der Insel Reichenau erstellt, weil St. Gallen eine größere Kirche bauen wollte, jedoch nie verwirklicht hat. In der St. Galler Stiftsbibliothek lag der Plan seither und wurde im Jahr 2005 von Bert M. Geurten aus Aachen wieder entdeckt. Herr Geurten suchte darauf hin nach geeigneten Bauplätzen für diese Klosterstadt und wurde in Meßkirch fündig. Seit drei Jahren wird nun gebaut.



Die Führung übernahm ein studierter Historiker und Orientalist, den der Campus Galli so fasziniert, dass er diese Arbeit ehrenamtlich ausübt. Bei so viel historischem Hintergrundwissen war die Führung sehr interessant. Die meisten Produktionsstätten, wie z.B. Schindel-

herstellung, Weberei oder Töpferei haben bislang noch keine festen Häuschen, sondern nur Unterstände. Lediglich die Schreinerei ist bisher in einem festen Holzhaus untergebracht. Die Kirche wird gerade – ebenfalls aus Holz - gebaut! Ein Steinbau ist wegen des hohen Zeitaufwands erst später vorgesehen. Zur Zeit steht nur das Holzgerüst mit festen Grundmauern, um Feuchtigkeitsschäden am Holz abzuwehren.

Hochinteressant war zu sehen, wie die verschiedenen Werkzeuge per Hand – also frühmittelalterlich –





Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

hergestellt werden, angefangen von der selbst gewebten Leinenkleidung. Insgesamt sollen 55 Häuser erstellt werden, was ca. 40 Jahre dauern wird. Ein Grund mehr, immer mal wieder zum Campus zu pilgern, um die Baufortschritte zu verfolgen – und so auch die Finanzierung des Projektes zu unterstützen.

Zum Vormerken - Ausblick auf weitere Veranstaltungen 2015

(detaillierte Informationen hierzu in den kommenden Termin-Mails)

Donnerstag, 17. September 2015, 19.00 Uhr
Schneckentisch im Hotel Ochsen in VS-Schwenningen

September 2015
Knöpfe-Essen für Flüchtlinge
Herta Storz kocht Knöpfe in der Zunftstube in VS-Schwenningen

Samstag, 26. September 2015
Schwenninger Knöpfe-Kochkurs mit Herta Storz an der VHS VS-Schwenningen

Sonntag, 4. Oktober 2015
Slow Food Stand auf der Kirbe in Neuhausen
Heide Worch bietet dort wieder Brote mit Schmalz und Ziegenkäse an.

Samstag, 10. Oktober 2015, 19.00 Uhr
Schneckentisch in der Hirschbrauerei in Flözlingen
Als Besonderheit gibt es Rolf Schittenhelms frisch gezapften „Kirbebock“

Samstag, 24. Oktober 2015
Kochen mit Petra Krug an der VHS Tuttlingen
Thema: Herbstküche

Freitag, 30. Oktober 2015
Kulinarische Weinprobe im Romantik-Restaurant Carpe Diem in Blumberg-Achdorf

Freitag, 27. November 2015
Champagner, Sekt & Co. mit Martin Strangfeld an der VHS VS-Schwenningen

Als neuen Unterstützer des Conviviums begrüßen wir ganz herzlich:

Restaurant – Café Camilli Cucina Povera, Sandro Camilli

Und als neue Mitglieder begrüßen wir ebenfalls ganz herzlich:

Frau Dr. Marianne Kammerer-Hoch
Herrn Dr. Norbert Kammerer