



# Slow Food®

## Schwarzwald-Baar-Heuberg

### *Schneckenpost Frühling 2017*

4. Februar 2017

#### **2. Slow Food-Knöpfele Wettbewerb „Schwenninger Knöpfe – ein Stück Heimat“**

Das am 31. Januar 2015 in der Schulküche der Volkshochschule Villingen-Schwenningen veranstaltete Gemeinschaftsprojekt der Volkshochschule und Slow Food unter dem Motto „Schwenninger Knöpfe - ein Stück Heimat“ war ein so schöner Erfolg, dass damals vereinbart wurde, den Wettbewerb alle zwei Jahre zu wiederholen. Schließlich möchten sich Slow Food Schwarzwald-Baar-Heuberg und die Volkshochschule Villingen-Schwenningen auch in Zukunft dafür einsetzen, dass die Schwenninger Knöpfe in der Region in „aller Munde bleiben“.

Am Samstag, dem 4. Februar 2017 um 9:00 Uhr war es dann soweit: In der zweiten Auflage des „Slow Food-Knöpfele-Wettbewerbs“ präsentierten sechs Hobby-Knöpfele-Köche bzw. – Kochteams ihr Knöpfele-Rezept unter den Augen der fachkundigen dreiköpfigen Jury aus Gudrun Strangfeld (Leiterin Slow Food Schwarzwald-Baar-Heuberg), Vinzenz Herrmann (Küchenchef Schwarzwald-Baar-Klinikum) und Dieter Schlenker (Inhaber und Küchenchef Hotel Ochsen, VS-Schwenningen) in der Küche der Volkshochschule Villingen-Schwenningen. Eine ganz große Bestätigung für die Veranstalter von Slow Food und VHS war die Tatsache, dass sich viele Teilnehmer des Knöpfele-Wettbewerbs 2015 auch 2017 wieder angemeldet hatten. Ein klarer Zeiger dafür, dass am Konzept der Veranstaltung nichts geändert werden sollte.

Angetreten waren

Hans-Joachim Aberle, Stephan Merz und Marcus Pollermann aus Rottweil: „In Haselnussbutter geschwenkte Knöpfe mit im Ofen gegarten Höri-Bülle und Rote Beete, Filets vom Flözlinger Lamm“

Rose und Albert Kärcher aus VS-Schwenningen: „Knöpfele mit Pilzrahmsöße, grünen Feuerbohnen, knusprigen Bacon-Streifen und Zuckerhutsalat“

Maria Hoch aus Unterkirnach und Norbert Kammerer aus Bräunlingen: „Getrüffelte Schwenninger Knöpfele, Kalbsrückensteack, frittierte Schwarzwurzeln und Wasabi-Erbsen-Schäumchen“

Martin Strangfeld aus Bräunlingen-Unterbränd: „Schwenninger Knöpfele in Rinderbrühe mit Wirsing-Schäufele-Praline und Tafelspitz-Kartoffel-Röllchen“

Sven Strauß aus Moos-Weiler: „Mohn-Vanille-Knöpfele mit frischer Frucht“

Karin Schreiner und Susanne Bachmann aus VS-Schwenningen: „Mohnknöpfele mit Schattenmorellen“

Die Rezepte finden Sie unter [www.schwenninger-knoepfle.de](http://www.schwenninger-knoepfle.de)

In dieser Reihenfolge wurde Rezept um Rezept nacheinander zubereitet und gemeinsam verkostet. Natürlich begleitet von einem feinen Glas Wein, den auch dieses Mal das Weingut



# Slow Food® Schwarzwald-Baar-Heuberg

Clauß aus Lottstetten-Nack großzügig für den Wettbewerb gestiftet hatte. (Ganz lieben Dank nach Nack!)

Alle Teilnehmer kochten mit großem Spaß, schauten sich gegenseitig in die Töpfe, freuten sich über Tipps der beiden Küchenchefs und bewunderten wunderschön restaurierte historische Knöpflemaschinen. (Hier scheint sich blau als Trendfarbe durchzusetzen.) Aber war das Knöpfelerezept auch noch so aufwändig: Die härteste Arbeit hatte an diesem Tag die Jury. So wunderschön präsentierten sich die servierten Knöpfleteller, so dicht lag das hohe Qualitätsniveau beieinander. Aber halt: Noch härter als die Jury ackerte VHS-Ernährungschefin Anette Salomon-Berle, die unermüdlich zur Stelle war, wenn ganz schnell vorgewärmte Teller benötigt wurden, wenn ein spezielles Küchengerät gefordert war oder wenn die Bedienung der modernen Kochmulde Rätsel aufgab.

Gegen 15:00 Uhr war es soweit, die Jury musste Farbe bekennen, was Dieter Schlenker in seiner beliebt launigen Art ("der Weltmarktpreis ist gesunken, Pfeffer wurde hier sehr großzügig verwendet") gerne übernahm. Zuerst wurde das Ehepaar Kärcher mit einem Sonderlob für ihre Knöpfe mit dem zweiten Platz ausgezeichnet. Den Vizetitel hatten sie bereits 2015 gewonnen. Dann ging er zum Siegerteam aus 2015 über und verlieh dem Team Aberle-Merz-Pollermann aus Rottweil den Bronze-Titel. Hier hatte vor allem das feine Rote Bete-Gemüse und ausgezeichnete Lammfilet aus heimischer Haltung überzeugt.

Spätestens jetzt war klar, dass der Sieg um das beste Knöpfe-Gericht ins Badische an Maria Hoch und Norbert Kammerer ging! (Ja - liebe Schwenninger - s'näscht mol amelde und ebis schaffe!) Das Siegerrezept überzeugte rundum mit sehr guten Knöpfe, handwerklich bestens zubereiteter Sauce, butterartem Kalbfleisch und perfekten Schwarzwurzeln.

Alle drei Erstplatzierten bekamen von Gudrun Strangfeld und Dieter Schlenker Urkunden und Sachpreise überreicht. Anschließend durfte sich Martin Strangfeld, der auch dieses Mal wieder außer Konkurrenz angetreten war, über ein Sonderlob für seine neuzeitliche Interpretation der klassischen Schwenninger Knöpfe in de' Brüh' freuen.

Der Mut der beiden Teams, es mit einem süßen Knöpfe-Rezept zu versuchen, wurde leider nicht mit Podiumsplätzen belohnt. Obwohl Dieter Schlenker betonte, dass es an diesem Tag nur Gewinner gab und die süßen Variationen mit Genuss verspeist wurden, hatte die Konsistenz der Knöpfe die Jury nicht vollends überzeugt. Worauf Vinzenz Herrmann wertvolle Tipps parat hatte, wie das nächste Mal die süßen Knöpfe zu Sieger-Knöpfe werden können.

Denn eines war allen Anwesenden klar: In zwei Jahren trifft man sich wieder zum nächsten Slow Food-Knöpfe-Wettbewerb!





# Slow Food® Schwarzwald-Baar-Heuberg



Text: Martin Strangfeld, Bilder: Gudrun und Martin Strangfeld

**Als neue Mitglieder begrüßen wir ganz herzlich:**  
Elisabeth und Jürgen Alscher  
Joachim Bucher