Slow Food®
Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland

Für gute, saubere und faire Lebensmittel!

Wer Utopie sät, wird Realität ernten

Carlo Petrini

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält.

Die internationale Non-Profit-Organisation wurde 1989 gegründet, um Fast Food und Fast Life entgegen zu treten, um das Verschwinden lokaler Traditionen aufzuhalten, um die Menschen wieder dafür zu interessieren, wo ihr Essen herkommt, wie es schmeckt, und wie sich unsere Ernährungsgewohnheiten auf die Ernährung der Menschen in anderen Teilen der Welt auswirken.

Slow Food zufolge steht jedem Menschen das Recht auf Genuss und gutes Essen zu – deswegen hat jeder Mensch die Verantwortung, das kulinarische Erbe, die Kultur und die regionalen Traditionen zu schützen, die diesen Genuss möglich machen.

Slow Food tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Essen bedeutet Genuss,
Bewusstsein und Verantwortung.

Regional
Säisonal
BioLogisk

Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir eine Entscheidung mit weitreichenden Konsequenzen.

Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

Gut

wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

Sauber

hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

Fair

die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr

Slow Food wurde 1986 von dem Journalisten und Soziologen Carlo Petrini als Verein zur Erhaltung der Esskultur in der norditalienischen Kleinstadt Bra gegründet. Der internationale Verein besteht seit 1989. Das anfängliche Ziel des Vereins war es, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Aus der ursprünglichen Idee erwuchs bald die Einsicht, dass auch die bäuerliche Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk und eine gesunde Umwelt für eine gute, saubere und faire Esskultur unerlässlich sind.

Slow Food®
Deutschland e.V.

Slow Food®

Slow Food ist eine internationale, mitgliedergestützte Organisation. Sie ist auch die Vermittlerin in einem weltweiten Netzwerk, das sich für einen Wandel des derzeitigen Modells unseres Lebensmittelsystems engagiert.

Slow Food hat weltweit etwa 100.000 Mitglieder, die in 1.500 Convivien, den lokalen Gruppen, aktiv sind. Nationale Vereine gibt es in Deutschland, in den Niederlanden, Großbritannien, Italien, Japan, der Schweiz und den USA.

Dazu kommen 2.000 Lebensmittelgemeinschaften, die Landwirtschaft auf kleinem Maßstab betreiben und Qualitätslebensmittel nachhaltig herstellen. Sie bilden das Terra Madre-Netzwerk. Durch seine Aktivitäten und Projekte vereint das Netzwerk Millionen Menschen in 150 Ländern.

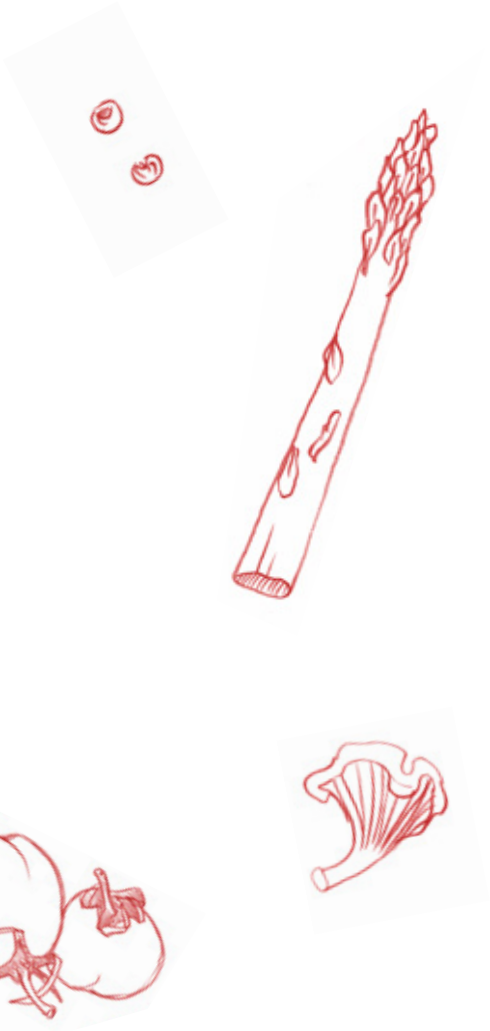
Slow Food 20
markt
guten geschmacks

Slow Food

Convivien

Das Herz des Vereins sind die Gruppen vor Ort, genannt ***Convivien***. Hier kommen Menschen zusammen, die Genuss und Qualität im Alltag schätzen und pflegen. Sie treffen sich regelmäßig, leben Geselligkeit und geben einheimischen Gerichten einen besonderen Stellenwert, bauen Kontakte zu Erzeugern auf, führen Kampagnen zum Schutz traditioneller Lebensmittel durch, organisieren Verkostungen und Seminare, ermuntern Köche, lokale Produkte zu verwenden, und fördern die Geschmacksbildung von Kindern. Die Aktivitäten der Convivien sind für die Slow Food-Bewegung sehr wichtig; denn sie füllen deren Philosophie mit Leben. Die von den örtlichen Convivien organisierten Veranstaltungen und Initiativen sind die Gelegenheiten, bei denen sich Mitglieder und Interessierte treffen und die Begeisterung spüren können, die das gesamte Slow Food-Netzwerk verbindet.

In Deutschland gibt es rund 80 Convivien, vom Saarland bis zur Lausitz und von Rügen bis zur Zugspitze.



Slow Food Youth

Die Jugend von Slow Food Deutschland ist Teil des Slow Food Youth Networks, einer weltweiten Bewegung junger Menschen, die sich dafür einsetzen, die Kultur des Essens und Trinkens lebendig zu halten.

Zu ihnen gehören zum Beispiel junge Metzgerinnen und Food-Blogger, Köchinnen, Bierbrauer und Kommunikations-Studenten. Sie treffen sich im Internet und bei öffentlichen Kochveranstaltungen. Sie schreiben Blogs und basteln Saatgut-Bomben.

Sie sammeln unverkäufliches Gemüse von Bauern und verarbeiten es bei Veranstaltungen wie „Schnippel-Diskos“ und „Eat-Ins“. Durch diese Art des Protestes machen sie auf die Missstände unserer Wegwerfgesellschaft aufmerksam und haben dabei Spaß am gemeinschaftlichen Kochen.

An ihren Ausbildungsstätten legen sie Gärten an und in ihren Mensen setzen sie sich für eine bessere und nachhaltigere Verpflegung ein. In selbstgestalteten Workshops informieren sie sich über Agrarpolitik und tauschen sich mit jungen AktivistInnen aus den europäischen Nachbarländern aus.

So engagieren sie sich auf vielen verschiedenen Ebenen für eine nachhaltige, qualitätsorientierte und zukunftsfähige Esskultur.

YOUTH
FOOD
MOVEMENT
DEUTSCHLAND

terra madre 2010
terra madre 2010
terra madre 2010
terra madre 2010

Das Terra Madre-Netzwerk der Lebensmittelgemeinschaften wurde 2004 von Slow Food gegründet. Es bringt die aktiven Teilnehmer an unserer Nahrungsproduktionskette zusammen, um nachhaltige Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelherstellung zu unterstützen. Das Netzwerk umfasst Kleinproduzenten, Fischer, Züchter, Lebensmittelhandwerker, Wissenschaftler, Köche, Konsumenten und Jugendgruppen aus über 150 Ländern. Das Terra Madre-Programm beinhaltet ein alle zwei Jahre stattfindendes Welttreffen, regionale und nationale Treffen, einen globalen Aktionstag, sowie ein Netzwerk internationaler Projekte, welches alle an unserem Lebensmittelsystem Beteiligten involviert.

Terra Madre

Terra Madre bedeutet Globalisierung im positiven Sinne. Das Netzwerk gibt jenen eine Stimme, die eine Alternative zur industriellen Landwirtschaft und der Standardisierung unserer Esskultur bieten. Die Gemeinschaften von Terra Madre teilen die Einstellung, dass die Lebensmittelerzeugung eine harmonische Beziehung zur Umwelt wahren und die Bedeutung der traditionellen Praktiken für Kultur, Wissen und Wirtschaft anerkennen muss.

Terra Madre Tag. Jedes Jahr am 10. Dezember begeht das Netzwerk von Terra Madre rund um den Globus einen Festtag, der über 200.000 Teilnehmer in 125 Ländern einbezieht. Gemeinsam wird die Bedeutung des lokalen Essens und das Recht aller Gemeinschaften auf Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln gefeiert. Picknicks und Festtafeln, Filme und Konzerte, Besuche auf Bauernhöfen, Aufklärungsskampagnen, Angebote zur Ernährungs- und Geschmacksbildung, Gespräche und Diskussionen – rund Tausend solcher Veranstaltungen machen Terra Madre in Städten und Dörfern auf allen fünf Kontinenten erlebbar.

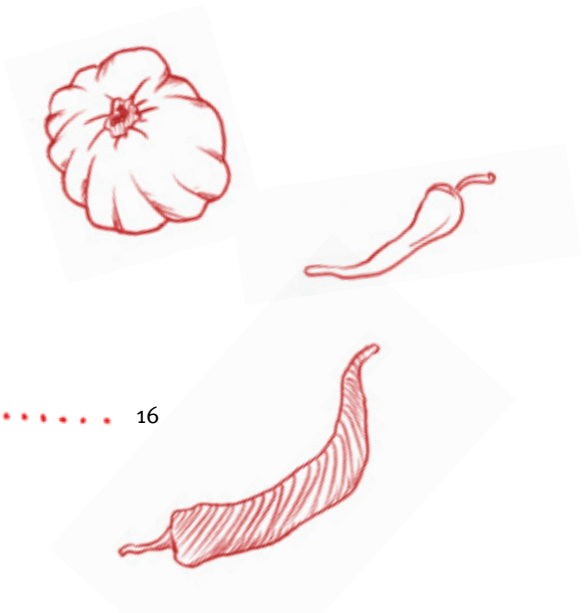
DEC 10

terra madre day

Slow Food®

Eine tragfähige Lokalwirtschaft und nachhaltige Landwirtschaft, die auf die Umwelt, die kulturelle Identität der Gemeinschaft und das Wohlbefinden der Tiere Rücksicht nehmen, unterstützen die ***Ernährungssouveränität*** – das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

Besondere Bedeutung erhält dies in den Ländern des globalen Südens, wo manchmal nicht nur die Verbesserung der Lebensqualität, sondern das schlichte Überleben von Menschen, Gemeinschaften und Kulturen entscheidend ist.



Daher fördert Slow Food den Aufbau von lokalen Netzwerken, die global miteinander verbunden sind, durch den Verein, das Terra Madre-Netzwerk und die Projekte der Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt, wie zum Beispiel die Tausend Gärten in Afrika.

Lokale Netzwerke von Produzenten und Ko-Produzenten unterstützen die Ernährungssouveränität weltweit.

Tausend Gärten in Afrika. Das von Slow Food in 2010 initiierte Projekt zielt darauf hin, 1.000 Nutzgärten in Schulen, Dörfern und den städtischen Randgebieten in 25 afrikanischen Staaten einzurichten. Die Gärten werden nachhaltig bewirtschaftet. Sie verwenden Kompost-Techniken, effiziente Wassernutzung, lokales Saatgut und einheimische Pflanzensorten und natürliche Schädlingsbekämpfung. Das Projekt bildet BäuerInnen weiter und Jugendliche aus und legt Wert auf den Erhalt der Kenntnis der lokalen Artenvielfalt. So ist es ein Beitrag zur Versorgung der örtlichen Bevölkerung mit frischen und gesunden Lebensmitteln, und damit zur Verbesserung des Lebensstandards und der Stärkung der lokalen Wirtschaft.

Slow Food
« Mangons local »
Céréales locales
mil - maïs
riz fonio
Mil
Maïs
fonio
Riz

Biologische Vielfalt

Slow Food engagiert sich für den Schutz traditioneller und nachhaltiger Qualitätslebensmittel, für den Erhalt von Anbau- und Verarbeitungsmethoden und der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen. Durch Projekte wie die Arche des Geschmacks und die Presidi (beide gestützt von der gemeinnützigen Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt) sowie durch das Terra Madre-Netzwerk versucht Slow Food, unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.

Die ***Arche des Geschmacks*** wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel, die in Gefahr sind, völlig zu verschwinden, zu katalogisieren und bekanntzumachen, nach dem Motto: Essen, was man retten will. Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt.

Anfang 2012 beherbergt die Arche weltweit mehr als 1.060 Lebensmittelprodukte aus 69 Ländern, die sogenannten Arche-Passagiere. In Deutschland gibt es rund 30. Die große Mehrheit der Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierrassen und Nutzpflanzensorten. Die kleinere Gruppe sind handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten, die nur noch von wenigen Produzenten erzeugt werden. Die Arche will die Produzenten dieser Spezialitäten unterstützen und das traditionelle Wissen – Teil unseres wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Erbes – bewahren.

Presidi sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionell hergestellten Produkte in der modernen Wirtschaft zu vermarkten. Sie sind der operative Teil der Arche des Geschmacks. In Deutschland gibt es derzeit vier Presidi-Projekte, weltweit sind es etwa 400.

www.slowfood.de/biodiversitaet

Die unverwechselbare kulinarische Identität einer Region drückt sich in ihren typischen Produkten, deren Verarbeitung und Zubereitungsweisen aus.

Die Vielfalt der regionalen Tierrassen, Pflanzensorten und Lebensmittel garantiert die Vielfalt auf dem Teller.

Slow Food Deutschland trägt das lokale Wissen seiner Convivien über Produzenten und Gasthäuser, welche die Slow Food-Prinzipien „gut, sauber und fair“ tagtäglich in die Tat umsetzen, im Projekt des Genussführers zusammen.

Der Slow Food Deutschland Genussführer ist kein Restaurantführer im üblichen Sinne. Es ist ein Leitfaden zu Lokalen, in denen frische und saisonale Grundprodukte aus der Region auf handwerkliche Art und Weise verarbeitet werden, in denen der Koch bewusst auf den Einsatz von Aromastoffen, Zusätzen und Geschmacksverstärkern verzichtet und wo die Gerichte in der jeweiligen Region beheimatet sind und manchmal dadurch vor dem Vergessen bewahrt werden.

Das Projekt spiegelt die regionale Vielfalt der Kochkultur und des Lebensmittelhandwerks in Deutschland wider und zeigt auch, dass qualitativ hochwertiges Essen nicht teuer sein muss.

www.slowfood.de/genussfuehrer

Der Slow Food-Ansatz zur Bildung ist anders als die meisten Bildungsprogramme im Bereich Ernährung: Er basiert auf der Ansicht, dass Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden ist. Geschmacksbildung ist das beste Mittel gegen die Flut aus Fast Food und genormten Lebensmitteln; sie ist der beste Weg, die einheimische Küche, traditionelle Produkte, Gemüsesorten und Tierrassen zu schützen. Die Bildungsprojekte von Slow Food haben verschiedene Formate: Geschmackserlebnisse, Besuche auf Bauernhöfen und in Produktionsstätten, Konferenzen, Workshops und Abendessen mit den Produzenten. Sie stärken das Bewusstsein für Lebensmittel und sprechen dabei Menschen von ganz unterschiedlicher Herkunft an.

In Pollenzo (Italien) kann an der von Slow Food gegründeten Universität der Gastronomischen Wissenschaften die komplexe und interdisziplinäre Welt der Lebensmittel studiert werden. Das Studienangebot in Grund-, Aufbau- und Masterstudiengängen verbindet geistes- und naturwissenschaftliche Kurse mit Sinnesschulung und Praxiserfahrung auf Reisen in alle Welt.

Geschmackserlebnisse. Geführte Verkostungen für Erwachsene – sie werden weltweit von den Convivien vor Ort organisiert und sind ein fester Bestandteil aller regionalen und internationalen Veranstaltungen. Fachleute und regionale Erzeuger leiten die Verkostungsworkhops und erläutern zum vergleichenden Schmecken die Produkte und ihre Herstellung. Geschmackserlebnisse bieten die Möglichkeit, Lebensmittel intensiv kennen zu lernen, durch das persönliche Erleben des Produkts und dem dazu gebotenen Expertenwissen.

Geschmacksbildung – Wissen, Genuss, Geselligkeit

Kinder

Durch Sinnesschulung und das Verständnis dafür, wo unsere Nahrung herkommt, wie und von wem sie erzeugt wird, können Kinder wie Erwachsene die kulturelle und soziale Bedeutung von Lebensmitteln erkennen und schätzen lernen.

Slow Food organisiert praktische Aktivitäten wie Schulgärten, Kinderkochclubs und Geschmacksbildungsprogramme an Schulen und bei Veranstaltungen. So wird Kindern das Verständnis für Lebensmittelqualität, Saisonalität, biologische Vielfalt und Respekt vor der Natur nahegebracht.

Slow Food Deutschland hat speziell für Kinder ein Training der Sinne entwickelt. Die ***Sinn-Voll*** Geschmacksschulung wurde 2012 in den UNESCO Kanon für nachhaltige Bildung aufgenommen. Sinnvoll zu essen bedeutet, seine Wahrnehmung zu verfeinern und die eigenen Bedürfnisse und Wünsche zu verstehen. Mit kurzen Übungen wird die Neugier der Kinder geweckt und sie lernen ihre Sinne kennen, durch das Sehen, Schmecken, Hören, Riechen und Erfühlen von frischen Lebensmitteln.

Märkte, Messen und Events

Um Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt zu bringen, organisiert Slow Food – lokal, national und international – Märkte, Messen und Events.

So hilft Slow Food die Distanz zwischen Produzenten und Ko-Produzenten zu verringern. Kürzere Wege schonen Umwelt und Geldbeutel, erhalten die Frische und den Geschmack der Produkte und tragen zur regionalen Wertschöpfung bei.

Alle größeren Slow Food-Veranstaltungen bieten neben dem sinnlichen Erlebnis des Markts und der Geschmackserlebnisse ein informatives Rahmenprogramm. In Workshops und Konferenzen können sich Produzenten, Experten und Besucher über politische, wirtschaftliche und kulturelle Themen rund ums Essen austauschen.

Jährlich finden die Slow Food-Messe „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart und die „SlowFisch“ Messe in Bremen statt.

Die größte Slow Food-Veranstaltung ist der internationale Salone del Gusto, der alle zwei Jahre zusammen mit dem Terra Madre-Netzwerktreffen in Turin (Italien) ausgerichtet wird.

Markt des guten Geschmacks
die Slow Food Messe

SlowFisch
Entdecken Genießen Bewahren

Slow Food

5.2

Slow Food
Deutschland
Slow Food

Slow Food bringt sich durch den Dialog mit Entscheidungsträgern in Politik und Wirtschaft und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen und Kampagnen in die gesellschaftliche Debatte um Agrar-, Fischerei-, Umwelt-, Ernährungs- und Verbraucherpolitik ein.

Zur Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU liegt von Slow Food ein Positionspapier vor, das Entscheidungsträgern in Brüssel und den europäischen Staaten überreicht wurde. Es unterstreicht die Notwendigkeit der Lebensmittelproduktion im kleinen Maßstab und der Miteinbeziehung der nächsten Generation an den Entscheidungsprozessen.

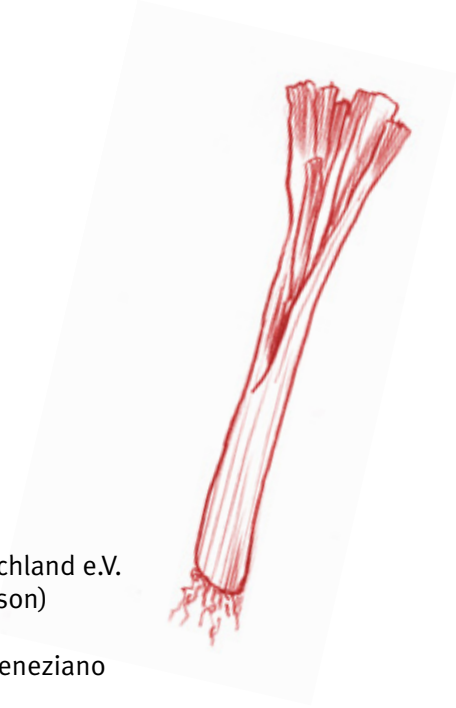
Slow Food Deutschland macht durch Öffentlichkeitsarbeit und Aktionstage auf wichtige Themen wie die Industrialisierung der Landwirtschaft, Überfischung der Weltmeere, gentechnisch veränderte Organismen oder Lebensmittelverschwendung aufmerksam.

*So engagiert sich Slow Food für ein **gutes, sauberes** und **faires** Lebensmittelsystem, das auch zukünftige Generationen erhält.*

So erreichen Sie uns !

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstraße 45
10117 Berlin
Telefon: 030 / 246 259 39
Fax: 030 / 246 259 41

info@slowfood.de
www.slowfood.de



Impressum

Herausgeber: Slow Food Deutschland e.V.
(verantwortlich: Dr. Ursula Hudson)
Redaktion: Anke Klitzing,
Nadja Flohr-Spence, Veronica Veneziano
Gestaltung & Illustrationen:
Hendrik Haase, www.wurstsack.com

Alle Rechte vorbehalten, 1. Ausgabe April 2012

Fotos

Umschlag innen: Hendrik Haase
Seite 5: Stefan Abtmeyer (2), Manuel Hilscher, Archiv Slow Food
Seite 6: Manuel Hilscher
Seite 9: Stefan Abtmeyer (2), Archiv Slow Food, Katharina Heuberger
Seite 10: Monika Kössler, Augsburg (2), CV Bergisches Land, Anja Bogott
Seite 13: Hendrik Haase, Manuel Hilscher (2), Archiv Slow Food
Seite 14: Archiv Slow Food
Seite 17: Archiv Slow Food (3)
Seite 18: Hendrik Haase (2), Stefan Abtmeyer (2)
Seite 21: Archiv Slow Food, Stefan Abtmeyer
Seite 22: Manuel Hilscher (2), Archiv Slow Food, Archiv UniSG
Seite 25: Ralph Horbaschek, Archiv Slow Food (2)
Seite 27: Ira Schneider, Archiv Slow Food, Stefan Abtmeyer
Seite 28: Stefan Abtmeyer
Umschlag innen: Manuel Hilscher

Slow Food®
Deutschland e.V.