

Mitglied werden!

Für gute,
saubere
und faire
Lebensmittel!



Slow Food®

Slow Food vereint Genuss und Verantwortung

Slow Food wurde 1989 gegründet, um **Fast Food** und **Fast Life entgegenzutreten**, um das Verschwinden von lokalen Traditionen aufzuhalten, um die Menschen wieder dafür zu interessieren, wo ihr Essen herkommt, wie es schmeckt, und welchen Einfluss die Wahl unserer Lebensmittel auf die Welt hat. Die Slow Food Bewegung zählt in Deutschland **10.000 Mitglieder in 79 Convivien**. Landwirtschaft, Lebensmittelerzeugung und Gastronomie beruhen bei Slow Food auf drei Prinzipien:

gut... wohlschmeckende Lebensmittel, die alle Sinne ansprechen und Teil der lokalen Kultur sind,

sauber... Lebensmittel, die in Harmonie mit Natur und Umwelt erzeugt und ohne Zusatzstoffe verarbeitet sind,

fair... Lebensmittel zu erschwinglichen Preisen und zu fairen Bedingungen für die Erzeuger.

Der Zugang zu gutem, sauberem und fairem Essen ist ein **Grundrecht** des Menschen.

gut sauber fair





foto: Slow Food International

Die Convivien verbinden sich zu einem großen Netzwerk zwischen all jenen, die die Auffassung teilen, dass „Essen ein landwirtschaftlicher Akt ist“.

Slow Food beginnt bei uns selbst, Slow Food beginnt in den Herzen und Köpfen verantwortungsvoller Genießer und wächst dank der Aktivitäten der Convivien.

Die lokalen Gruppen von Slow Food, die **Convivien**, setzen die Slow Food Philosophie in die Realität um. Je nach Ausrichtung organisieren die Convivien lokale und regionale Events und Aktivitäten. Das können Verkostungen sein, Besuche bei Erzeugern, Konferenzen, Filmvorführungen, Geschmacksschulung für Kinder und Erwachsene oder die Förderung von Bauernmärkten, die Beteiligung an alternativen Landwirtschaftsformen oder auch die Unterstützung von lokalen oder internationalen Kampagnen.

In Deutschland gibt es derzeit **79 Convivien**.



Slow Food entwickelt weltweit Aktivitäten, Projekte und Veranstaltungen.

Netzwerke spannen

Seit 2004 treffen sich die Mitglieder des globalen Netzwerks Terra Madre parallel zum Salone del Gusto in Turin. Mittlerweile gehören dem Netzwerk weltweit neben Kleinbauern, Fischern und Handwerkern auch Köche, Konsumenten und Wissenschaftler an. Und alle engagieren sich für verantwortungsvolle Landwirtschaft, regionale Ess- und Trinkkultur sowie gute, saubere und faire Lebensmittel. Terra Madre verbindet diese unterschiedlichen lokalen Lebensmittelbündnisse.

Terra[®]
madre

Es ist daraus ein weltweites Netzwerk entstanden, das sich gemeinsam für die Veränderung der Nahrungssysteme einsetzt. Der Terra Madre Tag wurde zum ersten Mal am 10. Dezember 2009 gefeiert. Dem Tag des 20-jährigen Bestehens von Slow Food International.



Foto: M. Mesmer

Während sich die Convivien lokal engagieren, ist Slow Food Deutschland e.V. bundesweit aktiv.

Lebensmittel- und Geschmackserziehung

Unsere Zukunft liegt in den Händen unserer Kinder. Daher fordert Slow Food nicht nur gesundes Essen in Kindergärten und Schulen, sondern engagiert sich vielfältig dafür, dass unsere Kinder mit Freude essen und kochen und wieder wissen, wo ihr Essen herkommt. Zukünftig müssen Geschmackserziehung, Ernährungsbildung und Lebensmittelkunde eine wichtige Rolle im Lehrplan spielen.

Junge Menschen müssen an der Gestaltung unserer Gesellschaft beteiligt werden. Daher wurde das Youth Food Movement gegründet. Ein Netzwerk junger Menschen, die die aktuelle Entwicklung unserer Ess- und Lebenskultur nicht hinnehmen wollen.



Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

- sind Sie **Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft**,
- treten Sie für eine **nachhaltige Landwirtschaft** ein, die Respekt vor der Natur und allem Leben zeigt,
- tragen Sie zur **Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel** bei und helfen gleichzeitig, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern,
- fördern Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt**,
- unterstützen Sie durch Ihren Mitgliedsbeitrag die **Slow Food Förderkreise** auf der ganzen Welt und helfen mit, **vom Aussterben bedrohte** Tierrassen, Pflanzensorten und traditionelle Lebensmittel **zu schützen**,
- gehören Sie dem nächstliegenden **Slow Food Convivium** an,
- erhalten Sie die **Slow Food Fibel**, den Mitgliedsausweis und die Anstecknadel mit der Schnecke, sowie jährlich die sechs Ausgaben des **Slow Food Magazins** bequem und portofrei nach Hause geliefert.

Mitgliedsantrag

Ja, ich möchte die Arbeit von Slow Food Deutschland e. V. unterstützen als



Einzelmitglied mit einem Kalenderjahresbeitrag von 75 Euro.

Familienmitglied mit einem Kalenderjahresbeitrag von 95 Euro (für die gesamte Familie und für nicht-eheliche Partner).

Junior-Mitglied mit einem Kalenderjahresbeitrag von 30 Euro – bis zum vollendeten 26. Lebensjahr.

als Schüler, Student oder Auszubildender mit einem Kalenderjahresbeitrag von 12 Euro.
Der Bezug des Slow Food Magazins entfällt.

Gewünschte Zahlungsweise

Ich / Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag per Bankeinzug bezahlen. Mit einer Einzugsermächtigung helfen Sie uns, die Verwaltungskosten gering zu halten. Diese Einzugsermächtigung können Sie jederzeit widerrufen.

Kontoinhaber

Kontonummer

Bankleitzahl

Kreditinstitut

Ort, Datum

Unterschrift Kontoinhaber

Ich / Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag gegen Rechnung bezahlen.

Daten des Mitglieds

Vorname, Name

Vorname, Name des Partners bei Familienmitgliedschaft

E-Mail

E-Mail für Newsletter

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Straße

PLZ, Ort

Ort, Datum

Unterschrift



Foto: Slow Food International

Slow Food blickt auf mehr als 20 Jahre Aktivitäten zurück

- Slow Food organisiert einige der wichtigsten Food Events weltweit und national. Den **Salone del Gusto** in Turin, den **Markt des guten Geschmacks** – die **Slow Food Messe** in Stuttgart, die **Slow Fish** in Genua und die deutsche **SlowFisch** in Bremen – sowie zahlreiche kleinere Messen und Märkte, um die Erzeugnisse nachhaltiger Landwirtschaft und handwerklicher Lebensmittelproduktion zu präsentieren, und Produzenten und Konsumenten zusammenzubringen.
- Mit der **Arche des Geschmacks** schützt Slow Food fast 1.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen. Es ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität zum Erhalt der Artenvielfalt. In Deutschland gibt es 30 Passagiere der Arche. Rund um diese Passagiere bilden sich lokale Förderkreise und Lebensmittelbündnisse.