



Slow Food®  
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

## Schneckenpost Herbst 2016

Samstag, 9. Juli 2016 und Sonntag, 10. Juli 2016

### Wanderung in der Wutachschlucht

Inzwischen schon gut gelebte Tradition, veranstalten die Convivien Stuttgart und Schwarzwald-Baar-Heuberg jedes Jahr eine gemeinsame Veranstaltung. So stand am 9. und 10. Juli die vierte gemeinsame Exkursion an, deren Organisation dieses Jahr in unseren Händen bei Martin Strangfeld lag. In einer zweitägigen Wanderung wollten wir in die einzigartige Natur der Wutachschlucht und ihrer Zuflüsse Gauchach und Rötenbach eintauchen. Und der Genuss sollte dabei natürlich auch nicht zu kurz kommen.

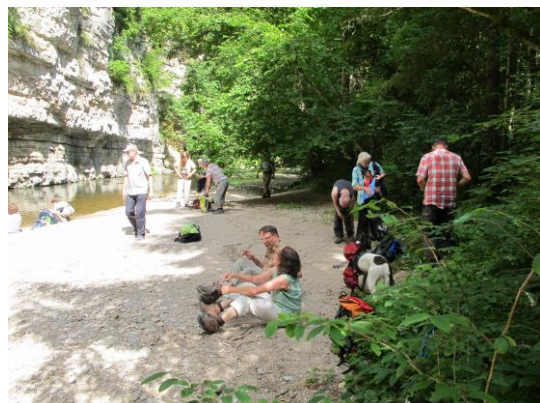
Die gute Nachricht vor Beginn der Wanderung kam vom Wetterdienst, der optimales Wetter mit viel Sonnenschein versprach, die schlechte Nachricht von Wutachranger Martin Schweninger, dass nämlich die Wutachschlucht an ihrer schönsten Stelle wegen Erdbeben gesperrt ist.

Trotzdem starteten 15 Wanderer wie geplant vom Treffpunkt in Löffingen aus mit dem Bus zum Einstieg in die Gauchachschlucht. In der wildromantischen und teilweise sehr engen Schlucht waren die Wege vom vielen Regen der Vorwochen sehr rutschig, so dass man beim Laufen sehr aufpassen musste. Nach etwa anderthalb Stunden flussabwärts trafen wir beim Wanderheim „Burmühle“ ein, wo uns Familie Gebhardt ein umwerfend liebevoll zusammengestelltes Vesperbuffet mit ausgezeichneten biologisch produzierten regionalen Produkten zubereitet hatte.

So hervorragend gestärkt, mussten wir die Gauchachschlucht leider kurz vor der Mündung in die Wutach verlassen, um besagten Erdbeben zu umgehen. Das bedeutete einen zusätzlichen steilen Aufstieg bis nach Bachheim und von dort wiederum einen zusätzlichen Abstieg in die Wutachschlucht: eine zusätzliche Distanz, die letztendlich ganz schön in die Knochen ging.

Nach diesem heftigen Auf und Ab konnten wir die Wanderung entlang der Wutach schließlich wie ursprünglich geplant fortsetzen und die Wutachschlucht bei bestem Wanderwetter genießen. Bei einer Rast an einer besonders schönen Stelle direkt am Wutachufer wurde allerdings Badebekleidung schmerzlichst vermisst.

Mit dem Wanderbus ging es dann zurück nach Löffingen, wo uns im Gasthaus „Linde“ Naturparkwirt Michael Meßmer und Team mit einem ausgezeichneten regional-saisonalen Menü verwöhnten. Und bei dem wir uns davon überzeugen konnten, dass im Markgräfler Land ein höchst aufregender Nebbiolo gekeltert wird, so die natürlichen Voraussetzungen stimmen.



Am Sonntag brachte uns der Wanderbus zurück an die Wutach zur Schattenmühle. Nach kurzem aber steilem Aufstieg verlief die Strecke flussaufwärts oberhalb der Wutach.



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg



Wir passierten auf unserem Weg zur Rötenschlucht die Ruine „Räuberschloß“ und das uralte Flusskraftwerk Stallegg.

Die Rötenschlucht mit ihrem abwechslungsreichen Verlauf und ihrer „wilden“ Natur war dann für die meisten Teilnehmer der schönste Abschnitt der Wanderung. Sozusagen ein krönender Abschluss, denn in Rötenschlucht trennten sich zur Mittagszeit die Wege der slow'en Wandergruppe.

Freitag, 5. August 2016

### Sommerfest des Conviviums Schwarzwald-Baar-Heuberg

Herzlichen Dank an Karin und Jovan Boskov vom Romantik-Restaurant Carpe-Diem, dass sie uns in ihrem verträumten Garten die Feier ermöglicht haben. Da das Wetter anfangs nicht so vertrauenserweckend aussah, hatte Familie Boskov uns eine lange Tafel in ihrer Laube aufgebaut. Einundzwanzig Sommerfestler (darunter auch Freunde der Convivien Tübingen und Stuttgart), die sich trotz der dunklen Wolken in Boskov's Garten eingefunden hatten, konnten in der Laube zusammen diskutieren, genießen und lachen.



Zuerst überraschte uns Norbert Kammerer mit zwei tollen Vorspeisen. Er hatte Lamm und Huhn nach der Sous-vide Methode zubereitet, toll für jeden auf einem Vesperbrettchen angerichtet.

Dann ging es ans Grillen: feines Fleisch und Wurst hatten wir von unserem Mitglied und Unterstützer Metzgerei Hermle in Spaichingen besorgt, außerdem steuerten Martina und Martin Weißer noch herzhafteste Würste der Metzgerei Gür in Pfaffenweiler bei. Das Brot hatte Martin Kuttruff vom Ziegelhof in Donaueschingen für uns gebacken und jeder Teilnehmer hatte schöne Beilagen mitgebracht.

Zum Nachtisch konnten wir zwischen Tiramisu, Aprikosentorte und Panna Cotta mit Früchten (aus dem Hause Carpe Diem) auswählen.

Donnerstag, 25. August 2016

### Schneckenfest

Wir trafen uns in der Rindenschmiede in VS-Villingen. An diesem schönen Sommerabend hatte Familie Weißer für uns als Überraschung extra einen lauschigen Tisch im Garten hergerichtet.





# Slow Food® Deutschland e.V.

## Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Obwohl das im Vorfeld niemand wusste, war der Andrang am Schneckentisch dieses Mal so groß, dass wir eng zusammenrücken mussten.

Vielen Dank an Martina und Martin Weißer für die Gastfreundschaft und den wunderschönen Abend in der Rindenmühle.



22. bis 26. September 2016

### Salone del Gusto in Turin

In diesem Jahr fand wieder die größte internationale Slow-Food-Veranstaltung, der Terra Madre Salone del Gusto in Turin statt. Neu in diesem Jahr war nicht nur der frühere September-Termin, sondern auch der Veranstaltungsort. Der bunte Markt wurde bei schönstem Sonnenschein zur Freiluftveranstaltung im Parco del Valentino, malerisch direkt am Fluss Po gelegen, der darauf zulaufenden Corso-Marconi-Allee und dem Piazza Vittorio Veneto. Konferenzen, Geschmackserlebnisse, Workshops und Netzwerktreffen verteilten sich auf verschiedene meistens historische Gebäude in der Turiner Altstadt, darunter das berühmte Turiner Ägyptische Museum, das Wahrzeichen der Stadt „Mole Antonelliana“ und den königlichen Palast „Palazzo Reale“.



Wie alle zwei Jahre bei Terra Madre Salone del Gusto war Slow Food Deutschland auch dieses Jahr wieder mit einem Stand und einer beachtlichen Delegation vertreten.



Aus unserer Region war die Löwenbrauerei aus Bräunlingen vertreten. Und wen hätte es überrascht: Bräunlinger Pils schmeckt auch im Piemont ganz köstlich!



Birgit Zepf am Stand der Bräunlinger Löwenbrauerei



# Slow Food® Deutschland e.V.

## Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

September 2016

### **Buchneuerscheinung: „Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18“**

Pünktlich zur Frankfurter Buchmesse 2016 erschien der dritte Jahrgang des Restaurantführers von Slow Food Deutschland. Erstmals führt der neue Slow Food Genussführer 2017/18 die doppelte Jahreszahl im Titel und zeigt damit die verlängerte zeitliche Reichweite und das nun zweijährige Erscheinungsintervall an. Mit mehr als 500 getesteten und empfohlenen Gasthäusern, Restaurants, Fischkaten, Weinstuben ist er ein unverzichtbarer Wegweiser für die regionale Küche. Den ersten beiden Ausgaben des Genussführers gelang mit 35.000 verkauften Exemplaren auf Anhieb der Sprung an die Spitze der deutschen Gastroführer.

Da unser Genussführer-Team wieder sehr fleißig war, sind wir im neuen Genussführer erneut hervorragend präsentiert. Nicht nur, dass die bisherigen acht Genussführer-Gaststätten komplett auch in der aktuellen Ausgabe enthalten sind, finden sich dort mit dem Schenkenberger Hof in Emmingen-Liptingen und der Schlemmer-Scheune in Dietingen auch zwei neu hinzugekommene Gastronomiebetriebe.

Damit sind aus der Region Schwarzwald-Baar-Heuberg jetzt die folgenden Gaststätten im neuen Genussführer vertreten:

Gasthof Adler, 72365 Ratshausen

Gasthaus Löwen, 78050 Villingen-Schwenningen

Hotel Restaurant Rindenmühle, 78052 Villingen-Schwenningen

Restaurant Café Rapp, 78126 Königsfeld-Buchenberg

Gasthof Adler, 78144 Tennenbronn

Romantik Restaurant Carpe Diem, 78176 Blumberg-Achdorf

Schenkenberger Hof, 78576 Emmingen-Liptingen

Genießerhof Schlemmer-Scheune, 78661 Dietingen

Gaiselmanns Linde, 78667 Villingendorf

Gasthaus zum Adler, 88637 Leibertingen

Dass neben diesen Gaststätten mit den beiden Käsereien Le Frombaar in Sumpfohren und Untermühlbachhof in Peterzell, der Metzgerei Hermlle in Spaichingen und dem Hofladen des Heiligenhofs in Deisslingen auch vier Slow Food-empfohlene Erzeugerbetriebe aus der Region Schwarzwald-Baar-Heuberg genannt werden, freut uns zudem ganz besonders.



links:  
Schlemmerscheune, Dietingen  
mit Frank Sändig, Petra und Jörg  
Schittenhelm

rechts:  
Schenkenberger Hof, Emmingen-Liptingen  
mit Stephan und Rebecca Männel und „Überreicher“  
Matthias Schlenker

(jeweils v.l.n.r.)



Die Vernetzung qualitätsbewusster Produzenten, Gastonomen und Verbraucher ist und bleibt ein Kernthema von Slow Food und damit auch unseres Conviviums. Daran mitzugestalten ist eine wunderschöne Aufgabe, in die sich jedes Mitglied nach Interesse und Kräften einbringen kann. Und je mehr dabei mitmachen, desto vielfältiger wird der Erfahrungsaustausch. Also: einfach keine Scheu und mal bei der Convivienleitung anrufen oder Mail hinschicken, alles Weitere findet und lohnt sich!