



Slow Food® Sauerland

Schmallenberg, den 08.11.2009

Protokoll der Jahresversammlung 2009

Termin: Mittwoch, 04.11.2009
Zeit: 19.30 Uhr bis 20.45 Uhr
Ort: Esselbräu Eslohe
Leitung: Ralf Blümer, Convivien-Leiter

Tagesordnung:

1.1

Begrüßung und Vorstellungsrunde

10 Teilnehmer (9 Mitglieder plus ein interessierter Gast) treffen sich im Essel-Bräu in Eslohe in lockerer Runde und werden durch R. Blümer begrüßt. Die TN stellen sich mit ihrem persönlichen Hintergrund und dem Interesse am Thema kurz vor. Der Convivien-Leiter klärt die Protokoll- und Wahlleiter-Frage, erläutert den Ablauf des Abends und leitet zum offiziellen Teil der Tagesordnung über.

1.2

Rückblick: Aktionen und angebotene Termine 2009

Februar: Jahresversammlung Slow Food Sauerland, Hotel Nieder in Ostwig

März: Xing Treffen Handweiser Hütte Schmallenberg: Verkostung Arche Produkte contra Supermarkt;
Slow Food als ideeller Träger und Mitglied in der Jury zum Käsepreis beim Hüstener Käsemarkt

Juni: KFD Oberkirchen Treffen Handweiser Hütte Schmallenberg: Verkostung Arche Produkte contra Supermarkt;

August: Angebot Verkehrsverein Schmallenberg „Fünfgang-Menü am Rothaarsteig – wandern mit allen Sinnen“: Die Wandernde Tafelrunde (wird leider nicht angenommen)

September: Tafelrunde im Restaurant Alte Meyerei in Olpe Waukemicke

Oktober: Offener Frauenkreis Schmallenberg: Verkostung Arche Produkte contra Supermarkt;

Slow-Food-Sinnesparcours zum Herbst-Einkaufstag- Verkaufsoffener Sonntag in Schmalleberg mit 88 TN

November: Slow-Food-Sinnesparcours zur Gesundheitsmesse, Holz- und Touristik- Informationszentrum Schmalleberg;

1.3

Vorhaben und Ausblick:

November: Stollenverkostung bei Stollenbäcker Liese Ostwig (wird aus Termingründen nach Diskussion umgewidmet in eine Brotverkostung im kommenden Jahr);

10. Dezember „Slow Food wird zwanzig!“: Weltweites feiern als Terra Madre Tag Das Convivium Sauerland feiert mit in einer gemeinsamen Koch- Aktion in Schmalleberg, separate Einladung folgt

Slow Food wird zwanzig

Terra Madre Day
10. Dezember

Slow Food wurde 1989 gegründet, um den Genuss des Essens und die regionalen kulinarischen Kulturen zu fördern und diese vor der Gleichschaltung durch die Lebensmittelindustrie zu bewahren. Da die Gastronomie untrennbar mit der Landwirtschaft, der Umwelt und der Gesundheit der Gemeinschaften verbunden ist, war der nächste, natürliche Schritt für Slow Food, die Unterstützung für die Kleinerzeuger, die nachhaltig und lokal in kleinem Maßstab arbeiten, in das Programm aufzunehmen. Um dieses Ziel in die Praxis umzusetzen, entstand 1999 das Projekt der Presidi, das Tausende Kleinbauern in der ganzen Welt einbezieht, die lokalen Wirtschaften stärkt und u.a. Brotsorten, Wurstwaren und Käse vor dem Aussterben bewahrt.

2004 begann Slow Food mit dem Aufbau des globalen Netzwerks Terra Madre, um Bauern, Züchtern, Fischern und handwerklichen Erzeugern Stimme und Sichtbarkeit zu verleihen, um sie mit Köchen, Akademikern, jungen Menschen und Verbrauchern in Kontakt zu bringen und darüber zu diskutieren, wie man das Produktionssystem verbessern und die lokalen Wirtschaften stärken kann. Heute umfasst das Netzwerk Terra Madre über 2000 Lebensmittelbündnisse: Hüter von biologischer Vielfalt, Qualität, Tradition und Wissen.

Slow Food will die ersten zwanzig Jahre mit dem Terra Madre Day feiern: In den Lebensmittelbündnissen und den Netzwerken von Slow Food beteiligen sich insgesamt über 100.000 Mitglieder in 150 Ländern daran, die in 1300 lokalen Gruppen – den Convivien (in Italien Condotte genannt) – organisiert sind. Die Convivien sind seit jeher das Rückgrat von Slow Food und verbreiten mit Veranstaltungen und Initiativen die Philosophie in der ganzen Welt.

Slow Food fördert zahlreiche Aktivitäten, Projekte und Events in der ganzen Welt, auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene. Alle Initiativen konzentrieren sich auf die vier Schlüsselthemen: biologische Vielfalt der Lebensmittel, Ernährungs- und Geschmackserziehung, Kontakt zwischen Produzenten und Ko-Produzenten (um die Produktionskette zu verkürzen) und Entwicklung von Netzwerken.

Mehr über Slow Food und Terra Madre...
www.terramadre.org
www.slowfood.com

1.3

Entwicklung der Mitgliederzahlen *Slow Food Sauerland*

Auf der aktuellen Namensliste befinden sich 31 Mitglieder, davon besitzen drei einen Status als Förderer.

Da bei einigen Adressen eine Zugehörigkeit zum Sauerland aufgrund der Postleitzahl fraglich erscheint wird der neu zu wählende Vorstand beauftragt, zur Klärung den persönlichen

Kontakt zu den betreffenden Mitgliedern aufzunehmen.

Der amtierende Vorstand und die anwesenden Mitglieder freuen sich über die Zusage von K.H. Ahring, ab 1.1.2010 beizutreten.

1.4

Kassenbericht

Aus der Budgetausschöpfung von Slow Food Deutschland e.V. stehen dem Convivium Sauerland in diesem Jahr 274,00 € zu, die nur mit Belegen abgerufen werden können. Das ist nicht erfolgt, so dass keine Kassenprüfung nötig ist.

Die Anwesenden regen an, in Zukunft kein Geld verfallen zu lassen.

Aus durchgeführten Projekten befinden sich aufgrund von verrechneten Einnahmen und Ausgaben z.Zt. 136,59 € in der Handkasse.

2.0

Wahlen

Ralf Blümer übergibt die Leitung des Wahlvorgangs an I. Schlicht-Olbrich.

2.1

Antrag auf Entlastung des Vorstands

Mit Dank für die geleistete Arbeit wird der Vorstand per Akklamation einstimmig entlastet.

2.2

Neuwahlen

Martina Ax scheidet aus zeitlichen Gründen aus der Vorstandsarbeit aus. Aus Gründen zeitlicher Belastung bittet der bisherige Conviviumsleiter R. Blümer darum, die Arbeit auf mehreren Schultern zu verteilen. Unter dieser Voraussetzung werde er weiter zur Verfügung stehen. In der Diskussion ergibt sich, auch aufgrund der regionalen Besonderheiten, dass ein Kompetenzteam im Schmallenberger Raum gebildet werden sollte. Da Slow Food Sauerland nicht an eine Vereinssatzung gebunden ist (außer beim Conviviumsleiter) wird diese Struktur zur Abstimmung gestellt und mit 9 J-Stimmen ohne Gegenstimme und Enthaltung verabschiedet.

Es kandidieren ohne Gegenkandidaten

- Ralf Blümer (Conviviumsleiter)
- Juliane Wüllner (stellvertretende Convivienleiterin)
- Martina Vogd (stellvertretende Convivienleiterin)
- Jessica Gerritsen (Kasse)

Die Wahl erfolgt einstimmig. Die Gruppe wird die Arbeit zur Vorbereitung der Vorhaben im Jahr 2010 im Januar aufnehmen.

2.3

Erweiterung des Kompetenzteams

Joachim Schmitz (Bad Berleburg) kümmert sich auch weiterhin um die Pflege der Homepage und Ingrid Schlicht-Olbrich steht auf Abruf für redaktionelle Aufgaben und den Ausbau der

Pressearbeit zur Verfügung. Pater Werner Vullhorst, Karl-Heinz Ahring und Ulrich Vorderwülbecke sagen außerdem ihre Mitarbeit bei einzelnen Projekten zu.

3. Verschiedenes

3.1
Die Mitglieder sollen aufgerufen werden, ihre Vorschläge und Ideen einzubringen, vor allem auch ihre Überlegungen, wie mit den Besonderheiten der Region umzugehen ist.

3.2
Das Projekt „Genussführer Sauerland“ sollte verstärkt in den Blick genommen werden.

3.3
Die Conviviums-Leitung nimmt sich vor, in der Hotellerie im HSK am Ball zu bleiben und den Förderer-Status weiter auszubauen.

Der Abend endet in geselliger Runde bei Speisen a la Carte, guten Gesprächen und gepflegten Getränken.

Schmallenberg, 10.11.2009

Ingrid Schlicht-Olbrich