



Slow Food®
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Schneckenpost Frühling 2016

Schneckenisch

Am 25. Februar trafen sich 15 Slow Foodies und Gäste zum Schneckenisch im Gasthaus Fässle in VS-Schwenningen. Im „Fässle“ stehen in der in der kalten Jahreszeit Knöpfle auf der Speisekarte, die mit der Original-Dreibeinmaschine, die Philipp Mehne vor über 200 Jahren erfunden hat, hergestellt werden. Serviert wurden die Knöpfle in einer kräftigen Rinderbrühe, mit Schaufele, Sauerkraut und Kartoffelbrei - ein sehr gutes und wärmendes Essen an einem winterlichen Abend.



Kochkurs an der VHS: Schwenninger Knöpfle

Nach dem schönen Erfolg des ersten Schwenninger Knöpfle-Grundseminars am 26. September 2015 wiederholte Slow Food-Mitglied Herta Storz ihr Seminar am 12. März 2016 noch einmal. Schön, dass sich bereits nach so kurzer Zeit wieder neue Interessenten für dieses Kursangebot und damit natürlich auch für die Schwenninger Knöpfle gefunden haben.

Der **"Markt des guten Geschmacks" – die Slow Food Messe** feierte vom 31. März bis 3. April 2016 in Stuttgart das zehnte Jubiläum und konnte mit 95.000 Besuchern einen neuen Rekord verzeichnen. Zusammen mit Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland, und Roland Bleinroth, Geschäftsführer Messe Stuttgart, zeichnete Slow Food Gründer Carlo Petrini am



Eröffnungstag Aussteller, Unterstützer und Weggefährten aus, die seit 10 Jahren zum Erfolg der Messe beigetragen haben.

Fast 500 Aussteller boten auf der Messe handwerklich hergestellte Produkte von Alblinsen bis Continental Whisky an, die alle die strenge Slow-Food-Qualitätsprüfung bestanden haben.



Slow Food® Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg



das Team des Carpe Diem



Christa Strobel präsentiert Baargold



Peter Koch mit Schwarzwald-Msio

Das Ziel unseres Slow Food Conviviums war seit langem, einen eigenen Stand auf der Slow Food Messe zu betreiben.

Mit vier Betrieben waren wir dieses Jahr am Gemeinschaftsstand zusammen mit dem Convivium Baden-Schwarzwald vertreten. Da wir Karin und Jovan Boskov vom Restaurant Carpe Diem in Blumberg-Achdorf gewinnen konnten, bekamen wir einen tollen Platz an der begehrten langen Tafel. Sie boten ein köstliches Saiblings-Carpaccio und eine vegetarische Ableisa-Suppe an.

Außerdem präsentierten das Weingut Clauß aus Lottstetten-Nack, Baargold aus Donaueschingen und Schwarzwald-Miso aus Villingen-Schwenningen ihre feinen Produkte.



Stand von Susanne und Bertold Clauß

Slow Food-Messe: Verabredung zum Essen am 1. April 2016

Zum 10-jährigen Bestehen der Slow Food-Messe hatte Alexander Lorenz (Chef des Slow Food Conviviums Stuttgart) eine ganz besondere Idee. Bei der jährlich anlässlich der Messe stattfindenden „Verabredung zum Essen“, wo von Vereinsmitgliedern ein tolles Menü zubereitet wird, sollte diesmal den Gästen etwas ganz Besonderes geboten werden. Als Veranstaltungsort hatte er sich eines der renommiertesten Restaurants Stuttgarts ausgedacht, die „Speise-meisterei“ im Schloss Hohenheim. Als Kochmannschaft sollten die Südwest-Convivien Freiburg, Karlsruhe, Schwarzwald-Baar-Heuberg, Stuttgart und Tübingen gemeinsam Personal, Rezepte und Weinbegleitung stellen. So wurde jeweils ein Gericht aus regionalen Spezialitäten, unter anderem mit den in der Region verankerten traditionellen Arche-Passagieren wie Hinterwälder Rind, Stuttgarter Geishirtle, Ermstaler Knorpelkirsche, zubereitet. Und ein Name für den Event war auch schnell gefunden: „**Schnecke trifft Stern**“.

Unser Convivium bestritt den dritten Gang, „Schwenninger Knöpfe“ mit den klassischen Beilagen Wirsing+Rauchfleisch, Siedfleisch+Kartoffeln und Rinderbrühe. Dazu hatte sich Martin Strangfeld, als Arche-Fachbeirat für die Knöpfe zuständig, verfeinerte Rezepte ausgedacht.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

So bereitete das Kochteam Matthias Schlenker (jeweils rechts im Bild) und Martin Strangfeld (jeweils links im Bild) den Gästen der Speisemeisterei „Wirsing-Schäufele-Pralinen“ und „Tafel-



spitz-Kartoffel-Röllchen“ zu, die dann zusammen mit den „Schwenninger Knöpfle“ in einer delikaten Rinderbrühe dargeboten wurden.

Es war für uns eine ganz tolle Erfahrung mit vielen bleibenden Eindrücken. Das Ergebnis und der Beifall unserer Gäste waren überwältigend.



Ganz herzlichen Dank an Alexander Lorenz und Markus Eberhardinger, Küchenchef der Speisemeisterei, und natürlich an alle anderen, die uns dabei unterstützt haben!

Einen ausführlichen Bericht über die Veranstaltung, das Rezept und einen 8-minütigen Film finden Sie unter: <http://schwenninger-knoepfle.de/>



Als neue Mitglieder begrüßen wir ganz herzlich:

Sabine und Joachim Stark
Brigitte Batsching-Lemesle und Nicolas Lemesle