

25.01.2006

## **Mitteilung an die Presse**

### **Neu bei der VHS: Slow-Food-Kochkurse**

Im Mittelpunkt stehen regionale und saisonale Lebensmittel und Gerichte

Erstmals laden die Volkshochschule und das Slow-Food-Convivium Bonn zu einem Kochkurs im Zeichen der Schnecke, dem „Wappentier“ der weltweiten Vereinigung zur Erhaltung der Kultur des Essens und Trinkens. Am 7. Februar, 14. März und 4. April geht es von 18 bis 21 Uhr in der Realschule Medinghoven in Bonn-Duisdorf jeweils um regionale und saisonale Lebensmittel und Gerichte. Kursleiter ist Patrick Panahandeh, Slow-Food-Mitglied und im ganzen Rheinland aktiver Veranstalter von Kochseminaren und Ernährungskursen in der Familien-Bildungsstätte Bonn und an den Familien-Foren in Köln. „Der Verflachung der geschmacklichen Vielfalt durch Junkfood möchte ich bewussten Genuss mit einfachen leckeren Rezepten entgegen setzen.“, beschreibt er seinen Grundsatz. Anmeldungen direkt bei der Volkshochschule oder unter [www.bonn.de](http://www.bonn.de).

Das Slow-Food-Convivium (Tafelrunde) Bonn ist seit vier Jahren in Bonn aktiv und hat heute 150 Mitglieder. Neben den monatlichen Treffen auf Burg Lede veranstaltet der Club sogenannte Geschmackserlebnisse im Robert-Wetzlar-Berufskolleg, bei denen jeweils ein Lebensmittel im Mittelpunkt steht, gemeinsame Kochabende und Produzentenbesuche. Weitere Informationen über [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de).

**Kontakt: Dr. Monika Hörig, Tel. 0228-65 64 53, E-Mail: [bonn@slowfood.de](mailto:bonn@slowfood.de), [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)**

### **Slow Food**

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher 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.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.