



# vom Saatgut zum Verbraucher

## Anmeldung

- **Der Eintritt zum Podiumsgespräch ist frei.** Das Convivium Karlsruhe bietet in diesem Rahmen eine Geschmacksprobe unterschiedlicher Karotten an, damit Sie sich selbst von der geschmacklichen Vielfalt und Qualität der Sorten überzeugen können.
- Für die Planung und Organisation der Veranstaltung bitten wir Sie um Ihre **Anmeldung bis zum 31. August 2011** per E-Mail an: [karlsruhe@slowfood.de](mailto:karlsruhe@slowfood.de) oder direkt auf unserer Homepage unter der Rubrik *Termine*: [http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/karlsruhe/termine](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/karlsruhe/termine)
- Die Anzahl der Plätze für das anschließende **„Karotten-Menü“** ist auf 40 Personen begrenzt. **Teilnahme nur nach Voranmeldung und Vorkasse von 45,00 €** (inkl. Mineralwasser, optional mit begleitenden Weinen). Bitte überweisen Sie den Betrag bis spätestens 31. August 2011 auf folgendes Konto: Name: Jens Herion, Stichwort „Rodelika“, Konto-Nr.: 101 100 62, BLZ: 660 501 01

## Slow Food vereint Genuss und Verantwortung

Slow Food wurde 1989 gegründet, um **Fast Food und Fast Life entgegenzutreten**, um das Verschwinden lokaler Traditionen aufzuhalten, um die Menschen wieder dafür zu interessieren, wo ihr Essen herkommt, wie es schmeckt, und welchen Einfluss die Wahl unserer Lebensmittel auf die Welt hat. Die Slow Food Bewegung zählt in Deutschland über **11.000 Mitglieder in 80 Convivien**.

Landwirtschaft, Lebensmittelerzeugung und Gastronomie beruhen bei Slow Food auf drei Prinzipien:

**gut...** wohlschmeckende Lebensmittel, die alle Sinne ansprechen und Teil der lokalen Kultur sind,

**sauber...** Lebensmittel, die in Harmonie mit Natur und Umwelt erzeugt und ohne Zusatzstoffe verarbeitet sind,

**fair...** Lebensmittel zu erschwinglichen Preisen und zu fairen Bedingungen für die Erzeuger.

Der Zugang zu gutem, sauberem und fairem Essen ist ein **Grundrecht** des Menschen.



## Rodelika

Podiumsgespräch mit „Karotten-Menü“  
**Freitag, 16.09.2011, 18:00 Uhr**  
Kulturzentrum Tollhaus Karlsruhe  
Schlachthausstr. 1, Saal 1





# Rodelika

Wir alle sind an gesunden, wohlschmeckenden und nahrhaften Lebensmitteln interessiert. Ob es solche Produkte in Zukunft noch gibt, kann jeder von uns beim Einkauf entscheiden. Wir bestimmen mit über die Auswahl des Saatguts, die Finanzierung der Erzeugung, den Anbau und den Verkauf. Damit geben wir am Ende der Wertschöpfungskette wieder einen Produktionsauftrag zurück.

Am Beispiel der Karottensorte *Rodelika* zeigen wir auf, welche Akteure an diesem Kreislauf beteiligt sind. Sie erfahren mehr über den Wert und die Vielfalt der Kultursaatarten, die ihre Qualitätseigenschaften über mehrere Generationen bewahren. Die Reifung dieser unabhängigen Sorten dauert einige Jahre. Erst die entsprechende Förderung ebnet den Weg zum nachhaltigen Anbau und damit zu uns - den Verbrauchern.

Aus erster Hand erfahren Sie mehr darüber, was unsere Lebensmittel in der Zukunft ausmacht.



# Programm

## 18:00 Uhr

Begrüßung: Jens Herion, Slow Food CV Karlsruhe

### „Saatgut – gefährdete Grundlage unserer Ernährung“

Oliver Willing, Zukunftsstiftung Landwirtschaft

### „Rodelika – Beispiel für eine erfolgreiche biodynamische Möhrenzüchtung“

Michael Fleck, Kultursaat e. V.

### „Ökologischer Landbau als Garant der Vielfalt“

Georg Schmäzle, Gärtnerei Schmäzle

### „Biologische Landwirtschaft und Ernährung – Anlagekonzept mit Zukunft“

Wilfried Münch, GLS Bank Filiale Stuttgart

### „Genießen mit Verstand: Slow Food – Netzwerk vom Produzenten bis zum Verbraucher“

Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e. V.

### anschließend **Publikumsgespräch**

Informationsstände und Geschmackserlebnisse, Verkostung verschiedener Karottensorten

## 20:00 Uhr

### Dreigängiges „**Karotten-Menü**“

(Begrenzte Teilnahme, Voranmeldung/Vorkasse)

# Menü

## Vorspeisen

Karotten-Ingwer Suppe  
Salat aus Alblinse und Möhren  
mit Schwarzwälder Speck

Karotten-Sticks mit Dip  
Mediterranes Grillgemüse

Quiche von Karotte, Spinat und Lachs  
Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing,  
pikanten glasierten Karottenscheiben  
und Kürbiskernen

Hausgemachtes Karotten-Brot

## Hauptgerichte

Hähnchenbrust mit Orangen-Chili-Sauce

Kartoffel-Karotten-Kürbis-Gratin  
mit Karotten-Kürbis-Sauce

Karotten-Gemüse verschiedene Sorten

Hausgemachte Maultaschen  
mit Karotten-Ricotta-Füllung

## Dessert

Rübli-Torte

Orientalisches Karotten-Dessert mit Sahne  
und Mandelblättchen im Fingerfoodglas

Herbstlicher Fruchtsalat

Zubereitung: *Culinarium Ettlingen*

