



Liebe Slow-Food-Mitglieder,

unser **Jubiläumsjahr** und damit auch die Veranstaltungen anlässlich des 25-jährigen Bestehens unseres Vereins neigen sich dem Ende zu. Über 40 Veranstaltungen fanden dieses Jahr bundesweit unter dem Dach von 25 Jahre Slow Food Deutschland statt, das ist eine tolle Leistung! An dieser Stelle an alle Mitwirkenden des Jubiläumjahres noch einmal ein großes Dankeschön!

Bei unserer **95 Thesen-Veranstaltungsreihe** und **Klimakampagne „Menu for Change“** sind wir mitten im Geschehen. Wir freuen uns sehr, dass beide Initiativen im Netzwerk auf so starke Resonanz und großes Interesse stoßen. Viele von Ihnen haben an einer der „95 Thesen für Kopf und Bauch“-Veranstaltungen teilgenommen oder sogar eine eigene Veranstaltung dazu initiiert, wie z.B. in [Heilbronn](#).

Große Beteiligung erfreute sich auch die **erste Mitmachaktion der Klimakampagne „Eat local – Regional, nachhaltig, gut“**. Das Slow Food Youth Netzwerk sowie viele Convivien haben sich vor allem in den sozialen Medien sehr stark eingebracht und z. B. auf Facebook ihre lokalen Gerichte und Tipps veröffentlicht und Beiträge geteilt. So erreichen wir immer mehr Menschen und dafür wollen wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken! Wenn Sie wissen möchten, was unsere Mitstreiter weltweit zum Thema regionales Essen umtreibt, werfen Sie [>> hier](#) einen Blick in die Facebook-Gruppe. [>> Hier](#) finden Sie auch Erfahrungsberichte einiger unserer Slow Food Deutschland Youthies, die versucht haben die Aktion konsequent durchzuführen.

Auch auf unserer Website begleiten wir das Thema [Klimawandel und Ernährung](#) weiter. Inzwischen haben wir diverse Hintergrundartikel zu den Wechselwirkungen von Klima und Lebensmittelproduktion, ein [Interview](#) mit Anita Idel über den Zusammenhang zwischen Tieren in der Landwirtschaft und dem Klimawandel, ein [Herbstmenü des Conviviums Bonn](#) sowie einen Bericht zu unserem [95 Thesen Event](#) mit Fokus Klima veröffentlicht.

Seit dem 6. November läuft die zweite Mitmachaktion der Klimakampagne – [Rezepte für eine bessere Zukunft](#). Hier beteiligen sich vor allem die Köche der Chef Alliance weltweit, aber nicht nur. Auch hier ist wieder das ganze Netzwerk zur Teilnahme eingeladen. Machen auch Sie mit! Tragen Sie sich dafür in der [Facebook-Veranstaltung](#) ein und verfolgen Sie die Kampagne. Unsere Chef Alliance Köche berichten in kurzen Statements [>> auf unserer Webseite](#), wie sie ihren Alltag als Gastronom möglichst klimafreundlich und nachhaltig gestalten. Darunter finden sich alltagstaugliche Herangehensweisen, die sich auch in der heimischen Küche umsetzen lassen. Lassen Sie sich inspirieren! Auch von den Aktionen in den USA: Hier beteiligen sich über 100 Köche über den Aktionszeitraum hinweg mit einem auf der Speisekarte speziell ausgewiesenen Gericht. Mehr dazu erfahren Sie [>> hier](#). Auch in anderen Ländern organisieren die Köche der Chef Alliance Events oder helfen mit dem [Spendenaufruf der Kampagne Menu for Change](#) nachzukommen. Es ist



Slow Food®

Deutschland e.V.

Mitgliederbrief November 2017

viel in Bewegung! Und dabei gilt wie immer: Wir freuen uns über kreative Ideen der Teilnahme, über anstehende Event-Tipps, die in diesem Kontext passen, und über Bildeinsendungen aus dem Netzwerk. Senden Sie die gerne direkt an: presse@slofood.de.

Herzliche Grüße, Ihre

Ursula (Hudson)

Wichtige Informationen für Sie

- Einen Ausschnitt der **Rede von Carlo Petrini** zur Zukunft der Slow-Food-Bewegung, die er während des Slow Food Kongresses 2017 in China gehalten hat, lesen Sie [>>> hier](#).
- Das Convivium Mecklenburgische Seenplatte wurde Anfang diesen Monats wiederbelebt und direkt um fünfzehn neue Mitglieder bereichert. Darüber freuen wir uns sehr!
- **Informationen zum Mitgliedsbeitrag für 2018:** Am 22. Januar 2018 ziehen wir wieder den jährlichen Mitgliedsbeitrag ein. Bitte teilen Sie uns bis zum 1. Dezember 2017 mit, falls sich Ihre Bankdaten geändert haben. Bitte beachten Sie: Durch die Rücklastgebühren gehen viele Gelder für den Verein - und damit für wichtige Projekte - verloren. Änderungen können Sie eigenständig über Ihren SSO-Account durchführen, alternativ senden Sie uns Ihre aktuellen Bankdaten an info@slowfood.de.

Anstehende Termine

- 95 Thesen für Kopf und Bauch: Veranstaltung zum Thema Tiere am Samstag, den 25. November 2017 auf dem Hofgut Rengoldshausen in Überlingen (Baden-Württemberg).
- **„Wir haben es satt“-Demonstration 2018 und Schnippeldisko:** Bitte merken Sie sich schon heute einen unserer relevantesten politischen Termine des Jahres vor. Am 20. Januar 2018 heißt es mit der WHES-Demo wieder: Der Agrarindustrie die Stirn bieten und in Berlin demonstrieren! Am Vorabend, den 19. Januar, findet wieder die Schnippeldisko statt. Detaillierte Informationen lassen wir Ihnen in den nächsten Wochen zukommen!
- **Biofach 2018:** Die Messe findet im nächsten Jahr vom 14. bis 17. Februar 2018 statt. Dort ist Slow Food Deutschland wieder mit einem Stand vertreten.
- **Mitgliederversammlung 2018:** 30. Juni in Kassel.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Mitgliederbrief November 2017

- Alle weiteren Slow-Food-Termine auf einen Blick finden Sie wie immer unter <https://slowfood.de/termine/>.

Neuigkeiten von unseren Bildungsprojekten: Erstes Slow Food Youth Akademiejahr erfolgreich beendet

Dank der Unterstützung unserer Hauptförderer, der Heinz Sielmann Stiftung, der Stiftung Haus der Bauern und der Lighthouse Foundation, konnten wir das erste Akademiejahr 2017 erfolgreich abschließen. 25 Teilnehmer waren dabei, konnten von Best-Practice-Beispielen aus unserem Netzwerk lernen und sich gegenseitig begeistern. Sie haben die Saat für ein Netzwerk junger engagierter Erwachsener gesät, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzen und dazu über das Akademiejahr hinaus in Kontakt bleiben. Die Slow Food Youth Akademie freut sich auf die nächste Runde: Informationen zur Anmeldung für 2018 folgen in Kürze.

Rückblick 2017:

Das erste Jahr der Slow Food Youth Akademie, das interaktive Trainingsprogramm für junge Erwachsene, die das Lebensmittelsystem verändern möchten, wurde im Oktober mit einer Studienreise in die Niederlande erfolgreich abgeschlossen. Den Teilnehmern boten die über das Jahr an unterschiedlichen Orten stattfindenden Akademiewochenenden ein vielfältiges Programm voller Wissensvermittlung, neuer Einblicke in Theorie und Praxis, gutem Essen und spannenden Diskussionen. Die Slow Food Youth Akademie 2017 fand an insgesamt fünf Standorten statt: Im Natur- und Erlebniszentrum der Heinz Sielmann Stiftung auf dem Gut Herbigshagen bei Duderstadt, im Schloss Kirchberg der Stiftung Haus der Bauern in Kirchberg an der Jagst, auf der Lotseninsel-Schleimünde an der Ostsee sowie in Berlin und im niederländischen Utrecht. Diverse Exkursionen, Workshops und praktische Wissensvermittlung der Lebensmittelproduktion – vom Wursten bis zum Fisch filetieren- sowie ein Pool aus über 40 Experten bereicherten das Programm.

Zusätzlich zum regulären Programm erarbeiteten die Teilnehmer Fallstudien aus der Wirtschaft, in denen sie nachhaltige und kreative Lösungen für Geschäftsbereiche wie Marketing, Produktentwicklung, Bildung, Forschung und Politik entwickeln. **Ihre Problemstellungen zur Ausarbeitung während der Slow Food Youth Akademie 2018 können Sie uns gerne bis zum 02. März 2018 per Email zukommen lassen an sfyakademie@slowfood.de.**

Rückblicke zu den einzelnen Wochenenden des SFY-Akademiejahres 2017 finden [>> Sie hier](#).

Tipps zu den digitalen Slow-Food-Plattformen und ‚Werkzeugen‘

Das Internet mit seinen Möglichkeiten ist für uns schon lange unverzichtbar, wenn es darum geht innerhalb des Vereins Informationen bereitzustellen, Wissen zu teilen und sich auszutauschen.



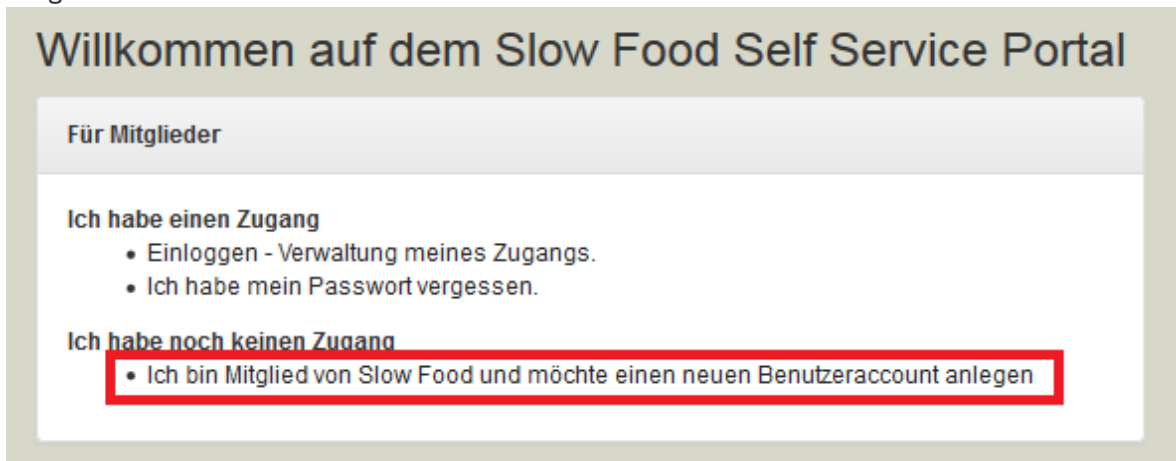
Deswegen werden wir Sie ab jetzt Schritt für Schritt in jedem Schreiben durch unsere ‚Tools‘ führen und Ihnen Tipps zur Nutzung geben. Denn auch für offizielle Entscheidungen werden diese digitalen Tools bald unabdingbar.

Wichtige Informationen zur Anmeldung bei Confluence:

Slow Food Deutschland nutzt seit einer Weile eine Internet-Plattform namens Confluence zum Austausch von Informationen zwischen den Mitgliedern, Convivienleitern, Kommissionen, Vorstand und Geschäftsstelle. Wir möchten alle Mitglieder und CV-Leiter dazu ermutigen sich dort anzumelden, um die Vorteile dieser gebündelten Informationsquelle nutzen zu können.

Für die erstmalige Anmeldung gehen Sie bitte mit einfachen Schritten wie folgt vor:

- Rufen Sie folgende Internet-Seite auf: <https://sso.slowfood.de/>
- Klicken Sie auf "Ich bin Mitglied von Slow Food und möchte einen neuen Benutzeraccount anlegen"



- Nun erscheint folgendes Formular. Bitte füllen Sie dies aus und klicken Sie auf Absenden. Dazu benötigen Sie Ihre SFD-Mitgliedsnummer. Diese finden Sie auf Ihrem Mitgliedsausweis. Sollten Sie diesen verlegt haben, wenden Sie sich einfach an info@slowfood.de. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Einen Slow Food Benutzer anlegen

Benutzername*	<input type="text" value="kmustermann"/>
Vorname*	<input type="text" value="Karl"/>
Nachname*	<input type="text" value="Mustermann"/>
Password*	<input type="password" value="Ihr Passwort"/>
Password bestätigen*	<input type="password" value="Password bestätigen"/>
Mitgliedsnummer*	<input type="text" value="DE5000012345"/>
Postleitzahl*	<input type="text" value="Ihre Postleitzahl"/>
Email*	<input type="text" value="Ihre eMail-Adresse"/>

Nach der Registrierung erhalten Sie eine E-Mail mit die einen Link, welcher geklickt werden muss, um Ihren Zugang und die dort angegebene E-Mail Adresse zu verifizieren und freizuschalten.

Mit dem hier gewählten Benutzernamen und Passwort bekommen Sie nun über folgende Internetseite Zugang zu Confluence: <https://office.slowfood.de/confluence/>

Hier finden Sie auch noch eine ausführliche Anleitung zur Anmeldung wie auch einen Link zu einem Anleitungsvideo.

Ganz oben rechts finden Sie die Schaltfläche "Anmelden". Da klicken Sie bitte drauf.

Es erscheint folgende Anmeldeseite:

Anmelden


Benutzername	<input type="text"/>
Password	<input type="password"/>
<input type="checkbox"/> Meinen Login an diesem Computer speichern	
<input type="button" value="Anmelden"/> Passwort vergessen?	

Diese Site wird mit einer kostenlosen Atlassian Confluence Community-Lizenz betrieben, die Slow Food Deutschland e.V. gewährt wurde. Confluence heute testen.

Deutsch · English (UK) · English (US) · Español · Français · Italiano · Norsk · Português · Română · Suomi · Русский · 中文 · 日本語 · 한국어

Auf dieser Confluence-Installation wird läuft eine kostenlose Giffy-Lizenz - Bewerten Sie das Giffy Confluence-Plug-In für Ihr Wiki!

Powered by Atlassian Confluence 6.2.4 · Fehler/Anregungen · Atlassian-News



Sobald Sie einen Zugang eingerichtet haben, haben Sie auch Zugriff zum Mitgliederbereich auf Confluence. Wenn Sie auf folgenden Link klicken, kommen Sie direkt in den Mitgliederbereich: [Mitgliederbereich](#).

Aus den Kommissionen:

- **Archekommission:** In der Leitung der Archekommission gab es folgenden Wechsel: Dr. Hanns-Ernst Kniepkamp zieht sich, wie auf der CVL-Tagung in Baden-Baden bekannt gegeben, aus seinen Ehrenämtern zurück. Gerhard Schneider-Rose wurde vom Vorstand in die Leitung der Archekommission berufen.

Das Jahr 2017 war eine sehr erfolgreiche Zeit für das Projekt "Arche des Geschmacks": Es konnten sechs neue Passagiere aufgenommen werden. Neben dem Ismaninger Kraut sind das: Bamberger Rauchbier, Mangold Sennfelder Stiel, Luikenapfel, Münsterbirne und Diepholzer Gans.

Für den Erfolg der Archepassagiere ist es wichtig, dass die Convivien, die einen Arche-Passagier unterstützen, die Archekommission über Entwicklungen und Änderungen hinsichtlich deren Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen auf dem Laufenden halten. Aktualisierungen senden Sie bitte direkt an archekommission@slowfood.de. So können wir sicherstellen, dass Webseite, Postkarten und andere Informationsmaterialien zu den Arche-Passagieren immer auf dem aktuellsten Stand sind.

Die Archekommission sucht tatkräftige Unterstützung und freut sich auf Zusendungen! Infos dazu finden Sie [>>> hier](#).

- **Chef Alliance:** Wir freuen uns über ein neues Mitglied im Netzwerk der Slow Food Chef Alliance Deutschland: Erik Gehl aus dem Hotel und Restaurant WaldesRuh am See in Aumühle/Schleswig-Holstein <http://www.waldesruh-am-see.de/index.html>. Alle 20 Köche der Chef Alliance finden Sie [>>> hier](#).
- **Kinderkommission:** Die Kinderkommission freut sich über Menschen, die sich ab 2018 einbringen und unterstützen möchten. Infos zum Profil finden Sie [>>> hier](#).

Slow Food in den Medien: Finden Sie hier eine Auswahl der Online-Highlights zum Nachhören und Nachlesen



Slow Food®

Deutschland e.V.

Mitgliederbrief November 2017

- Zeit Online Beitrag „[Gesündere Landwirtschaft beginnt mit uns](#)“: 10 Verbrauchertipps für eine gesündere und vielfältigere Landwirtschaft mit Erwähnung von Slow Food Deutschland und der Wir haben es satt-Demo.
- Ein Artikel zur Wiederbelebung des Convivium Mecklenburgische Seenplatte finden Sie [>>> hier](#).
- „[Warum gutes Essen Zeit braucht](#)“: Ursula Hudson über die Absurdität der fehlenden Wertschätzung für Lebensmittel in unserer Gesellschaft im Interview mit dem Nordbayerischen Kurier.
- Der WDR sprach mit uns über das Thema Ganztierverwertung: Warum sich die Verringerung der Lebensmittelverschwendung bei tierischen Produkten positiv auf Umwelt, Klima und Tier auswirkt, erfahren Sie im Artikel [Warum wir Schweine lieber ganz aufessen sollten](#).



Spenden für Slow Food: Unterstützen Sie unsere Arbeit durch Ihre Spende. **Hier** können Sie unsere Bildungsarbeit mit Kindern und Jugendlichen durch eine Spende unterstützen. Slow Food Deutschland führt schon jetzt eine Vielzahl an Bildungsprojekten durch, um Kinder und Jugendliche zu Themen rund um das Lebensmittelsystem und globale Zusammenhänge zu informieren und sensibilisieren. Unsere Bildungsprojekte verbinden die Theorie stets mit der Praxis. Helfen Sie uns jetzt dabei unser Bildungs- und Fortbildungsprogramm auszuweiten und so viele junge Menschen wie möglich dadurch zu erreichen.

Werde Mitglied, falls Du noch keines bist, oder wirb ein Mitglied, so Du schon eines bist: Wollen wir, dass sich Slow Food Deutschland weiter so entwickelt wie in den letzten Jahren: wollen wir uns unsere Unabhängigkeit erhalten, dann sind steigende Mitgliederzahlen das beste Fundament für diese Entwicklung. Wir danken Ihnen deshalb für Ihre bestehende Mitgliedschaft und würden uns darüber freuen, wenn Sie uns dabei helfen unser Netzwerk und Wirkungsfeld weiter auszubauen, indem Sie ein [Mitglied werben](#).