

# Der neue Vorstand

Seit dem 27. Februar 2010 hat Slow Food Deutschland einen neuen fünfköpfigen Vorstand: Dr. Andreas Eichler als Vorsitzender (Foto), Dr. Ursula Hudson als stellvertretende Vorsitzende, Dr. Rupert Ebner als Schatzmeister, Sebastian von Kloch-Kornitz und Dr. Hanns-Ernst Kniepkamp als Beisitzer. Mittlerweile ist auch unsere Geschäftsstelle nach Berlin umgezogen.



Die Slow Food Philosophie ist der Schlüssel zu einem positiven Zugang zu unserer Ernährung, zum Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen und der Artenvielfalt, aber auch von kulinarischen Traditionen; sie ist der Schlüssel zur kulinarischen Identität von Menschen und Regionen und zu einer faireren Welt. Der Slow Food Gedanke ist ein geselliger und ein freudiger und er bringt Menschen in der ganzen Welt zusammen. Eine solche Idee verdient höchste Wertschätzung und höchsten Einsatz – von uns allen, von den Convivien, vom Vorstand und auf der internationalen Ebene.

Slow Food bewegt uns und bringt etwas in Bewegung. Wir wollen für Slow Food Position beziehen – im persönlichen Umfeld, aber auch und bei Themen von gesellschaftlicher und politischer Relevanz für die Zukunft unserer Ernährung. Dies tun wir auch mit Unterstützung durch unsere kompetenten Fachleute in den Kommissionen, z.B. der Grundsatzkommission. Wichtige Handlungsfelder sind:

**Einbindung der Jugend**, sei es durch spezifische Kinderprojekte, sei es durch Gründungen von universitären Slow on

Campus Convivien, sei es durch Unterstützung des Youth Food Movements,

**Stärkung des Terra Madre Gedanken**: hier bei uns vor der Tür, wo wir als Ko-Produzenten die Produzenten von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln stützen, und international, wo es um die vielfältigen Verbindungen von Nahrungsmittelsystemen in der Nordhemisphäre und der damit im Zusammenhang stehenden Zerstörung der authentischen und lokalen Lebensmittelproduktion auf der Südhemisphäre geht.

Und dann natürlich unsere Tafelrunden, Stammtische und Verkostungen, Geschmackserlebnisse, Produzentenbesuche ... sie sind gesellschaftliche Veranstaltungen, die die Genussfähigkeit entwickeln, kulinarisches Wissen im umfassenden Sinne vermitteln und uns bewusst machen, welche wunderbaren, qualitativ hochwertigen Produkte wir (noch) als Lebensmittel haben. Wir wollen genießen und uns engagieren. Dazu bedarf es auch der Vielfalt an Menschen in unserem Verein. Zu dieser Vielfalt zählt aber ebenso die Wertschätzung unterschiedlicher Auffassungen

und Arbeitsschwerpunkte. Die Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland wissen selbst am besten, was vor Ort zu tun ist. Sie brauchen die Dienstleistungen des Vereins, aber auch die bundesweite Vertretung ihrer Anliegen.

Slow Food ist beides: Heimat und Ort des Aufbruchs in eine neue Zeit. Ein neuer Vorstand steht also vor der Aufgabe, Genuss und Engagement miteinander zu verbinden, Slow Food in seiner einzigartigen Zielrichtung weiter zu entwickeln. Spangenberg, der auch eine kleine Buchedition verlegte und sich erfolgreich um die Lizenz für eine deutschsprachige Ausgabe des Osterie-Führers bemühte. Am Ende der ersten Ausgabe war eine Seite, in der aufgerufen wurde, auch eine Slow-Food-Vereinigung in Deutschland zu gründen. Im Herbst 1992 kam es zu einem Treffen in Königstein im Taunus. Mehrere Dutzend Interessierte gründeten einen Verein und wählten Spangenberg zu ihrem Vorsitzenden. Es waren Journalisten wie Wolfram Siebeck und Susanne Kippenberger dabei, die die Kunde über die neue Bewegung verbreiteten. Im Mittelpunkt der Aktivitäten stand die Herausgabe einer deutschen Ausgabe der internationalen Zeitschrift SLOW, die Petri 1995 im Berliner „Cafe Einstein“ vorstellte. Wenig später wagte Slow Food Deutschland den Schritt, zusätzlich ein vierteljährlich erscheinendes, eigenes Magazin zu gründen. 2001 war man schon fast so weit, das Projekt wieder aufzugeben, aber das Slow Food Magazin fand den Erfolgsweg und erscheint heute zweimonatlich mit 100 Seiten und einer Auflage von rund 25.000 Exemplaren.