

Dokumentation „Geschichte Slow Food- Convivium Braunschweiger Land“

Slow Food ist nicht nur eine Idee oder eine Konzeption, sondern eine Organisation mit Mitgliedern, Gremien, Aktivitäten, Kampagnen, Vorstand und vielen ehrenamtlich Aktiven.

Slow Food Deutschland e.V. ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin und als Mitglied Teil der internationalen Vereinigung Slow Food International mit Sitz in Bra (Piemont) in Italien. Slow Food ist eine weltweite Non-Profit-Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält.

Slow Food initiiert und fördert die Vernetzung von Erzeugern und Verbrauchern im Bewusstsein, dass die Freude am Essen eng verbunden ist mit dem Wissen um seine Herkunft. Tafelrunden, Produzentenbesuche, gemeinsames Kochen oder Exkursionen sind der genussvolle Weg dort hin, den Slow Food-Mitglieder und Gäste gemeinsam gehen.

Die Basisgruppen von Slow Food sind die "Convivien". Ein Convivium ist der Zusammenschluss von Vereinsmitgliedern einer Region – hier wird Slow Food „gelebt“.

Das **Convivium Braunschweiger Land mit Sitz in Braunschweig** kann auf neunzehn Jahre erfolgreiche Arbeit zurückblicken. Erstmals erschien 1994 ein Artikel in der Braunschweiger Zeitung über Slow Food. Zur Gründung des Conviviums in Braunschweig kam es aber erst im Jahre 2002 mit acht Mitgliedern. Heute nennt sich die Basisgruppe „Slow Food Braunschweiger Land“ und hat 120 Mitglieder mit rund 20 ehrenamtlich Aktiven.

Einzelne Meilensteine in Kurzform:

*Gründung des Conviviums: **14. März 2002***

*November 2003: Kartoffelverkostung, einer der Favoriten ist der **Rosa Tannenzapfen***

*2004: erster Anbau des **Rosa Tannenzapfen** auf einem Acker der Hofgemeinschaft Lindenhof unter Mithilfe von Slow Food Mitgliedern; Herbst 2006 erste Verkostungsaktion auf dem Altstadtmarkt*

INFO: 2003 war das Jahr der Kartoffel. Mit dem Biolandhof Lindenhof in Eilum verkosteten wir 15 verschiedene Kartoffelsorten und krönten den „Rosa Tannenzapfen“. *Heute ist der „**Rosa Tannenzapfen**“ für das Braunschweiger Land noch nicht endgültig gerettet, aber der Zuspruch (sowohl im Anbau wie auch im Verzehr, privat wie auch in der Gastronomie) für diese besondere Kartoffel wird immer größer. 2006 haben wir den „Rosa Tannenzapfen“ mit einer Verkostungsaktion auf dem Altstadtmarkt präsentiert.*

- *13. März 2007: Slow Food Menü im **Chardonnay, Autostadt Wolfsburg**, mit Arche-Produkten (Ahle Wurst, Alblinse, Bentheimer Schwein, Bamberger*

Hörnchen) und Produkten aus der Braunschweiger Region und dem Finkenwerder Herbstprinz

- *2007: erste Aussaat des **Braunschweiger Braunkohls** durch ein Slow Food Mitglied mit dem Ziel der Erhaltung dieser alten Sorte*
- *4.-6. April 2008: „**Biologische Vielfalt in Niedersachsen**“, Messe auf dem Burgplatz (Teilnahme), Auftaktveranstaltung zur UN Biodiversitätskonferenz*
- *19.9.2010: erster **Genussmarkt** auf dem Gelände des Dowesees. Wir beginnen mit den ersten Kontakten zu Produzenten (3 – 4mal im Jahr). Heute ist der Bereich **Produzenten-Kosumenten-Kontakte** unser wichtigster.*

[...] zahlreiche weitere Aktionen

- *08.09.2019: zehnter Genussmarkt auf dem Gelände des Rittergutes Lucklum (5000 Besucher)*

Jeden zweiten Dienstag im Monat trifft sich die Braunschweiger Gruppe im Zeichen der Schnecke (Slow Food Logo) zum gemeinsamen Tafeln in einem Restaurant (vor Corona). Gäste sind herzlich willkommen. Der Treffpunkt wird im Internet auf der lokalen Homepage bekannt gegeben. Gut essen heißt für „Schnecken“ aber auch, sich bewusst zu machen, wie die Pflanze gewachsen ist, das Tier gelebt hat (ohne Futtermittel aus Südamerika), wie es geschlachtet wurde und wie der Produzent lebt. Regionale und saisonale Produkte stehen an erster Stelle.

Wir setzen uns ein gegen die Gentechnik, fördern die bäuerliche Landwirtschaft und lehnen die Agrarindustrie in der heutigen Form als Massenerzeugung ab. Wir unterstützen ein Modell der solidarischen Landwirtschaft in unserer Region.

Das Arbeitstreffen ist unser Kollektivorgan.

Hier wird auch der Rahmen für die Organisation von Veranstaltungen diskutiert und die Verantwortlichen werden gewählt.

Slow Food Braunschweiger Land ist aber nicht nur ein Genießerclub, der sich intern austauscht, sondern eine Bewegung, die sich aktiv mit dem Lebensmittel in allen gesellschaftlichen Bereichen auseinandersetzt: Essen ist eine politische Aktion! Das kollektive Entscheidungsgremium ist das monatliche Arbeitstreffen der Aktiven. Hier werden Aktivitäten, Veranstaltungen und Projekte geplant und besprochen, wer welche Aufgaben übernimmt. wie zum Beispiel Produzentenbesuche, Erstellung von Einkaufsführern, Teilnahme von Informationsveranstaltungen, Filmprojekte, Kooperationen, Entwicklung von Netzwerken oder die Unterstützung bei der Vermarktung von Produkten, die den Slow Food-Kriterien entsprechen.

Kurzübersicht mit Themen und den entsprechenden Aktionen, die wir bereits durchgeführt haben und z.T. weiterhin je nach Möglichkeit durchführen werden:

Lebensmittelerzeugung und -verteilung:

- *Produzentenbesuche, auch auf den Himmelfahrtstouren;*
- *Genussmarkt Braunschweiger Land;*

- Vorstellung der Produzenten-Erzeuger-Genossenschaft „Kernbeißer“.
- Kurse an und mit der VHS Braunschweig,
- Weiterführung der Einkaufsliste und des Genussführers
- Unterstützung der jährlichen Veranstaltung „Natürlich tafeln“ in den Autostadt-Restaurants,
- Aktionen wie „Teller statt Tonne“;
- in Zusammenarbeit mit Universum-Filmtheater zeigen wir Filme zu den Themen der Lebensmittel.
- Mitglied bei dem „Bündnis für eine gentechnikfreie Region Braunschweiger Land“

Biodiversität:

- Teilnahme an Veranstaltungen,
- Braunschweiger (Altmärker-) Braunkohl (jährliches Braunschweiger Braunkohl Bankett in Zusammenarbeit mit der Bürgerstiftung Braunschweig), Queen-Birne (regionale Kochbirne zum Braunkohl), Bortfelder Rübe (Braunkohl, Birne und Rübe sind auch für die Arche bestimmt),

Landwirtschaft:

- Teilnahme an Diskussionsveranstaltungen zur GAP
- *Teilnahme an der Demo am 21.1.2012 in Berlin*

Interesse am Slow Food-Gedanken?

**Kontakt: Regina Oestmann, Leiterin
Convivium Braunschweiger Land,
braunschweigerland@slowfood.de
Telefon: 0531/1233790**