

Bericht der Convivienleitung

4. o. Mitgliederversammlung Slow Food Essen

Essen, den 12.09.2014

o Einleitung

Heute feiern wir, fast genau auf den Tag, den 4. Geburtstag unseres Conviviums Slow Food Essen. Damals waren wir das 80. Convivium von Slow Food Deutschland.

Wir hatten alle eine Idee von Slow Food als eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält.

Für uns war aber fast alles, was den Verein Slow Food und seine Organisation angeht, neu. Wir konnten kaum Hilfe von außen erwarten. Unsere Organisation ist so aufgebaut, dass die Convivien vor Ort, also die Keimzellen von Slow Food im Rahmen der Beschlüsse von Slow Food Deutschland und der Prinzipien von Slow Food autonom arbeiten. Sie können zwar voneinander lernen, müssen aber ihren eigenen Weg vor Ort suchen und dann vor allem auch gehen.

Wenn wir heute zurückblicken könnte man sagen, dass wir nicht alles geschafft haben, was wir uns in unserer damaligen Gedankenwelt vorgestellt haben. Das ist halt immer so. Viel wichtiger aber ist, was wir geleistet haben, was wir geschafft haben und wo wir, daraus abgeleitet, heute stehen.

o Veranstaltungen

Seit unserer letzten Mitgliederversammlung vor einem Jahr haben wir mit unserem Convivium über 22 Veranstaltungen durchgeführt. Veranstaltungen der unterschiedlichsten Art: Vom Schneckentisch als Stammtisch bis hin zum Schneckentisch mit thematischem Inhalt, von kulinarischen Veranstaltungen mit Geschmacksproben bis hin zu Veranstaltungen mit wichtigen gesellschaftspolitisch relevanten Themen wie zum Beispiel dem TTIP, von Teilnahme an öffentlichen Veranstaltungen mit eigenem Stand (z. B. Fair Flair in Mülheim) bis hin zur Teilnahme an Veranstaltungen anderer Organisationen wie die Rute - der Runde Tisch in Essen.

Ein kurzer Überblick soll dieses noch einmal verdeutlichen:

- Im September 2013 sind wir zum 3. Mal mit „*Der Sommer geht, die Pilze kommen*“ in den Arnsberger Wald in die Pilze gegangen - die Veranstaltung jetzt zum Monatsende ist auch schon gut belegt.
- Es hat sich kurz nach Gründung von Slow Food Essen eine Weingruppe gebildet, die seit dem regelmäßig thematische Weinproben durchführt. Dieses ist eine geschlossene Gruppe, es wäre zu überlegen, ob weitere Gruppen Interesse finden. Freunde dieser Weingruppe haben dann einen für Alle offenen thematischen Weinabend organisiert und uns in der *Kochschule im Schellenberger Schloss* in die Genusswelt von „*Wein und Käse aus dem Piemont*“ geführt.
- Das Kloster Saarn in Mülheim war im Oktober 2013 der passende Rahmen für „*Biere von frommer Herkunft - Geschenk des Himmels*“, unsere Bierprobe mit belgischem Trappistenbier.

- Im November hatten wir unser „*Jahres-Essen*“ in der „Rotisserie du Sommelier“ - ein Gänse-Menü mit einer Wachteleinlage. Unser Schneckentisch in der „*Weinpalette*“ diskutierte Themen für das nächste Jahr 2014.
- Im Januar sind wir in das Neue Jahr 2014 mit unserem 2. *Neujahrsempfang* im Restaurant „Schnitzlers“ gestartet, Ende des Monats haben wir den neueröffneten *SuperBioMarkt*“ in Essen-Rüttenscheid besucht.
- Anfang Februar ging es mal wieder zum *Wursten nach Heek* in die Metzgerei von *Christoph Laschke* - Weißwürste und Fleischkäse standen auf der Tagesordnung. Unsere Wursterei“ mit der Biofleischerei Burchhardt haben wir mit 4 Veranstaltungen an 2 Samstagen ebenfalls fortgesetzt - es gab 2 Themen. Im Mai war es *Grillwurst* (Bärlauchgriller, Nürnberger Würste und Merguez), vor einigen Tagen *Brühwurst* (Fleischwurst, Leberkäse und Wiener Würstchen).
- Ebenfalls gab es im Februar einen ersten „*Kochkurs mit Jeannette Schnitzler*“. In ihrer Restaurantküche war das Thema „vegetarische Küche“ angesagt.
- Das Thema unseres Schneckentisches im Februar war „*Substainable Food - Nachhaltige Lebensmittel*“ - Gemeinsam mit den Ackerhelden diskutieren wir das Thema der „Selbsternte Gärten“.
- Am *Aschermittwoch* gab es dann die 4. Auflage unseres „*Fischkochens*“ - diesmal war es eine „echte Bouillabaisse“ mit einer Jakobsmuschel-Vorspeise. Dieses Mal haben wir am Aschermittwoch zum ersten Mal in der „*Kochschule im Schellenberger Schloss*“ gekocht.
- Das Thema „*Nutzpflanzenvielfalt*“ und das Erhalten von Saatgut haben wir mit Mitgliedern der VEN diskutiert. Tomaten standen dabei im Mittelpunkt.
- Zum dritten Mal haben wir im April eine „*Kräuterexkursion*“ unter Führung von Bernhard Demel im „Angerer Tal“ durchgeführt.
- Die „*Ökologische Bäckerei Troll*“ konnten wir im Mai bei einer Veranstaltung erleben und kennen lernen. Dazu gehörte auch eine interessante *Brotdegustation*.
- Der Schneckentisch am 17.06.2014 hatte das *TTIP* zum Thema - es gab regen Zuspruch auch durch andere Organisationen
- Aus urlaubstechnischen Gründen unseres Referenten konnte unser Juli-Schneckentisch erst Ende Juli durchgeführt werden - unser Thema war „*Milch - Ein gutes Lebensmittel. Rettet die Rohmilch*“ im Schepershof, Velbert.
- Unser 1. Sommerfest haben wir vor einigen Tagen (16.08.2014) im Garten „Baßmann“ mit viel Spaß, Freude und Genuss gemeinsam genossen.

Alle unsere Veranstaltungen waren gut besucht - bei einigen Veranstaltungen hätten wir noch mehr Plätze vergeben können.

Wir sollten darauf achten, dass unsere Schneckentische nicht immer mit Themen belegt werden. Unsere Schneckentische sollen vor allem der Stammtisch sein, an dem wir uns, Mitglieder und Freunde unseres Conviviums, zum Austausch kulinarischer Ideen, aber auch zur Besprechung und Planung von Veranstaltungen und Aktivitäten, auch Verkostungen, zur zwanglosen Unterhaltung über Dies und Das treffen, und für Gäste, um uns, Slow Food Essen, einfach mal zu beschnuppern.

An dieser Stelle möchte ich unserer Unterstützerin, der „*Kochschule im Schellenberger Schloss*“ mit unserem Mitglied *Sonja Beselin* danken, dass sie immer einen Platz für unsere Schneckentische und für manche Veranstaltungen gefunden hat. Gerne setzen wir das auch in Zukunft fort.

Mein Dank gilt auch der *Familie Schnitzler* vom *Restaurant Schnitzlers*, die für uns immer ein offenes Ohr haben.

Bedanken möchte ich mich auch hier bei unseren Freunden *Patrick Jabs* und *Stefanie Köhl* von **lecker werden**, dass Veranstaltungsort für uns war und weiter sein wird.

o Weitere Öffentlichkeitsarbeit

- Seit 20 Jahren gibt es in Mülheim einen **Umweltmarkt**. Diese Tradition wurde in diesem Jahr zum ersten Mal mit einem neuen Konzept umgesetzt: „**Fair Flair - Gutes aus der Region**“.

Fair Flair soll ein Marktplatz sein für Produkte, Unternehmen und Dienstleistungen, die sich von „normalen Leistungen“ abheben. Fair Flair setzt auf Qualität und eine gute Verarbeitung, regionale Nahrungsmittel und Rohstoffe, kontrolliert biologische Herstellung, lokale und ressourcenschonende Produktionsweisen, gutes Handwerk, innovative Denkleistung, regenerative Energien, nachhaltige Lebens- und Arbeitsweisen.

Wir haben mit einem eigenen Stand am 29.05.2014 in den Ruhrauen von Mülheim, einem einzigartigen Ort mit einem tollen Ambiente teilgenommen. Neben der Eigendarstellung stand die Vorstellung des Arche-Passagiers „Buntes Bentheimer Weideschwein“ im Mittelpunkt unserer Präsentation, u. a. mit Bockwurst und Roggenbrot.

Trotz des Regens, der leider fast den ganzen Tag anhielt, war die Ausstellung ein Erfolg. Wir konnten viele Gespräche führen und Kontakte auch zu anderen Organisationen knüpfen. Dieses hat sich z. B. bei unserer Veranstaltung zum TTIP gezeigt. Sollte es eine Wiederauflage geben, sollten wir uns wieder daran beteiligen.

- In Gesprächen mit der Leitung der **Stadtbibliothek Essen** konnten wir vereinbaren, dass wir in deren Räumen mit unserem neuen „**Slow Food Magazin**“ präsent sein können. Mit diesem Monat haben interessente Besucher in der Zentralbibliothek in der Stadtmitte in der Zeitungs- und Zeitschriftenlesezone die Möglichkeit, uns über unser Magazin kennen zu lernen. Alle bisher erschienenen neuen „Slow Food Magazine“ sind dort einsehbar. Wir spenden die Magazine aus unserem Conviviumskontingent. Ob weitere Stadtteilbibliotheken einbezogen werden können, muss überlegt werden. Ebenso ob es Möglichkeiten gibt, ähnliches in Mülheim und Oberhausen zu initiieren.
- Ein wichtiger Teil unserer Darstellung in der Öffentlichkeit ist unsere **WEB-Seite** auf der Homepage von Slow Food Deutschland. Dass diese - intensiv genutzt wird, sehen wir an Hand der Anmeldungen, die wir darüber erhalten. Und das Schöne daran ist, gerade auch von noch Nichtmitgliedern.

Diese WEB-Seite ist sicher nicht mehr von der Bedienerfreundlichkeit und Lesbarkeit sowohl für die Leser oder User als auch für die Pfleger auf der Höhe der Zeit. Wir haben deshalb angefangen, uns Gedanken zu machen über eine eigene WEB-Seite, die attraktiver, informativer und schneller ist. Dazu wird es nachher weitere Ausführungen geben.

- Auch im letzten Jahr haben wir unsere **regionale Presse** durch Presseerklärungen über unsere Aktivitäten informiert. Wir können feststellen, dass die regionale Presse diese Informationen regelmäßig weiter gegeben hat. Wir können feststellen, dass wir darüber zahlreiche Anmeldungen erhalten haben, die auch in eine Mitgliedschaft führten.

Teilweise - z. B. über unser „Wursten“ in der Biofleischerei Burchhardt - gab es auch inhaltliche Berichte. Diese Beziehungen gilt es weiter zu pflegen.

o Genussführer-Arbeit / Einkaufsführer

In einigen Tagen erscheint die 2. Ausgabe des „**Slow Food Genussführers 2015**“. Wir haben hierzu mit der Genussführertestgruppe wieder unseren Beitrag geleistet. Dazu nachher mehr.

Unser **Einkaufsführer** auf unserer WEB-Seite wird genutzt, was wir von zahlreichen Rückmeldungen wissen. Schön wäre es, ein „**Netzwerk des guten Geschmacks**“ für unsere Ruhrregion aufzubauen - in Zusammenarbeit der Convivien im Ruhrgebiet.

○ **Mitarbeit auf Bundesebene / Zusammenarbeit**

Es gab im Berichtszeitraum 2 **Convivienleiter-Tagungen**, an den wir teilgenommen haben. Eine fand in Hannover statt, die andere in Nieheim in Westfalen.

Auf der Tagung in Nieheim wurde auch der Beschluss gefasst, **Veranstaltungen zur Zukunft** und zur Entwicklung von Slow Food durchzuführen. Wo stehen wir heute, wie ist unser Ansehen in der Gesellschaft, was kann oder besser sollte Aufgabe von Slow Food in Zukunft sein Viele interessante Themen und Ansätze

Die erste Runde dieser Zukunfts-Diskussion oder Strategie-Diskussion fand vor wenigen Wochen in Glonn im Bayerischen statt. Georg Arnold hat sozusagen als unser Delegierter an dieser Veranstaltung teilgenommen. Wir möchten gern die Diskussion dazu auf unserem Schneckentisch im November fortsetzen.

Mit unserer Veranstaltung zur Rohmilch auf dem Schepershof im Juli haben wir uns an den **Slow Food-Aktivitäten zur Rettung der Rohmilch** beteiligt. Dazu gehört auch, in einer bundesweiten Datei aufzuzeigen, wo man Roh-Milch beziehen kann. Wir konnten den Schepershof für diese Datei gewinnen - mehr noch, es ist der erste Eintrag in dieser Datei.

In Essen hat sich eine **Slow Food Youth**-Gruppe gebildet - wir freuen uns und wünschen einen guten Start. Eine erste Aktion gab es mit einer **Schnippeldisko** in der Essener Innenstadt. Es wurde kräftig geschnippelt! Viele krumme Paprika und zu große Gurken landeten so im Kochtopf und nicht auf dem Müll! Die WAZ berichtete darüber.

○ **Mitglieder- und Unterstützer-Entwicklung**

Unser Convivium hat sich am 25.08.2010 konstituiert. Von den ca. 60 Teilnehmern an der Gründungsversammlung waren 28 Mitglieder von Slow Food, die bis zu dem Zeitpunkt in anderen Convivien organisiert waren. Wenn man die damalige Statistik unseres Vereines zu Grunde gelegt, wurden unserem Convivium 68 Mitglieder zugeordnet.

Man muss allerdings auch wissen, dass sich eine genaue Mitgliederzahl für die ersten beiden Jahre unseres Bestehens nicht vernünftig darstellen lässt, da es Wechsel und Veränderungen durch unsere Neugründung in den betroffenen umliegenden Convivien gab. Mit der Einführung einer neuen Mitgliederverwaltung auf Bundesebene haben wir jetzt aber reale Zahlen für die Jahre ab Anfang 2013.

Im letzten Jahr - zu unserer Mitgliederversammlung am 14.09.2014 - hatten wir 127 Mitglieder. Unser Convivium hat mit Datum vom 09.09.2014 jetzt 159 Mitglieder.

Die meisten Mitglieder kommen aus Essen, aber auch aus Mülheim und Oberhausen. Mitglieder gibt es in Bottrop und Gladbeck, die in dem bei der Gründung diskutierten PLZ-Bereich für unser Convivium wohnen. Darüber hinaus haben wir Mitglieder aus dem näheren Umfeld wie Velbert, Duisburg und Bochum, aber auch Dülmen, Straelen und Ratingen.

Wir haben im letzten Jahr einen Zuwachs von etwas über 25 % an Mitgliedern, bezogen auf den August 2010 wäre dieses ein Zuwachs von knapp 135%. Darauf können wir stolz sein, aber uns nicht darauf ausruhen.

Wenn man die große Zahl an Interessenten sieht, die wir auf unseren Veranstaltungen begrüßen können und die wir im Verteiler unserer Informationsbriefe haben, ist hier sicher noch viel Luft nach oben, wie es immer so schön heißt. Wir haben einiges zu bieten und wir

sollten den Mut haben, konsequent Teilnehmer unserer Veranstaltungen auf eine Mitgliedschaft anzusprechen.

Wir haben aktuell in unserem Convivium 9 Unterstützer, im letzten Jahr hatten wir 7 Unterstützer. Unterstützer von Slow Food Deutschland e.V. sind in der Regel kleine und mittlere Unternehmen, die sich der Philosophie von Slow Food in ihrer täglichen Arbeit verbunden fühlen und unsere Arbeit finanziell unterstützen wollen. Auch hier haben wir sicher noch viel Potential - auch hier müssen wir direkter fragen und ansprechen.

• Arbeit in der CV-Leitung

Auf unserer letzten Mitgliederversammlung haben wir mit den Wahlen zur Convivienleitung unsere Leitungsbasis erweitert. Ich denke, dass dieses ein wichtiger Schritt war, unsere Arbeit breiter aufzustellen mit mehr Verantwortung für die Entwicklung unseres Conviviums. Wir haben uns regelmäßig in dieser Gruppe getroffen und die anstehenden Aufgaben gemeinsam diskutiert und umgesetzt. Wir haben dabei vertrauensvoll zusammen gearbeitet, was eine gute Basis für eine erfolgreiche Weiterentwicklung von Slow Food Essen bedeutet.

Auf der heutigen Mitgliederversammlung werden wir satzungsgemäß eine neue Leitung für das Convivium wählen. Um die vertrauensvolle Zusammenarbeit zu würdigen, schlägt die „alte“ Leitung vor, eine/einen Leiter/in des Conviviums zu wählen, sowie die weiteren Mitglieder als stellvertretende/stellvertretender Conviviumsleiter/-leiterin zu wählen. Dabei sind in den Vorgesprächen die wesentlichen Aufgabenbereiche beschrieben worden. Mehr dazu später bei den Wahlen zur Conviviumsleitung.

• Ausblick

Es gibt viele neue, spannende und interessante Ideen für das nächste und noch darauf folgende Jahre. Ohne der Mitgliederversammlung und der neuen CV-Leitung vorgreifen zu wollen, möchte ich auf einige Anregungen eingehen.

Slow Food ist eine internationale Gemeinschaft - wir sind Teil einer weltumspannenden Bewegung. Dessen sollten wir uns bewusst sein. Es ist daher wünschenswert, wenn wir dieses auch lokal vor Ort umsetzen und leben könnten

Ein Mitglied unseres Conviviums, das gute Verbindungen zur Leitung des **Conviviums Vicenza** im Veneto in Italien besitzt, hat angeregt, partnerschaftliche Beziehungen zu diesem Convivium zu entwickeln. Einer Einladung des Convivium konnten wir leider aus zeitlichen Gründen nicht wahrnehmen. In einigen kurzen Vorgesprächen mit unseren Mitgliedern gab es großes Interesse an einer Partnerschaft. Wir sollten diese Idee sehr zügig weiter verfolgen, um hier zu einem Austausch zu kommen. Es wäre schön, wenn sich hier Interessenten zusammenfinden und in einer Gruppe überlegen, wie eine Beziehung aussehen kann. Wir hier in Essen würden damit Neuland betreten. Ich persönlich finde es mehr als spannend und sehr interessant, z. B. das schöne Hügelland der *Berici* in der Nähe von Vicenza/Veneto, der nördlichsten Olivenölregion Italiens, welches Olivenöl mit ausgezeichneter Qualität erzeugt, zu besuchen. Und natürlich auch die Mitglieder des italienischen Conviviums einzuladen, uns zu besuchen.

Wir haben einige Veranstaltungen, die bereits eine gewisse Tradition besitzen wie das Jahresabschlussessen in der Rotisserie, die Pilz- und Kräuterexkursionen und nun schon einige Male unser Neujahrsempfang bei unseren Mitgliedern und Unterstützern, der Familie Schnitzler! Nicht zu vergessen auch unser gemeinsames „**Fischkochen am Aschermittwoch**“. Diese Veranstaltung ist sehr beliebt ... aber ich muss persönlich feststellen, dass diese Veranstaltung für mich als nicht gelernter Koch die Grenze meiner

Möglichkeiten erreicht. Um so schöner finde ich, dass es jetzt in unseren eigenen Reihen Jemanden gibt, der bereit ist, diese Veranstaltung professionell zu begleiten und weiter zu entwickeln. Also, ich freue mich heute schon auf das nächste Mal.

• **Schlusswort**

Zum Schluss noch eine persönliche Anmerkung. Viele wissen es bereits, dass mit dem heutigen Tag die Convivienleitung in andere Hände übergeht.

Ich möchte mich dafür bedanken, dass ich den letzten Jahren von Euch so viel Zustimmung und Wertschätzung meiner/unserer Arbeit erhalten habe. Ich möchte mich an dieser Stelle einmal vor allem bei meiner Frau bedanken, ohne deren große Hilfe, kritische Begleitung und Unterstützung diese Arbeit nicht machbar gewesen wäre.

Ob ich mit Wehmut zurück blicke, ob mir die Aufgabe der Convivienleitung nicht schwer fällt, wurde ich im Vorfeld gefragt. Natürlich ist es nicht einfach, das gebe ich gerne zu. Aber ich weiß, dass es gut weiter geht, daran haben wir alle ein wenig gestrickt. Es wird mit der Slow Food Bewegung in Deutschland weiter voran gehen und auch in Essen.

Slow Food Deutschland geht jetzt in das 22. Jahr seit der Gründung. Bezogen und umgerechnet auf uns heißt das, wir werden in Essen jetzt **volljährig**. Und da ist es gut so, dass wir dem mit einer neuen Convivienleitung Rechnung tragen, die uns erwachsen werden lässt.