

„Gut – Sauber – Fair“

Seit November 2007 besteht auch im Sauerland ein regionales Convivium unter dem Dach von Slow Food Deutschland!
Die Gruppen vor Ort, die Convivien, sind das Herz der weltweiten Bewegung.

„Gut – Sauber – Fair“

Mit diesem Kurzprogramm des Gründers Carlo Petrini wollen wir uns in unserer Region daran beteiligen, dem Recht auf Genuss einen wichtigeren Stellenwert zu geben und dieses Recht mit der Verantwortung für die regionale und kulturelle Vielfalt zu verbinden:
Genuss und Verantwortung gehören zusammen!

„Gut – Sauber – Fair“

Wir fühlen uns in Respekt vor unserer heimischen Natur, dem Sauerland, einer nachhaltigen Landwirtschaft verbunden und wollen dazu beitragen, die regionalen Besonderheiten aufzuspüren, zu verbreiten und zu bewahren. Neben der Sensibilisierung und Differenzierung des Genusses in eigenen Lebensbereichen, in Produktion, Handel und Gastronomie steht die Verbraucher-Information und -aufklärung im Mittelpunkt unseres Engagements. Wo immer möglich wird auch das Heranführen nachwachsender Generationen mit in den Blick genommen, vor allem über praktisches Tun im sozialen Miteinander.

„Gut – Sauber – Fair
im Sauerland“

www.Slowfood.de/slow_food_vor_ort/sauerland/
Mail: slowfood@sauerland.de



Slow Food® Sauerland

*„Delikatessen vom Roten Sauerländer Höhenvieh
und vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“*

*Eine Tafelrunde bei und mit unseren Förderern
Gabi und Michael Pfannes*



Restaurant und Waldhotel Schinkenwirt
Eisenberg 3 59939 Olsberg
Tel. 02962-979050
webmaster@schinkenwirt.info
www.schinkenwirt.com