

GUT, SAUBER UND FAIR

DAFÜR STEHT SLOWFOOD-SAARLAND!



Slow Food®
Saarland

Slow Food Saarland ist Teil der internationalen Slow-Food-Bewegung. Uns ist die Erhaltung alter Sorten und Arten, Schonung der Ressourcen, nachhaltige Landwirtschaft und Produktion, aber auch der bewusste Genuss von Essen und das Teilen dieses Genusses mit anderen Menschen wichtig.

Wir verfolgen schon seit vielen Jahren den Weg alter Kulturpflanzen. In Zeiten, in denen ertragsoptimierte Sorten für immer mehr Eintönigkeit auf den Feldern und unseren Tellern sorgen, bereichern alte Kulturpflanzen die heimische Pflanzenwelt durch ihre Robustheit und Anspruchlosigkeit. Sie sind ein Stück Souveränität über unser „täglich Brot“.

Die gleiche Eintönigkeit breitet sich auf Weiden und in Ställen aus. Hochleistungskühe erzeugen immer mehr billige Milch. Aus Rindern und Schweinen, die nie die Natur erleben, wird billiges Fleisch. Dafür bereiten der Einsatz von Antibiotika und die Verfütterung von Mais den Menschen, Tieren und unserer Natur zusätzliche Probleme.

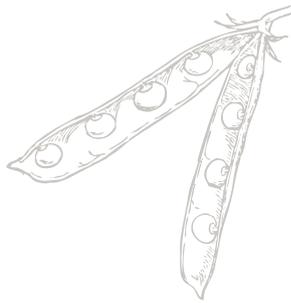
So setzen wir uns gemeinsam mit Bauern, handwerklichen Produzenten, Gastronomen und Konsumenten für Lebensmittel, die gut, sauber und fair produziert und gehandelt werden, ein.

In den Mittelpunkt zahlreicher Veranstaltungen setzen wir nachhaltige und genussvolle Ernährung.

Das sind z. B.:

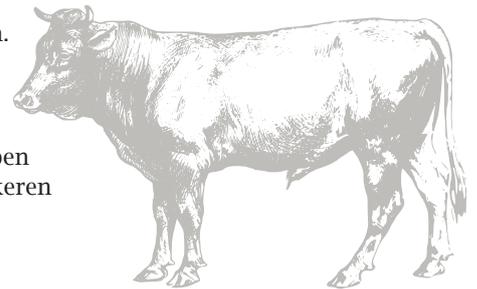
◆ Hülsenfrüchtewochen ◆

(jedes Jahr ab dem Erbsensonntag)
mit zehn Restaurants und Landwirten,
die im Saarland Hülsenfrüchte anbauen.



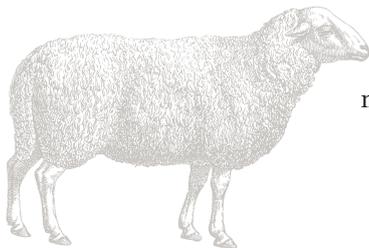
◆ Glanrindwoche ◆

(Jedes Jahr im Mai),
bei denen diese heimische, vom Aussterben
bedrohte Rinderrasse unsere Köche zu leckeren
Kombinationen inspiriert.



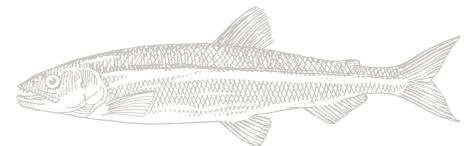
◆ BliesgauLammwochen ◆

(im Oktober),
mit zehn Köchen, die Merinoschafe (auf Weiden im Bliesgau
aufgewachsen und direkt dort geschlachtet)
mit allen Teilen zu feinen Gerichten veredeln.



◆ Fischtime ◆

(meist im November, manchmal im Sommer),
wobei wir Fischer der Region besuchen,
viel lernen und nachher die fertigen
Speisen schätzen können.



Weiter sind es Feldbegehungen, Besuche bei handwerklich arbeitenden Produzenten, gemeinsame Essen bei unseren Restaurantempfehlungen, Diskussionsveranstaltungen und Verkostungen und vieles mehr.

Auf unserer Webseite, Facebook, im Newsletter sowie mit Pressemitteilungen und offenen Briefen nehmen wir zu aktuellen Themen Stellung und versuchen unseren Einfluss als NGO geltend zu machen.



saarland@slowfood.de

www.slowfood.de/saarland

Mit unserem Newsletter auf dem Laufenden sein:

einfach eine SMS mit SLOWFOOD an 0177 1783080 senden!