

INHALT

1. GUT, SAUBER UND FAIR	2	5. SCHUTZ DER BIOLOGISCHEN VIelfALT	26
Geschichte einer Idee	2	Stiftung für biologische Vielfalt	26
Philosophie	3	Arche des Geschmacks	27
Botschaft	4	Förderkreise	28
		Märkte der Erde	29
2. NETZWERK	6	6. PRODUZENTEN UND KOPRODUZENTEN	30
Struktur	6	Salone del Gusto	32
Lokale Gemeinschaften	7	Cheese	33
Verein	8	Slow Fish	34
Convivien	9	Veranstaltungen weltweit	35
Mitglieder	10		
Weitere Einrichtungen	11	7. KOMMUNIKATION UND KAMPAGNEN	36
		www.slowfood.com	37
3. TERRA MADRE	12	Slow Food-Almanach	37
Das Projekt	13	Internationale Kommunikation	37
Netzwerk der Netzwerke	14	Slow Food Verlag	37
Veranstaltung in Turin	15	Manifest der Qualität	38
Projekte und Austauschprogramme in den Lebensmittelbündnissen	17	Rohmilchkäse	39
		Gentechnisch veränderte Organismen	39
		Fischerei	39
4. GESCHMACKSERZIEHUNG	18	8. SLOW WORLD	40
Aktivitäten der Convivien	19	Zeitleiste	41
Geschmackserlebnisse	20	Häufig gestellte Fragen	42
Schulen	21	Manifest	44
Schulgärten	22	Erklärung von Puebla	45
Weltweit	23	Empfohlene Literatur	45
Universität der Gastronomischen Wissenschaften	24	Who's Who	46
Essen im Alltag	25	Kontakt	46



Foto M. Sasia

Von der Öno-Gastronomie zur Öko-Gastronomie

Slow Food wurde 1986 vom Food-Aktivisten Carlo Petrini als „önogastronomischer“ (Wein und Essen) Verein in der norditalienischen Kleinstadt Bra gegründet. Dessen anfängliches Ziel war es, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Inzwischen aber setzt sich Slow Food auch für eine hohe Lebensqualität ein und – als logische Konsequenz – auch für den Schutz unseres gefährdeten Planeten.

Von der Öko-Gastronomie zur neuen Gastronomie

Slow Food glaubt an eine „neue Gastronomie“: Eine Gastronomie, welche eine freie Wahl zulässt, eine Gastronomie der Aufklärung und Erziehung, an eine multidisziplinäre Annäherung an Lebensmittel, die das bestmögliche Leben verspricht – wenn die vorhandenen Ressourcen genutzt werden.

Vom Lokalen zum Globalen

Slow Food zählt heute 85.000 vernetzte Mitglieder in 132 Ländern, mit nationalen Vereinen in Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Italien, Japan, der Schweiz, den USA. Zwei weitere Vereine entstehen zur Zeit in Australien und den Niederlanden (Stand Juni 2008).

Von der Lebensmittelqualität zur Lebensqualität

DIE GESCHICHTE EINER IDEE

GUT,
SAUBER
& FAIR

© Daniel Attia/zefa/Corbis

Slow Food engagiert sich für den **Schutz** traditioneller und nachhaltiger Qualitätslebensmittel und deren wichtigster Inhaltsstoffe, für den **Erhalt** von Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie für die **Wahrung** der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen.

Slow Food ist überzeugt, dass nur die Landwirtschaft Entwicklungsperspektiven besonders für die ärmsten Regionen der Welt bietet, die auf dem Wissen der lokalen Gemeinschaften beruht und im Einklang mit dem sie umgebenden Ökosystem steht.

Slow Food schützt Orte, die für unser gastronomisches Erbe von geschichtlichem, künstlerischem oder gesellschaftlichem Wert sind und erkennt Geschichte und Kultur einer jeden gesellschaftlichen Gruppe an – indem es in einem breiten, auf gegenseitigem Austausch basierendem Netzwerk arbeitet.

Essen ist ein **landwirtschaftlicher Akt**, durch den aufgeklärte, kritische Konsumenten gleichzeitig zu **Koproduzenten** werden, deren Entscheidungen die landwirtschaftliche Produktion und den Zustand des Ökosystems beeinflussen. Daher sollten Lebensmittel **gut, sauber** und **fair** sein.

Gut ... wohlschmeckend, frisch, die Sinne anregend und befriedigend.

Sauber ... hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne der menschlichen Gesundheit zu schaden.

Fair... die soziale Gerechtigkeit achtend, das bedeutet eine angemessene Bezahlung und faire Bedingungen für alle – von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.

Indem wir unsere Wahrnehmung schulen und Lebensmittel genießen, verstehen und schätzen lernen, öffnen wir auch die Augen für die Welt.

PHILOSOPHIE

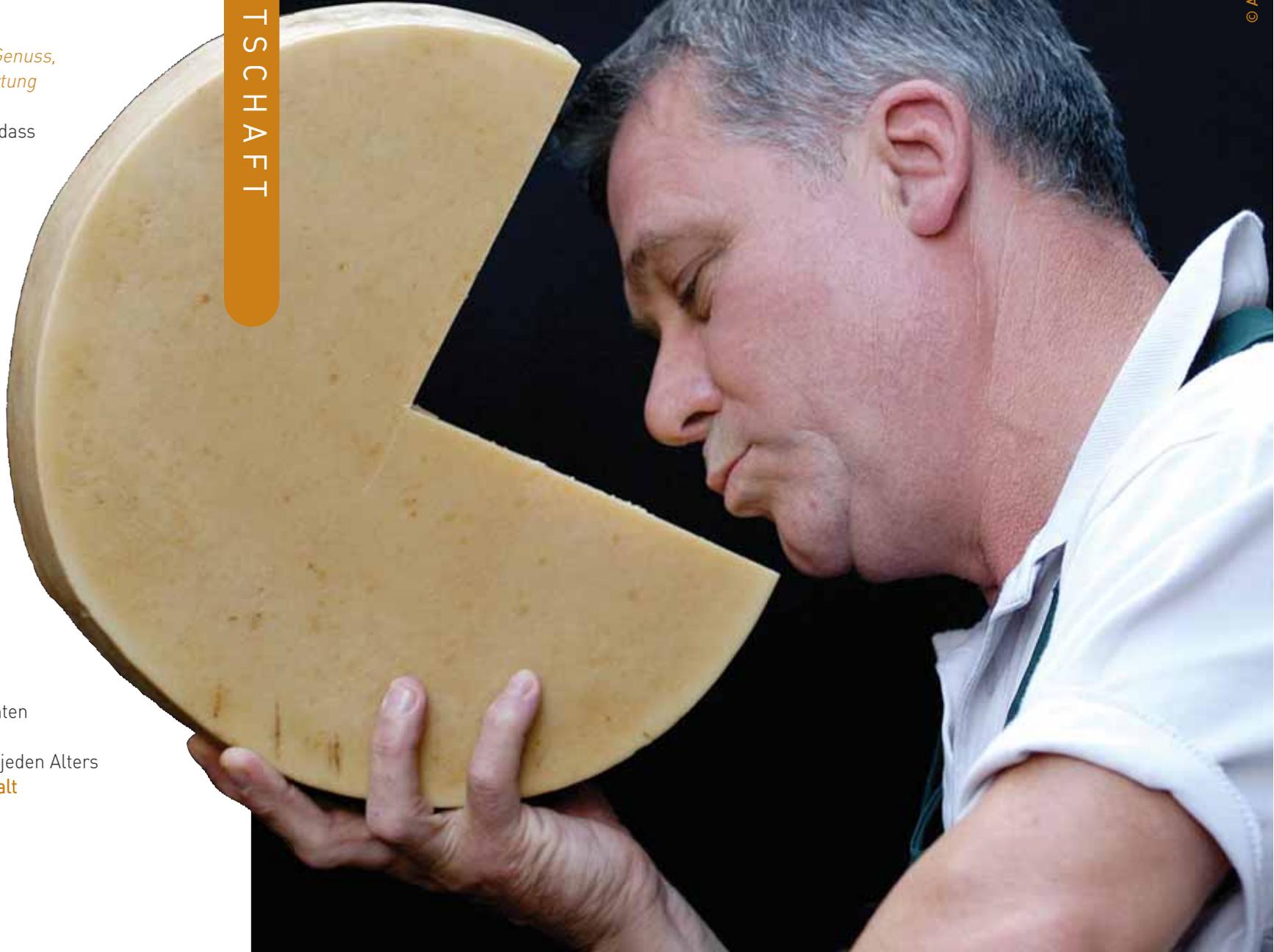


*Essen ist gleichbedeutend mit Genuss,
Bewusstsein und mit Verantwortung*

Slow Food ist davon überzeugt, dass Gastronomie unter anderem untrennbar mit Politik, Landwirtschaft und Umwelt verknüpft ist. Deshalb spielt sie weltweit eine so wichtige Rolle bei landwirtschaftlichen und ökologischen Fragen.

Slow Food tritt ein für die biologische Vielfalt in unserem Nahrungsangebot, fördert die Geschmackserziehung und bringt die Erzeuger von Qualitätslebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Koproduzenten zusammen. Dabei wählt Slow Food einen unverwechselbaren und einzigartigen Ansatz.

- Aufbau von **Netzwerken**, um Produzenten und Koproduzenten zusammenzubringen
- **Erziehung** von Konsumenten jeden Alters
- Schutz der **biologischen Vielfalt**



Slow Food präsentiert Qualitätslebensmittel auf regionalen und internationalen Messen, Veranstaltungen und Märkten. Darüber hinaus hat Slow Food **Terra Madre** ins Leben gerufen.

- Terra Madre** ist gleichzeitig,
- ein Projekt,** das eine lokale und nachhaltige Wirtschaft aktiv unterstützt
 - ein Netzwerk** von 5.000 Lebensmittelproduzenten aus 1.600 Lebensmittelbündnissen, 1.000 Köchen und 400 Wissenschaftlern aus 150 Ländern
 - eine Veranstaltung,** „ein Welttreffen der Lebensmittelbündnisse“, das die oben beschriebene Slow Food Philosophie verkörpert.

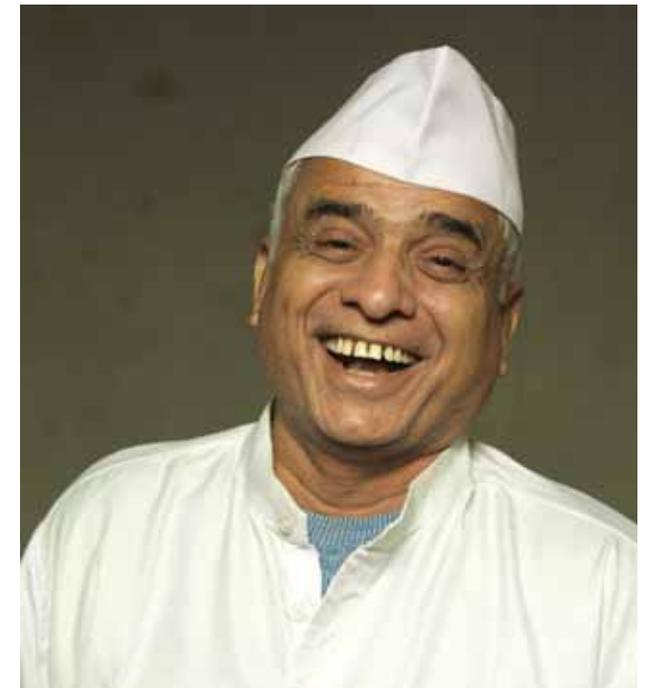
Detaillierte Informationen dazu finden Sie in Kapitel 3.



Slow Food hält **Geschmackserziehung** für das beste Mittel gegen die Flut aus Junk und Fast Food und genormten Lebensmitteln und für den besten Weg, die einheimische Küche, traditionelle Produkte, Gemüsesorten und Tierrassen zu schützen. Durch regionale Veranstaltungen führen **Convivien** ihre Mitglieder an neue Lebensmittel heran, während man in **Geschmackserlebnissen** unter Anleitung von Experten mehr über diese lernen kann. **Slow Food in Schulen** bildet die Jüngsten, die **Universität der Gastronomischen Wissenschaften** schult die Gastronomen der Zukunft. Siehe Kapitel 4.



Slow Food vertritt die **Auffassung**, dass kulinarischer Genuss mit dem Bemühen einhergehen sollte, die **biologische Vielfalt von Lebensmitteln** zu erhalten: Dazu gehören die zahllosen traditionellen Käsesorten, Getreide- und Gemüsearten, Früchte und Tierrassen, die zunehmend durch Fertignahrung ersetzt und von der Agrarindustrie verdrängt werden. Die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** unterstützt Projekte wie die Arche des Geschmacks, die Förderkreise und Terra Madre, die das wertvolle Lebensmittelerbe fördern und erhalten sollen. Siehe Kapitel 5.



NETZWERK



STRUKTUR

Formal betrachtet ist Slow Food eine internationale, mitgliedergestützte gemeinnützige Organisation. Informell ist es der Vermittler in einem **weltweiten Netzwerk**, das sich für einen Wandel in der derzeitigen Nahrungsmittelproduktion und -distribution engagiert. Das übergeordnete Netzwerk besteht aus konzentrischen Sub-Netzwerken:

- mehr als 85.000 Mitglieder in mehr als 1.000 Convivien in 132 Ländern
- Einrichtungen und Organisationen auf der ganzen Welt, die dieselben Ziele verfolgen
- Terra Madre





LOKALE GEMEINSCHAFTEN

Der Begriff „Lebensmittelbündnis“ wurde 2004 auf der Veranstaltung Terra Madre geprägt, bei der Kleinproduzenten von Lebensmitteln aus fünf Kontinenten allgemeine Fragen diskutierten und Ansichten austauschten. Zudem umfasst der Begriff den Herkunftsort der Erzeuger und spiegelt ein neues Verständnis einer „lokalen Wirtschaft“, basierend auf Lebensmitteln, Landwirtschaft, Tradition und Kultur wider.

Die zentrale Stellung der Lebensmittel **innerhalb dieser Bündnisse** führt zu einer nachhaltigen und existenzfähigen Wirtschaft - dies gilt für ein hoch entwickeltes Wirtschaftssystem ebenso wie für eines, das noch in der Entwicklung steckt. Die unsichtbaren Mechanismen des Marktes werden bei einer nachhaltigen Wirtschaft somit durch Güte und gleichzeitige Strenge der Natur ersetzt.

Die Lebensmittelbündnisse sind Kern **des weltweiten Slow Food Netzwerks**. Sie setzen den „guten, sauberen

und fairen“ Gedanken in der Nahrungsproduktion effektiv um, schützen die biologische Vielfalt, wahren Traditionen, fördern Gastfreundschaft und geben Wissen weiter. Betrachtet man den Raubbau an der Natur und die Umweltschäden in der heutigen globalisierten Welt, dann zeigen sich die Grenzen der Marktwirtschaft. Die Mikroökonomien der lokalen Lebensmittelbündnisse im Slow Food Netzwerk dagegen arbeiten bereits gewinnbringend und im Einklang mit dem Ökosystem und ihrer Kultur – oder haben das Potenzial dazu, dies zu tun.

Die „Bausteine“ des Vereins sind unabhängige Ortsgruppen, genannt **Convivien**, die Genuss und Qualität im Alltag schätzen und kultivieren. Sie treffen sich regelmäßig, leben Geselligkeit und geben einheimischen Gerichten einen besonderen Stellenwert, bauen Kontakte zu Erzeugern auf, starten Kampagnen zum Schutz traditioneller Lebensmittel, organisieren Verkostungen und Seminare, ermuntern Köche, lokale Produkte zu verwenden, wählen Produzenten aus, die an internationalen Veranstaltungen teilnehmen, und fördern die Geschmackserziehung in Schulen. Die Aktivitäten der Convivien sind für die Slow Food Bewegung sehr wichtig, denn sie füllen deren Philosophie mit Leben. Die von den örtlichen Convivien organisierten Veranstaltungen und Initiativen – vom Bauernmarkt in der libanesischen Hauptstadt Beirut über das Food Film Festival in Mar del Plata in Argentinien bis zum Partnerschaftsprogramm zwischen Madison in den USA und dem italienischen Mantua – sind die Orte, an denen sich Mitglieder treffen und die Begeisterung spüren können, die das gesamte Slow Food Netzwerk verbindet.

CONVIVIEN



MITGLIEDER

Slow Food steht allen offen, und die Verschiedenheit seiner Mitglieder ist eine seiner größten Stärken. Es ist eine so genannte *Grassroot-Organisation*, in der alle Mitglieder durch eigene Veranstaltungen oder einfach durch ihre Teilnahme an regionalen, nationalen und internationalen Aktionen eine wichtige Rolle spielen können.

Mitglieder können sich einem Convivium anschließen oder neue Convivien gründen. Sie sind Teil einer lokalen Gemeinschaft, können aber ebenso das breite internationale Slow Food Netzwerk mitgestalten. Als Mitglied von Slow Food können Sie mithelfen, das Nahrungsmittelsystem zu verändern. Sie können Teil

eines internationalen Netzwerks von gleichgesinnten Erzeugern und Koproduzenten werden, indem Sie nachhaltig hergestellte und vertriebene Lebensmittel fördern und pädagogische Projekte auf der ganzen Welt unterstützen. Ihr Slow Food Mitgliedsausweis ist daher an sich bereits ein ethischer Beitrag.

Die konkreten Vorteile einer Mitgliedschaft variieren von Land zu Land, beinhalten aber im allgemeinen:

- den persönlichen Mitgliedsausweis und eine Ausgabe der Slow Food Fibel (für Neumitglieder);
- eine Ausgabe des Slow Food-Almanach, ein jährlicher Überblick über alle Ereignisse in der Welt von Slow Food;

- den monatlichen elektronischen Newsletter, die Slow Food Times;
- gedruckte Magazine, wo verfügbar;
- Preisnachlässe bei regionalen, nationalen und internationalen Slow Food Ereignissen — von saisonalen Veranstaltungen bis Filmfestivals, Exkursionen zu Produzenten bis hin zu Geschmackserlebnissen — und auf Slow Food – Artikel.

Um Mitglied zu werden oder ein Convivium zu gründen, kontaktieren Sie ein Convivium in Ihrer Nähe oder besuchen Sie www.slowfood.com.

Folgende Institutionen hat Slow Food International mitgegründet:

- Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt, in Partnerschaft mit der Region Toskana. Die Stiftung unterstützt und finanziert Slow Food Projekte wie die Förderkreise und die Arche des Geschmacks, um weltweit die biologische Vielfalt der Lebensmittel und der Landwirtschaft zu fördern.
- Die Terra Madre Stiftung, in Kooperation mit der Stadt Turin, der Region Piemont, dem italienischen Land- und Forstwirtschaftsministerium und der Behörde für Entwicklungshilfe des italienischen

Außenministeriums. Die Stiftung organisiert alle zwei Jahre die Veranstaltung Terra Madre in Turin und erweitert stetig das internationale Netzwerk, mit dessen Hilfe Mitglieder von Lebensmittelbündnissen, Köche und Wissenschaftler Kontakte knüpfen und sich zum Erfahrungsaustausch treffen können.

In der Agenzia di Pollenzo in der Nähe von Bra (zu diesem Zweck mit Unterstützung der Region Piemont und von über 300 privaten Spendern renoviert) hat Slow Food den Verein Freunde der Universität der Gastronomischen Wissenschaften gegründet. Aufgabe des Vereins ist es, für die gesetzlich anerkannte

Privatuniversität Mittel aufzubringen und Strategien für deren Management zu entwickeln.

Einige nationale Vereine haben weitere juristische Einheiten gegründet, die Veranstaltungen und Projekte durchführen und sich durch deren Gewinne finanzieren. So besitzt Slow Food Italien beispielsweise zwei kommerzielle, sich selbstfinanzierende Unternehmen: Slow Food Promozione srl ist zuständig für Großveranstaltungen, Fundraising, Werbung und die Ansprache von Sponsoren, Slow Food Editore srl betreibt das Verlagsgeschäft. Slow Food Schweiz hingegen hat die Stiftung Slow Food Schweiz gegründet.

WEITERE EINRICHTUNGEN





TERRA MADRE



Terra
madre

DAS PROJEKT

Das Slow Food-Projekt **Terra Madre** – Mutter Erde – baut stetig ein internationales **Netzwerk** von Lebensmittelproduzenten, Vertretern lokaler Gemeinschaften, Köchen, Wissenschaftlern und jungen Leuten auf - mit dem Ziel einer **guten, sauberen** und **fairen** Lebensmittelherstellung, welche die Erde und ihre Bewohner sowie die Vielfalt der Geschmäcker, Gerichte und Kulturen berücksichtigt.

In einer Welt, welche von industrieller Landwirtschaft geprägt ist, spricht sich Terra Madre aktiv für die Unterstützung von nachhaltigen, lokalen Wirtschaftsmodellen aus.



NETZWERK DER NETZWERKE

Zum Terra Madre „Netzwerk der Netzwerke“ gehören:

Lebensmittelbündnisse

Der Begriff wurde geprägt, um die vielen verschiedenen Geschäftszweige und Berufe in der Lebensmittelproduktionskette zu fassen, die historisch, gesellschaftlich oder kulturell mit einem bestimmten geografischen Gebiet verbunden sind: von Menschen, die Saatgut für die Zukunft aufbewahren, Köchen, Bauern und Fischern bis hin zu Sammlern von Wildfrüchten, Tierzüchtern, Wissenschaftlern und anderen. Den Terra Madre Lebensmittelbündnissen gehören über 5.000 Produzenten in mehr als 130 Ländern an.

Köche

Über 1.000 Köche von allen Kontinenten wissen, wie bedeutend ihr Beitrag für die Arbeit der Kleinproduzenten in den Lebensmittelbündnissen ist. Sie wissen, dass sich Genuss nicht von der Verantwortung gegenüber den Erzeugern trennen lässt, die ihre eigene Arbeit schließlich erst ermöglichen. Indem sie mit Erzeugern zusammen arbeiten, bewahren sie kulturelle Traditionen, bekämpfen die Standardisierung von Essen und machen die Restaurantgäste mit ihrer Philosophie bekannt.

Universitäten

450 Wissenschaftler von 250 Universitäten und Forschungszentren auf der ganzen Welt engagieren sich in ihrem Fachgebiet für den Erhalt und den Ausbau einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion – durch öffentliche Aufklärungsarbeit und die Ausbildung von Mitarbeitern im

Lebensmittelbereich. Diese Gruppe von Akademikern, die sich den Werten von Terra Madre verschrieben hat, will die Kluft zwischen Theorie und Praxis überwinden. Die Forscher helfen den Erzeugern mit wissenschaftlicher Sachkenntnis und treiben den Austausch zwischen den lokalen Gemeinschaften voran, hören aber dennoch den Erzeugern zu und lernen von deren praktischer Erfahrung.

Jugendnetzwerk

Die im November 2007 auf dem fünften internationalen Slow Food-Kongress in Puebla, Mexiko gegründete Bewegung engagiert sich für den Schutz von Lebensmitteln und Esskultur. Aus einer gemeinsamen Idee von Studenten der Universität der Gastronomischen Wissenschaften und Slow Food USA entstanden, gehören ihm Studenten, junge Erzeuger, Köche und Aktivisten an. Die Initiative unterstreicht, wie wichtig die nächste Generation für die Förderung einer Lebensmittelproduktion in Kleinbetrieben ist, die einen Nutzen für die einheimische Wirtschaft und Umwelt sowie mehr soziale Gerechtigkeit bedeutet. Das Jugendnetzwerk wird sicherstellen, dass das Wissen über Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion weitergegeben wird und dadurch eine neue Generation von aktiven Koproduzenten entsteht.

Das Terra Madre **Netzwerk der Netzwerke** unterstützt:

- Projekte und Austauschprogramme der Lebensmittelbündnisse
- regionale und nationale Treffen
- die internationale Veranstaltung Terra Madre in Turin



VERANSTALTUNG IN TURIN

Aus dem virtuellen Netzwerk wird alle zwei Jahre in Turin reales, wenn sich die Lebensmittelbündnisse beim internationalen Terra Madre-Event kennen lernen und in zwanglosen Treffen und offiziellen Seminaren zusammen kommen, um Standpunkte auszutauschen, zu diskutieren und gemeinsame Belange anzugehen. Auf der Veranstaltung begegnet man Hirten aus Kenia und Sibirien, Obstbauern aus Kalifornien und Peru, Fischern aus den

Niederlanden und Korea ... die alle miteinander essen, ähnliche Ansichten teilen und Freundschaften pflegen. Diese mannigfaltige, scheinbar grenzenlose Vielfalt steht sinnbildlich für einen alternativen Zugang zu hochwertigem Essen. Einen Zugang, der nicht nur die Besonderheiten unseres Essens, sondern auch die natürlichen Ressourcen, das globale Gleichgewicht, die Würde der Arbeiter und die Gesundheit der Verbraucher berücksichtigt.

- 2004** Die Veranstaltung wurde in diesem Jahr zum ersten Mal gleichzeitig mit dem Salone del Gusto abgehalten. Delegierte beteiligten sich an Workshops und Diskussionen rund um die zentralen Themen Nachhaltigkeit, biologische Vielfalt, Gemeinschaft und regionale Entwicklung. Diese Erfahrung regte viele dazu an, anschließend kleinere Treffen untereinander zu organisieren und führte dadurch zu einem internationalen Netzwerk.
- 2006** Die zweite Edition von Terra Madre zog 9.300 Teilnehmer an, darunter 5.000 kleine Lebensmittelhandwerker aus 1.600 Lebensmittelbündnissen in 150 Ländern; 1.000 Köche (darunter Küchenchefs, Restaurantbetreiber und Hobbyköche); über 400 Wissenschaftler von 225 Universitäten und Vertreter von 2.300 NROs (Nicht-Regierungsorganisationen) und Institutionen. Ebenso waren 1.000 Journalisten aus aller Welt auf der Veranstaltung vertreten.
- 2008** Wenn sich etwas daran ändern soll, wie Lebensmittel produziert und konsumiert werden, muss die nächste Generation involviert werden. Daher widmet sich die dritte Edition von Terra Madre vom 23. bis 27. Oktober 2008 in Turin diesmal den jungen Menschen. Auf der Terra Madre 2006 waren Köche, Lehrer und Wissenschaftler die „neuen“ Teilnehmer. Im Jahr 2008 werden sich ihnen rund 1.000 Studenten und Jungproduzenten von der Nord- und Südhalbkugel anschließen, die ein neues internationales Slow Food-Jugendnetzwerk gegründet haben. Zudem werden Sänger, Musiker, Tänzer und Geschichtenerzähler aus den Lebensmittelbündnissen zu Gast sein – eine natürliche Erweiterung im Sinne der ganzheitlichen Interpretation von Esskultur durch Slow Food.

Andere Zusammenkünfte

Regionale Treffen fanden in Brasilien (über 500 Teilnehmer), Indien (480 Teilnehmer), Kenia, den Niederlanden, Schweden und Weißrussland statt, weitere sind in Irland, Österreich und Ungarn geplant.







PROJEKTE UND AUSTAUSCHPROGRAMME IN DEN LEBENSMITTELBÜNDNISSEN

Kenia-Uganda

Ugandische Lebensmittelbündnisse empfangen 2007 eine Gruppe von 25 Bauern aus Kenia und tauschten sich über Anbaumethoden aus. Während des einwöchigen Besuchs lernten die Kenianer eine andere Art der Landwirtschaft kennen und stellten dabei fest, dass sie ihre natürlichen Ressourcen und Energievorräte besser nutzen können.

Mensabetrieb an der Universität

Der Mensabetrieb der Iowa State University (ISU) bat einen der Köche von Terra Madre, Bob Perry, derzeit Koordinator des Verpflegungsbetriebs an der University of Kentucky,

um Unterstützung bei logistischen Fragen im Programm "Vom Bauernhof zur ISU".

Guter, sauberer und fairer Fischhandel

Das Lebensmittelbündnis der friesischen Inselfischer in den Niederlanden hat ein kleines internationales Handelsnetzwerk für geräucherten, gepökelten und getrockneten Fisch gegründet und verwendet dafür Ressourcen ihrer lokal und nachhaltig arbeitenden Kollegen aus dem gesamten Terra Madre - Netzwerk. Weitere Informationen zu Terra Madre und anderen Projekten finden Sie unter www.terramadre.info



A woman with dark, curly hair is shown in profile, looking down at a white spoon she is holding. The spoon has a small amount of food on it. She is wearing a light-colored, patterned short-sleeved shirt. The background is blurred, suggesting an indoor setting like a cafe or restaurant. An orange banner with rounded ends is overlaid on the image, containing the text 'GESCHMACKSERZIEHUNG'.

GESCHMACKSERZIEHUNG



Slow Food geht bei der Geschmackserziehung einen neuartigen Weg, welcher auf dem Neuerwachen, dem Trainieren der Sinne und dem Auseinandersetzen mit Produktionstechniken basiert.-

Slow Food betrachtet Geschmack als eine aufschlussreiche Erfahrung, die das Bewusstsein schärft

Slow Food organisiert Erziehungsprogramme für jedermann und auf allen Niveaus, von Kindern und Lehrern bis hin zu Mitgliedern und Veranstaltungsteilnehmern.

Slow Food – Geschmackserziehungsprojekte

unterscheiden sich insofern von allen anderen, als dass sie auf der Vorstellung basieren, dass Essen mit Genuss, Kultur und Geselligkeit einhergeht und schon der Essensvorgang an sich Werte, Einstellungen und Gefühle beeinflussen kann.

AKTIVITÄTEN DER CONVIVIEN

In Kursen und auf Bauernhof- und Marktbesuchen verfeinern Mitglieder der Convivien ihre sensorischen Fähigkeiten, lernen mehr über Essen und prägen ihren Sinn für Lebensmittel aus. Durch die Zusammenarbeit mit Schulen und regionalen Produzenten sowie durch die Organisation von Konferenzen mit Autoren und Experten bieten die Convivien einer breiten Öffentlichkeit Geschmackserziehung und vermitteln ein Bewusstsein für aktuelle Essensfragen. In Italien organisieren sie ein Programm mit dem Titel Master of Food und behandeln darin 24 Fachgebiete von gastronomischem Interesse. Im Jahr 2007 nahmen rund 9.500 Leute an den 400 Kursen im ganzen Land statt. Nun ist die Initiative erfolgreich in Japan gestartet.

GESCHMACKSERLEBNISSE

Ein Leitmotiv aller internationalen und regionalen Veranstaltungen von Slow Food seit 1994 ist, dass die Teilnehmer in den einstündigen Geschmackserlebnissen Produkte probieren können, während Produzenten und Fachleute diese erläutern. Der enorme Erfolg der Workshops zeigt den tiefen Wunsch der Menschen daran, Essen und das Wissen darum miteinander auf angenehme Art und Weise aus erster Hand zu erfahren.



SCHULEN

Seit Slow Food Italien im Schuljahr 1998/1999 vom italienischen Bildungsministerium als Lehrkörper auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Sinnesschulung anerkannt wurde, bietet der Verein in Schulen auf allen Ebenen Ausbildungs- und Auffrischkurse für Lehrer an. Rund 9.000 Lehrer haben seit 1998 an den Slow Food- Kursen teilgenommen und ihr Wissen an Tausende Schüler und Eltern im Geschmackserziehungsprogramm weitergegeben. Als Kursbuch dient eine Anleitung mit dem Titel „Dire, fare, gustare“ (Sagen, machen, schmecken).

Slow Food Italien führt derzeit eine Studie zur Essensqualität in Schulmensen in Italien durch und schreibt an einem Manifest für eine „gute, saubere und faire“ Schulmensa. Zudem arbeitet es mit dem regionalen Bildungsministerium im Piemont und der Universität der Gastronomischen Wissenschaften daran, das Essensangebot an Universitäten zu verbessern.

Auf dem fünften internationalen Slow Food Kongress im November 2007 in Puebla, Mexiko wurde eine Veröffentlichung über Sinnesschulung vorgestellt. Sie heißt „In welchem Sinne?“ (In che senso?) - und ist in gedruckter und elektronischer Form auf Englisch und Italienisch erhältlich.

Slow Food USA fördert zahlreiche „Vom Bauernhof zum College“ Programme, unter anderem das Yale Sustainable Food Project, in dem regional angebaute Lebensmittel in der Berkeley College Mensa angeboten werden. „Slow Food on Campus“, das neueste Projekt von Slow Food USA, möchte durch die Gründung von Campus-Convivien gutes, sauberes und faires Essen an den Colleges und Universitäten des Landes einführen. Die Studenten

- organisieren Verkostungen, Abendessen, Vorlesungen und Exkursionen
- kooperieren mit ihren Lebensmittellieferanten, um mehr regionale und nachhaltige Lebensmittel zu beziehen
- vernetzen sich, um das Jugendnetzwerk landesweit aufzubauen.

Im Jahr 2001 leitete Slow Food USA das erste nationale Projekt, das Schulgärten förderte. Die Mitglieder legten Gemüseärten auf dem Schulgelände an, sodass die Kinder eigene Lebensmittel anbauen, ihr Geschick als Gärtner entwickeln und die Sinne schulen konnten. Um das Projekt landesweit zu etablieren wurde ein Pädagogischer Ausschuss eingerichtet, und allein innerhalb von zwei Jahren entstanden in den USA 30 weitere Schulgärten. Seitdem wurde das Projekt mit dem Titel "Vom-Garten-auf-den-Tisch" um Kochprogramme nach Schulschluss und Exkursionen auf Bauernhöfen erweitert. 2003 befand der Internationale Slow Food Kongress, jedes Convivium auf der Welt sollte sich bemühen, Schulgartenprojekte aufzubauen. Slow Food Italien beschloss 2006 auf dem nationalen Kongress in San Remo, 100 Gärten in Italien anzulegen. Die Convivium-Schulgärten folgen den drei wesentlichen Grundsätzen von „gut, sauber und fair“. Sie sind *gut*, weil sie von Workshops begleitet werden, die Kinder und Eltern dazu befähigen, die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln wahrzunehmen und qualitativ hochwertiges Essen in Schulmensen zu fordern; *sauber*, weil junge Leute lernen, organische und biodynamische Anbaumethoden einzusetzen und nach dem Saatgut regionaler Obst- und Gemüsesorten Ausschau zu halten, und weil sie erfahren, wie sie Lebensmittel-Kilometer reduzieren – indem sie regionales Essen vorziehen; *fair*, weil sie zur Weitergabe des Wissens zur nächsten Generation ermutigen, die gesellschaftliche Rolle von Älteren und Freiwilligen schätzen und zu Partnerschaften mit anderen derartigen Projekten in Entwicklungsländern führen.

Inzwischen gibt es 110 Convivium-Schulgärten in Italien und 54 weitere weltweit.



WELTWEIT

Slow Food Convivien arbeiten mit Schulen auf der ganzen Welt zusammen und wollen Kinder an die Geschmackserziehung heranführen.

Dublin, Irland

Das Slow Food Convivium Dublin hat sich anlässlich des Europäischen Tages für gesunde Ernährung und gesundes Kochen für Kinder mit Eurotoques zusammengeschlossen, einer pan-europäischen Gruppe von Chefköchen, die sich der Förderung von qualitativ hochwertigem Essen verschrieben hat. Die beiden Organisationen arbeiten nun seit drei Jahren an einem pädagogischen Projekt in Schulen, das Schüler und Familien dazu bewegen soll, regional angebaute, saisonale Produkte zu essen. Außerdem gehen die Köche direkt in die Klassen und zeigen den Kindern so, welchen Spaß Kochen und Essen machen kann.

Molo, Kenia

Das Slow Food Convivium Central Rift Valley kooperiert mit dem Netzwerk für Ökolandwirtschaft in Afrika, um Kinder mit biologischer Landwirtschaft und traditionellem Gemüse vertraut zu machen. Die landwirtschaftlichen Erzeugnisse werden vom Schulkoch geerntet und bilden die Zutaten des täglichen Mittagessens. So wird durch das Projekt nicht nur das Gehirn der Schüler besser mit Nährstoffen versorgt, sondern sie setzen sich auch bewusster mit der Zerstörung des kenianischen Regenwalds auseinander und haben deshalb zur Mahnung Bäume um den Garten herum gepflanzt.

Ontario, Kanada

Das Slow Food Convivium Sault Sainte Marie organisiert Kochunterricht für Sechstklässler zum Thema „kreatives Essen“: Einfache Rezepte und leckere Häppchen mit frischen Zutaten, die von Kindern leicht zuzubereiten sind, werden angeboten. Diese Kurse, die vom

Bildungsministerium in Ontario unterstützt werden, laufen erfolgreich seit drei Jahren und haben die Kinder dazu angeregt, Junk Food durch beispielsweise Gemüsetaschen und Fruchtsakes zu ersetzen.

Perth, Australien

Seit 2006 unterstützt Slow Food den „essbaren Schulgarten“ an der Wembley Downs Grundschule. Das Projekt sensibilisiert die Schüler dafür, wann Obst und Gemüse Saison hat und woher es kommt. Alles, was aus dem Garten stammt, ist nahrhaft und liefert letztlich etwas für ein Fest der Schulgemeinde; so wird sogar das Unkraut in Wasser getunkt und als „Tee“ für andere Pflanzen verwendet.

Steiermark, Österreich

Das Projekt der Conviviums-Schulgärten von Slow Food Steiermark, zu dem 16 Schulen gehören, startete 2005 mit einem Sinnesführer zu 20 Geschmackserziehungsaktionen. 2007 brachten Schüler und Lehrer ein „Frühstücksbuch“ heraus, das unterstreicht, wie wichtig die erste Mahlzeit am Tag ist und Rezepte mit unbehandelten Erzeugnissen aus den Schulen enthält. Ein besonderes Erlebnis ist der Markt am Schuljahresende, auf dem die Kinder die Ernte verkaufen und mit den Einnahmen Saatgut für das nächste Jahr erwerben. Das Projekt bekommt fachkundige Unterstützung und eine Entwicklungsförderung von der EU. Es gibt sogar eine eigene Agrarwirtin, die Schüler und Lehrer ausbildet und ihnen in technischen Fragen weiterhilft. Sie betreut zudem den Austausch von Saatgut zwischen den verschiedenen Schulen, der für die Schüler auch eine Gelegenheit ist, sich mit anderen Kindern über den Anbau zu unterhalten und Freundschaften zu schließen.





© A. Peroti



Foto F. Bella

UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften (UNISG) nahm ihren Lehrbetrieb 2004 auf, gefördert vom internationalen Slow Food Verein und den Regionen Piemont und Emilia-Romagna. Die private, staatlich anerkannte Einrichtung ist die erste Universität ihrer Art, welche dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften Seriosität verleiht und eine neue Definition von Gastronomie ermöglicht.

Lehrveranstaltungen werden auf zwei Campus angeboten: In **Pollenzo** bei Bra im Piemont wird der dreijährige Bachelor Studiengang Gastronomische Wissenschaften und ab 2008 ein zweijähriger spezialisierter Aufbau Studiengang in Gastronomischem Business Management gelehrt, in **Colorno** bei Parma in der Emilia-Romagna werden einjährige Postgraduate-Master Programme in gastronomischen Wissenschaften sowie in „Food Culture and Communication“ angeboten.

Das innovative multidisziplinäre Modell der Universität verbindet Geistes- und Naturwissenschaften mit Sinnesschulung und Praxiserfahrung (auf Reisen in alle Welt), von traditionell-handwerklichen bis hin zu industriellen Herstellungsmethoden von Lebensmitteln. Ziel ist es, ein neues Verständnis von Gastronomie und ein neues Berufsbild zu schaffen: Den Gastronomen, der in der Lage ist, den Essensvorgang an sich mit der Produktion von Lebensmitteln und all den Zwischenschritten zu verknüpfen.

Nach dem Studium stehen den Absolventen der beiden Studiengänge vielfältige Berufsfelder offen. Marketing und Werbung für Lebensmittelfirmen, Tourismus und Kulturmanagement, Lebensmittelproduktion und -vertrieb, Publizistik und Consulting, Konsumentenschulungen und fachbezogene

Bildungstätigkeit – auf diese unterschiedlichen Arten können UNISG-Gastronomen etwas bewegen.

Bis heute haben über 400 Studenten die Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo and Colorno besucht. Die Studenten des dreijährigen Studiengangs in Pollenzo kommen aktuell aus 22 Ländern.

Durch die Slow Food Campus-Convivien und das neue internationale Jugendnetzwerk schaffen die Studenten der UNISG eine Anlaufstelle für junge Leute aus der ganzen Welt, die sich für Lebensmittel interessieren.

Um weitere Informationen über die Universität der Gastronomischen Wissenschaften zu erhalten, wenden Sie sich an comunicazione@unisg.it oder besuchen Sie www.unisg.it.



ESSEN IM ALLTAG



Ein zentrales Anliegen von Slow Food ist, qualitativ hochwertiges Essen im Alltag zu fördern, das positiv auf Lebensstil und Gesundheit des Einzelnen wirkt. Dieses Ziel wird mit einer Bandbreite von Initiativen und Projekten verfolgt.

Die Einführung von „gutem, sauberem und fairem Essen“ in Krankenhäusern ist Ziel eines Projekts, das nach Terra Madre 2006 entwickelt wurde und nun in zwei Krankenhäusern existiert, in Norditalien (San Giovanni in Turin) und in Deutschland (Alice-Hospital in Darmstadt).

Für das Alice-Hospital wurde zum Beispiel ein Kriterienkatalog entwickelt, mit dem Lebensmittelhersteller und ihre Produkte bewertet werden können. Gemäß der Grundsätze von Terra Madre wurde ein regionales Lebensmittelnetzwerk aufgebaut und das Gefühl lokaler Zugehörigkeit gestärkt, sodass Patienten gutes und gesundes Essen angeboten wird und regionale Erzeuger ermutigt werden, Qualitätsprodukte zu liefern.

Die Richtlinien für Krankenhauskost in Italien wurden in dem *Statut über die Rechte auf Genuss, Geselligkeit und Essensqualität der Kranken* skizziert, das Slow Food gemeinsam mit dem Landwirtschafts- und dem Gesundheitsministerium der Region Piemont und der onkologischen Abteilung des Krankenhauses San Giovanni in Turin ausgearbeitet hat. Zudem wurde mit dem italienischen Gesundheitsministerium eine Vereinbarung über das dreijährige Projekt *„Der Genuss der Gesundheit“* unterzeichnet, das qualitativ hochwertige Lebensmittel - dazu zählen auch Slow Food-Förderkreisprodukte - in Krankenhäusern fördern wird.

Slow Food Italien hat zudem ein Projekt speziell für Studenten des Hotelmanagements entwickelt. Die Programme - 2002 im Piemont gestartet, gefolgt von Kampanien und Friaul-Julisch Venetien - sollen den Bezug und die Verwendung traditioneller Zutaten in der Küche fördern. In den letzten Jahren haben fast 1.500 Studenten an diesem Programm teilgenommen.

BIOLOGISCHE VIELFALT



STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT



Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt wurde 2003 mit Unterstützung der Region Toskana gegründet. Obwohl sie Teil von Slow Food ist, ist sie satzungsmäßig, wirtschaftlich und in ihrer Verwaltung unabhängig und finanziert Projekte wie die Arche des Geschmacks, die Förderkreise und die "Märkte der Erde". Die repräsentative Accademia dei Georgofili in Florenz ist der offizielle Hauptsitz der Organisation. Im Allgemeinen setzt sie sich für die Projekte der Slow Food-Bewegung zum Schutz der landwirtschaftlichen biologischen Vielfalt und gastronomischer Traditionen ein, besonders in Entwicklungsländern, wo meist nicht die

Verbesserung der Lebensqualität die entscheidende Frage ist, sondern das schlichte Überleben von Menschen, Gemeinschaften und Kulturen. Im Besonderen fördert die Stiftung ein nachhaltiges landwirtschaftliches Modell, das die Umwelt, das Wohl der Tiere und die kulturelle Identität achtet und dabei jede lokale Gemeinschaft in ihrem Recht bestärkt, selbst zu entscheiden, was sie herstellen und essen will. Die gemeinnützige Stiftung finanziert sich durch Spenden von Mitgliedern, Lebensmittelunternehmen, Privatunternehmen anderer Branchen und durch Spenden aller, die Slow Food-Projekte zur biologischen Vielfalt von Lebensmitteln unterstützen wollen.

ARCHE DES GESCHMACKS

Das Projekt Arche des Geschmacks wurde 1996 in Turin mit dem Ziel ins Leben gerufen, Lebensmittel auf der ganzen Welt zu katalogisieren, zu beschreiben und öffentlich auf die Produkte aufmerksam zu machen (Fleisch und Fisch, Obst und Gemüse, Schinken und Wurst, Käsesorten, Getreide, Nudeln, Gebäck und Süßigkeiten), die ein echtes produktives und wirtschaftliches Potenzial haben und eng an bestimmten Gemeinschaften und Kulturen gebunden sind, die aber – leider – zu verschwinden drohen.

Die wissenschaftliche Kommission der Arche wurde 1997 in Italien gegründet und stellte folgende Auswahlkriterien auf.

Arche Produkte müssen:

- einzigartige geschmackliche Qualität besitzen
- mit einem bestimmten geografischen Gebiet verbunden sein
- in kleinen Handwerksbetrieben hergestellt werden
- aus nachhaltigem Anbau stammen
- vom Verschwinden bedroht sein

Nach und nach wurden nationale Arche-Kommissionen, denen Forscher, Wissenschaftler und Lebensmittelexperten angehören, in Ländern rund um den Globus eingesetzt, zuerst in den USA und Deutschland, dann in der Schweiz, den Niederlanden, Frankreich und Spanien – heute gibt es sie in vielen weiteren Ländern.

Am 26. Oktober 2002 wurde die Internationale Arche-Kommission aus Mitgliedern der verschiedenen nationalen Gruppen gebildet. Sie überwacht den Auswahlprozess auf der ganzen Welt und wählt zudem dort Arche-Produkte aus, wo es keine Kommission oder keine Slow Food-Mitglieder gibt.

Seit die Arche „in See gestochen ist“, hat sie mehr als 500 Produkte aus Dutzenden von Ländern mit an Bord genommen - von der Maastrichter Kalbfleischpastete und den Umbu- und Babaçu- Früchten in Brasilien bis hin zu den Austern aus der Delaware-Bucht in den USA und dem Fischbrot Kalakukko aus Finnland. Durch die akribische Dokumentation dient die Arche als Quelle für all jene, die den Reichtum an weltweiten Lebensmittelschätzen entdecken und neu beleben wollen.





FÖRDERKREISE

Förderkreise sind kleine Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Endprodukte zu bewahren. Sie wurden von Slow Food im Jahr 2000 ins Leben gerufen und sind der operative Teil der Arche des Geschmacks.

Förderkreisprojekte haben ihren Sitz in einem bestimmten geographischen Gebiet. Die Strategien variieren je nach Projekt und Produkt, doch unanhängig davon, ob ein einziger Kleinerzeuger oder tausende dazu gehören, haben sie die gleichen Ziele:

- Produktionstechniken verfestigen
- verbindliche Produktionsstandards einführen

- den besagten Produkten eine tragfähige Zukunft garantieren.
- für die nach alter Handwerkskunst hergestellten Produkte werben

Über 200 Förderkreise wachen in Italien über eine große Bandbreite von Produkten: vom Burlina-Rind aus Veneto, aus dessen Milch der Grappa Morlacco Käse gemacht wird, bis zum toskanischen Garfagnana Kartoffelbrot, das aus Weizen und Kartoffelpüree gebacken wird, von der friaulischen Pitina, eine Wurst aus Ziegen-, Hammel- und Wildfleisch, bis zum natürlichen sizilianischen Süßungsmittel Manna, das aus dem Baumrindenextrakt von zwei Eschenarten gewonnen wird.

Mehr als 100 internationale Förderkreise sind hinzugekommen, sodass Slow Food nun über die biologische Vielfalt in fast 50 Ländern wacht. Beispiele reichen vom Bario-Reis aus Zentral-Borneo bis zur Mananara-Vanille aus Madagaskar, vom Huehuetenango Hochlandkaffee aus Guatemala bis zum Käse Osceypek aus dem Tatra Gebirge in Polen.

Der *Campesiño* aus der mexikanischen Chiapas-Region, der Massai-Hirte aus Kenia, der letzte heldenhafte Rohmilchkäser aus Großbritannien, der Fischer auf der Robinson Crusoe Insel vor Chile, der Basmati-Reisbauer in Indien — Kleinerzeuger auf der ganzen Welt sehen sich denselben Herausforderungen und Problemen gegenüber. Die Slow Food Förderkreise ermöglichen es ihnen, „gute, saubere und faire“ Lebensmittel auf „gute, saubere und faire Art“ zu produzieren.

Das neueste Slow Food-Projekt ist ein Netzwerk von "Märkten der Erde", in dem Kleinerzeuger regionaler Lebensmittel ihre Ware ausstellen und verkaufen können.

Auf den Märkten der Erde verkaufen Erzeuger Produkte, die

- jahreszeitgemäß und regional sind
- mit den Kriterien "gut, sauber und fair" übereinstimmen
- zu vernünftigen und transparenten Preisen angeboten werden.

MÄRKTE DER ERDE

Die Märkte der Erde sind sehr gut vernetzt, sodass regionale Erzeuger und Koproduzenten Informationen und Erfahrungen austauschen können. Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt die Entstehung von Märkten der Erde in Entwicklungsländern (im Libanon und in Mali wurden bereits Projekte auf den Weg gebracht) und bietet Schulungen und fachliche Unterstützung für das Management der Märkte an.

Um zu spenden, mehr über die Stiftung für biologische Vielfalt zu erfahren und die gesamte Produktliste der Arche des Geschmacks und der Förderkreise zu lesen, besuchen Sie uns unter www.slowfoodfoundation.com.



PRODUZENTEN & KOPRODUZENTEN

Slow Food und die Convivien organisieren Veranstaltungen, um die Erzeuger zu würdigen und zu fördern, die ausgezeichnete Lebensmittel auf umweltfreundliche Weise anbauen. Auf diese Weise stärken sie das Verhältnis von Produzenten und ihren „Koproduzenten“, den Verbrauchern.







SALONE DEL GUSTO

Der Salone del Gusto wird seit 1996 alle zwei Jahre von Slow Food, der Region Piemont und der Stadt Turin im Turiner Messezentrum Lingotto durchgeführt. Vom 23. -27. Oktober 2008 findet er zum siebten Mal statt.

Der Salone del Gusto ist eine Messe, die der Standardisierung von Lebensmitteln auf globalisierten Märkten und der konstanten Benachteiligung kleiner Qualitätsbetriebe etwas entgegensetzen will. Daher, so lautet die Botschaft der Messe, müssen wir unser kulinarisches — und damit auch unser kulturelles und ökologisches — Erbe durch das Wiederbeleben lokaler Mikro-Betriebe schützen.

Im Jahr 2006 zog der fünftägige Salone mehr als 172.400 Besucher an. Neben unzähligen anderen Initiativen gab es:

- einen Markt mit 167 Messeständen und 400 Verkaufständen, an denen Süßigkeiten, Getreidesorten, Schinken und Wurst, eingelegtes Gemüse, Käse, Marmelade, Bier und jede andere

denkbare Spezialität aus Dutzenden Ländern angeboten wurden

- einen Bereich für die nach alter Handwerkskunst hergestellten Produkte aus 300 Slow Food Förderkreisen (200 davon aus Italien, 100 aus der ganzen Welt)
- eine Önothek mit Tausenden Weinen auf Lager
- „DolceAmaro“ (Süß-Sauer), ein Geschmackserziehungsworkshop, an dem 1.050 Schüler von 28 Grund- und Mittelschulen teilnahmen
- 23 Konferenzen zu Ernährungsthemen weltweit mit über 1.180 Teilnehmern
- das Theater des Geschmacks, in dem berühmte Köche ihr Können vorführten
- kulinarische Exkursionen durch das Piemont.

Auf dem Salone del Gusto kommen gewissenhafte Produzenten mit kritischen, an Qualitätslebensmitteln interessierten Koproduzenten in Kontakt. Es ist der ideale Ort, um für Geschmackserziehung zu werben und die Öffentlichkeit für die Bedrohung der biologischen

Vielfalt und andere öko-gastronomische Themen zu sensibilisieren und sie darüber aufzuklären. Außerdem kann man hier natürlich Gaumenfreuden genießen.

In der Vergangenheit wurden der Salone del Gusto und die Veranstaltung Terra Madre gleichzeitig, aber separat abgehalten. Im Jahr 2008 tun sie sich zusammen und wenden sich gemeinsam den folgenden Themen zu:

regionale Wirtschaft; eine vernünftige Globalisierung durch Unterstützung der Aktivitäten von Lebensmittelbündnissen; neue gastronomische Qualität; Essen, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch die Umwelt respektiert; ethisches Design; Verminderung der ökologischen Belastung nicht nur beim Ausstellungsthema, dem Essen per se, sondern auch beim Ausstellungsort, dem Messekomplex.

Weitere Informationen unter www.salonedelgusto.com.



CHEESE



Cheese, welche sich "den Formen der Milch" widmet (neben Käse, auch Butter, Milch, Joghurt und Eis), ist eines der größten Slow Food-Events. Seit der Auftaktveranstaltung 1997 findet es alle zwei Jahre im September in Bra in Italien statt, das ein Zentrum der Käseerzeugung wie für den Verkauf von Käse ist. Die Veranstaltung ist inzwischen so beliebt, dass im Verlauf dieser drei Tage über 100.000 Besucher – ungefähr das Dreifache der gesamten Einwohnerzahl – nach Bra strömen. Cheese ist eine Chance, die öffentliche Aufmerksamkeit auf wichtige Themen wie die juristischen Auseinandersetzungen der Rohmilchkäseer oder die aussterbende Tradition der Wandertierhaltung zu lenken – und natürlich auf Hunderte von Käsesorten aus aller Welt.



Slow fish

The Sustainable Seafood Salone

SLOW FISH

Slow Fish, die Messe zum Thema „nachhaltige Fischerei“, wurde erstmals 2004 in der italienischen Hafenstadt Genua veranstaltet. Bei diesem Event kommen Lebensmittelbündnisse zusammen, die sich dem Fischfang verschrieben haben. Sie beraten über die Krise der Meere und anderer Wasserstraßen und sondieren Wege, wie ein verantwortungsvoller Konsum von Fisch und Meeresfrüchten künftig aussehen kann. Besucher können an Konferenzen und Geschmackserlebnissen teilnehmen, auf dem Fischmarkt verkosten und einkaufen sowie bei zahlreichen Aktionen rund um die Themen Fisch und Fischerei mitmachen.

Die Slow Food-Convivien organisieren – oft mit Unterstützung der nationalen Büros – Hunderte von nationalen und regionalen Veranstaltungen. Beispiele sind ...

Slow Food Messe, Stuttgart, Deutschland

Besucher haben die Möglichkeit, verschiedenste nach traditioneller Handwerkskunst hergestellte Lebensmittel zu kosten und zu kaufen und Erzeuger aus Deutschland, Österreich und Italien zu treffen. In einem pädagogischen Teil können sich Schulen, Organisationen und Verleger über Vorschläge zu biologischem Schulesen, zu Aktivitäten, Veröffentlichungen und spielerischen öko-gastronomischen Konzepten austauschen.

Der Geschmack der Nation, Lettland

Eintägiges Sommerend-Festival des Conviviums in Riga, das jedes Jahr an einem anderen Ort stattfindet. Der Markt bietet biologische Erzeugnisse und traditionelle-lettische Küche, zubereitet von Köchen aus dem ganzen Land.

Slow Food Ireland Weekend, Irland

An einem Wochenende im Jahr, findet eine Feier rund um die irische Ess- und Trinkkultur statt: geräucherter Wildlachs, Kerry-Rindfleisch, Blutwurst, Rohmilchkäse. Gespräche und Vorführungen von irischen Lebensmittelhistorikern und –journalisten sowie Köchen. Bauernmarkt und Geschmackserlebnisse stehen auf dem Programm.

Al gusto, Saber y Sabor, Bilbao, Spanien

Eine große Messe, auf der ein Lebensmittelmarkt, eine Önothek, ein „Theater des Geschmacks“, Geschmackserlebnisse, Vorträge und Abendessen geboten werden.

Slow Food Nation, San Francisco, USA

Erstmals am Labor Day Wochenende (29. August 29.-1. September) 2008 abgehalten, präsentieren hunderte nordamerikanische Bauern und Lebensmittelhandwerker eine außergewöhnliche Auswahl an Essen und Zubereitungsmethoden. Verkostungen, Musik, Gesprächsrunden, Foren, Workshops, Filme und Ausstellungen zugunsten einer „guten, sauberen und fairen“ Landwirtschaft stehen ebenfalls auf dem Programm.

A Taste of Slow, Melbourne, Australien

Größtes Slow Food Event in Australien. Zweiwöchiges Programm mit Kursen, Abendessen, Diskussionen, Filmen, Foren der Slow Food Gemeinschaften und Verkostungen ausgezeichneter australischer Spezialitäten. Außerdem Gespräche und Vorführungen von einheimischen und internationalen Food-Experten, Köchen und Produzenten.

Conviviums- und Terra Madre Treffen, Machakos, Kenia

Repräsentanten von kenianischen Convivien und aus Terra Madre-Lebensmittelbündnissen treffen sich in Machakos mit Regierungsvertretern und einheimischen NROs, um Themen der regionalen Lebensmittelproduktion und -distribution zu besprechen.

VERANSTALTUNGEN WELTWEIT

KOMMUNIKATION & KAMPAGNEN





Slow Food vermittelt seine Philosophie auf der internationalen Webseite www.slowfood.com und in einer Reihe von gedruckten Publikationen, die speziell für verschiedene Leserschaften konzipiert sind, darunter der neue Slow Food-Almanach.



www.slowfood.com

Seit 2001 ist www.slowfood.com die "virtuelle" Stimme der internationalen Slow Food-Bewegung. Sie führt die aktuellen Aktivitäten der Bewegung auf und wird im Durchschnitt von täglich 15.000 Nutzern besucht. Im Zentrum der Seite steht „Sloweb“, ein dynamisches Online-Magazin mit Nachrichten und Artikeln von angesehenen Fachleuten und Kennern. Außerdem kann man sich auf der Website bequem über die großen Slow Food-Veranstaltungen informieren und dafür Karten erwerben. Convivien können ihre Nachrichten auf der internationalen Website einstellen, die mit Dutzenden von nationalen und regionalen Slow Food-Websites verlinkt ist. Eine jeweils eigene Internetseite haben die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt (www.slowfoodfoundation.org) und Terra Madre (www.terramadre.info).

Slow Food-Almanach

Ab 2008 gibt Slow Food International zudem einen Almanach heraus, eine farbenfrohe, informative jährliche Zusammenfassung über Veranstaltungen, Ideen und Initiativen von Slow Food, welche Beiträge von Fachleuten aus der ganzen Welt enthält.

Internationale Kommunikation

Die nationalen Magazine sind Ausdruck regionaler Identität und damit das direkteste Kommunikationsmittel von Slow Food in den Ländern, in denen Slow Food ein dichtes Netzwerk von Convivien besitzt. Alle Mitglieder sind eingeladen, Geschichten über regionales Essen, Förderkreisprojekte, pädagogische Initiativen, Convivien-Veranstaltungen und andere Ereignisse and Kampagnen beizusteuern. Das Kommunikationsbüro Slow Food gibt gemeinsam mit dem Verlag Slow Food Editore vierteljährlich erscheinende Magazine für Mitglieder in den Ländern Australien, Frankreich, Kanada, Neuseeland, den Niederlanden heraus. Die Länder Argentinien, Deutschland, Irland, Schweiz und USA produzieren je ein eigenes Magazin für ihre Mitglieder.

Elektronische Newsletter umfassen:

- *Leader Update*, regelmäßig aktuelle Nachrichten und Updates für Convivienleiter
- Terra Madre-Newsletter für Lebensmittelbündnisse und Terra Madre-Teilnehmer (auch kostenlos erhältlich unter www.terramadre.info)
- *Slow Food Times*, der monatliche Newsletter für Slow Food-Mitglieder
- Jährlicher Newsletter für Fördermitglieder (in Vorbereitung)

Slow Food Editore

Die publizistische Tätigkeit von Slow Food begann 1986, als der Verein die Essens- und Weinbeilage einer römischen Zeitung, *Gambero Rosso*, mitgründete. 1987 veröffentlichte Slow Food die erste Ausgabe von *Vini d'Italia (Weine Italiens)*, heute der wichtigste jährliche Führer über italienischen Wein und auf Italienisch, Englisch und Deutsch erhältlich. Andere Bücher über Essen und Wein folgten. 1990 wurde der Verlag Slow Food Editore gegründet. Der Verlagskatalog umfasst inzwischen mehr als 100 Titel, darunter Essens- und Weinführer, Reiseführer, Kochbücher, Essays und Handbücher, einige davon auch auf Englisch.



MANIFEST DER QUALITÄT

Im Laufe der Jahre hat Slow Food verschiedene erfolgreiche Kampagnen angeführt, die das Bewusstsein für Lebensmittelthemen schärfen sollen. Heute engagiert es sich für folgende Ziele:

Gut, Sauber und Fair: das Slow Food Manifest der Qualität

Die am weitesten verbreiteten Produktions- und Konsumsysteme haben sich oftmals als schädlich erwiesen für die Welt, für ihre Ökosysteme und für die Völker, die sie bewohnen.

Der Geschmack, die biologische Vielfalt, die Gesundheit von Mensch und Tier, das Wohlbefinden und die Natur sind ständigen Angriffen ausgesetzt und gefährden so das schlichte Verlangen, sich als Gastronomen zu ernähren und zu erzeugen: das heißt, das Recht auf Genuss auszuüben, ohne der Existenz von anderen Personen oder anderen ökologischen Gleichgewichten des Planeten zu schaden.

Wenn, wie es der Bauerndichter Wendell Berry ausdrückt, „**Essen ein landwirtschaftlicher Akt**“ ist, dann muss die Erzeugung von Lebensmitteln als ein „gastronomischer Akt“ gelten.

Der **Verbraucher** lenkt durch seine Entscheidungen den Markt und die Produktion. Mit dem wachsenden Bewusstsein über diese Abläufe verwandelt er sich zu einem neuen Subjekt. Der Konsum wird zum Teil des produktiven Aktes: der Verbraucher ist ein Koproduzent.

Der **Produzent** hat in diesem Prozess eine Schlüsselrolle inne: durch seine Arbeit unter dem Zeichen der Qualität, durch seine Erfahrung, die er zur Verfügung stellt und durch das Wissen der Anderen, für das er sich öffnet.

Es ist eine Anstrengung, die gemeinsam unternommen werden muss, im Sinne einer interdisziplinären

gastronomischen Wissenschaft, der sich alle bewusst sind, und der alle beipflichten. Jeder von uns ist dazu aufgerufen, ein neues, genaueres und gleichzeitig erweitertes Konzept für Lebensmittelqualität umzusetzen und zu verbreiten, das sich auf drei unumgängliche und miteinander verbundene Pfeiler stützt. Qualitativ hochwertige Lebensmittel müssen:

Gut sein. Die organoleptische Güte, die geschulte und trainierte Sinne zu erkennen vermögen, ist das Ergebnis der Kompetenz des Produzenten, der Wahl der Zutaten und der Erzeugungsmethoden, die deren Natürlichkeit nicht verändern;

Sauber sein. Die ökologische Nachhaltigkeit muss durch Praktiken der Landwirtschaft, der Viehzucht, der Verarbeitung, der Kommerzialisierung und des nachhaltigen Konsums geachtet und gefördert werden. Alle Passagen der landwirtschaftlich lebensmitteltechnischen Produktionsreihe, einschließlich des Konsums, müssen die Ökosysteme und die biologische Vielfalt wahren und die Gesundheit von Verbraucher und Produzent schützen;

Fair sein. Die soziale Gerechtigkeit muss durch die Schaffung von Arbeitsbedingungen verfolgt werden, die den Menschen und seine Rechte achten und ihn angemessen entlohnen. Das geschieht über die Suche nach global ausgewogenen Ökonomien, über die Praktizierung von Solidarität und durch die Achtung der kulturellen und traditionellen Unterschiede.

Die **gute, saubere und faire** Qualität ist eine Verpflichtung zu einer besseren Zukunft.

Die **gute, saubere und faire** Qualität ist eine Frage des Anstandes und ein Werkzeug, um das heutige Lebensmittelsystem zu verbessern. Jeder kann durch sein individuelles Verhalten zu guter, sauberer und fairer Qualität beitragen.

... und deshalb unterstützt Slow Food eine Reihe von Kampagnen, darunter die folgenden:

Die Pasteurisierung tötet die eventuell gesundheitsschädlichen Mikroorganismen ab, die sich bei zu hohen Temperaturen in der Milch vermehren oder sich in der Milch kranker Tiere befinden. Doch wenn Käse sorgfältig in kleinen Mengen hergestellt wird, ist eine Pasteurisierung überflüssig. Denn sie tötet die nützliche Mikroflora, durch die der einzigartige Geschmack entsteht. Es ist kein Zufall, dass große Käsesorten wie Parmigiano-Reggiano, Roquefort und Emmentaler aus Rohmilch gekäst werden. Im Jahr 2000 sammelte Slow Food 20.000 Unterschriften für sein **Manifest zur Verteidigung von Rohmilchkäse** (erhältlich unter www.slowfood.com), das die Rechte von Rohmilchkäsern stärken soll, deren Produktion in Ländern mit übereifrigen Hygienebestimmungen bedroht ist. Alle Slow Food Förderkreis-Käsesorten werden aus Rohmilch hergestellt, und Slow Food unterstützt besonders in Australien, Großbritannien, Irland und den USA das Recht der Erzeuger, diese herzustellen.

Slow Food-Mitglieder auf der ganzen Welt wollen das Bewusstsein für die Probleme durch gentechnisch veränderte Organismen (GVOs) schärfen und die Lobbyismus für den Einsatz dieser Pflanzen bekämpfen. Im Jahr 2007 initiierten Slow Food und das Bündnis ITALIAEUROPA-LIBERI DA OGM zwischen den Akteuren des Lebensmittelsystems und Bürgern in Italien eine nationale Debatte zum Thema „Lebensmittelqualität und Nachhaltigkeit“ und riefen alle italienischen Wissenschaftler auf, den Appell „Verantwortungsbewusste Wissenschaft für nachhaltige Lebensmittel“ zu unterschreiben. Der internationale Slow Food-Verein unterstützt in Spanien die katalanische Bewegung 'Somos lo que sembramos' ("Wir sind, was wir säen"), die 50.000 Unterschriften sammeln will, um einen Gesetzesentwurf ins Regionalparlament einzubringen, der Katalonien zum gentechnikfreien Gebiet erklärt. In Polen kämpfen Mitglieder dafür, dass der gentechnikfreie Status ihres Landes erhalten bleibt (in Zusammenarbeit mit dem Internationalen Bund zum Schutz der polnischen Landschaft). In Russland unterstützen Mitglieder – über den Nationalen Verein für Genetische Sicherheit – Forschungsvorhaben, um nachzuweisen, dass GVOs die Gesundheit bedrohen, schaffen Bewusstsein beim Verbraucher und fordern eine verpflichtende Kennzeichnung auf Produkten mit gentechnisch verändertem Inhalt.

Fisch ist die einzige Haupteisweißquelle der Industriegesellschaft, die zum Großteil aus freier Natur stammt. Doch die Gesundheit der Fischbestände ist durch Überfischung, Verschmutzung der Meere und den globalen Klimawandel bedroht.

Wie kann Slow Food den Verzehr eines Lebensmittels fördern, von dem wir doch weniger essen sollten? Slow Food-Förderkreise unterstützen Küstenfischfang mit niedrigen Fangquoten sowie eine traditionelle und nachhaltige Fischerei, Verarbeitung und Konservierung. Slow Food wirbt für den Verzehr von Fischarten, welche weiter unten in der Nahrungskette stehen, so zum Beispiel die kleineren und grätigeren Fische, welche lange Zeit die Grundlage der mediterranen Küche entlang der Küste bildeten.

- Indem wir diese weniger bekannten, aber genauso schmackhaften Fische essen, entlasten wir diejenigen Arten, welche für gewöhnlich auf der Speisekarte stehen.
 - Durch die Förderung von Fischfarmen mit geringer Umweltbelastung – wie zum Beispiel Austernfarmen und geräumige Aufzuchtbecken – schützen wir wilde Bestände und verzehren gleichzeitig Fische, die besser schmecken als ihre Pendanten aus Aquakultur.
- Im Jahr 2006 hat Slow Food in Kanada ein **Wildlachs-Manifest verfasst**, welches dazu aufruft, den Wildlachs an der Westküste Kanadas nur in der Saison zu konsumieren. Außerdem rät es davon ab, gezüchteten Lachs in jeder Form - inklusive biologischen Lachs - zu verzehren und treibt die Sanierung der Wildlachsbestände voran.



SLOW WORLD

Slow Food bewegt sich zwischen den Polen von Ethik und Genuss, Ökologie und Gastronomie. Der Verein lehnt die Standardisierung von Geschmack ebenso ab wie die unkontrollierte Macht der multinationalen Unternehmen, die industrielle Landwirtschaft und den Wahnsinn der Schnellebigkeit. Slow Food will die kulturelle Bedeutung von Lebensmitteln wiederherstellen und die Langsamkeit zurück an den Tisch bringen. Zu Slow Food gehört eine Vielzahl verschiedenster Menschen, die ihr Wissen und ihre Erfahrungen austauschen. Wir sind überzeugt davon, dass jede Mahlzeit, die wir essen, das Ergebnis einer Wahl ist – auf dem Feld, auf dem Schiff, im Weinberg, in der Schule und im Parlament.

Slow Food

Entstehung und Entwicklung eines internationalen Vereins

- 1986** Gründung des Vereins Argicola im Langhe Gebiet im Piemont, Italien.
- 1988** Erster nationaler Kongress von Arcigola in Siena.
- 1989** Gründung der internationalen *Slow Food*-Bewegung an der Komischen Oper in Paris und Unterzeichnung des *Slow Food-Manifests*.
- 1990** Erster internationaler Slow Food-Kongress in Venedig. Die Veröffentlichung des Führers *Osterie d'Italia* markiert die Entstehung von Slow Food Editore.
- 1992** Slow Food Deutschland wird in Königstein gegründet.
- 1993** Slow Food Schweiz wird in Zürich gegründet.
- 1994** Slow Food richtet *Milano Golosa* aus, einen Testlauf für den Salone del Gusto.
- 1996** Die erste Ausgabe von *Slow, Magazin für Kultur und Geschmack*, von Slow Food International erscheint auf Italienisch, Englisch und Deutsch. Slow Food hält probeweise den ersten Salone del Gusto in Turin ab und stellt dort das Projekt Arche des Geschmacks vor.
- 1997** Die Konferenz *'Dire fare gustare'* (Sagen, machen, schmecken) markiert den Beginn des Slow Food-Projekts zur Geschmackserziehung. Cheese, die erste internationale Slow Food-Messe zum Thema „Formen der Milch“, findet in Bra statt. Zweiter internationaler Slow Food-Kongress in Orvieto.
- 1998** Die Agenzia di Pollenzo wird mit dem Ziel gegründet, den früheren Sitz der Savoyer in Pollenzo (Bra) zu restaurieren. Sie soll die Universität der Gastronomischen Wissenschaften, ein Hotel, ein Restaurant und eine Weinbank beherbergen. Zweiter Salone del Gusto in Turin.
- 1999** Eine Kampagne wird gestartet, um Unterschriften zur Verteidigung des italienischen Essen- und Weinerbes zu sammeln, die zudem eine Überprüfung der europäischen HACCP- Bestimmungen (Richtlinien für Lebensmittel zur Sicherheit des Verbrauchers) fordert. Das Konzept von Slow Food als öko-gastronomische Bewegung wird auf dem Slow Food-Kongress in Australien vorgestellt.

ZEITLEISTE

- 2000** Das Projekt der „Förderkreise“ startet. Slow Food USA-Gründung mit Hauptsitz in New York. Erster Slow Food-Preis für den Schutz der biologischen Vielfalt in Bologna vergeben. Dritter Salone del Gusto in Turin.
- 2001** Die Slow Food Webseiten — www.slowfood.it auf Italienisch und www.slowfood.com auf Englisch — gehen online. Die „Kein gentechnisch veränderter Wein“ - Kampagne gegen die Vermarktung von transgenen Reben in Europa wird gestartet. Das *Manifest zur Verteidigung von Rohmilchkäse* wird aufgesetzt. Der *Master of Food*, ein neues Projekt der Erwachsenenbildung, startet. Zweiter Slow Food-Preis wird in Oporto vorgestellt.
- 2002** Dritter Slow Food-Preis und vierter Salone del Gusto in Turin. Die ersten 30 internationalen Förderkreise werden vorgestellt.
- 2003** Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt wird gegründet. Sie soll den Slow Food-Preis, die Förderkreise und die Arche des Geschmacks unterstützen. Der erste Slow Food Frankreich-Kongress findet in Perpignan statt. Ein Büro wird in Montpellier eröffnet. *Aux Origines du Gout*, eine alle zwei Jahre stattfindende Veranstaltung von Produzenten aus aller Welt, wird erstmals von Slow Food France veranstaltet. Vierter Slow Food-Preis in Neapel in Verbindung mit dem internationalen Slow Food-Kongress.
- 2004** Die UN-Welternährungsorganisation (FAO) erkennt Slow Food offiziell als gemeinnützige Organisation an und unterzeichnet eine Erklärung zur Zusammenarbeit. Die renovierte Agenzia di Pollenzo und die Universität der Gastronomischen Wissenschaften öffnen ihre Pforten. Slow Fish, eine Messe zum Thema „nachhaltige Fischerei“, findet erstmals in Genua statt. Slow Food Japan wird mit einem Kongress in Yufuin gegründet. Ein Büro in Sendai nimmt seine Arbeit auf. Die Universität der
- Gastronomischen Wissenschaften wird vom italienischen Bildungs- und Forschungsministerium staatlich anerkannt. Der fünfte Salone del Gusto findet in Turin statt, begleitet von der ersten Terra Madre, dem „Welttreffen der Lebensmittelbündnisse“. Das *Time Magazine* bezeichnet Carlo Petrini als „europäischen Helden“.
- 2005** Generaltreffen der italienischen Förderkreise auf Sizilien.
- 2006** Slow Food feiert den 20. Geburtstag auf dem nationalen Slow Food Italien-Kongress. Slow Food USA richtet einen Terra Madre-Hilfsfond ein, um Lebensmittelbündnissen in Louisiana zu helfen, die vom Wirbelsturm Katrina betroffen sind. Slow Food Großbritannien öffnet sein nationales Büro in Ludlow. Sechster Salone del Gusto und zweite Terra Madre-Veranstaltung in Turin.
- 2007** Slow Food Frankreich richtet Vignerons d'Europe aus, ein Treffen von 600 Winzern. Erster nationaler Slow Food-Tag in Frankreich. In Deutschland werden Slow Bier in München und die Slow Food Messe in Stuttgart abgehalten, ein deutscher Salone del Gusto. Slow Fish findet zum dritten Mal in Genua statt. Cheese findet zum sechsten Mal in Bra statt. Slow Food schließt sich dem Bündnis „ItaliaEuropa-Liberi da OGM“ an. Terra Madre Brasilien wird zum ersten Mal in Brasilia abgehalten. Fünfter internationaler Slow Food-Kongress in Puebla, Mexiko. Im Rahmen des Kongresses wird das Jugendnetzwerk vorgestellt. Algusto in Bilbao, Spanien, eine vom Salone del Gusto inspirierte Lebensmittelmesse.
- 2008** Carlo Petrini wird von der britischen Zeitung *The Guardian* als einer der „50 Menschen, die den Planeten retten könnten“ bezeichnet. Siebter Salone del Gusto und dritte Terra Madre-Veranstaltung in Turin.



HÄUFIGE GESTELLTE FRAGEN

Warum der Name Slow Food?

Als bewusste Anspielung auf den Gegensatz, den Werten des Fast Food, will Slow Food eine Einladung zu einem Leben ohne Eile sein, welches am Esstisch beginnt.

Warum die Schnecke als Symbol?

Sie wurde gewählt, da sie sich langsam bewegt und sich gelassen ihren Weg durchs Leben frisst. Sie ist außerdem eine kulinarische Spezialität aus der Gegend um die norditalienische Stadt Bra, in der die Slow Food-Bewegung gegründet wurde.

Warum wurde Slow Food ausgerechnet in Bra gegründet?

Bra ist die Heimatstadt des Gründers Carlo Petrini und liegt in einem für seine Weine, weißen Trüffel, Käse und Rindfleisch bekannten Gebiet. Essen war auf der italienischen Halbinsel schon immer integraler Bestandteil der freundschaftlichen Beziehungen. Darum erwies sich diese Stadt als idealer Gründungsort für die Slow Food-Bewegung.

Ist Slow Food das Gleiche wie Bio?

Slow Food stimmt mit den Grundsätzen biologischer Landwirtschaft überein, wie zum Beispiel mit der Förderung umweltschonender Anbaumethoden und dem

reduzierten Einsatz von Pestiziden. Doch Slow Food vertritt die Auffassung, dass eine großflächige biologische Landwirtschaft ähnliche Folgen wie der konventionelle Monokulturanbau hat, weshalb eine biologische Zertifizierung allein nicht als sicheres Zeichen dafür angesehen werden sollte, dass ein Produkt nachhaltig angebaut wird. Obwohl die meisten der Slow Food-Förderkreise biologischen Anbau betreiben, wurden aufgrund der hohen Zertifizierungskosten nur sehr wenige als solche gekennzeichnet. Um Förderkreisprodukt zu werden, muss ein Produkt mit dem Konzept der landwirtschaftlichen Nachhaltigkeit übereinstimmen, während Slow Food sich bemüht, sicherzustellen, dass es „gut, sauber und fair“ ist. In den kommenden Jahren beabsichtigt die Stiftung für biologische Vielfalt, die Zertifizierung derjenigen Förderkreise voranzutreiben (und wenn möglich zu finanzieren), wenn sie sich dadurch einen neuen Markt erschließen oder den Gewinn steigern können.

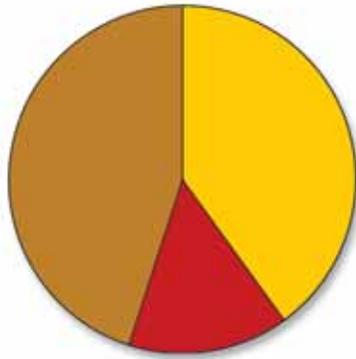
Wie steht Slow Food zu gentechnisch veränderten Organismen (GVOs)?

Obwohl Slow Food kein Gegner der Forschung an Universitäten und öffentlichen Einrichtungen ist, lehnt es den kommerziellen Anbau von gentechnisch

manipulierten Pflanzen ab: Wir sind zwar dazu fähig, ein Gen von einer Sorte zur anderen zu verpflanzen, aber wir sind noch nicht dazu in der Lage, die Folgen abzusehen oder einzudämmen, die zur Bedrohung für die natürliche und landwirtschaftliche biologische Vielfalt werden könnten. Außerdem schafft der Anbau gentechnisch manipulierter Pflanzen die Tendenz, den Bauern die Entscheidung, welche Pflanzen sie anbauen sollen, aus der Hand zu nehmen. Wenn Samen eines GVO-Feldes kilometerweit getragen werden und in konventionell oder organisch bebauten Feldern zu keimen beginnen, stecken Landwirte unwillentlich und unwissentlich ihre Arbeit und ihr Kapital in eine Ernte, die sie nicht gepflanzt haben. Slow Food fordert eine korrekte Kennzeichnung aller Produkte, die gentechnisch manipulierte Inhaltstoffe enthalten, sodass Verbraucher eine mündige Kaufentscheidung treffen können.

Die Amerikaner essen doch aber seit Jahren problemlos gentechnisch veränderte Organismen (GVOs). Heißt das nicht, das sie sicher sind?

Zwar gibt es GMOs in den USA seit langem, doch bisher gab es für die Verbraucher keine angemessene Lebensmittelkennzeichnung. Es ist praktisch unmöglich zu wissen, wann man GMOs zu sich nimmt – oder welcher Art, wie viele und wie lange.



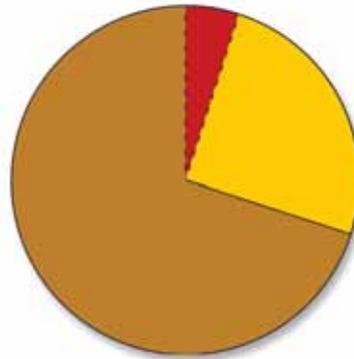
WIE FINANZIERT SICH SLOW FOOD

Sponsoren und weitere Einnahmen	45%
Beiträge von nationalen Vereinen	40%
Beiträge von anderen Ländern	15%

Diese Daten sind aber nötig, um Risiken bewerten zu können. Der Verzehr von GVOs könnte zum Ausbruch neuer Allergien führen. Durch eine sinkende Immunabwehr und den Kontakt mit Allergenen nehmen Hypersensibilität und Allergien in den Industrieländern bereits deutlich zu. Durch GVOs besteht die Gefahr, dass diese sich noch multiplizieren. Wer also sagt, was die Gesundheitswirkungen von GVOs angeht, solle man zur Beruhigung in die USA blicken, der unterschätzt die Komplexität der Angelegenheit – oder täuscht bewusst die Öffentlichkeit.

Wie finanziert sich Slow Food ?

Der internationale Verein bezieht den Großteil seiner Mittel aus Mitgliedsbeiträgen. Einnahmen aus dem Salone del Gusto und von anderen internationalen Veranstaltungen sowie Gewinne aus Waren- und Buchverkäufen fließen ebenfalls der Finanzierung von Slow Food zu. Die neun nationalen Slow Food-Vereine erhalten neben Mitgliedsbeiträgen zusätzlich Gelder aus anderen Quellen wie von Sponsoren und Initiativen. Slow Food Italien, der älteste nationale Verein, verfügt dabei über das ausgeprägteste System im Fundraising. Dazu gehören der kommerzielle Verlag Slow Food Editore srl und das Unternehmen Slow Food Promozione srl, das Großveranstaltungen durchführt, Anzeigenplätze in



AUFTEILUNG DER MITGLIEDSBEITRÄGE

Nationale Vereine	70-95%
Convivien	5-30%

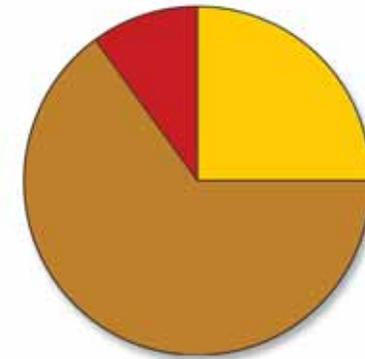
Publikationen verkauft und zur Philosophie von Slow Food passende Sponsoren wirbt. Gemäß ihrer Satzung investieren Slow Food Editore srl und Slow Food Promozione srl ihre Einkünfte wieder in die Slow Food-Organisation.

Gibt es bei Slow Food Fundraising-Richtlinien?

Ja. Slow Food hält sich an Richtlinien zur langfristigen Etablierung von Partnerschaften mit Förderern und Sponsoren, die auf gegenseitigem Einvernehmen und einer gemeinsamen Idee beruhen. Förderer und Sponsoren dürfen keine Tätigkeit ausüben, die im Gegensatz zur Philosophie von Slow Food stehen. Slow Food entscheidet und handelt stets unabhängig. Die vollständigen Richtlinien zum Fundraising sind unter www.slowfood.com einsehbar.

Wohin geht mein Mitgliedsbeitrag?

Mitgliedsbeiträge werden zwischen den Convivien und den verschiedenen Abteilungen im internationalen Hauptsitz von Slow Food aufgeteilt, um Dienstleistungen für Mitglieder zu erbringen. Auf lokaler Ebene werden sie zur Planung von Conviviumsaktivitäten verwendet. Wird ein nationaler Verein gegründet, fließen ihm die Beiträge zu. Er wiederum unterstützt Slow Food International.



AUFTEILUNG DER MITGLIEDSBEITRÄGE – Rest der Welt

Slow Food International	55-70%
Convivien	20-30%
Slow Food-Almanach	10-15%

Kann ich das Slow Food-Logo für meine Produkte oder mein Restaurant verwenden?

Nein, das Slow Food-Logo ist ein eingetragenes Markenzeichen und somit durch Markenrechte geschützt. Es darf ausdrücklich nur in Verbindung mit nationalen und internationalen Veranstaltungen von Slow Food International, bzw. den nationalen Slow Food-Vereinen oder den Slow Food-Convivien verwendet werden. Die Richtlinien für den Gebrauch des Slow Food-Logos sind unter www.slowfood.com nachzulesen.

Was ist Cittaslow?

Slow Food hat die Entwicklung der Cittaslow-Bewegung gefördert, einer unabhängigen Gruppe von Gemeinden und Städten, die die Lebensqualität ihrer Bürger, auch im Hinblick auf Lebensmittel, verbessern will. Cittaslow befolgen eine Anzahl von Richtlinien, um dadurch zu lebenswerteren Orten zu werden: So sperren sie einmal die Woche das Stadtzentrum für den Verkehr und nehmen bei der Verkehrsführung Rücksicht auf die örtlichen Gegebenheiten. Cittaslow wollen traditionelle Lebensmittel schützen, indem sie Räume und Treffpunkte für einen direkten Austausch von Qualitätserzeugern und Koproduzenten schaffen. Cittaslow sind überall von Norwegen bis Südkorea aus dem Boden geschossen, einige Dutzend gibt es allein in Italien. Mehr Informationen über Cittaslow finden Sie unter www.cittaslow.net.

Die internationale Slow Food- Bewegung entstand offiziell am 9. November 1989 mit der Unterzeichnung des von Gründungsmitglied Folco Portinari verfassten Slow Food-Manifests durch Vertreter aus 15 Ländern.

„Wir sind alle von einem Virus befallen: „Fast-Life“! Unsere Lebensformen sind umgestürzt, unser häusliches Dasein betroffen - nichts kann sich der „Fast Food-Bewegung“ entziehen.“

„Aber der homo sapiens muß sich von einer ihn vernichtenden Beschleunigung befreien und zu einer ihm gemäßen Lebensführung zurückkehren.“

„Es geht darum, das Geruhsame, Sinnliche, gegen die universelle Bedrohung durch das „Fast-Life“ zu verteidigen - gegen diejenigen, und sie sind noch die schweigende Mehrheit, die die Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genußes und der Gemütlichkeit, welches sich in einer geruh samen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert.“

„Wir beginnen sogleich mit dem „Slow Food-Programm“: Zu Tisch! Gegen die Verflachung des „Fast-Food“ setzen wir den Reichtum der Geschmäcker aller regionalen Küchen.“

„Wenn das „Fast Life“ im Namen der Produktivität unser Leben kastriert, Menschen und Umwelt bedroht, so muß die „Slow Food-Bewegung“ die entsprechende Antwort einer neuen Avantgarde sein.“

„In der Entwicklung des Geschmacks hier und jetzt und nicht in seiner Verkümm erung ruht der Keim einer neuen Kultur, der Beginn eines neuen, wirklichen Fortschritts, die weltweite Veränderung der Geschichte, des Bewußtseins und der autonomen Lebensführung.“

„Die „Slow Food-Bewegung“ versucht, die Zukunft der Menschheit mitzugestalten.“

EMPFOHLENE LITERATUR

ANDREWS, GEOFF, *The Slow Food Story: Politics and Pleasure* (in preparation)

DICKIE, JOHN, *Delizia: the epic history of the Italians and their food*, London 2007

KUMMER, CORBY, *The Pleasures of Slow Food*, New York 2002

PADOVANI, LUIGI, *Slow Food Revolution*, New York 2006

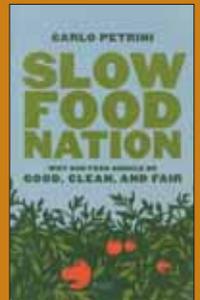
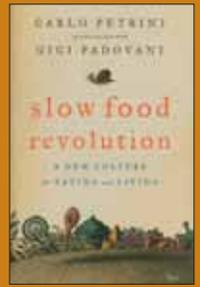
PARKINS, WENDY & CRAIG, GEOFFREY, *Slow Living*, Oxford 2006

PETRINI, CARLO, *Slow Food, Geniessen mit Verstand*, Zürich 2003

PETRINI, CARLO, *Gut, Sauber & Fair*, Wiesbaden 2007

„In what sense“ - *A short guide to sensory education*, Bra 2007

Slow Food. Collected writings on taste, tradition, and the honest pleasures of food, London 2003



Verfasst auf dem fünften Kongress von Slow Food International in Puebla, Mexiko, im November 2007

Mehr als zwanzig Jahre nach der Gründung des italienischen und achtzehn Jahre nach der Entstehung des internationalen Vereins feiert die Slow Food-Bewegung ihren fünften internationalen Kongress in Puebla, Mexiko.

Über die Jahre hat Slow Food, das als eine Bewegung von Menschen gegründet wurde, die ein angemessenes Lebenstempo und den Genuss von Essen mit seinen authentischen historischen und lokalen Bezügen wahren wollten, ein stärkeres Bewusstsein entwickelt und seine analytischen und interpretativen Fähigkeiten verbessert. Daher beschließt es diesen fünften Kongress mit dem Versprechen, die mit dem Slow Food-Manifest 1989 begonnene Reise fortzusetzen und durch die bestmögliche Entfaltung seiner verschiedenen "Seelen" gute, saubere und faire Lebensmittel zu definieren, ihnen nachzugehen und sie zu fördern, durch

ERKLÄRUNG VON PUEBLA

I
Das Wiedererlangen von Wissen: Slow Food engagiert sich zunehmend für Schutz, Wahrung, Bewertung und Anwendung von traditionellem Wissen auf dem Gebiet der Landwirtschaft, Tierzucht, Fischerei, Jagd sowie bei der Ernte und Verarbeitung von Lebensmitteln, wobei gemeinsam mit einheimischen Völkern durchgeführte Aktionen und geschlechtsspezifische Möglichkeiten besonders berücksichtigt werden. Wissen kann nur wachsen, wenn es auf bestehendem Wissen aufbaut. Dieser Wissensfluss darf weder durch Schranken, Eigentumsansprüche oder Rechte unterbrochen werden noch dadurch, dass wir vergessen, wie uns dieses Wissen eine gleichberechtigte und harmonische Beziehung mit der Natur ermöglicht hat.

II
Kontinuität: Wir müssen uns über die regionale Küche hinaus der einheimischen Kultur, Wirtschaft und ihrem lokalen Gedächtnis widmen. Jedes Lebewesen und jeder Vorgang hat seinen Ursprung in einer bestimmten Gegend, woher sie in ihrer Entstehung Herzblut und Bestimmung beziehen. Globalisierung kann auch ein positiver Begriff sein. Sie kann und muss genutzt werden, um die zahllosen Gemeinschaften in Randgebieten zu unterstützen, die letztlich die Möglichkeit haben, Aufmerksamkeit zu erregen - und deren Methoden und

Vorstellungen sie nicht auf nur ein wirtschaftliches und kulturelles Modell beschränken. Neben Lebensmitteln müssen Musik, Kunsthandwerk, Sprachen, Gebräuche, Geschichten und Legenden wieder als aktiver Teil der Gesellschaft und der Wirtschaft verstanden werden. Ebenso müssen Erzeugermärkte verstärkt als ökonomische Plattform für Qualitätsprodukte fungieren, die in kleinen Mengen produziert werden.

III
Der falschen Vorstellung entgegentreten, dass Produktivität eine Gefahr für Umwelt und Natur sei. Unser Wohlbefinden kann nicht nur mit quantitativen Indikatoren und ohne Rücksicht auf das Wohl anderer Lebewesen und das unseres Planeten erfasst werden. Als Konsequenz wird Slow Food - überzeugt davon, dass die Erde die einzige Quelle des Lebens und der Freude für uns, für alle unsere Mitmenschen und für zukünftige Generationen ist - gemeinsam mit Umweltschützern, Wissenschaftlern, Köchen, Politikern, Erzeugern und jedem, der sich uns anschließen möchte, weiter Ideen und Verhaltensweisen unterstützen, die dazu dienen, Nachhaltigkeit, Schönheit, Leichtigkeit und Glück zu fördern.

IV
Stärken und Intensivieren des internationalen Austausches von Erfahrungen, Wissen und Projekten: im Verein wie in den

Förderkreisen, im Terra Madre-Netzwerk wie durch Aktionen des Terra Madre- Universitätsnetzwerks. Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften nimmt zunehmend eine zentrale Stellung in diesem Universitätsnetzwerk ein und wird, indem sie mit allen Einrichtungen kooperiert, neben dem Verein zu einem Zentrum für die Ausarbeitung von Ideen und Projekten.

Slow Food verspricht, internationaler zu werden, nicht nur was seine - wenn auch bereits wertvolle - Präsenz weltweit betrifft, sondern auch und vor allem durch eine wirkliche Vielzahl an Sichtweisen und durch die Fähigkeit zur Integration, durch die Achtung der Verschiedenheit und den Willen, die vielen unterschiedlichen Beiträge aufzunehmen, die als eigenständige, bestimmten Gegenden zugehörige Werte erscheinen mögen - obgleich sie Grundlegendes teilen.

Dieser Weg, den wir 1989 eingeschlagen haben, hat uns von Lebensmitteln zum Erdboden geführt, vom Genuss zur Gerechtigkeit, vom Qualitäts- zum täglichen Einkauf, von der Unterstützung von Produkten zur ebensolchen Würdigung kultureller Vielfalt. Wir haben diesen Weg in Puebla bestätigt, dank der Anwesenheit, Betrachtung, Energie und dem Ideenreichtum von 414 Abgesandten aus 49 Ländern, die mehr als 85.000 Mitglieder von fünf Kontinenten repräsentieren.

INTERNATIONALER VORSTAND

Präsident

Carlo Petrini (Italien)

Vize-Präsidenten

John Kariuki Mwangi (Kenia)
Vandana Shiva (Indien)
Alice Waters (USA)

Generalsekretär

Paolo Di Croce (Italien)

Mitglieder

Roberto Burdese (Italien)
Silvija Davidson (Großbritannien)
Otto Geisel (Deutschland)
Allen Katz (USA)
Jean Lhéritier (Frankreich)
Rafael Pérez (Schweiz)
Hirotoshi Wako (Japan)

INTERNATIONALER RAT*

Italien

Silvio Barbero
Massimo Bernacchini
Marco Brogiotti
Roberto Burdese
Daniele Buttignol
Valeria Cometti
Antonello Del Vecchio
Andrea Pezzana

USA

Peter De Garmo
Allen Katz
Erika Lesser
Jeff Roberts
Joel Smith

Deutschland

Otto Geisel
Lars Jäger
Walter Kress
Silke Schneider

Großbritannien

Silvija Davidson
John Fleming
Ian Pratt

Schweiz

Markus Gehri
Rafael Pérez
Giorgio Romano

Frankreich

Lucien Biolatto
Jean Lhéritier

Japan

Yutaka Kayaba
Hirotoshi Wako

Australien

Leonie Furber
Ann Shaw Rungie

Österreich

Manfred Flieser

Brasilien

Roberta Marins de Sá

Bulgarien

Dessislava Dimitrova Petkova-Varadinova

Kanada

Sinclair Philip

Irland

Darina Allen

Kenia

Samuel Karanja Muhunyu

Mexiko

Raúl Hernández Garciadiego

Niederlande

Geert Veenendaal
Jan Wolf

Spanien

Mariano Gómez Fernández

Schweden

Ola Buckard

Repräsentantin der Slow Food
Stiftung für biologische Vielfalt
Serena Milano (Italien)

Repräsentantin der Universität der
Gastronomischen Wissenschaften
Cinzia Scaffidi (Italien)

*Alle Mitglieder des Internationalen
Vorstandes sind auch Mitglieder des
Internationalen Rates. Die Mitglieder
des Internationalen Rates wurden auf
dem Slow Food International-
Kongress in Puebla, Mexiko 2007 für
eine Amtszeit von vier Jahren
gewählt. Für die aktuellste Liste,
besuchen Sie bitte www.slowfood.com

Slow Food

Piazza XX Settembre, 5
12042 Bra (Cuneo) - Italien
+39 0172 419 611

Allgemeine Information:

international@slowfood.com
Mitgliedschaft und
Convivienberatung:
servicecenter@slowfood.com
www.slowfood.com

Slow Food Australien

1800 009684 (gebührenfrei)

Slow Food Deutschland

+49 (0)4271 951165
info@slowfood.de
www.slowfood.de

Slow Food Frankreich

+33 (0)4 99 613047
france@slowfood.fr
www.slowfood.fr

Slow Food Großbritannien

+ 44 (0)1584 879599
info@slowfood.org
f.richmond@slowfood.org.uk
www.slowfood.org.uk

Slow Food Italien

+39 0172 419611
info@slowfood.it
www.slowfood.it

Slow Food Japan

+81 (0)22 7272347
slowfood@tfu-ac.net
www.slowfoodjapan.net

Slow Food Niederlande

0800 0227794 (gebührenfrei)

Slow Food Schweiz

+41 (0)31 3118221
info@slowfood.ch
www.slowfood.ch

Slow Food USA

+1 718 260 8000
info@slowfoodusa.org
www.slowfoodusa.org

Weitere gebührenfreie Rufnummern

Belgien	0800 79329
Frankreich	0800 907164
Irland	1800 553930
Kanada	18662 666661
Österreich	0800 281141
Spanien	9009 86946



Text

John Irving

Redaktionelle Koordination

Alessandro Monchiero, Valter Musso, Lilia Smelkova

Redaktion

Oliver Birk, Raimondo Cusmano, Michèle Mesmain,
Bess Mucke, Doris Wiesbauer

Übersetzung

Julia Rommel

Gebietkoordinatoren

Elena Aniere, Raimondo Cusmano, Annalisa Lombardo,
Velia Lucidi, Mariagiulia Mariani, Silvia Monasterolo,
Lia Poggio, Olivia Reviglio, Veronica Veneziano

Art Director

Paolo Rubei

Druck

Stargrafica S.r.l., San Mauro, Turin

Umschlag

© Hulton-Deutsch Collection/Corbis

© 2008 Copyright

Slow Food

Alle Rechte vorbehalten

