



Slow Food®



Slow Food®

90.000 Mitglieder in 161 Ländern. Zusammen rund 900 Convivien.



Slow Food®



Gründung von Slow Food am 10. 12. 1989 in der Komischen Oper zu Paris. Stehend: Carlo Petrini

Das Slow Food Manifest von 1989

Die Industriegesellschaft hat zuerst die Maschine erfunden und nach ihr das Leben modelliert. Mechanische Geschwindigkeit und rasende Beschleunigung werden zur Fessel des Lebens. Wir sind alle von einem Virus befallen: "Fast Life!" Unsere Lebensformen sind umgestürzt, unser häusliches Dasein betroffen - nichts kann sich der "Fastfood-Bewegung" entziehen. Aber der Homo sapiens muss sich von einer ihn vernichtenden Beschleunigung befreien und zu einer ihm gemäßen Lebensführung zurückkehren.

Es geht darum, das Geruhsame, Sinnliche gegen die universelle Bedrohung durch das "Fast Life" zu verteidigen. Gegen diejenigen - sie sind noch die schweigende Mehrheit -, die die Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit, was sich in einer geruhamen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert.

Fangen wir gleich bei Tisch mit Slow Food an. Als Antwort auf die Verflachung durch Fastfood entdecken wir die geschmackliche Vielfalt der lokalen Gerichte. Fast Life hat im Namen von Produktivität und Rendite unser Leben verändert und bedroht unsere Umwelt. Slow Food ist die richtige Antwort darauf.

In der Entwicklung des Geschmacks, und nicht in seiner Verarmung liegt die wahre Kultur. Und hier kann der Fortschritt dank einem internationalen Austausch von Geschichten, Wissen und Projekten seinen Anfang nehmen. Slow Food sichert uns eine bessere Zukunft. Slow Food ist eine Idee, die viele befähigte Anhänger braucht, damit aus der (langsamen) Regung eine weltweite Bewegung wird, deren Symbol eine kleine Schnecke ist.



Slow Food®

Menschenrecht auf Genuss

Jeder Mensch hat das grundlegende Recht,
an den täglichen Genüssen von Lebensmitteln teil zu haben.
Daraus folgt die Verantwortung, das kulturelle Erbe
von Lebensmitteln zu schützen,
das diesen täglichen Genuss möglich macht.



Slow Food®

Wissen, was man isst



"Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben."

*Slow-Food-Präsident Carlo Petrini
(hier mit Bauer Axel Szilleweit aus Teltow bei Berlin)*



Slow Food®

Warum **regional**?

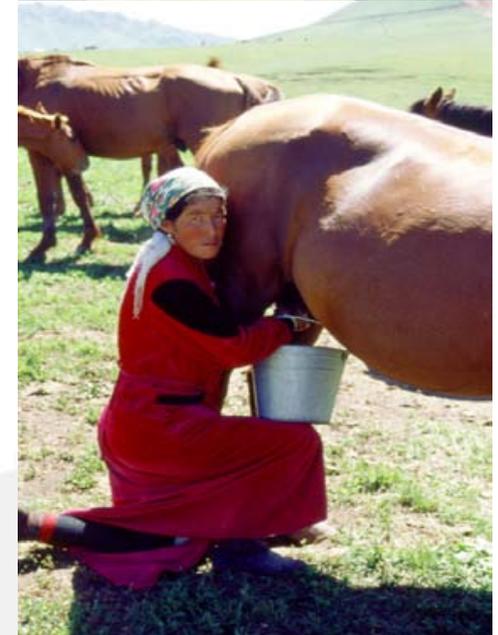
Frischer Geschmack: Saisonprodukte, wirklich reif geerntet und regionale Sorten. Keine Turbo-Klone, die vor allem angebaut wurden, um Langstreckentransport zu überstehen

Weniger Lebensmittel-Kilometer: Weniger Transport und Verpackung heißt weniger Umweltverschmutzung.

Mehr Kontrolle über das was wir essen und wie es hergestellt wurde.

Das Überleben von traditionellen, nachhaltigen Produktionsmethoden, einheimischen Rassen, Arten und Lebensmittel sicherstellen.

Erhalt und Schutz der regionalen Landschaft.





Slow Food®

Schutz der Artenvielfalt (Agro-Biodiversität)



- Arche des Geschmacks
- Förderkreise
- Stiftung für Biodiversität

Das Terra Madre Netzwerk



5.000 Bauern und Lebensmittelhandwerker, 1.000 Köche und 400 Akademiker aus zuletzt 161 Ländern haben 2004, 2006, 2008 und 2010 jeweils an der **Terra Madre** in Turin teilgenommen.



Slow Food®

Welche Lebensmittel sind **Slow**?

Gut

+ Sauber

+ Fair

= nachhaltig hochwertige Lebensmittel



Slow Food®

Es schmeckt

gut

und bereitet Freude beim
Essen





Slow Food®

sauber Die Art und Weise wie es hergestellt wurde, nimmt Rücksicht auf Umwelt, Tierschutz und unsere Gesundheit.





Slow Food®

Diejenigen, die es herstellen bekommen einen

fairen

Lohn und Anerkennung für ihre Arbeit





Slow Food®

Slow Food ist die einzige Vereinigung, bei der Produzenten (auch Gastronomen) und Konsumenten unter einem Dach vereint sind. Sie lernen sich kennen und bilden regionale Gemeinschaften, so genannte Lebensmittelbündnisse. **So wird aus dem mündig gewordenen Verbraucher ein Ko-Produzent.**



Slow Food®



Alice Waters, Slow-Food-Vizepräsidentin,
prominenteste Köchin der USA
(Chez Panisse, Berkeley California)

- Initiative „Edible Schoolyards“
- Initiative „Farmers‘ Markets“



Slow Food®



Vandana Shiva, Indien, Slow-Food-Vizepräsidentin

Kampf für die freie Verfügung über das Saatgut,
gegen Patentierung natürlicher Ressourcen,
für den Erhalt der biologischen Vielfalt und gegen den Einsatz
von Gentechnik zur Ausbreitung der Saatgutmonopole.



Slow Food®



- „Märkte der Erde“** – Der kurze Weg vom Acker auf den Teller
Ein internationales Slow-Food-Projekt. Beispiele:
- Earth Market von Slow Food Beirut und
 - Mercato della Terra von Slow Food Valdarno in Montevarchi



Slow Food®

Die **Universität der Gastronomischen Wissenschaften**

Pollenzo in Piemont – www.unisg.it



- Erste akademische Einrichtung, die sich gastronomischen Studien widmet
- Multidisziplinärer Studiengang
- 50 Prozent Studenten aus aller Welt, Studiensprache Englisch
- Abschluss: Bachelor of Gastronomic Sciences
- Anschließend Master-Studium möglich



Slow Food®

Youth Food Movement



Das YFM ist ein weltweites Netzwerk junger Landwirte, Köche, Lebensmittelhandwerker, Studenten, Künstler und Koproduzenten (=Verbraucher), die sich zum Ziel gesetzt haben, aus unseren Nahrungsmitteln wieder Lebens-Mittel zu machen.



Slow Food®



Slow Food Barnim-Oderland – Gründungsversammlung

www.slowfood.de/barnim



Slow Food®
Barnim-Oderland