

## **Aktionen: „Seht, so isst Leipzig und die Welt!“**

*Veranstalter: MISEREOR, Slow Food, Katholikentag*

*Ort: Platz vor der Mensa am Park / Moritzbastei*

*Kooperationspartner: Annalinde Gemeinschaftsgarten Leipzig, Studentenwerk Uni Leipzig*

### **1. Biodiversität sehen, riechen und entdecken**

#### **Mobile Hochbeete**

In Zusammenarbeit mit Annalinde Gemeinschaftsgarten Leipzig sind in stapelbaren Kisten, sogenannten Hochbeeten, Kräuter und Kulturpflanzen angepflanzt. Des Weiteren gibt es Hochbeete mit regionalen Pflanzen aus Asien, Lateinamerika und Afrika.

Ein Garten der lokalen Vielfalt bei uns und unseren Partnerländern, der einlädt sich zu

informieren, Tipps zu holen für den eigenen Anbau, die Zubereitung in der Küche und die Bedeutung für die lokale Ernährungssicherung und Biodiversität weltweit.

#### **„Marktplatz für Saatgut und Sortenvielfalt“**

In dem Zelt wird Saatgut aus MISEREOR-Partnerländern (Reis von MASIPAG, Mais von ASPTA/Brasilien) präsentiert, die Bedeutung für die Menschen des Südens wird verdeutlicht und MISEREOR-Projekte vorgestellt.

Außerdem zeigen u.a. „Die Bäcker. Zeit für Geschmack“ gemeinsam mit einem Leipziger Bio-Bäcker, wie wichtig Saatgut, gutes Getreide in Kombination mit dem handwerklichen Können des Bäckers für wohlschmeckende Backwaren ist.

### **2 Euro Speckbaumaktion**

Auf der Goedgedacht-Farm in Südafrika werden Speckbäume gepflanzt und an Besucher weitergegeben, um das Klima zu schützen. Denn der Speckbaum hat die besondere Fähigkeit sehr viel CO<sub>2</sub> zu speichern. Diese Geste greifen wir auch auf dem Katholikentag auf – kleine Speckbäumchen werden gegen Spende an die BesucherInnen des Stands verteilt. Damit setzen wir ein Zeichen für Klimagerechtigkeit.

#### **Sinnes- und Geschmacksparcours**

Am Sinnesparcours „Sinn-Voll“ von Slow Food ist Forschergeist gefragt. Was schmeckt

intensiver? Und was duftet stärker? Frische oder getrocknete Petersilie? An fünf Stationen lernen Kinder und Familien in kurzen Übungen mehr über ihre Sinne sowie Essen und Trinken in seiner Vielfalt bewusster wahrzunehmen.

## 2. Kochwerkstatt als Mitmachaktion – Biodiversität schmecken

### **Tägliche Kochaktionen als Kochshow (z.T. moderiert)**

Aus heimischen Gemüsesorten von Höfen rund um Leipzig sowie internationalen Grundnahrungsmitteln bereiten Köche schmackhafte Gerichte zu und nehmen verschiedene Themen rund um die Wertschöpfungskette Lebensmittel auf. So wird MISEREOR- Gast Ana Asti mit Produkten aus Fairem Handel (auch GEPA O-Saft) eine kleine Mahlzeit zubereiten und damit auch Inhalte transportieren. Des Weiteren werden Flüchtlinge gemeinsam mit einem Leipziger Koch Gerichte aus ihrer Heimat kochen, eine Köchin bietet veganes Fingerfood an und ein Koch zeigt, was man gegen Lebensmittelverschwendung tun kann. (Zeiten siehe Programmübersicht)

### **Kochaktionen mit Verpflegung: Teller statt Tonne – Schnippel-Disko**

Unter der Federführung von Koch Wam Kat wird gemeinsam geschnippelt und gekocht. Gemüse, das nicht den gängigen Schönheitsnormen des Handels entspricht, ist willkommen. Zwischen fünf bis zehn Personen sind beim Gemüse sortieren, vorbereiten, schnippeln etc. aktiv beteiligt. Dabei werden inhaltliche Inputs zu unseren Themen gegeben. Gleichzeitig werden mit der Aktion BesucherInnen des Katholikentags verpflegt.

Am Samstagabend (28. Mai) lädt der Katholikentag alle Leipziger zu einem großen Straßenfest „Danke, Leipzig!“ ein. In diesem Rahmen bieten wir ein sehr altes Leipziger Traditionsgericht an, die „Gelbe Suppe“ von 1893.

### **Kurzinterviews Bühne Moritzbastei**

In unmittelbarer Nähe zu den MISEREOR/Slow Food- Aktionen befindet sich eine Musikbühne. In den Umbaupausen werden die Moderatoren die Zeit nutzen, um an unseren Zelten und zu unseren Aktionen kleine Interviews durchzuführen.

(Siehe Programmübersicht)

### **Gericht zum Katholikentag in der Mensa am Park**

An einem oder zwei Tagen bietet die Mensa zum Thema ‚Seht, so isst Leipzig und die Welt‘ das von Slow Food Leipzig-Halle wiederentdeckte Traditionsgericht ‚Die Gelbe Suppe‘ an.

### **Exkursion „Die Stadt ist unser Garten!“**

Urbane Landwirtschaft erleben im Gemeinschaftsgarten und der Gärtnerei Annalinde.

26. - 28. Mai 2016, täglich 14:00 - 15:30 Uhr, Treffpunkt Neues Rathaus