

Slow Food in der Region

In Berlin und Brandenburg gibt es drei Convivien von Slow Food: Berlin, Potsdam und Barnim-Oderland. Sie arbeiten eng zusammen. Mitglieder haben gegenseitig Zugangsberechtigung zu den Veranstaltungen.



Slow Food Barnim-Oderland wurde im Mai 2010 gegründet und deckt den Bereich zwischen Berlin und der Oder ab, betreut aber auch nördlich und südlich angrenzende Regionen. Geleitet wird das Convivium von einem dreiköpfigen, ehrenamtlichen **Leitungsgremium**, bestehend aus den Öko-Landwirtinnen Susanne Behring und Sonja Moor sowie dem Journalisten Ulrich Rosenbaum. Darüber hinaus gibt es im gesamten Gebiet Ansprechpartner.

Postanschrift: Ulrich Rosenbaum, Brentanostr. 19, 12163 Berlin, Tel. 0172 9315954

Internet: www.slowfood.de/barnim
www.slowfood-barnim-oderland.de
www.facebook.com/groups/Slowfood.BOL/

eMail: barnim-oderland@slowfood.de



Slow Food...

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten,
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt,
- setzt sich für nachhaltige Lebensmittelproduktion und eine Vermarktung der »kurzen Wege« ein,
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, die diese Ziele teilen,
- vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht den Ernährungsmarkt transparent
- fördert Geschmackserziehung in der ganzen Welt,
- unterstützt den Erhalt von regionalen kulinarischen Traditionen sowie bedrohten Nutztieren und Nutzpflanzen und lehnt Gentechnik im Essen ab,
- möchte dem wahren Genuss wieder einen Stellenwert geben - einem Genuss, den wir mit allen teilen wollen,
- ermutigt zu einem entschleunigten, harmonischen Lebensrhythmus,
- ist eine Non-Profit-Organisation, deren Mitglieder strikt ehrenamtlich arbeiten,
- hat in 153 Ländern der Erde fast 90.000 Mitglieder, die in 80 regionalen Convivien (Tafelrunden) organisiert sind.



Wissen, was man is(s)t

»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.« (Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food)

Warum Slow Food?

»Dass die Globalisierung nicht hält, was sie verspricht, hat der Mensch inzwischen gelernt. Deshalb versucht er, sich wieder in überschaubaren Räumen zu orientieren und entdeckt dabei in der Nachbarschaft Unerhörtes: Bäcker, die backen, Metzger, die schlachten und Fischer, die fischen. Er lernt, dass die Verwandlung von Milch in Butter und Käse praktisch und kulturgeschichtlich so faszinierend ist wie die von Traubensaft in Wein. Schritt für Schritt wird aus dem Verbraucher wieder ein Bürger, der in den elementaren Dingen des Lebens - dazu gehören ohne Zweifel die Herstellung, Beschaffung und Zubereitung von

Nahrungsmitteln - Bescheid und sich zu helfen weiß. Und der sein Land auch in dem kennt und achtet, was es an Eß- und Trinkbarem hervorbringt.« (Eckehard Fuhr in »Die Welt«)

Mitmachen – Mitglied werden!

Zu unseren Veranstaltungen sind Gäste immer herzlich willkommen. Die meisten entscheiden sich erfahrungsgemäß, auch Mitglied zu werden

- um einer großen, weltumspannenden Gemeinschaft anzugehören
- um auch bei Angeboten exklusiv für Mitglieder dabei zu sein
- um von verschiedenen Mitglieder-Vorteilen zu profitieren
- um alle zwei Monate pünktlich das 100 Seiten starke Slow Food Magazin frei Haus zu bekommen, das im Zeitschriftenhandel 6,40 Euro pro Heft kostet.



Als Einzelmitglied zahlen Sie 75 Euro im Jahr, für 20 Euro zusätzlich ist auch Ihre Partnerin bzw. Ihr Partner dabei. Juniorenmitglieder zahlen (bis zum 26. Lebensjahr) nur 30 Euro im Jahr, Studierende nur 12 Euro; sie erhalten das Magazin elektronisch.

Gehen sie einfach im Internet auf die Seite www.slowfood.de, klicken Sie den »Mitglied werden«-Button an und geben Sie Ihre Daten ein. Vergessen Sie bitte nicht, im Aufklappmenü »Barnim-Oderland« zu wählen.

So werden Sie »Unterstützer«

Kleinere und mittlere Unternehmen können »Unterstützer« (früher »Förderer« genannt) werden. Damit erwerben sie das Recht, das begehrte und weltweit geschützte Schnecken-Logo von Slow Food in ihrer Werbung zu verwenden. Fragen Sie uns nach den Konditionen!



Unser Motto: »Gut, sauber, fair«

Gemeinsam zu essen, eine »lange Tafel« aufzumachen und alle einzuladen, gehört bei Slow Food dazu. So wie beim Ernte-Dankmahl im Schatten der Stadtkirche in Eberswalde. Unser Motto: **GUT** muss das Produkt sein, das wir essen, **SAUBER** muss es in seiner Zubereitung und Zusammensetzung sein (z. B. ohne Gentechnik), und **FAIR** müssen Arbeitsbedingungen und der Lohn für jene sein, die das alles für uns herstellen.

Für eine bessere Agrarpolitik

Slow Food setzt sich für eine Agrarpolitik ein, die an der bäuerlichen und nachhaltigen Landwirtschaft orientiert ist, die Natur schützt und artgerechte Tierhaltung unterstützt. Deshalb sind wir auch bei den Demonstrationen gegen Massentierhaltung dabei.



Kochen macht Spaß

Profi- und Hobbyköche finden bei Slow Food zusammen, denn: Kochen macht Spaß! Es gibt es Kochaktionen zum guten Zweck - vor allem für Kinder, die an den guten Geschmack herangeführt werden und Lust am Kochen bekommen sollen. Es gibt auch eine Kochgruppe, die sich regelmäßig in Wandlitz zum gemeinsamen Kochen trifft und auch für Gäste offen ist.



Dem guten Geschmack auf der Spur

Regelmäßig lädt Slow Food Barnim-Oderland Mitglieder und Interessierte zu einer sonntäglichen **Landpartie** ein. Auf dem Programm steht stets der Besuch bei einem bäuerlichen oder handwerklichen Produzenten und anschließend ein gemeinsames Essen in einem Landgasthof. Zu den jährlich wiederkehrenden Events gehören ein Schlachtfest und ein Quapenessen.

Eine Gruppe von Mitgliedern sucht geeignete Adressen für den **Genussführer** aus, der empfehlenswerte Wirtschaftshäuser und Einkaufsquellen enthält. Das Buch erscheint seit 2003 alljährlich im Herbst.

Auch der Schutz bedrohter Nutztier- und Pflanzenarten sowie traditioneller Zubereitung ist ein Thema. Ein Beispiel ist der »Eberswalder Spritzkuchen«.

Slow Food Barnim-Oderland tritt mit seinen Aktiven und Produzenten auch in der **Hauptstadt** auf, so in der Domäne Dahlem, der Eisenbahn-Markthalle und beim Biohoffest.

Wir arbeiten eng mit dem Convivium Berlin zusammen. Unsere Mitglieder haben auch dort Zugang zu allen Veranstaltungen.

