

Im Zeichen der Schnecke

Slow Food
International
Personen · Projekte
Arche-Passagiere
Convivien
Termine



Terra Madre Tag S 84



Messe S 86

Projekt | Terra Madre und das Jahr der Arche

Das neue Slow Food Jahr wird ganz unter der Neuausrichtung der Arche des Geschmacks stehen. Einer großen Öffentlichkeit wird dies bekannt gegeben, wenn am 10. Dezember weltweit der Terra Madre Tag gefeiert wird.

Von **Robert Friedenberger**, Mitglied des Vorstands

Der alle vier Jahre stattfindende Weltkongress von Slow Food International ist ein wichtiger Meilenstein im Leben der Slow Food Bewegung. So wurden Ende Oktober in Turin eine neue Satzung beschlossen und die internationalen Gremien neu gewählt. Unbemerkterweise von den meisten der 650 Delegierten trat noch ein anderes Ereignis ein. Die internationale sowie alle nationalen Arche-Kommissionen wurden turnusmäßig aufgelöst. Dies ist in der Satzung der internationalen Stiftung für Biodiversität so geregelt.

Slow Food Deutschland sieht diese Zäsur als einen guten Moment, dem Arche-Projekt neuen Schwung zu verleihen. Im internationalen Vergleich nimmt sich die deutsche Bilanz noch bescheiden aus. Die Anzahl der Passagiere in der Arche des Geschmacks ist sicher nicht das allein glücklich machende Kriterium und es soll auch keinen Wettkampf der Länder geben. Mit Sicherheit gibt es aber in nahezu allen Convivien einen oder mehrere Arche-Kan-

didaten. Diese gilt es zu entdecken und zu kommunizieren. Bei mittlerweile über 80 Convivien sollten 100 Archekandidaten keine utopische Zahl sein. Als Impuls wird zum Terra Madre Tag am 10. Dezember das „Jahr der Arche“ ausgerufen. Alle Mitglieder, aber auch sonstige Interessierte, sind aufgerufen, Ideen und Vorschläge zu sammeln und an die Geschäftsstelle zu melden. Zur Unterstützung liegen diesem Heft Postkarten bei, die eingesandt werden können. Auf der Homepage von Slow Food Deutschland kann der Vorschlag auch direkt eingegeben werden.

Die Arche des Geschmacks ist das Projekt von Slow Food, um gegen die dramatisch rückläufige Artenvielfalt bei Nutztieren und -pflanzen zu kämpfen. Im Zuge der Industrialisierung der Landwirtschaft und der Nahrungsmittelverarbeitung verschwinden alte, bewährte Arten, weil sie nicht mehr den technologischen und betriebswirtschaftlichen Ansprüchen und Erwartungen entsprechen. Auch die durch die Globalisierung der Märkte einhergehende Vereinheitlichung von Methoden und Produkten trägt ihren Part dazu bei. Dass damit neben dem Verlust an biologischer Vielfalt auch ein Verlust im sozialen, ökonomischen, kulturellen, naturräumlichen und landschaftlichen Bereich eintritt, ist den meisten nicht bewusst. Die Arche-Passagiere gilt es zu finden und zu benennen, solange es sie noch gibt!

PASSAGIERE DER ARCHE ERFÜLLEN FOLGENDE KRITERIEN

- Sind in ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung



International s 89



Steillage s 95



Projekt s 97

- Identitätsstiftenden Charakter für eine Region
- Unterstützen nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar

Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. In Deutschland sind es aktuell rund 30 Passagiere. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben und Katalogisieren der Passagiere. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International. Im Laufe der Jahre hat sich bei der Bewertung der Arche-Anträge sukzessive ein immer höherer wissenschaftlicher Anspruch entwickelt. Bei künftigen Anträgen soll dieser Anteil auf das zur Beurteilung notwendige Maß reduziert werden. Dafür erhalten die sozialen Aspekte und die landwirtschaftlichen Belange einen höheren Stellenwert. Nachdem bisher der Schwerpunkt auf Nutztieren und -pflanzen lag, soll jetzt ein auch Augenmerk auf Lebensmittel und Zubereitungen gelegt werden. Sie können nicht nur gleichwertig Passagiere der Arche des Geschmacks werden, sie bringen sogar die Grundzüge von Slow Food in besonderem Maße zum Ausdruck.

EIN ARCHE-PASSAGIER WIRD PRESIDIO

Die Unterstützung sowohl von Arche-Passagieren wie von Presidio erfolgt immer aus dem Antrieb heraus, einem Arche-Passagier bzw. dann einem Presidio wieder eine größere Bedeutung in der

Landwirtschaft oder dem Lebensmittelangebot zu verschaffen. Im Idealfall bilden sich aus den Kontakten der Arche-Passagiere heraus Erzeuger-Gemeinschaften. Diese definieren die Herstellungsbedingungen und -standards und garantieren somit die Qualität der Erzeugnisse. Damit ist der wesentliche Schritt zu einem Presidio getan. Was so einfach klingt, ist in der Regel eine Entwicklung über Jahre hinweg. Den Erzeuger-Gemeinschaften gehen oft Arbeitsgruppen, Unterstützernetze und ähnliche Gruppierungen Gleichgesinnter voraus.

UNTERSTÜTZUNG DER ARCHE-ARBEIT

Suche, Beschreibung und Kommunikation kann nur vor Ort sinnvoll stattfinden. Die praktische Verbreitung und Vertiefung des Arche-Gedankens ist konsequenterweise regional angelegt. Deshalb sollen auch weiterhin Aufnahmeanträge zur Arche von den Convivien gestellt werden. Nach Aufnahme eines Passagiers beginnt die eigentliche Unterstützungsarbeit. Wichtig ist, dass sich im betreuenden Convivium eine Person oder eine Arbeitsgruppe als Kümmerer oder Pate findet, die den Passagier kommunikativ betreut. Auch die Arche-Kommission benötigt Unterstützung. Mitglieder, die Interesse an der Mitarbeit haben und einen fachlichen Hintergrund, z. B. aus Landwirtschaft oder Lebensmittelhandwerk, können sich gerne ab sofort beim Vorstand bewerben.

An dieser Stelle und zu diesem Zeitpunkt der erwähnten Zäsur dankt der Vorstand den Mitgliedern der bisherigen Arche-Kommission für ihr Engagement und die geleistete Arbeit. 🍷