

2. o. Mitgliederversammlung Slow Food Essen

Slow Food Essen, 22. August 2012

Bericht der Convivienleitung



Manfred Weniger, CV-Leiter

Fast auf den Tag genau vor 2 Jahren am 25. August 2010 sind wir - nach zwei Vorbereitungssitzungen - als Convivium Essen mit unserer Gründungsversammlung gestartet. Über 60 Interessierte waren damals in **Schnitzlers Restaurant** in Essen-Byfang gekommen, darunter waren 28 wahlberechtigte Mitglieder.

Laut §13 Abs. 4 unserer gültigen Satzung halten die Convivien „*einmal im Jahr eine Versammlung der Mitglieder ab.*“

Auf der Mitgliederversammlung soll die Convivienleitung einen Bericht über die vergangenen 12 Monate geben und es soll, soweit möglich, auch über die Pläne des neuen Jahres informiert werden.

Unsere 1. ordentliche Mitgliederversammlung fand am 22. Oktober 2011 in der Frida-Levy-Gesamtschule in Essen statt und war verbunden mit einer Klausurtagung zum Thema „*Ein Jahr Slow Food in Essen – Rückblick und Ausblick*“ auf der wir wichtige Schritte für unsere konkrete Arbeit vor Ort diskutiert und beschlossen haben.

Weiter bestimmt die Satzung, dass die Mitgliederversammlung „*mindestens alle zwei Jahre einen Convivienleiter/eine Convivienleiterin, sowie dessen/deren Stellvertreter/in*“ wählt. Unsere heutige Mitgliederversammlung ist also gleichzeitig die Wahlversammlung für unser Convivium.

Das Convivium

Convivien, das sind die "Basisgruppen", die örtlichen bzw. regionalen Gruppen von Slow Food. Der Name leitet sich ab vom lateinischen Wort **convivium**, die Tafelrunde. Derzeit existieren 80 Convivien. Die Convivien werden von einer Convivienleitung organisiert. Sie sind in der Planung ihrer Aktivitäten im Rahmen der Beschlüsse von Slow Food Deutschland und der Prinzipien von Slow Food **autonom**.

Convivien sind der Ort, an dem Slow Food "gelebt" wird. Hier finden die unterschiedlichsten konkreten Aktionen, Aktivitäten statt, können sich alle Mitglieder eines Conviviums in die Arbeit einbringen, können eigene Ideen in die Planung eines Jahres zur Verwirklichung vorschlagen und dabei mithelfen, Slow Food noch weiter zu verbreiten. Und das immer mit Spaß und Genuss bei der Sache.

Carlo Petrini, unser internationaler Slow-Food-Präsident hat dieses vor kurzem noch einmal in einem Schreiben an die italienischen Mitglieder betont, in dem er Wert darauf legte und klar formulierte, dass die **Convivien** und **Lebensmittelbündnisse** die **Grundpfeiler** und der "**wahre Körper**" der Vereinigung und die anderen Organisation lediglich eine **Serviceeinrichtung zu Koordinierung** und Verbreitung der Slow-Food-Idee seien.

Mitgliederentwicklung

Wir sind zur Gründung mit einer – uns nicht wirklich bekannten - Mitgliederanzahl gestartet. Das waren Mitglieder, die in den verschiedenen Convivien um uns herum organisiert waren: Duisburg, Herne, Düsseldorf, Dortmund, Münster. Die Einladung zur Gründungsversammlung erfolgte deshalb formal auf der Definition „Postleitzahl“. Einige Mitglieder wollten in ihren bisherigen Convivien verbleiben, was auf Grund der geltenden Satzung legitim ist und haben dieses dementsprechend der Geschäftsstelle mitgeteilt.

Wenn wir unsere Mitgliederliste zum 15.08.2012 betrachten, haben wir heute aktuell 120 stimmberechtigte Mitglieder, die sich aufteilen in Einzelmitgliedschaften, Familienmitgliedschaften, Junior- und Auszubildendenmitgliedschaften und Mitgliedschaften als Fördervertreter. Zum Zeitpunkt unserer Gründungsphase (Stichtag 01. Juni 2010) hatten wir auf der Grundlage des Eintrittsdatums und der Zuordnung zum Convivium 68 Mitglieder. Dieses entspricht bei 52 gewonnenen neuen

Mitgliedern einem Zuwachs von fast 77%. Davon entfallen 22 neue Mitgliedschaften auf die Zeit seit unserer letzten Mitgliederversammlung. Ich denke, dass wir darauf stolz sein können.

Wir freuen uns, dass wir auch Förderer für Slow Food Deutschland gewinnen konnten - seit unserer Gründung sind es 6 neue Slow Food Förderer, die wir auch auf unserer WEB-Seite vorstellen.

Wir gehören nicht zu den größten Convivien in Deutschland – wir liegen mit unserer Mitgliederzahl immer noch unter dem allgemeinen Durchschnitt der Convivien. Bei ca. 11.500 Mitgliedern und 80 Convivien beträgt dieser Durchschnitt ca. 140 Mitglieder.

Wie wir in den letzten Tagen durch die Olympiade London 2012 verstanden haben, sind Zielvereinbarungen zwar etwas sehr schönes – aber nicht immer real und daher auch nicht motivierend. Natürlich würde ich gerne – und das ist **meine persönliche Meinung** – sagen, 2014 wollen wir weit über 200 Mitglieder haben, wir können unser Convivium aufteilen in Essen und Mülheim und Oberhausen. Aber ich bin mir sicher sagen zu können, mit Zuversicht, Überzeugung und Mut, dass wir weiter wachsen werden, dass wir auf dem Weg sind, in einem überschaubaren Zeitraum den Bundesdurchschnitt mindestens zu kompensieren bzw. zu überbieten. Und das wäre die nächste Mitgliederversammlung in einem Jahr.

Aktivitäten seit der letzten Mitgliederversammlung

Unsere Aktivitäten gliedern sich in verschiedene Bereiche.

Im Prinzip führen wir monatlich unsere **Schneckentische** durch. Hier treffen wir uns, Mitglieder und Freunde unseres Conviviums, zum Austausch kulinarischer Ideen, zur Besprechung und Planung von Veranstaltungen und Aktivitäten, zur zwanglosen Unterhaltung über Dies und Das oder um uns, Slow Food Essen, einfach mal zu schnuppern.

Häufig war unser Gastgeber im letzten Jahr die **kochBar-essBar**, die auch Förderer von Slow Food sind. Für die Freundlichkeit und das Engagement möchten wir uns auch von dieser Stelle aus herzlich bedanken.

Ein weiterer Teil sind unsere Veranstaltungen, zu denen kulinarische Geschmackserlebnisse auch mit eigener Beteiligung, Besuche bei Produzenten usw. gehören. Dazu gehörten in der letzten Periode Veranstaltungen u. a.

- Kartoffelverkostung von 9 selten angebauten Bio-Kartoffelsorten im Rahmen unserer letzten MV
- Unsere fast schon traditionelle Veranstaltung (2 Jahre Slow Food Essen – 2 Veranstaltungen) zum Aschermittwoch, auf der wir für die meisten Teilnehmer etwas vollkommen exotisches, ungewöhnliches gemeinsam zubereitet haben – Labskaus in verschiedenen Varianten.
- Pilze sammeln im Arnsberger Wald
- Jahresessen mit einem Kapaun-Menü
- Teilnahme an der deutschlandweiten Riesling-Probe
- Unser Würsten in der Bio-Fleischerei Burchhardt
- Die Wildkräutersammlung im Angerbachtal – im strömenden Regen aber genuss- und gehaltvoll
- Veranstaltung mit Walter Bitzer von oleofactum zu Nuss- und Kernölen
- Unsere Kaffeeveranstaltung von der Roten Kirsche zum schwarzen Gold im Gruga-Park

Alle diese Veranstaltungen waren im Prinzip ausverkauft – wir hätten bei den meisten noch mehr Plätze vergeben können.

Unsere Veranstaltungen machen wir für uns – wir wollen uns damit Fortbilden, Neues kennen lernen, Geschmackserlebnisse spüren. Wir machen die Veranstaltungen natürlich auch zur Unterstützung der handwerklich arbeitenden Produzenten, den bewussten und ehrlichen Züchtern – wir wollen damit beitragen zum Erhalt der Artenvielfalt, der Manufakturarbeit ... kurz zu alledem, was wir unter Gut-Sauber-Fair verstehen.

Wenn wir darüber hinaus weitere Menschen ansprechen, die zu uns kommen, die mit uns die Philosophie teilen und diese auch leben wollen, dann freuen wir uns darüber. Noch mehr, wenn sie Mitglied werden.

Wir haben es im letzten Jahr nicht geschafft, unser Ziel des gemeinsamen Kochens, *Slow Cooker*, zu stabilisieren. Die Gründe dafür waren vielfältig und nachvollziehbar. Hier sollten wir auf unserer nächsten gemeinsamen Klausurtagung noch einmal diskutieren, wie wir dieses Thema angehen. Wir sollten dazu Beispiele anderer Convivien betrachten und Maßnahmen, Ideen, Herangehensweisen für uns ableiten.

Wir haben gemeinsam mit Patrick Jabs **Stielmus** angebaut. Wir haben es Projekt genannt. So etwas auszubauen, zu vertiefen, sollten wir anstreben.

Wir haben Aktionen des gemeinsamen Einkaufs gestartet, um Produkte, die wir besonders unterstützen wollen, durch den Verzehr mit zu erhalten. Dazu gehörten u. a. die **Teltower Rübchen**, die **Ahle Wurst**, es hat auch Olivenöl dazu gehört, zur Zeit schließen wir das **Merguez-Projekt** mit der Bio-Fleischerei Burchhardt ab. Ob wir hier noch mehr und wenn was und wie machen können/wollen müssen wir weiter gemeinsam besprechen.

Genussführerprojekt

Ein Projekt von Slow Food Deutschland ist das **Genussführerprojekt** – und dabei insbesondere der **Gasthausführer**. Wir sind immer noch ein junges Convivium mit vielen Projekten und Ideen. Und dazu gehört natürlich auch, wie wir unseren Beitrag für dieses Projekt leisten können: Gaststätten und Restaurants in unserem Conviviums-Gebiet zu finden, die nach den Slow Food Kriterien Gut-Sauber-Fair arbeiten und die in einen Gasthausführer hineingehören.

Es gibt Mitglieder in unserem Convivium, die dieses **Projekt aktiv unterstützen wollen** und hier einen einem Schwerpunkt für die nächste Periode sehen. Die Genussführerkommission von Slow Food Deutschland möchte zur Frankfurter Buchmesse 2013 nach italienischem Vorbild einen Slow Food Gasthausführer herausbringen. Wunschziel der Kommission ist es, dass in jedem Convivium im Durchschnitt 3 Gaststätten gefunden werden. Wobei nicht die Quantität sondern die Qualität im Vordergrund stehen soll – basisorientiert und nachhaltig.

Das Genussführerprojekt steht auf zwei Säulen – die Zweite ist der Einkaufsführer. Hier haben wir im **letzten Jahr einen Schwerpunkt gesehen**. Auf unserer WEB-Seite finden sich 10 Rubriken, u. a. Gemüse, Kräuter und Obst, Brot, Backwaren und Kuchen oder Fleisch, Wurst und Schinken, um beispielhaft drei davon zu nennen.

Dort hinterlegt findet man die Empfehlungen zum Einkauf, d. h. Informationen zu den Herstellern, Züchtern, Anbietern, ihre besonderen Produkte und ihre Adressen.

Dabei haben wir uns nicht nur auf unser Gebiet beschränkt. Hier im Ruhrgebiet kennen wir zwar auch Stadtgrenzen, sind aber eigentlich eine große Stadt mit Umfeld. Deshalb haben wir eine Untergruppe eingerichtet, die wir „*um'me Ecke*“ nennen. Man könnte auch „*ganz dicht bei*“ sagen, weil das das wesentliche Kriterium ist.

Dieser Einkaufsführer lebt natürlich nur von dem, was wir wissen und was uns mitgeteilt wird. Hier sind gerade in der letzten Zeit einige Produzenten auf Grund der Empfehlung von Mitgliedern dazu gekommen. Wir bitten darum, dass dieses weiter so passiert.

Es lohnt sich also, diese Seite regelmäßig aufzuschlagen, weil es hier immer wieder Interessantes und Überraschendes zu finden gibt. Unser aktuell letzter Eintrag ist die Familie Baßmann, die wir vorhin kennen gelernt haben, mit ihrem Hofladen und den Rhönschafen. Übrigens auch eigentlich „*um'me Ecke*“ an der Essener Stadtgrenze. Und Herr Baßmann ist unser 25-ter Eintrag.

Sonstige Aktivitäten

Als Convivium haben wir, vertreten durch die Convivienleitung, an den in der Satzung definierten Vereinsaktivitäten wie die Convivienleiter-Tagungen teilgenommen. Auf den Schneckentischen wurde darüber informiert.

Mitglieder unseres Conviviums haben sich an den Veranstaltungen zur Satzungsdiskussion beteiligt, einige haben an der MV in Köln im Juni und an den Feierlichkeiten zum 20 Jahrestag der Gründung von Slow Food beteiligt. Besuche unserer „Messe des guten Geschmacks“ in Stuttgart und der Messe „Slow Fisch“ in Bremen gehörten ebenfalls dazu.

Als Convivienleiter engagiere ich mich in der Gruppe **Ratschlag**. Diese Gruppe besteht seit zwei Jahren, in der Slow Food Mitglieder zusammen arbeiten, die sich vorgenommen haben, die Arbeit der Convivien mit gemeinsamen Projekten und Aktionen zu unterstützen und Themen aufzugreifen, die zu grundlegenden Programmatik von Slow Food gehören.

Eine erste Veranstaltung im letzten Jahr war die Sommerreise 2011, an der wir unsere geplante Teilnahme leider auf Grund der terminlichen Überschneidungen mit der großen Kulturveranstaltung „Extraschicht“ leider streichen mussten. Aktiv sind wir aber dieses Jahr dabei, das Projekt der „Kulinarischen Landkarte 2012“ zum Erfolg zu führen. Auch mit diesem Projekt geht es dem **Ratschlag** darum die Ziele von Slow Food bekannter zu machen. Hier in der charakteristischen Form des Gastmahls, „Conviviums“, mit regionalen Produkten und Zubereitungen.

Unsere Außendarstellung in der örtlichen Presse ist positiv, wir finden Gehör, werden besprochen und man weist auf unsere Veranstaltungen und Aktivitäten hin. Mit unserem regionalen Einkaufsführer, der Kulinarischen Landkarte und dem Start des Genussführer-Projektes „Gasthausführer“ werden wir dieses intensivieren und ausbauen können.

Eine zentrale Bedeutung in unserer Eigendarstellung, neben unseren Veranstaltungen, unseren Rundschreiben an Mitglieder, Freunde und Organisationen und Institutionen besitzt für uns unsere WEB-Seite auf der Homepage von Slow Food Deutschland unter „Essen vor Ort“.

Sie wird, das sehen wir mit den Anmeldungen zu unseren Veranstaltungen über den Rahmen unserer Mitglieder und unserer zusätzlichen Adressendatei hinaus, ebenso bei konkreten Anfragen, gelesen und intensiv genutzt. Diese Arbeit sollten wir fortsetzen, weiter qualifizieren. Hier ist es allerdings auch notwendig, weitere Mitsreiter kurzfristig zu gewinnen. Diese Arbeit ist nicht schwer, man kann kreativ gestaltend wirken und macht auch noch Spaß.

Wir haben jetzt eine erste Anfrage über ein Nachbarconvivium zum Thema „Geschmacksschulung“ erhalten. Wir müssen sehen, was gewünscht wird und was wir leisten können.

Klausurtagung

Im letzten Jahr haben wir im Rahmen der Mitgliederversammlung eine Klausurtagung unter der Anleitung/Moderation von **Rainer Oberkötter** durchgeführt. Dabei standen nicht nur „politische Fragen nach unserem Anspruch“ auf der Tagesordnung sondern auch „praktische Fragen“ wie Mitgliederwerbung, Förderer, Öffentlichkeitsarbeit, Mitglieder-Integration, Altersstruktur u. v. m. auf der Agenda.

Diese Klausurarbeit wollen wir fortsetzen nicht nur mit der Auswertung über die Umsetzung der 1. Klausurtagung, sondern fortschreiben bzw. unsere Convivien-Arbeit neu formulieren.

Ein wichtiges Ergebnis der 1. Klausurtagung war die Erweiterung unseres Leitung-Teams. Hier haben wir unser Zusammenarbeit Fortschritte gemacht. Dabei haben wir es auch geschafft, insgesamt die Aktivitäten vieler Mitglieder besser aufzugreifen und umsetzen. Das kann und wird natürlich alles noch besser werden. Aber ich denke, wir haben ein gutes Fundament, auf dem wir aufbauen können. Das betrifft nicht nur den Vorschlag zur Wahl der Convivienleitung. Wir haben darüber hinaus viele Zusagen für aktive, eingreifende Mitarbeit erhalten. Damit setzen wir das um, was Carlo Petrini mit dem **Ort, an dem Slow Food "gelebt"** wird meinte. Das sieht man auch an unseren Planungen für das 2. Halbjahr 2012 und darüber hinaus.

Essen, 22.08.2012