

Mitgliederversammlung des Slow Food - Conviviums

Münster / Münsterland

am 1. März 2020 von 11:00 bis 14:00 Uhr

Wie schon im vergangenen Jahr waren wir mit unserer Versammlung in Räumen des Verwaltungsgebäudes des SuperBioMarkt AG Münster im Hafenviertel zu Gast. Nach einem Jahr, in dem unser früher sehr reichhaltiges Programm etwas eingeschränkt war und in einer Situation, in der sich abzeichnete, dass gesundheitliche Gefahren das öffentliche Leben reduzieren werden, trafen sich 48 Mitglieder.

Unser Convivienleiter Manfred Wöstmann begrüßte die Versammlung und dankte denen, die diesen Rahmen möglich gemacht hatten: Michael Radau als Gründer und Geschäftsführer des Unternehmens Super-Bio-Markt, und der Event-Managerin Sonja Cage, die mit einer weiteren Mitarbeiterin die organisatorischen Vorbereitungen des Hauses getroffen hatte. Außerdem ging ein Dank an die Biobäckerei Cibaria, vertreten durch Bäckermeisterin Ute Kaulitz und Susanne Poguntke sowie an Heinz Kubitz (Esslust-Catering), die für die Speisen und deren Zubereitung höchstpersönlich gesorgt hatten.

Michael Radau bedankte sich ebenfalls für Vertrauen und gute Zusammenarbeit. Außerdem stellte er in Aussicht, dass wir im nächsten Jahr erneut zu Gast sein können, was mit großem Beifall aufgenommen wurde. Ute Kaulitz berichtete, dass Cibaria in einigen Monaten (voraussichtlich Juli) in der Nachbarschaft unseres Treffpunktes im Hafenviertel einziehen kann und zugleich in diesem Jahr das 30-jährige Bestehen feiern kann.

Unser Convivienleiter Manfred Wöstmann hatte in der Vorbereitung noch kurzfristig ein besonderes Highlight organisieren können. Er konnte den auch aus dem Fernsehen bekannten und in Fachkreisen hoch angesehenen Ernährungswissenschaftler Prof. Dr. Guido Ritter von der Fachhochschule Münster für einen fachlich fundierten, aber allgemein verständlichen Vortrag gewinnen mit dem Titel „Ernährung der Zukunft“. Wer zuvor vielleicht gedacht hat: „Zukunft ist noch weit entfernt“, dem konnte hier deutlich werden, dass Umdenken und konkretes Handeln sehr bald erforderlich sein wird. In etwa 30 Jahren wird die Frage gelöst sein müssen, wie wir 10 Milliarden Menschen auf der Erde unter den Bedingungen und Grenzen unseres Lebensraumes ernähren wollen. Zu den Problemen gehören die ökologischen Konsequenzen unserer bisherigen Lebensmittelerzeugung, darunter die unbedingt notwendige Erhaltung der Biodiversität, die heute bemerkenswerterweise in Städten oft besser aussieht als in den landwirtschaftlich geprägten Stadtumgebungen. Ein weiteres Problem ist der Umgang mit der Ressource Phosphor. Er wird wie auch Stickstoff als Düngerbestandteil, also als Teil der Ernährung der Pflanzen gebraucht. Während es seit Jahrzehnten technisch möglich ist, den Stickstoff wiederzugewinnen, den unsere Luft zu etwa 4/5 enthält, ist das bei Phosphor weit schwieriger, weil er stark verdünnt in unserem Abwasser verbleibt und damit im Meer „verschwindet“. Ein weiteres Problem sind die Eiweißquellen: Es wird zu viel Fleisch und Fisch verzehrt für unsere Gesundheit und für das ökologische Gleichgewicht. Ein gewisser Anteil an hochwertigem Eiweiß ist allerdings unverzichtbar. So kommen als neue, noch experimentelle Eiweißquelle Zubereitungen z.B. aus Insekten ins Gespräch. Hierzu war Gelegenheit, eine kleine Probe zu nehmen: Für jeden, der es mochte, gab es einen besonderen Snack in Form eines Schokotalers mit sichtbar eingebackenen, zuvor angerösteten Mehlwürmern. Man konnte vereinzelt ein Zögern beobachten, die Mehrzahl der Taler wurde verzehrt. Erleichtert wurde dies sicher auch durch den unspektakulären Geschmack. Die eingebackenen Tierchen trugen nur durch einen leichten Knusperereffekt zum Gesamteindruck bei.

Abschließend gab es eine kurze Gelegenheit zu Diskussion und Fragen. Unser besonderer Dank gilt Prof. Ritter, der für uns die Zeit hatte, obwohl er unmittelbar anschließend zu einer auswärtigen Tagung abreisen musste.

Es schloss sich die Mittagspause mit Speisen und Getränken an. Ab 13:00 begann dann der obligatorische Teil unserer Mitgliederversammlung mit einem kurzen

Bericht des Convivienleiters Manfred Wöstmann.:

Das Convivium ist die regionale Gruppierung, die dem Verein Slow Food Deutschland (Sitz in Berlin) angehört. Es hat derzeit etwa 370 Mitglieder. 32 Unternehmen sind Unterstützer, diese helfen also materiell dem Convivium. Weitere Mittel - jedoch nicht die kompletten Beiträge der Mitglieder - erhält das Convivium von Slow Food Deutschland. Die aktiven Mitglieder sind jedenfalls rein ehrenamtlich tätig.

Mit unseren Möglichkeiten planen wir Veranstaltungen, die bei hinreichender Nachfrage auch durchgeführt werden können. Im vergangenen Jahr waren aus verschiedenen Gründen das Angebot und die Nachfrage deutlich geringer als in Jahren zuvor. Die erste Veranstaltung des laufenden Jahres, das traditionelle Struwenessen hat schon stattgefunden. Weitere sollen bald folgen. (Anmerkung: Zum Zeitpunkt der Sitzung zeichnete sich bereits die Entstehung einer Epidemie ab. Mittlerweile sind die Möglichkeiten der weiteren Planung nicht absehbar.)

Die Mitwirkung an öffentlichen Vorhaben wie der Planung eines regionalen Ernährungsrates zählen zu unseren Tätigkeitsfeldern. Hier engagiert sich unser Mitglied Carla Schumacher als Vertreterin unseres Conviviums.

Für den Genussführer von Slow Food Deutschland ist im Convivium eine Testgruppe tätig, die Wolfgang Hack koordiniert.

Für die Unterstützer gibt es in loser Folge „Produzentenstammtische“, die der Kooperation und dem Erfahrungsaustausch dienen.

Das Convivium ist mit einer eigenen Seite im Internet innerhalb des Auftritts von Slow Food Deutschland vertreten. Dieser Auftritt war für längere Zeit bis etwa zum Beginn des Jahres sehr holperig, da mit einer neu eingeführten Software gestartet wurde, zu der der Support zunächst sehr rudimentär war. Marion Friedrich hat sich seit einigen Jahren dieser Aufgabe angenommen, die sie auch aufgrund ihres früheren beruflichen Hintergrundes mit der alten Software beispielhaft bewältigt hat. Bei der Umstellung auf die neuen Programme wurde zunächst von zentraler Stelle wenig Unterstützung geboten. Seit neuestem gibt es wieder etwas Software-Support, so dass ein guter Start erwartet werden kann.

Im Januar haben sich außerdem 10 Personen zusammengefunden, die an Planung und Durchführung mit zu arbeiten bereit sind und damit unsere Möglichkeiten verbessern können.

Die Wahl der Convivienleitung schloss sich an. Aus der Versammlung wurde die Wiederwahl des Leiters Manfred Wöstmann vorgeschlagen, ebenso die Wiederwahl seines Vertreters Wolfgang Hack. Auf die Frage, ob eine offene Wahl für beide gemeinsam durchgeführt werden könne, gab es keinen Einwand. So wurde die Abstimmung per Handzeichen vorgenommen.

Das Wahlergebnis:

Als Conviviumsleiter wurde Manfred Wöstmann wiedergewählt,
als stellvertretender Conviviumsleiter Wolfgang Hack,

jeweils ohne Gegenstimmen, bei Enthaltungen der beiden Kandidierenden und eines
Versammlungsmitgliedes. Beide nahmen die Wahl an und dankten für das Vertrauen.

Zu Abschluss gab es als kleinen Dank für die Mithilfe zum Gelingen unserer Tagung bzw. für das Engagement zum Wohl des Conviviums kleine Geschenke, für die meisten einen Wein: An Michael Radau, den Hausherrn und Sonja Cage, die den Ablauf im Haus vorbereitete und begleitete, für die beiden Mitarbeiterinnen von Cibaria, in Abwesenheit für Heinz Kubitza, der herzhaftes Eintöpfe bereitgestellt hatte. Ein Dank ging auch an Marion Friedrich, die den Internetauftritt betreut. Sie ist bereit, die Aufgabe weiterhin zu übernehmen. Dies begrüßte die Versammlung mit großer Mehrheit. Abschließend ging ein Dank an den Convivienleiter und seinen Vertreter: Manfred Wöstmann und Wolfgang Hack.

(Wolfgang Hack)