



30 Jahre  
Slow Food München

Feiern Sie mit!

30 Jahre  
Slow Food Deutschland



# Einladung zur Feier

30 Jahre Slow Food München –  
30 Jahre Slow Food Deutschland

**Liebe Mitglieder, liebe Freundinnen und Freunde  
von Slow Food – Slow Food München**

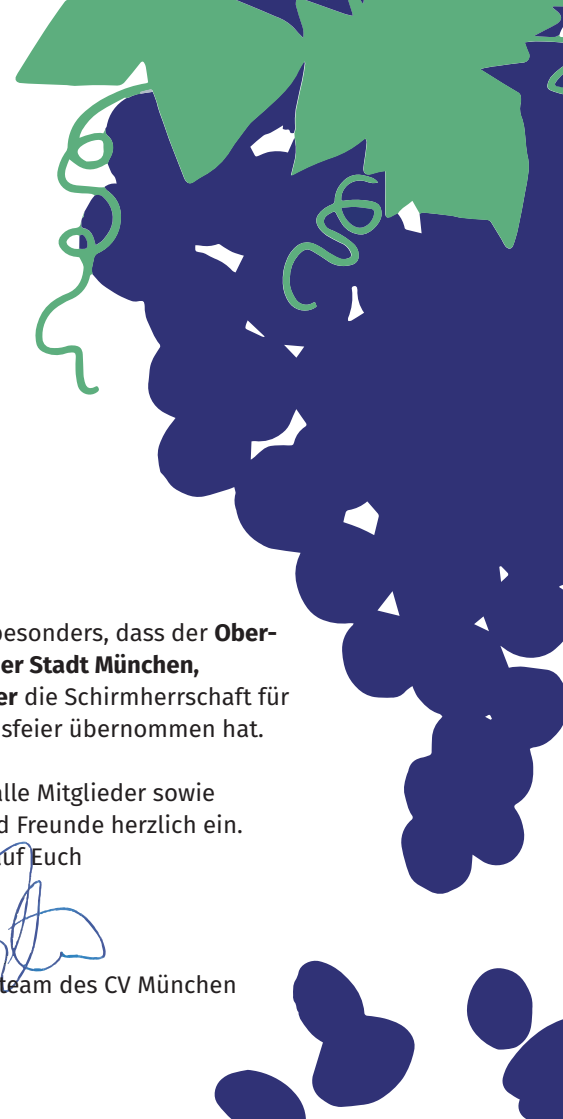
1989 gründete Carlo Petrini zusammen mit seinen Freunden in der Komischen Oper in Paris die internationale Bewegung „Slow Food“. Schon drei Jahre später schaffte es die Slow Food Idee über die Alpen nach München und es kam zur Gründung des Slow Food Conviviums München und gleichzeitig von Slow Food Deutschland e.V..

Die Slow Food Ideen fielen in München auf fruchtbaren Boden und bis zum heutigen Tag ist das Convivium München das mitgliederstärkste Convivium in Deutschland. Dies nehmen wir zum Anlass, dieses Jubiläums mit einem genussvollen Programm am Wochenende vom 22. bis 24. Juli 2022 zu feiern.

Wir freuen uns besonders, dass der **Oberbürgermeister der Stadt München, Herr Dieter Reiter** die Schirmherrschaft für unsere Jubiläumsfeier übernommen hat.

Dazu laden wir alle Mitglieder sowie Freundinnen und Freunde herzlich ein.  
Wir freuen uns auf Euch

für das Leitungsteam des CV München  
Rupert Ebner





## Programm

### Freitag, 22.07.22

18.00 Uhr / Weinprobe

GUBE20, Gubestr. 20, 80992 München

Die Pfalz und Bayern – Pfälzer Slow Food Unterstützer präsentieren ihre Kostbarkeiten.

### Samstag, 23.07.22

09.30 Uhr / Genuss-Rundgang

Viktualienmarkt, Treffpunkt: Gasthaus „Der Pschorr“

Hier befindet sich das „Slow Mobil“ mit Infostand an dem wir Euch begrüßen.

Den Auftakt bildet ein Rundgang über den Viktualienmarkt. Es beginnt mit einer Käseverkostung mit Erläuterungen der **Käsesommelière Susanne Hofmann**. Danach widmen wir uns den Themen Gemüse, Wild und Geflügel in kleinen Gruppen.

Anschließend treffen wir uns wieder am Slow Mobil, wo es Gulaschsuppe und Bratwürste mit Fleisch von unserem Archepassagier „Murnau-Werdenfeler-Rind“ gibt.

13.30 Uhr / München Kultur

Viktualienmarkt, Treffpunkt: Gasthaus „Der Pschorr“

Für den frühen Nachmittag haben wir drei kulturelle Angebote: Stadtmuseum – Valentin-Karlstadt-Museum – Stadtrundgang „Kultur und Geschichte“

16.30 Uhr / Festabend in der Waldwirtschaft „Bienenheim“  
Bienenheim, Bienenheimstraße 11, 81249 München

Am Abend geht es in den grünen Westen Münchens. In der Waldwirtschaft „Bienenheim“ erwartet uns ein wunderbares Menü, das unser Genussführer-Team zusammen mit dem Koch des Bienenheims zusammengestellt hat. Den Auftakt der Feierlichkeiten bildet **Prof. Dr. Harald Lemke** mit seinem Vortrag „**Weiter dreißig Jahre Slow Food?**“. Harald Lemke ist Philosoph und Dozent an der Slow Food Universität in Pollenzo. Er ist Autor zahlreicher Bücher, z.B. „Über das Essen“, „Keimzelle“ und „Ethik des Essens“. Als Abschluss des Abends geben uns die „**Wellküren**“ die Ehre. Die drei Schwestern bieten bissigen, bayerischen Humor verbunden mit hoher Musikalität.

### Sonntag, 24.07.22

10.30 Uhr / Weißwurstfrühstück

Viktualienmarkt, Treffpunkt: Gasthaus „Der Pschorr“

Den Abschluss bildet ein Weißwurstfrühstück im Biergarten des Pschorr. Sensationell sind hier nicht nur die Weißwürste, sondern auch echte bayerische Brezn.

## Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über unsere Webseite.

[www.slowfood-muenchen.de](http://www.slowfood-muenchen.de)

Hier findet Ihr einen Link zum Veranstaltungstool *pretix*, über das Ihr Euch anmelden könnt. Dort stellen wir weitere Informationen zu den Veranstaltungen zur Verfügung und den Obulus, den Ihr im Voraus entrichten müsst.

Natürlich muss nicht jeder, jede das gesamte Programm mitmachen. Für jeden Abschnitt kann man sich einzeln anmelden.

Damit es ein schönes und gut organisiertes Fest wird, bedarf es einer guten Vorbereitung. Deshalb bitten wir um eine **Anmeldung bis zum 26. Juni 2022**.

Für Gäste von außerhalb Münchens, die an unserer Feier teilnehmen wollen, haben wir ein Zimmerkontingent im Motel One, Sendlinger Tor reserviert. Eine Reservierung ist leider nur bis zum 10. Juni möglich. Die eine oder den anderen können wir auch bei Mitgliedern des Conviviums unterbringen „Stichwort Schneckenbetten“.



Slow Food®  
Deutschland

