



Slow Food®
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Schneckenpost Herbst 2015

Schneckentische

Unsere Schneckentische fanden am 28. Juli bei unserem Mitglied „Hotel Rindenmühle“ in VS-



Villingen, am 20. August in der Enoteca & Tapasbar „Bel Nini“ in Hüfingen und am 17.

September bei Familie Schlenker im Hotel Ochsen in VS-Schwenningen statt.



Bilder bei „Bel Nini“ in Hüfingen

Slow Food Wurzeltour „Es gibt sie noch, die gute Milch“

Am 23. Juli 2015 hatte uns unsere Slow Food-Vorsitzende Ursula Hudson auf das Hofgut Rengoldshausen in Überlingen zur ersten Slow Food-Wurzeltour unter dem Motto „Es gibt sie noch, die gute Milch“ eingeladen. Das neue Format „Wurzeltour“



soll künftig den Blick auf die Wurzeln einer nachhaltigen Lebensmittelerzeugung und – weiterverarbeitung richten. Ein Kamerateam des SWR begleitete die Veranstaltung für eine SWR Fernseh-Dokumentation über Milch und den Milchmarkt.

Das Hofgut Rengoldshausen am Bodensee vereint viele Faktoren hochwertigster Milchherstellung: Vorzugsmilch in Demeter-Qualität, eine wesensgemäße Kälberaufzucht, bei der die Kälber in den ers-

ten Monaten bei ihren Müttern trinken dürfen und von ihnen aufgezogen werden, eine wiederkäuergerechte, grundfutterbetonte Fütterung: Weide im Sommer, Heu im Winter. Der perfekte Ort, um über Qualität und Vielfalt von Milch zu sprechen. Einem Lebensmittel, das in den vergangenen Jahren immer stärker zum Produkt degradiert wurde, bei dem Lager- und Transportfähigkeit ausschlaggebender wurden als Tierwohl, Qualität und Geschmack.



Slow Food®
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Der Einladung waren bei bestem Sommerwetter zahlreiche Mitglieder unseres Conviviums gefolgt; vielleicht waren wir sogar das am besten vertretene Convivium vor Ort.

Nachdem uns Ursula Hudson in das Thema eingeführt hatte, erklärte uns Bäuerin Mechthild Knösel viel Wissenswertes über das Demeter-Hofgut Rengoldshausen, die Bio-Milchwirtschaft mit ihrem Endprodukt Vorzugsmilch und wurde nicht müde, unsere zahlreichen Fragen zu beantworten. Wer von uns hätte z.B. gedacht, dass bei artgerechter Haltung die Milchleistung einer Kuh mit zunehmendem Lebensalter immer weiter zunimmt? Oder dass das Verfüttern von Krafftutter bei den Kühen zu innerlichen Entzündungen führt und sich diese Entzündungskeime dann auch in der Milch wiederfinden können?

Anschließend folgte die mit Spannung erwartete Milchverkostung, die Milchexpertin Kirsten Kohlhaw aus Berlin toll vorbereitet hatte und mit viel Sachverstand moderierte. Es war schon fast erschreckend, welche geschmackliche Kluft sich zwischen der Rengoldshausener Vorzugsmilch und allen anderen Milchproben – ob jetzt Bio oder nicht – auftat. Wieso gibt sich der Verbraucher mit solch belangloser Geschmacksqualität zufrieden? Und wieso besitzt eine um ein vielfaches wertvollere Vorzugsmilch so wenig Marktanteil? Da gab es beim anschließenden Imbiss noch viel zu diskutieren.

Höhepunkt für viele Teilnehmer war allerdings der Gang in die offene Stallung zum Braunvieh, wo wenige Augenblicke vorher ein wunderschönes kleines Kälbchen geboren wurde.

Ganz lieben Dank an das Team vom Hofgut Rengoldshausen und an Kirsten Kohlhaw für die tolle Veranstaltung, die uns so viele bleibende Eindrücke vermittelt hat!



Exkursion zum Neckarursprung: Das Schwenninger Moos und die Moorschnucke

Am 30. August 2015 trafen sich ein gutes Dutzend Slow Foodies und Freunde beim Umweltzentrum in VS-Schwenningen, um mit dem Geschäftsführer des BUND-Regionalverbands Schwarzwald-Baar-Heuberg Claus Ding eine Führung über das Schwenninger Moos zu machen. Wir hofften, dabei zahlreiche seiner „weißen hornlosen Heidschnucken“ beobachten zu können. Genau diese weißen hornlosen Moorschnucken sind nämlich Slow Food Archepassagier!

Allerdings wurden unsere Erwartungen leider enttäuscht: Es war an diesem Tag so heiß, dass sich keine einzige Moorschnucke blicken ließ. Alle Tiere der 80-köpfigen Herde hatten sich in den Schatten der Bäume und Sträucher zurückgezogen.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Das tat der spannenden Exkursion aber keinen Abbruch. Von Claus Ding erfuhren wir viel Wissenswertes über die Entstehung des Schwenninger Moores (dem ja bekanntlich der Neckar entspringt), der früheren wirtschaftlichen Nutzung mit Salz- und Torfabbau, über Flora und Fauna sowie über die in den 1980er Jahren begonnen umfangreichen Renaturierungsmaßnahmen.

Es ist bereits der 13. Sommer, in dem Claus Ding zusammen mit seiner Frau Gudrun das Moorbeweidungsprojekt des BUND SBH leitet. Angefangen hat alles mit 13 Moorschnucken und einem Bock, die Familie Ding vor zwölf Jahren im Rahmen eines Moorbeweidungsprojekts in Norddeutschland gekauft haben.



Und was ist das Besondere an den „weißen hornlosen Heidschnucken“? Die Nutztiere dienen der Offenhaltung des Biotops und ermöglichen somit den vom Aussterben bedrohten Arten – zum Beispiel seltenen Blüten und Insekten – einen gesicherten Lebensraum. Zudem verbeißen die Schafe die im Moos vielzähligen Gehölze und vermeiden dadurch das Hochkommen von Schösslingen. Unerwünschter Busch wird durch die vierbeinigen Landschaftshelfer somit vermieden. Im Gegensatz zu anderen Schafen können die Moorschnucken die typischen Moorgräser fressen und leicht verwerten. Weitere Merkmale der Heidschnucken sind ein eingefettetes Fell und harte Klauen, die gegen Nässe und die sauren Moorböden unempfindlich sind und ihr geringes Gewicht, durch das die Tiere im Moor nicht einsinken.



Nach der Führung gab es bei den Steinzeithäusern, die anlässlich der Landesgartenschau errichtet wurden, noch ein zünftiges Vesper mit Produkten von der Moorschnucke, wie luftgetrockneten Schinken, Salami, Leber- und Bratwurst; alles in bemerkenswert ausgezeichneter Qualität! Ganz lieben Dank an Familie Ding!



Slow Food®

Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

Samstag, 26. September 2015

Kochkurs an der VHS Villingen-Schwenningen: Schwenninger Knöpfe

Die Schwenninger Knöpfe erleben gerade ihre Wiederentdeckung. Alte Freunde dieser Spezialität begeistern neue Freunde. Nach unserem Knöpfe-Wettbewerb im Januar gab es zahlreiche Anfragen bei der VHS nach einem Grundkurs zum Thema Knöpfeherstellung.

Nichts wie die Knöpfemaschine vom Dachboden geholt und zum Slow Food-Kochkurs gebracht. Unser Mitglied und Knöpfeexpertin Herta Storz stand den Teilnehmern mit ihrem geballten Knöpfe-Know How zur Verfügung. Sie zeigte Schritt für Schritt, wie man einen perfekten Knöpfeteig in der genau richtigen Konsistenz zubereitet und mit der original Dreibein-Knöpfemaschine perfekte Knöpfe „triebelt“.

Aus den Knöpfe wurden anschließend verschiedene Gerichte zubereitet und gemeinsam mit einem feinen Glas Wein verkostet.

Alle Teilnehmer hatten sehr viel Spaß beim Knöpfekochen und genossen die Schwenninger Spezialität.

