

## Kulinarisches Erbe Baden-Württembergs auf der Slow Food Messe 2015



[caption id="attachment\_11959" align="aligncenter" width="567" caption="Einer Sensation: Schwenninger



Knöpfle von Herta Storz"]

[/caption]

Letzte Woche war es wieder soweit. Die Slow food Messe lud alle "Foodies", Genießer, Gourmets und Interessierte zum kulinarischen Erleben vielfältiger Spezialitäten.

Und unsere "**Schmeck den Süden**" - **Kochwerkstatt** war mittendrin. Viermal am Tag konnten Erzeuger und Produzenten das kulinarische Erbe baden-württembergs in Form von aussergewöhnlichen Delikatessen vorstellen und in Szene setzen.

Auftakt war die offizielle Inthronisation der 5. Württemberger Lammkönigin wo Christine Weiler zur Botschafterin für Qualitätsprodukte vom **Württembergischer Lamm** und die baden-württembergische Schäferei gekrönt wurde. Alexander Bonde, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, übernahm die feierliche Krönungszeremonie. Dazu gab es zarte gegrillte Lammspieße zu verkosten.

Im abwechslungsreichen Programm legten sich auch Georg Barta vom Ochsen in Diefenbach und Markus Reinauer von der Jagstmühle Mulfingen/Heimhausen ins Zeug und bereiteten Feinstes vom **Limpurger Ochsen** zu. Zudem lud Georg zu einen stimmungsvollen Workshop mit Wildspezialitäten.

Erstmalig standen uns diesmal Erzeugnisse aus **Süßlupinen** und **Blatterbsen** zur Verfügung. So entdeckten wir neue Geschmackswelten mit Blatterbsen-Falafel, Süßlupinenpudding und Blatterbsensalat. Das Rezept für den Blatterbsensalat werden wir hier bald veröffentlichen.

Otto Vogelmann von der Löwenstein Klinik servierte ein Drei-Gang Menü mit **Fränkischem Grünkern**, saftigen Mini-Rouladen vom **Schwäbisch-Hällischen Landschwein** und Süßem von der Champagner Bratbirne. Außerdem grillte und verkostete die Schwäbisch-Hällische Erzeugergemeinschaft ihr Tomahawk Steak vom Landschwein und rassiges Schmalz auf Dickkopfweizen Krustini.

Das Slow food Convivium Freiburg konnte zwei der seltenen **Sundheimer Hühner** ergattern. Dirk Esser vom Convivium Freiburg und Dirk Brunner, einer der besten Metzger Deutschlands, garten die beiden Raritäten im Salzteig. Das Ergebnis war ein Gedicht.

Rita Goller brachte ihre **Albschnecken**, die wir im fluffig, knusprigen Bratbirnenschaumwein-Teig und mariniert zu **Salat von der Reichenau** servierten.

Weitere einzigartige Geschmackserlebnisse brachten die **Höri Bülle, der Allgäuer Bergkäse** und **Emmentaler, Schwarzwälder Schinken** und der **Dickkopfweizen** auf den Tisch. Und mein persönliches Highlight war **Herta Storz** und ihre **Schwenninger Knöpfe**. Dazu gab`s feine **Alblinsen** mit Curry.

Soviel Genuss und Inspiration in vier Tagen, die erstmal verarbeitet werden müssen. Was bleibt sind schöne Erinnerungen, viele Ideen und einige bebilderte Impressionen:

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]