



Slow Food®  
Deutschland e.V.

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

## Schneckenpost Winter 2015

### Schneckenfische

Unsere Schneckenfische fanden am 10. Oktober in der Hirschbrauerei in Flözlingen und am 19. November bei unserem neuen Unterstützer Restaurant Camilli in VS-Villingen statt.

3. – 6. Oktober 2015

### Unser Mitglied Peter Koch war als Slow Food-Delegierter bei der Expo in Mailand

Terra Madre Youth - We Feed the Planet brachte circa 2.500 junge Erzeuger aus aller Welt in Mailand zusammen, um gemeinsam Vorschläge für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem zu definieren. Im Zentrum der viertägigen Veranstaltung stand die Diskussion der folgenden dringenden Fragen: Wie wollen wir unser Essen zukünftig produzieren? Wie können wir Macht im globalen Lebensmittelsystem gerechter verteilen? Wie können wir unser kulturelles und kulinarisches Erbe bewahren? Welche Strategie ist für eine ökologisch nachhaltige Verwaltung der natürlichen Ressourcen notwendig?



Das Hauptziel der Veranstaltung war ein Aktionsplan zur Bekämpfung der Probleme unseres jetzigen Lebensmittelsystems. Dieser Plan wurde am letzten Tag bei einem gemeinsamen Besuch auf der Expo 2015 vorgestellt.

"Wir wollen nicht die Gelegenheit verpassen, im Kontext einer Expo zur Welternährung auf die Probleme des aktuellen Lebensmittelsystems einzugehen," so Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V. "Die Expo lässt die große Mehrheit der Menschen, die unsere Lebensmittel erzeugen - vor allem Kleinerzeuger - außen vor. Auch Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein kommen auf der von multinationalen Firmen dominierten Weltausstellung zu kurz."

Sonntag, 4. Oktober 2015

### Slow Food Stand auf der Kirbe in Neuhausen

Rund um das Freilichtmuseum in Neuhausen ob Eck fand wieder die jährliche Kirbe



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

statt. Heide Worch hatte den Stand unseres Conviviums wie schon in den letzten Jahren wieder mit viel Fleiß und Hingabe organisiert und ein großartiges Apfelschmalz vom Schwäbisch Hällischen Schwein zubereitet. Neben dem Schmalz boten wir Ziegenkäse von Susi Hein in Möhringen an. Das Brot bezogen wir von Bäcker Büchle aus Spaichingen. So gerüstet, hatten Heide Worch und ihre sechs Helfer trotz des recht unwirtlichen Wetters guten Zulauf am Slow Food-Stand. Am Nachmittag war alles Schmalz verkauft.



Freitag, 16. Oktober 2015

### **Kochen mit Flüchtlingen aus Syrien in der Zunftstube der Narrenzunft in VS-Schwenningen**

Schon längere Zeit hatte unser Mitglied Marion Eckert-Merkle diese Knöpflektion für die in VS-Schwenningen untergebrachten syrischen Flüchtlinge geplant. Idee war, Neuankömmlinge mit der Schwenninger Spezialität „Knöpfle in der Brühe“ willkommen zu heißen. Dazu hatte Herta Storz in der heimischen Küche aus vier Kilogramm Mehl und 50 Eiern gewohnt köstliche Knöpfle hergestellt. Auch vier Kilogramm Tafelspitz als Suppeneinlage und reichlich Rinderbrühe waren beim Eintreffen der Flüchtlinge bereits vorbereitet. Zu Gast waren wir in der wunderschönen Zunftstube der Narrenzunft Schwenningen. So konnten wir unseren syrischen Gästen gleich zwei Aspekte Schwenninger Lebenskultur zeigen: Fasnet und Knöpfle.

Vereinsmitglieder der Narrenzunft und von Slow Food übernahmen gemeinsam die Bewirtung der 25 syrischen Flüchtlinge, die alle erst vor drei Tagen in Deutschland angekommen und in der Villingener Straße untergebracht waren. Darunter auch zahlreiche Kinder und leider auch Kinder, die auf der Flucht ihre Eltern verloren hatten.



Eine syrische Asylantin, die bereits vor sechs Monaten in Deutschland angekommen war, dolmetschte. Die Knöpfle fanden großen Anklang und wir kamen mit dem Nachschöpfen kaum nach. Nur beim Würzen hatten viele unserer Gäste „Nachholbedarf“; der syrische Gaumen scheint etwas mehr Schärfe gewohnt zu sein. Zunftmeister Martin Wittner erzählte über das heimische Fasnetbrauchtum mit seinem religiösen Hintergrund und

Foto: Jochen Schwillio



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

erklärte den Gästen die Masken der Zunft. Unser Mitglied Martin Strangfeld zeigte mittels zweier Exemplare, wie eine originale Dreibein-Knöpflmaschine aufgebaut ist und wie sie funktioniert.

Es wurde ein wunderschöner Abend mit unseren syrischen Gästen. Die meisten sprachen sehr gut Englisch. So konnten viele Informationen ausgetauscht werden und es wurden uns tiefe Einblicke in das Befinden der Flüchtlinge gestattet. Eindrücke, die haften. Eindrücke, die angesichts vieler der Worte und Parolen, die tagtäglich durch unsere Medien geistern, Fassungslosigkeit erzeugen.



Samstag, 24. Oktober 2015

### Kochen mit Petra Krug an der VHS Tuttlingen

Mitglieder von Slow Food stellten wieder einmal in den schönen Räumen der VHS Tuttlingen ihre besten Rezepte, dieses Mal aus der Herbstküche, vor. Aus frischen saisonalen Produkten bereiteten wir ein 5-Gang-Menü zu, das von dazu passenden Weinen abgerundet wurde.



Dienstag, 27. Oktober 2015

Auf unsere Anregung hin zeigte das Kommunale Kino Capitol in VS-Schwenningen den Film „**Der Bauer und sein Prinz**“. Dieser Dokumentarfilm zeigt nicht nur beeindruckend, welche Möglichkeiten nachhaltige Landwirtschaft bietet, sondern fasziniert



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

auch durch poetische Landschaftsbilder der südenglischen Grafschaft Gloucestershire. Der Gutsverwalter beschreibt, wie es ihm gelang, den Wunsch von Prinz Charles nach nachhaltig ökologischer Landwirtschaft auf dessen Landgut umzusetzen und dabei trotzdem ökonomisch zu wirtschaften. Regisseur Bertram Verhaag weckt beim Zuschauer eine Wertschätzung für die natürliche Umwelt und erschließt dem Kinopublikum einen Zugang zum ökologischen Engagement von Prinz Charles, der schon seit vielen Jahren Slow Food-Mitglied ist. Wer seine Informationen über Prinz Charles bisher lediglich aus Boulevardpresse oder der „bunten“ Seite seiner Tageszeitung bezog, war aufs Angenehmste überrascht.

(eigentlich am 10. Dezember, bei uns aber ausnahmsweise am)  
Freitag, 11. Dezember 2015

### Terra Madre-Tag und Jahresabschlussfeier



Jedes Jahr im Dezember begeht Slow Food weltweit den Terra Madre-Tag, an dem gemeinsam die Bedeutung des lokalen Essens und das Recht aller Menschen auf den Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln gefeiert werden. Da wollte 2015 erstmals auch unser Convivium mitmachen.

Damit möglichst viele Mitglieder teilnehmen

können, haben wir uns allerdings einen kleinen Kompromiss erlaubt und das Fest von Donnerstag auf Freitag verschoben. Und da die meisten im Dezember sowieso nur wenig Zeit haben, war das dann auch gleich unsere Jahresabschlussfeier. Ziel war, ein feines Menü aus Archeprodukten zu kreieren und zu genießen. Darauf angesprochen, waren unsere beiden Mitglieder Karin und Jovan Boskov vom Genussführer-Restaurant Carpe Diem in Achdorf sofort begeistert und schon sprudelten die ersten tollen Ideen. So durften wir uns an einem sehr feinen Menü mit drei Arche-Passagieren auf dem Teller (Höri-Bülle, Ableisa, Limpurger Weideochse) und zwei im Glas (Schwarze Birne und Frühburgunder) erfreuen.

