

12.500

10.000

7.500

5.000

2.500

**50000 VIELE GRATULANTEN!!!** In ihren Glückwünschen, die leider nicht alle in diesem Heft Platz hatten, sind sich die Gratulanten einig – Slow Food ist mehr als eine Bewegung und wichtiger denn je. Mit der Idee vom bewussten Genuss ist Slow Food längst zu einer Weltanschauung avanciert, die mit ihrer sympathischen und lebendigen Art der mächtigen gegenüberstehenden Industriekultur den Spiegel vor das Gesicht hält. Dass sich die Liebhaber dieses Genuss-Vereins ein „Weiter so!“ wünschen, ist nur verständlich. Viele von ihnen zollen der Bewegung zudem Respekt und haben ihre Unterstützung zugesagt. **Silke Liebig-Braunholz** hat die Glückwünsche zusammengetragen.

**11.090** Die große Anerkennung der Slow Food Idee lässt sich auch an den Mitgliederzahlen ablesen.  
Am 05. März 2012 waren es 11.090 Mitglieder in Deutschland!

1992

1993

1996

2002

2003

2004

2005

2006

2007

20



Slow Food®  
Deutschland e.V.

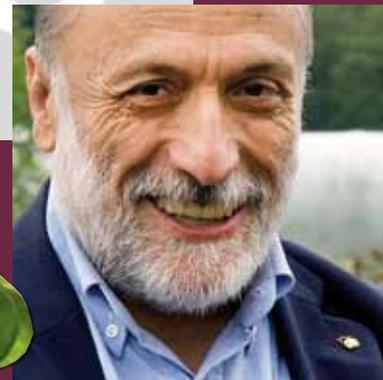
20  
Jahre

## Der erste Gratulant

„20 Jahre Slow Food Deutschland: Das bedeutet, dass die deutschen Mitglieder in unserem Netzwerk der zweitgrößte nationale Verein nach dem italienischen sind. Es gab viele Initiativen und Aktionen in dieser Zeit, viele Personen engagierten sich für unsere internationale Bewegung und kümmerten sich gleichzeitig um die lokalen Belange und das Leben in ihren Convivien. Mit großer Freude denke ich an das Treffen damals zur Gründung von Slow Food Deutschland zurück und an die vielen Freunde und Mitglieder unserer Bewegung. Und auch die neuen Herausforderungen im Hinblick auf den nächsten internationalen Kongress und Terra Madre im Oktober 2012, auf die wir uns zusammen vorbereiten, stehen auf

einer soliden Basis und auf großem Respekt vor den anderen 1.500 weltweiten Convivien.

Ein großes Dankeschön an alle Mitglieder, ConvivienleiterInnen und Vorstände von



Slow Food Deutschland, die Anteil daran haben, dass viel Außergewöhnliches, von dem wir geträumt hatten, Wirklichkeit geworden ist.

Ich umarme euch, Carlin

Carlo Petrini, internationaler Vorsitzender und Gründer von Slow Food

Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

2009

2012

008



## Rückblick | Im Schneckentempo auf Erfolgskurs

**Gut Ding will Weile haben. Was einst von manchem Kritiker als milde belächelte Vision in Königstein begann, ist heute zu einer gesellschaftspolitisch bedeutenden Bewegung in Deutschland geworden. Mehr als 11.000 Mitglieder und 1.000 Förderer engagieren sich in 79 Convivien für Genuss mit Verantwortung, getreu dem Slow Food Credo: Der Zugang zu gutem, sauberem und fairem Essen ist ein Grundrecht des Menschen.**

**Ingeborg Pils** hat einen Blick in das Geschichtsbuch geworfen.

**Der Anfang ist fast schon Legende. 1991 kauft der Münchner Gastronom, Weinhändler und Verleger Eberhard Spangenberg die Rechte für die deutsche Übersetzung des Slow Food Osterienführers „Osterie d'Italia“. Der ersten Ausgabe ist eine Seite beigefügt, mit der sich Interessenten für die Gründung einer deutschen Slow Food Sektion melden können. Eberhard Spangenberg erinnert sich: „Slow Food und ich – wir haben uns damals fast zwangsläufig gefunden. Wo es gute Weine und gutes Essen gibt, da sind gute Journalisten nicht weit und damit kommt man natürlich auch zu den Verlegern.“**

Im Herbst 1992 kommt es zu einem ersten Treffen in Königstein im Taunus. Mehrere Interessierte gründen kurze Zeit später in München den Verein Slow Food Deutschland e.V. und wählen Spangenberg zum Vorsitzenden. Ende 1993, ein

Jahr später, zählt der Verein gerade einmal (oder schon?) 150 Mitglieder. In der Schneckenpost, der kleinen Vereinspostille, konstatiert Spangenberg zufrieden: „Langsam und beständig bewegt sich die Schnecke vorwärts. Ein gutes Jahr ist seit

**Unkompliziert und jung** Gemeinsam schnippeln, zusammen kochen und essen – wenn's in der Öffentlichkeit ist, ist es sogar politisch.

*der Gründung von Slow Food Deutschland vergangen. Ein Jahr, in dem uns die positive Resonanz einer breiten Öffentlichkeit und das große Interesse der Medien gezeigt haben, dass wir auf dem richtigen Weg sind und dass die Zeit reif ist für die Ideen, die bei der Gründung Pate standen.“ Fast die Hälfte aller damaligen Mitglieder hat beruflich mit Essen und Trinken zu tun.*

Auf den Gastronomen, Weinhändler und Verleger folgt 1994 der Buchhändler Michael Klein, der bereits 1995 den Vorsitz im Vorstand abgibt an Roger Kutschki (Weinhändler). 1996 kehrt für acht Jahre Ruhe ein im turbulenten Vereinsleben. Die Kunsthistorikerin Friederike Klatt übernimmt die Geschicke von Slow Food Deutschland. Auf der Mitgliederversammlung in Ulm, auf der sie zum ersten Mal gewählt wird, beschließen die Mitglieder auch, von den Landesverbänden zu einer Struktur örtlicher Convivien zu wechseln. „Schon damals“, so erinnert sich ein ‚alter Hase‘, „gab es heftigen Disput um Ehrenamtlichkeit oder bezahlte Tätigkeit, aber bei zunächst kaum mehr als tausend Mitgliedern war das Geld ohnehin schnell verbraucht, zumal die italienische Zentrale Unterstützung für ein neues Projekt einforderte: die internationale Zeitschrift SLOW mit deutscher Ausgabe.“





Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

Friederike Klatt leitet die Genuss-Bewegung so lange wie kein anderer vor und nach ihr. In den acht Jahren ihrer Tätigkeit wächst die Mitgliederzahl von 780 auf rund 5.000. Mit den ersten Genussmärkten in Münster (1997), Frankfurt (1998), Lübeck (1999) und Bonn (2001) rückt Slow Food stärker ins Bewusstsein der Öffentlichkeit – allerdings leider auch in weitere finanzielle Turbulenzen. Zur Arbeit des Vorstands hatte Christoph Strässer (zuständig für die Finanzen) bereits im Juli 1996 geschrieben: *„Der im Februar in Ulm gewählte Vorstand von Slow Food Deutschland hat keine einfache Aufgabe übernommen.“* Als ganz wesentlich sehe der Vorstand die finanzielle und organisatorische Konsolidierung des Vereins an. Schließlich wolle man nicht zuletzt auch durch das Angebot konstruktiver Zusammenarbeit einen Beitrag dazu leisten, die offenkundig tiefen Gräben, die in der zurückliegenden Zeit aufgerissen wurden, zuzuschütten, soweit die Bereitschaft dazu bestehe. *„Der Slow Food Gedanke ist zu wertvoll, um ihn auf dem Altar persönlicher Eitelkeiten zu opfern.“*

Nachdem der Vorstand den finanziellen Engpass erfolgreich überwunden hat, wird 2004 Hans-Georg Pestka zum Vorsitzenden gewählt, den 2006 Otto Geisel, Gastronom und Hotelier aus Bad Mergentheim, ablöst. Der Inhaber eines Hotels mit Sterne-Restaurant wagt einen großen Schritt: Vom 15. bis 17. Juni 2007

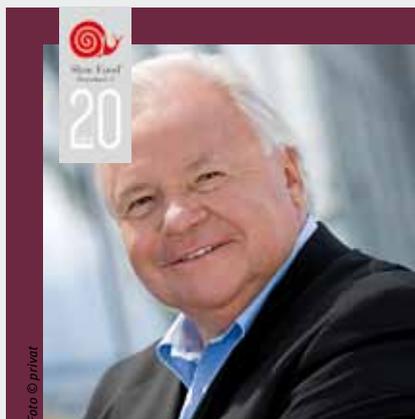


Foto © privat

„Die von meinem Freund Carlo Petrini aufgestellten Parameter *„Buono, pulito e giusto* – gut, sauber und fair“ sind aktueller als jemals zuvor und eine Verpflichtung für uns alle. Deshalb freut es mich, Slow Food Deutschland zum 20. Geburtstag und der bisher geleisteten Arbeit zu gratulieren.

Es wurde vieles begonnen, bewegt und erreicht und es besteht jede Menge Grund, darauf stolz zu sein. Trotzdem sollten wir (...) einen klaren Blick für die Aufgaben der Zukunft haben. Vieles ist auf einem guten Weg, aber noch viel mehr gibt es zu tun. Ich würde mich freuen, wenn ich Ihnen dabei auch in Zukunft behilflich sein kann.“

**Ihr Eckart Witzigmann,  
Jahrbundekoch**

findet die erste eigenständige Slow Food Messe in Stuttgart statt. Der „Markt des guten Geschmacks“, die Leitmesse von Slow Food Deutschland, kann sich schon vier Jahre später über 404 Aussteller aus neun Ländern und einen stetig wachsenden Besucherstrom freuen. Ob Geschmackserlebnisse, Kochwerkstatt oder die Verabredungen zum Essen – das Rahmenprogramm der Slow Food Messe verbindet Wissen und Genuss. 2008 öffnet in Bremen die SlowFisch zum ersten Mal ihre Tore für alle Liebhaber des bewussten und nachhaltigen Genusses. Neben Naptuns Schätzen finden die Besucher hier auch Gewürze und Senf, fair gehandelten Biokaffee, Backwaren sowie handwerklich hergestellte Wurst- und Käseprodukte. Neben diesen beiden Messen gibt es noch eine Vielzahl regionaler Messen und Märkte, die alle eines verbindet: Hier wird Geschmack erlebbar.



Foto © privat

„Der Bengel ist groß geworden!  
Nun ist er schon 20 Jahre alt!  
Herzlichen Glückwunsch!

Fast die Hälfte dieser 20 Jahre wirkte ich als Vorsitzende oder Mitglied des Vorstandes an der Entwicklung von Slow Food Deutschland mit, nicht immer mit Genuss!! Dankbar bin ich, im internationalen Vorstand das Projekt Terra Madre mitgetragen zu haben u.v.m. Es freut mich sehr, dass unsere wunderbare Bewegung beständig wächst. Netzwerke werden geknüpft, Slow Food mischt sich ein! Die Convivien, die Basis und Botschafter unseres Vereins, begeistern durch vielfältige Aktionen, bauen die Brücke zwischen Erzeuger und den den Genuss der „gut, sauber und fair“ erzeugten Lebensmittel Schätzenden. Ich wünsche mir ein entschiedenes Eintreten für eine neue Agrar- und Esskultur und einen fairen, respektvollen Umgang nicht nur mit Lebensmitteln.

**Friederike Klatt,  
Vorsitzende SFD 1996 – 2004**

Auf Otto Geisel folgt der Unternehmensberater Andreas Eichler, der 2010 in Würzburg gewählt wird, als seine Stellvertreterin Ursula Hudson, Schatzmeisterin wird Rupert Ebner. *„Würzburg wird für den Neubeginn und die Erneuerung von Slow Food Deutschland stehen“*, verspricht Eichler. Doch er merkt schnell: Einen basisdemokratisch orientierten Verein zu führen, dessen Mitglieder Individualisten sind, ist nicht einfach. Davon kann mancher Vorstand der letzten 20 Jahre ein nicht immer fröhliches Lied singen. In einem Interview, das Eichler kurz nach seiner Wahl im April 2010 der Allgemeinen >

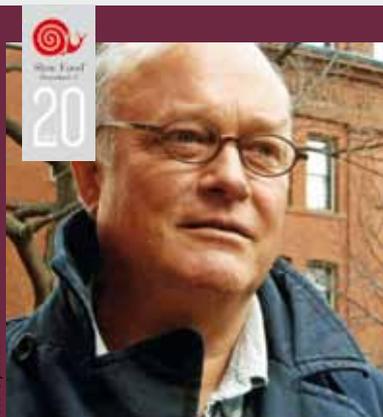


Foto © privat

„Wir machen seit über 30 Jahren Filme zu politischen und ökologischen Themen. Es war schön, während dieser Zeit Slow Food entstehen, wachsen und sich entwickeln zu sehen. Es war eine Freude, die Entfaltung von einem schon von Anfang an auf Qualität geachteten Feinschmecker-Club zu einer schlagkräftigen politischen Bürgerbewegung mitzuerleben. Herzlichen Glückwunsch zu 20 Jahren erfolgreichem Kampf gegen die Zerstörung unserer natürlichen Lebensmittel.“

Bertram Verhaag, Dokumentarfilm  
Regie und Produktion,  
DENKmal-Film, München

Hotel und Gaststättenzeitschrift AHGZ gibt, erklärt er: „Slow Food ist komplizierter als ich gedacht habe. In der Bewegung sind Vertreter aus Produktion, Handel und Gastronomie und nicht zuletzt Verbraucher engagiert. Dies macht die Meinungsfindung schwierig.“

Nach dem Rücktritt von Andreas Eichler übernehmen Ursula Hudson und Rupert Ebner kommissarisch den Vorsitz. Nach einigen stürmischen Jahren präsentiert sich Slow Food Deutschland im Jubiläumsjahr stark und stolz, der Umgang miteinander ist wieder sachlich-freundschaftlich. Rupert Ebner, Schatzmeister und Conviviumsleiter München: „Wir haben keine Schulden, alle offenen Rechnungen sind beglichen, alle Steuererklärungen eingereicht, die Steuern bezahlt.“ Ursula Hudsons Resümee: „In den letzten zwei Jahren wurde viel erreicht. Angedockt an unsere Lebensfreude können wir die Menschen mitnehmen auf den langen Weg hin zu einer positiven Veränderung des Lebensmittelsystems.“ Den Vorwurf, Slow Food sei zu unpolitisch,

weist sie entschieden zurück. „Wir haben als Träger bei der Demo ‚Wir haben es satt!‘ für ein besseres Lebensmittelsystem Seite an Seite mit nachhaltig wirtschaftenden Landwirten mitgemacht und eine Aktion gegen Lebensmittelverschwendung ‚Teller statt Tonne‘ gemacht, wo wir Lebensmittel für insgesamt mehr als 3.000 Menschen aus Lebensmitteln, die als nicht verwertbar oder nicht verwendbar galten, zubereitet. Diese Aktionen haben gezeigt, dass wir durchaus auch gesellschaftspolitisch eine Rolle spielen. Dieser Verantwortung sind wir uns bewusst. Allerdings ist unsere Botschaft im Gegensatz zu der anderer Organisationen, eine gute, positive Botschaft.“

Und wie sieht die Zukunft aus? Neue Projekte wie das Youth Food Movement und die Schnippeldisko signalisieren den Wunsch, junge Menschen noch aktiver in Slow Food Aktivitäten einzubeziehen. „Wir brauchen die Kreativität, den Idealismus und den Elan der Jungen.“ Davon ist Ursula Hudson überzeugt. „Aber wir müssen sie dort abholen, wo sie zu Hause sind. Die Generation Facebook, die die Welt verbessern will, passt nicht in die starren Conviviumsstrukturen. Für sie müssen wir kluge neue Formate und Formen finden. Und wir müssen den Mut haben, den Nachwuchs freizulassen.“ Eine denkbare Möglichkeit: Unter dem Slow Food Dach ein Jugendconvivium mit aktiven Slow Food Youth-Repräsentanten bis 35 Jahre, die eine Stimme im Verein haben. Es gibt noch viel zu tun.

#### SPENDEN FÜR DIE BILDUNG

Das jüngste Kind von Slow Food Deutschland ist die Slow Food gemeinnützige UG (Unternehmergesellschaft), eine 100-prozentige Tochter von Slow Food Deutschland e.V. Ihr Zweck ist die Förderung der Bildung im Bereich Ernährungswissen und -kultur. Er wird satzungsgemäß insbesondere verwirklicht durch folgende Maßnahmen:

- Entwicklung, Förderung und Durchführung von Bildungsmaßnahmen in den Bereichen Ernährungswissen, Ernährungskultur, nachhaltige Ernährung, Verbraucherschutz, Umweltschutz, Landschaftspflege und Kultur in verschiedenen Formaten für verschiedene Altersgruppen.

- Aufklärung, Bildung sowie Bereitstellung von Handlungswissen im Bereich Ernährung und Ernährungskultur, lokal, regional, national und global. Neben der Förderung der Bildung, Aufklärung und Bereitstellung von Handlungswissen wird durch die Tätigkeit der Gesellschaft ein Beitrag zu nachhaltiger Ernährung, zum Verbraucherschutz, zum Umweltschutz und zu Landschaftspflege und Kultur geleistet.
- Förderung und Durchführung von Bildungsprojekten zur biologischen Vielfalt und Lebensmittelvielfalt.
- Förderung und Durchführung von Projekten sowie Schaffung von Lernorten zur Bildung für nachhaltige Ernährung weltweit.
- Förderung und Durchführung von Projekten, Initiativen, Aktionen und Kampagnen zur Förderung des Bewusstseins für globale Entwicklungen im Bereich Ernährung und für nachhaltige Verhaltens- und Einstellungsänderungen im Bereich nachhaltige Ernährung.
- Soweit der Satzungstext. Für Slow Food Deutschland bedeutet das, dass ab sofort alle Spender Spendenquittungen im Sinne der Abgabenordnung erhalten, der gespendete Betrag also steuerlich absetzbar ist. Nach dem Spendenrecht können Spenden an gemeinnützige Organisationen und Stiftungen bis zur Höhe von 20 Prozent der Einkünfte beim Finanzamt als Sonderausgaben geltend gemacht werden. Entscheidend für den Erhalt der Gemeinnützigkeit ist die Verwendung der Spenden im Sinn der Satzung.

#### Spendenkonto: Slow Food Deutschland gemeinnützige UG

GLS Bank Bochum, BLZ 430 609 67  
Konto Nr. 111 57 50 500

#### VOM FOLDER ZUM MAGAZIN

1992 erscheint die erste Schneckenpost, eine schmale Broschüre im Format eines Briefumschlags. Ein Jahr später erhält sie einen zusätzlichen Serviceteil mit Restaurant- und Einkaufstipps. 1996 erscheint die Schneckenpost erstmals im Zeitungsformat, zunächst mit vier Seiten und einer Auflage von 10.000 Exemplaren.

# TEEKAMPAGNE

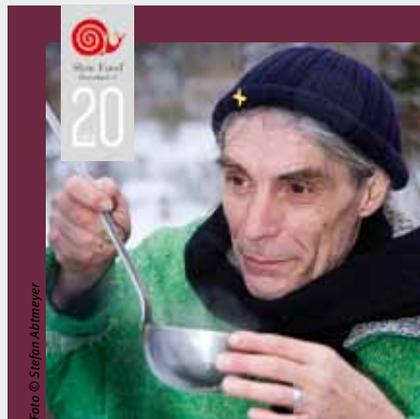


Foto © Stefan Ahmeyer

„Vorwärts und nicht vergessen!!!  
Auch in den kommenden 20 Jahren  
geht es immer wieder um gutes,  
sauberes und faires Essen“.

Wam Kai, Aktivist und Koch

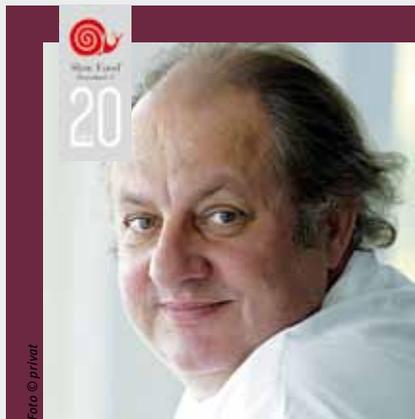


Foto © privat

„Slow Food ist nach 20 Jahren so  
jung wie nie. Wer hätte eine solche  
Wirkung erwartet: Slow Food ist  
heute weit mehr als ein Verein, eine  
Idee oder eine Weltanschauung.  
All das trifft in hohem Maße zu, aber  
für mich ist entscheidend, dass die  
Inhalte der Slow Food Bewegung  
nicht nur mein Leben  
bestimmen, sondern in mir sind,  
ganz nah beim Herzen.“

Mit herzlichem Gruß, Vincent Klink,  
Restaurant Wielandshöhe  
in Stuttgart

Sie soll künftig vierteljährlich herausgegeben werden und „regionale, vereinsbezogene und im nationalen Rahmen wichtige Informationen an Mitglieder und eine interessierte Öffentlichkeit transportieren.“ Zugleich ersetzt sie aus Kostengründen die bisherigen Mitgliederrundbriefe.

Nummer 2 kann schon mit zehn Seiten aufwarten. Andrea Arcais schreibt im Editorial: „Mit dieser zweiten Ausgabe kommen wir dem Konzept, das wir uns für die Zeitung der Slow Food Bewegung in Deutschland vorstellen, ein ganzes Stück näher. Verschiedene Rubriken gliedern die Text- und Informationsfülle, ein Schwerpunktthema setzt einen inhaltlichen Akzent und lädt zum Diskutieren ein. Kurznachrichten und Hinweise auf Conviviumstermine sowie Tagungen, Seminare und Kongresse sollen alle Mitglieder und Interessierte über Aktivitäten der Slow Food Bewegung informieren und zum Mitmachen einladen.“ Neu in der Schneckenpost: die Weinseite „slowine“, redaktionell betreut von Anja Eithoff und Helmut Riebschläger. In der ersten Ausgabe werden Mosel-Rieslinge behandelt und vorgestellt.

Kurz vor der Jahrtausendwende, 1999, kommt zumindest auf der Titelseite Farbe in die Schneckenpost, die langsam, aber beständig, an Umfang gewinnt und sich jetzt schlicht „Slow Food“ nennt. Zum veritablen „Magazin für intelligenten Genuss“ wird die ehemalige Schneckenpost im Jahr 2004. Christopher Bodirsky, Vorstandsmit-

glied bei Slow Food Deutschland, jubelt im Editorial: „Es ist geschafft. Die nächste Ausbaustufe unserer flinken Zeitschrift heißt: Farbe!“ Zwar wolle man keine schreiend farbige Illustrierte, „aber ein bisschen bunt wollen wir’s künftig schon treiben.“

Und bunt, zumindest was den Inhalt betrifft, ist das Magazin geblieben. Herausgeber ist der Vorsitzende. Die Redaktionsleitung, der ein Beirat aus sieben Mitgliedern zur Verfügung steht, wird vom Vorstand eingesetzt. Ein Auszug aus dem Redaktionsstatut des Magazins: „„Slow Food“ ist wie die Bewegung selbst zwar ‚politisch‘ im Sinne der zentralen Themen, aber parteipolitisch neutral. Alle politischen Überzeugungen außer extremen und ideologischen haben ihren Platz, so lange sie die Grundüberzeugungen von Slow Food wie Qualität, Nachhaltigkeit und faire Bedingungen für Produzenten teilen. Slow Food ist eine Bewegung, bei der der positive Ansatz in Fragen der Ernährung im Vordergrund steht. Dies sollte auch im Magazin zum Ausdruck kommen. Es soll aufklärend wirken, aber auf Kampagnen-Journalismus verzichten.“

## In der Einfachheit liegt die höchste Vollendung

Nur eine einzige Sorte Tee, dafür aber die beste: Darjeeling. Kein Zwischenhandel. Nur in Großpackungen. So sparen wir unnötige Wege, Lagerkosten und Verpackungsmaterial. Die Teekampagne liefert den feinsten Tee der Welt – zu einem unschlagbar günstigen Preis.



Grüner Darjeeling (Bio) 500 g, 11 €  
Grüner Selected Darjeeling (Bio) 1 kg, 19 €  
Darjeeling First Flush (Bio) 1 kg, 26 €

Möchten Sie den Grünen Darjeeling der Teekampagne kennenlernen? Mehr Informationen finden Sie unter [www.teekampagne.de/aktion/gruenteetee](http://www.teekampagne.de/aktion/gruenteetee)

DIREKT ZU BESTELLEN:  
[www.teekampagne.de](http://www.teekampagne.de)  
Tel.: (0331) 74 74 74 · Fax: (0331) 74 74 177



Interview | **Der wahre Geist von Slow Food – in Berlin war er zu sehen**

Mit **Carlo Petrini**, dem internationalen Präsident und Gründer von Slow Food, sprach **Georges Desrues** zum 20. Geburtstag des deutschen Vereins über die Aktion „Teller statt Tonne“ im Herbst 2011 und mehr.

An diesem Freitag im Februar ist viel los im „Albergo dell’Agenzia“ im Dorf Pollenzo nahe der piemontesischen Stadt Bra. Für das gesamte Wochenende ist ein Treffen des internationalen Slow Food Vorstands anberaumt, zu dem Vertreter aus aller Welt erwartet werden. Die letzten Tage hat es viel geschneit im Norditalien, Carlo Petrini ist mit Verspätung aus Mailand angereist und deswegen nicht gerade bester Laune. Das Interview wollte er beim Mittagessen machen, sagt der Präsident. Und zu schwer essen wollte er auch nicht, mahnt er den Kellner. Dieser bringt, milde lächelnd, gekochte Karden (Distelkohl) mit Olivenöl und danach Gnocchi mit Butter und Salbei. Petrinis Laune steigt rapide. Was einerseits am Essen und an einem Gläschen Barolo liegt.

Und andererseits daran, dass er an den umliegenden Tischen immer mehr Freunde aus der ganzen Welt erkennt, für die er sich Zeit nimmt, sie freudig zu begrüßen und herzlich zu umarmen. Darunter auch Ursula Hudson, die amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

*Welche Erinnerungen haben Sie an die Gründung von Slow Food Deutschland?*

Ich kann mich erinnern, dass ich bei einem Winzer in Südtirol war und dort mit einem Mann gesprochen habe, dem ich von Slow Food erzählt habe, und davon, dass wir an unserem Lokalführer Osterie d’Italia d’Italia arbeiteten. Der Mann zeigte sich begeistert von der Idee und meinte, dass der Führer unbedingt ins Deutsche übersetzt gehöre. Es handelte es sich um Eberhard Spangenberg, der in München eine Vinothek namens ‚Garibaldi‘ betrieb und außerdem auch einen Verlag führte. Eberhard brachte also die deutsche Version des Slow Food Lokalführers heraus, wodurch sich die Idee des Vereins in Deutschland verbreitete. Danach gründete er mit ein paar Freunden Slow Food Deutschland und ich war bei der Gründung mit dabei.

*Hat es je Probleme zwischen Slow Food Italien und Slow Food Deutschland gegeben?*

Also Probleme zwischen Deutschland und Italien hat es eigentlich nicht gegeben. Es gab vielleicht ein paar Missverständnisse, aber im Großen und Ganzen war das Verhältnis bisher immer ein sehr gutes. Und zwar mit jedem einzelnen Präsidenten, den es bisher in Deutschland gegeben hat.



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

**Teller statt Tonne** Rund 800 Gäste waren am 10. September 2011 in Berlin gekommen, um gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein Zeichen zu setzen.

*Sie waren im letzten Jahr mehrmals dort, was haben Sie gesehen?*

Fantastisches! Ich war bei der Aktion ‚Teller statt Tonne‘ in Berlin, bei der ein Mittagessen für 1.500 Menschen organisiert wurde. Und zwar aus einwandfreien Lebensmitteln, die schon für die Mülltonne bestimmt waren. Das war eine wunderbare Aktion, die den wahren Slow Food Geist widerspiegelt und die überall wiederholt werden sollte.

*Was meinen Sie, wenn Sie vom „wahren Slow Food Geist“ sprechen?*

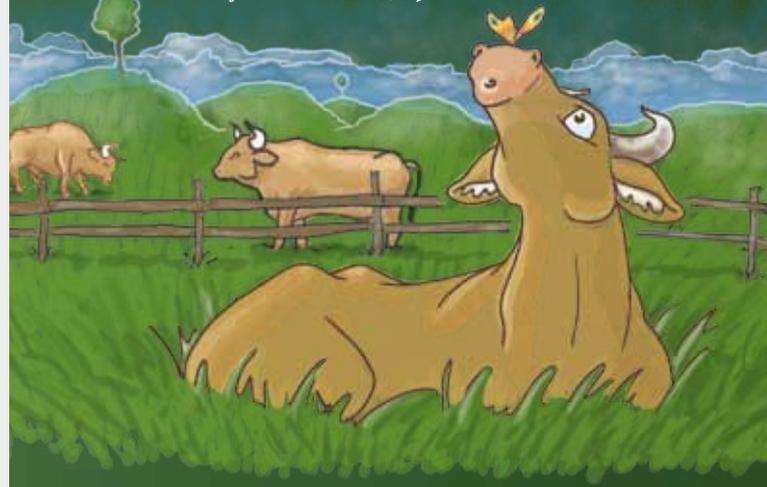
Wir kämpfen immer noch gegen dieses Image einer Gourmet-Vereinigung an. Außerdem behaupten viele, wir seien eine Vereinigung, die sich nur für gutes Essen interessiert, und uns deswegen nur an eine wohlhabende Elite richteten. Die Aktion ‚Teller statt Tonne‘ hat bewiesen, dass dem nicht so ist. Darum habe ich auf der ganzen Welt und überall, wo ich war, von dieser Aktion erzählt.

*In einem Interview vor zwei Jahren hatten Sie sich gewünscht, dass auch mehr Mitglieder aus Deutschland die Ebene des klassischen „Gourmets“ verlassen. Was hat sich inzwischen geändert?*

Enorm viel. Und das betrifft nicht nur Slow Food Deutschland, sondern alle Slow Food Vereinigungen dieser Welt. >

## Allgäuer Geschichten

### Der Bulle Walter



Die Kuh lag auf der Wiese,  
und dachte: „Wenn ich niese,  
dann fliegt der bunte Honigfalter  
dort drüben zu dem Bullen Walter.  
Dann weiß er endlich was ich denke,  
und gibt nichts auf das Kuh-Gezänke,  
das meine Schwestern oft vollbracht,  
nur dass sie sich mit ihm verkracht.“

Sie nieste laut, der Falter flog.  
Doch war der Regen gar zu grob.  
Der Schmetterling der flog nicht weit  
und machte auf zwei Gräsern halt.  
Der stolze Walter aber sprang,  
vor Schreck auf seinen Nebenmann.

Und damit war für alle klar,  
was Walter für ein Bulle war.

## Allgäuer Käse



WWW.ALLESBIOKAESE.DE



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

*Die Bewegung geht also noch weiter in Richtung soziales Engagement?*

Natürlich. Wir werden auch weiterhin in diese Richtung gehen.

*Würden Sie auch sagen, dass eine neue Generation heranwächst, für die das Thema Essen nicht unbedingt mit Elite und Luxus zu tun hat?*

Ja, die Jungen wissen sehr wohl, dass es beim Essen auch um Umweltaspekte und soziales Engagement geht. Also haben sie weniger Hemmungen, das auch anzusprechen.

*Aber der Genuss bleibt doch ein Thema, oder nicht?*

Slow Food ist meines Wissens die einzige Vereinigung auf der Welt, die Genuss mit politischem Engagement verbindet. Wenn wir von gut, sauber und fair sprechen, dürfen wir das ‚gut‘ dabei nicht vergessen. Wir haben uns stets für das Recht auf Genuss für alle eingesetzt. Und beim internationalen Slow Food Kongress im Oktober wollen wir noch einen Schritt weiter gehen. Wir wollen das Recht auf Nahrung zum zentralen Thema unserer Bewegung machen. Denn solange es Menschen gibt, die hungern, dürfen wir uns nicht zufrieden geben. Auch das hat die Protest-Aktion von Slow Food Deutschland nur allzu gut verdeutlicht.

*Werden Sie in diesem Jahr wieder nach Deutschland fahren?*

Ja, das werde ich. Zumindest zur Slow Food Messe in Stuttgart, die ja auch ein sehr schöner Erfolg ist, und dann zum Kongress von Slow Food Deutschland im Juni. Ich habe bisher immer versucht, mindestens zwei bis drei Mal im Jahr in Deutschland zu sein.

*Stimmt mein Eindruck, dass es den Deutschen eher darum geht, dass ein Lebensmittel biologisch erzeugt wird, den Italienern dagegen mehr um die Tradition eines Nahrungsmittels?*

Das ist eine Diskussion, die wahrscheinlich überall und in allen Slow Food Conviven geführt wird, in Italien genauso wie in Deutschland. Es geht ja hier nicht um Dogmen, sondern darum, die sinnvollste und nachhaltigste Art der Lebensmittelerzeugung zu unterstützen. Die Dinge sind nun einmal meistens etwas komplizierter. Manchmal ist ein lokal erzeugtes, konventionelles Lebensmittel die bessere Wahl als ein biologisch erzeugtes, das weit gereist ist. Hinzu kommt, dass wir auch Bauern und Erzeuger in der Dritten Welt unterstützen, die es sich gar nicht leisten könnten, ein Biozertifikat zu erhalten. Oft werden ihnen auch zu

viele bürokratische Hürden in den Weg gelegt. Das ist auch in Italien immer wieder der Fall. Generell ist es aber besser, diese unterschiedlichen Auffassungen werden diskutiert, als wenn sich eine Bewegung wie die unsere auf Dogmen beruft oder die absolute Wahrheit beansprucht. Auch das ist gelebte Demokratie.

*Politisch gesehen war man hier in Italien Deutschland gegenüber etwas verstimmt – trotz des guten Bildes, das die Italiener von den Deutschen im Allgemeinen haben. Die Maßregelungen von Bundeskanzlerin Merkel und Präsident Sarkozy haben viele Italiener als Demütigung empfunden. Sie auch?*

Nein. Ich komme viel herum in der Welt. Slow Food hat zwar überall ein sehr hohes Ansehen, trotzdem hab ich schon vor einiger Zeit begonnen, mich ein wenig dafür schämen zu müssen, Italiener zu sein. Schuld daran war Silvio Berlusconi. Viele meiner Landsleute haben gar nicht mitbekommen, wie wenig ernst man uns im Ausland genommen hat, solange er an der Macht war. Jetzt geht es zum Glück bergauf.

*Ist nicht zu befürchten, dass der neue Sparkurs von Premierminister Monti der Slow Food Bewegung zu viel zusetzen wird?*

Ich denke nicht. Wir haben in den vergangenen Jahren immer wieder mit Budgetkürzungen und ähnlichem zu tun gehabt; wir sind das gewohnt. Außerdem ist das Prestige von Slow Food in Italien schon sehr etabliert. An uns führt einfach kein Weg vorbei.

*Darf ich Ihnen, bei allem Respekt, zum Abschluss eine etwas persönliche Frage stellen?*

Nur zu.

*Sie werden im Oktober noch einmal für die Präsidentschaft kandidieren. Wäre es nicht an der Zeit, auch an Ihre Nachfolge zu denken?*

Sie haben natürlich Recht. Und das tue ich auch. Ich werde nochmals vier Jahre dranhängen, aber ich glaube es wäre sehr gut, wenn es da schon so vier bis fünf Leute gäbe, die mich unterstützen können. Wir überlegen gerade, wie wir diese finden sollen. Wir werden das beim internationalen Kongress im Oktober diskutieren.

*Das wären dann Vizepräsidenten – nichts wirklich neues, also.*

Doch, es wäre etwas Neues. Denn diese Leute sollten noch wichtigere Funktionen erfüllen als die Vizepräsidenten. Aber mehr möchte ich dazu noch nicht sagen.

*Könnten es auch Deutsche unter den fünf geben?*

Wieso denn nicht? Slow Food Deutschland wächst unaufhörlich und hat bereits 11.000 Mitglieder. Wir sprechen hier von einer der wichtigsten Landesgruppen weltweit, deren Aktivitäten ein sehr hohes Ansehen bei der gesamten internationalen Slow Food Familie genießen. Darum ist es für uns alle von allergrößter Wichtigkeit, dass Slow Food Deutschland stark und geeint weiterarbeitet. 🍷



## Als Mitglied von Slow Food Deutschland e.V.

- sind Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft,
- treten Sie für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die Respekt vor der Natur und allem Leben zeigt,
- tragen Sie zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei und helfen gleichzeitig, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern,
- fördern Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt,
- unterstützen Sie durch Ihren Mitgliedsbeitrag die Slow Food Förderkreise auf der ganzen Welt und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Tierrassen, Pflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen,
- gehören Sie dem nächstliegenden Slow Food Convivium an,
- erhalten Sie die Slow Food Fibel, den Mitgliedsausweis und die Anstecknadel mit der Schnecke,
- erhalten Sie jährlich die sechs Ausgaben des Slow Food Magazins bequem und portofrei nach Hause geliefert.



Hier falten und verschicken

Bitte senden Sie den unterschriebenen Mitgliedsantrag per Post an

Slow Food Deutschland e.V.  
Luisenstr. 45  
D-10117 Berlin

oder per Fax an 030-246 259 41

Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter [www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)

Ja, ich möchte die Arbeit von Slow Food Deutschland e. V. unterstützen als

- Einzelmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 75 Euro.
- Familienmitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 95 Euro (für die gesamte Familie).  
Diese Mitgliedschaft ist auch für nicht-eheliche Partnerschaften möglich.
- Junior-Mitglied** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 30 Euro.  
Die Junior-Mitgliedschaft endet mit dem vollendeten 26. Lebensjahr.
- Schüler, Student** oder **Auszubildender** mit einem Kalenderjahresbeitrag von 12 Euro.  
Für diese Mitgliedschaft benötigen wir einen jährlichen Nachweis. Der Bezug des Slow Food Magazins entfällt.

## Daten des Mitglieds

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Straße

PLZ, Ort

Ich möchte den Newsletter unter folgender E-Mail-Adresse abonnieren:

## Daten des Partners bei Familienmitgliedschaft

Vorname, Name

E-Mail

Geburtsdatum

Beruf

Telefon

Ich möchte den Newsletter unter folgender E-Mail-Adresse abonnieren:

Slow Food International erkennt Sie mit der Mitgliedschaft bei Slow Food Deutschland e.V. auch als Mitglied der internationalen Bewegung an und gibt Ihnen damit die Möglichkeit, internationale Informationen zu beziehen und an internationalen Veranstaltungen teilzunehmen sowie Informationen darüber zu erhalten.

Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie der Speicherung Ihrer Daten in den Systemen von Slow Food Deutschland sowie seiner Dienstleister zur Bearbeitung und Abwicklung Ihrer Mitgliedschaft zu. Außerdem erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten zur Informationsaufbereitung von organisatorischen Vereinsangelegenheiten wie Mitgliederversammlungen oder Rechenschaftsberichten genutzt werden.

Um die Kommunikationskosten des Vereins gering halten zu können, bitten wir Sie, Ihre E-Mail-Adresse anzugeben. So helfen Sie mit, einen größeren Teil Ihres Mitgliedsbeitrags für Aktivitäten einzusetzen, die unmittelbar der Umsetzung der Satzungsziele dienen. Im Rahmen der lokalen Organisation können Sie so auch über Veranstaltungen in Ihrer Nähe informiert werden, die möglicherweise nicht im Internet veröffentlicht werden.

Bei dem Mitgliedsbeitrag handelt es sich um einen Jahresbeitrag. Im Jahr des Eintritts werden die Mitgliedsbeiträge für den Eintrittsmonat und die restlichen Monate des Jahres erhoben. Ab dem Folgejahr wird der zu leistende Kalenderjahresbeitrag in voller Höhe ab dem 1. Januar fällig. Im Austrittsjahr verbleibt es bei der Fälligkeit des zu leistenden Mitgliedsbeitrags in voller Höhe, da gem. § 4 Nr. 2 der derzeit gültigen Vereinssatzung der Austritt nur zum Ende des Geschäftsjahres erfolgen kann. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn sie nicht mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende gekündigt wird.

Als Mitglied von Slow Food Deutschland werden Sie entsprechend der von Ihnen angegebenen Anschrift dem Convivium Ihrer Region nach Postleitzahl zugeordnet.

## Gewünschte Zahlungsweise

- Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag per Bankeinzug bezahlen. Mit einer Einzugsermächtigung helfen Sie uns, die Verwaltungskosten gering zu halten.  
Diese Einzugsermächtigung können Sie jederzeit widerrufen.

Kontoinhaber (falls abweichend)

Bankleitzahl

Ort, Datum

Kontonummer

Kreditinstitut

Unterschrift Kontoinhaber

- Ich/Wir möchte/n den Mitgliedsbeitrag gegen Rechnung bezahlen.

Ort, Datum

Unterschrift



Foto © Slow Food München

## Regional | Groß, klein, alt, jung – auf jeden Fall vielfältig: Convivien

**Convivien sind der Ort, an dem Slow Food erlebt werden kann – unmittelbar. Über das Thema „Convivien“ zu schreiben, zumal unter der Vorgabe, das älteste, das jüngste, das größte und das kleinste Convivium Deutschlands zu erwähnen, erweist sich aber als eine vertrackte Aufgabe. Sprechen die nackten Zahlen die Wahrheit? Was sagen sie überhaupt aus? Was ist Interpretation, was Legende – und was lässt sich mittels Dokumenten nachvollziehen?**

Von **Johannes Bucej**.

Ein Anruf in der Geschäftsstelle von Slow Food Deutschland in Berlin bringt folgende Ergebnisse: Das größte Convivium ist gegenwärtig Mainfranken-Hohenlohe, und zwar hinsichtlich der Mitgliederzahl und der räumlichen Ausdehnung. Das kleinste, Rügen mit zehn Mitgliedern – dürfte es eigentlich gar nicht geben, wenn man die laut internationaler Satzung verlangte Mindestgröße von 20 Mitgliedern zugrundelegt. Das älteste – na klar, das ist München, so weit ist sich der Autor, selbst fast seit Anbeginn Mitglied und mehr als acht Jahre dort Conviviumsleiter, sicher. Das jüngste: auch einfach – das erst vor wenigen Wochen gegründete Convivium „Südlicher Teutoburger Wald“.

Der Blick in gesammelte Dokumente und die Nachforschung bei langjährigen Mitgliedern offenbaren Erstaunliches:

Das größte Convivium, Mainfranken-Hohenlohe, verdankt sein Prädikat unter anderem der Tatsache, dass 2004 zwei



Foto © privat

„Ein neues Denken hat nicht nur die Eliten in Deutschland erreicht: Lokale, ökologische, faire, gesunde und langsame Herstellung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln wird zunehmend bevorzugt. Ich bin sicher, dass 20 Jahre conviviales Wirken von Slow Food Deutschland dazu einen entscheidenden Beitrag geleistet hat!“

Professor Franz-Theo Gottwald,  
Leiter der Grundsatzkommission  
Slow Food Deutschland

benachbarte Convivien zusammengelegt wurden, nämlich „Mainfranken Culinarium“ (entstanden 1997) und „Taubertal/Hohenlohe“ (ebenfalls 1997 entstanden). Und dem bisherigen Verzicht auf weitere Aufteilungen. Üblich ist eher das Umgekehrte, nämlich die Ausgründung aus einem mitgliederstärkeren und räumlich zu ausgedehnten Convivium, so wie



Foto © privat



Foto © privat

**CONVIVIUMSSTECKBRIEF SÜDLICHER TEUTOBURGER WALD**

Bundesland: Nordrhein-Westfalen  
gegründet: 17.1.2012  
Conviviumsleiter: Gerhard Dirkwinkel (oben links)  
Mitglieder: ca. 30  
Schwerpunkte: Aufbau des neuen Conviviums mit Organisation der „Arbeitsplattform“ und Kontakte zu Partnern in der Region und zur Landwirtschaftskammer NRW. Inhaltlich: Das Bewusstsein für Lebensmittel aus der Region in der Öffentlichkeit fördern, (Geschmacks-) Bildungsveranstaltungen anbieten

**CONVIVIUMSSTECKBRIEF RÜGEN**

(gleichauf mit Convivium Harz und Stutensee)  
gegründet 1999  
Bundesland: Mecklenburg-Vorpommern  
Conviviumsleiterin: Viola Würker (oben rechts)  
Mitglieder (Stand 01.01.2012; nur Gastronomen und Produzenten): 10  
Förderer: 4  
Besonderes Merkmal: nördlichstes Convivium Deutschlands



Foto © Ingo Wandmacher



Foto © privat

**CONVIVIUMSSTECKBRIEF HARZ**  
(gleichauf mit Rügen und Stutensee)

gegründet 2007  
Bundesland: Am Schnittpunkt von Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen gelegen  
Conviviumsleiterin: Dorothee Kemper (unten links)  
Mitgliederstand (1.1.2012): (fast ausschließlich Gastronomen und Landwirte) 26  
Förderer: 7  
Schwerpunkte: Einsatz für eine Gastronomie und sanften Tourismus mit Schwerpunkt auf Erzeugnissen aus der Region, Geschmacks-schulung für Kinder und Jugendliche in Schulen, Information und Aufklärung über Slow Food für Gäste und Besucher

**CONVIVIUMSSTECKBRIEF MÜNCHEN**

ältestes Convivium, gegründet 1992, zwischenzeitlich zwei Convivien  
Bundesland: Bayern  
Conviviumsleiter Dr. Rupert Ebner (unten rechts)  
Mitgliederstand (1.1.2012): 688  
Förderer: 55  
Schwerpunkte: Förderer, Arche des Geschmacks, Genussführer, Spielküche, Stadt-Land-Vernetzung hinsichtlich lokaler Lebensmittelerzeugung und -versorgung  
Projekte: Slow Mobil, Markt für gute Lebensmittel (jährlich im Rahmen der Messe „Food & Life“), Städte und Bauern

zuletzt der „Südliche Teutoburger Wald“ sich aus „Bielefeld-Ostwestfalen“ herauslöste oder aus dem Gebiet von München als „Mutterconvivium“ die meisten heutigen oberbayerischen Convivien von Ingolstadt bis Garmisch-Partenkirchen („Zugspitzregion“) hervorgingen. Und auch ein Blick auf die Website von Mainfranken-Hohenlohe zeigt, dass es sich eigentlich um sechs Convivien mit jeweiligem Regionalbetreuer handelt,

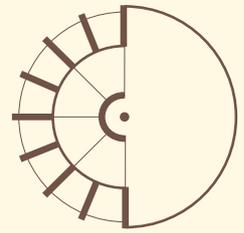
zusammengefasst unter einem Dach. Unzweifelhaft ist es das mit den meisten Veranstaltungen, sei es im Jahresverlauf, sei es zum jährlichen Terra Madre Tag. Auch die Aktivitäten rund um Presidi und Arche-Passagiere können sich sehen lassen.

Das älteste Convivium – tja, München? Sicher mit einem gewissen historischen Recht – von hier aus startete der Weinhändler, Gastronom und Verleger

Eberhard Spangenberg die Initiative, die am 26.9.1992 in Königstein im Taunus zur Gründung der deutschen Slow Food Bewegung führte. Für München spricht, dass sich seitdem in einem überschaubaren Bereich eine größere – die damals wohl größte, heute immer noch zweitgrößte – deutsche Gemeinde von Slow Food Jüngern befindet, dass München bereits von Anfang an Mittelpunkt eines sehr regen und abwechslungsreichen Conviviumslebens war. Aber Convivien, so wie wir sie heute kennen, zu kennen glauben, gab es zu Anfang gar nicht. Doch dazu später.

Das kleinste Convivium, Rügen, das seit 1999 besteht, ist heute faktisch ein loser Zusammenschluss von Gastronomen und einigen Produzenten. „Normale“ Mitglieder muss man mit der Lupe suchen, wie Conviviumsleiterin Viola Würker weiß. Doch natürlich fühlen sich die als Mitglieder geführten Betriebe dem Slow Food Gedanken eng verbunden. Slow Food Aktionen oder Veranstaltungen gibt es allerdings zurzeit hier eher selten. Ganz anders dagegen, obwohl ähnlich in der Struktur, das Convivium Harz. Auch hier (gegründet 2007) sind es Gastronomen, aber vorwiegend Landwirte, die sich unter der Führung von Dorothee Kemper für die Ziele von





JAGSTMÜHLE  
LANDGASTHOF

*Wo Genuss  
zu Hause ist.*

Für unseren Küchenchef fängt kochen im Stall und auf der Wiese an. Somit sind die guten Geister der Mühle nicht nur Köche und Kellner, sondern eben auch Bauern, Schäfer, Züchter oder Winzer – eben die Erzeuger der Region. Es sind die Menschen mit ihren großartigen Ideen und Produkten, die die Basis für Reinauer's kreative Landküche bilden.



Neugierig? Newsletter bestellen:  
[www.jagstmuehle.de/news](http://www.jagstmuehle.de/news)

Die räumliche Nähe zu unseren Lieferanten ist einer der entscheidenden Faktoren, um unsere Arbeit gut werden zu lassen. So ist es auch kein Zufall, dass auf unserer Weide direkt an der Jagst eine kleine Herde vom Limpurger Rind weidet.

Wir freuen uns auf Sie!

Landgasthof Jagstmühle • 74673 Heimhausen  
Telefon: +49 (0) 79 38/90 300 • [www.jagstmuehle.de](http://www.jagstmuehle.de)



Foto © privat

„Ich schätze das ‚Slow Food Magazin‘ als Bote aus der Welt der echten Nahrung. Als Gegenbild zu den Perversionen der industriellen Parallelwelt. Gutes Backwerk, glückliche Hühner, gerechte Schokolade, wahrer Wein. Gut, dass das noch seinen Platz hat. Und dazu die Neuigkeiten aus Terra Madre, dem Gegen-Netzwerk, in dem Mutter Erde sich behauptet gegen Gen und Gier. So gibt es noch ein bisschen gutes Leben im falschen. Weiter viel Spaß, Erfolg, und möglichst viele Mitstreiter!“

Dr. Hans-Ulrich Grimm,  
Dr. Watson – Der Food Detektiv

Slow Food und seit einiger Zeit insbesondere für Terra Madre einsetzen, die Erzeugnisse ihrer Region, die dahinter stehenden Produzenten unterstützen, Geschmacksschulungen und Kochkurse für Kinder durchführen usw. „Normale“ Mitglieder der Region sind auch hier rar, meist Gäste und Durchreisende. Dennoch wird für die Ideale von Slow Food wirksam geworben. Nicht wenige Gäste des Landhauses Kemper berichten beim nächsten Besuch, in ihrem Wohnort oder ihrer Region Slow Food Mitglied oder Förderer geworden zu sein. Aber ist ein Convivium ohne „normale“ Mitglieder, die weder mit Gastronomie noch mit Landwirtschaft oder Lebensmittelerzeugung zu tun haben, noch ein Convivium im ursprünglichen Wortsinne? Eher träfe wohl die Bezeichnung „Lebensmittelbündnis“ zu, also jene Einheiten, die sich im Netzwerk Terra Madre zusammenfinden.

Ein Blick in den Südwesten zeigt: In Stutensee ist es genauso. Mitglieder, die sich zum gemeinsamen Tafeln treffen,



Foto © privat

„Seit 20 Jahren setzt sich Slow Food Deutschland für gute, saubere und faire Lebensmittel ein. Über 11.000 Mitglieder aus allen Gesellschafts- und Altersgruppen unterstützen mit Herz und Projekten in 80 Convivien qualitativ hochwertige, traditionelle und nachhaltig erzeugte Lebensmittel. Die Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel ist auch mir ein Herzens-anliegen, denn sie sichert einen Einkommensanteil unserer Landwirte. Für den Erhalt der Esskultur sowie der Geschmacksvielfalt, und damit auch der Lebensqualität, wird sich mein Haus gerne einsetzen. Ich wünsche Slow Food Deutschland alles Gute zum runden Geburtstag und weiterhin erfolgreiches Wirken.“

Helmut Brunner,  
Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

zu Produzentenbesuchen – so, wie sich „klassische“ Conviviumsarbeit anfangs fast ausschließlich verstand. Zugleich ist es die „Keimzelle“ der heutigen badischen Convivien. Und während drum herum der Convivienachwuchs spross und heranwuchs, blieb das 1997 gegründete Convivium Stutensee jene kleine Insel aus den Anfangszeiten der Regionalgruppen. So entspricht einzig die jüngste Conviviumsgründung dem ursprünglichen „Anforderungsprofil“: Südlicher Teutoburger Wald, gegründet am 17. Januar 2012. Eine sichere Datenlage hier – immerhin.

Sehr heterogen also, das Ganze. Gibt es dennoch Gemeinsamkeiten? Und was ist überhaupt die Idee, die dahintersteckt? >



Foto © privat

„20 Jahre Slow Food Deutschland? Schon? Genießter, wie die Zeit vergeht, von wegen Schnecken-tempo. Slow Food bleibt ein Fels in der Brandung in der stürmischen Welt der Lebensmittel, deren Erzeugung und deren Genuss. Schon immer hatten Nischenprodukte eine große Chance, Vielfalt ebenso. Wo sonst ist Sinn und Zweck von Streuobstwiesen zu erkennen, und wer gäbe Kleinstherzeugern mit bombastischen Produkten eine Chance? Eben. So wird der Gang über die Slow Food Messe zum unvergleichlichen kulinarischen Update.“

Die Einführung der *città slow* in Deutschland war ein maßgeblicher Schritt zu mehr Geschmack und Genuss, der den oft phrasenhaften Gebrauch des Zitats ‚global denken, lokal handeln‘ mit Leben füllt und der Zusammenarbeit mit Köchen aller ‚Klassen‘ neuen Raum und Dynamik gibt. Ebenso ist die Abkehr von der Romantisierung von Landlüssen und die Hinwendung und Öffnung zu neuen Themen und ideologiefreien, offenen Diskussionen ein großer Gewinn, um fundiertes Wissen und Kenntnis zu vereinen, damit sich Slow Food über das schon erreichte Maß eines fundierten, politischen Gegenparts für eine nachhaltige, fortschrittliche Land- und Erzeugerwirtschaft weiterentwickelt.

Freuen wir uns auf weitere genussreiche, sinnliche Jahre – und auf weitere Schritte, zu einer modernen Genussgesellschaft. Nichts geht über einen geschmackvoll gedeckten Tisch. Essen und Trinken genießen ist pure Lebensfreude.“

Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Lebensmittelwissenschaft und statistischen Physik der weichen Materie

## CONVENIENCE? CONVIVINIUM? CONVIVINIUM!

Zunächst eine Begriffsklärung: Convivium – eine in der Aussprache etwas sperrige Vokabel, über die nicht wenige stolpern, auch Slow Food Mitglieder. Es wäre ein Fall für Axel Hackes Büchlein „Der weiße Neger Wumbaba“, jenes herrliche „kleine Handbuch des Verhörens“. Die partielle lautliche Ähnlichkeit mit „vinum“, Wein, verleitet viele zu der irigen Aussprache „Conviniunum“. Auch mit „Convenience“ hat der Begriff nichts zu tun. Im Gegenteil. Ein Slow Food Mitglied wird Convenience Food, (Halb-)Fertiggerichte also, scheuen wie der Teufel das Weihwasser. Ja, sicher, Wein wird auch eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen. Und zum Essen sollte man es auch durchaus bequem haben (convenient, comfortable) – insofern enthalten beide Falschbezeichnungen einen Hinweis auf die echte Bedeutung von „Convivium“, nämlich: „Tafelrunde, Tischgesellschaft, Gelage“ – im Griechischen: *Symposion*. Gemeinsam erlebter Genuss und (Lebens-)Freude also – das trifft es eher.

So, das also wäre geklärt. Aber was ist eigentlich ein Convivium im Sinne von Slow Food, und weshalb ist die Organisationsstruktur bei Slow Food Deutschland an Convivien ausgerichtet?

## EIN ETWAS UNBEQUEMER BASISDEMOKRATISCHER GEDANKE

Die Fortentwicklung der 1992 gegründeten deutschen Slow Food Bewegung auf der Grundlage von Convivien stellte Carlo Petrini erstmals im Herbst 1995 den versammelten Regionalleitern in München und dann noch einmal in einem Grußwort an die Mitgliederversammlung 1996 in Ulm vor: „...die Universalität unserer Vereinigung ist nicht mit einer Verstärkung der Zentralisierung, sondern mit der Erweiterung der Autonomien der territorialen Komitees zu erreichen ... Die Convivien zu stärken und zu erweitern, ist das erste demokratische Anliegen von Slow Food, denn dies bedeutet, die jeweiligen Kulturen aufzuwerten, die Kreativität der Mitglieder zu fördern, die Gemeinschaftlichkeit und das Vergnügen des Miteinanders zu unterstützen.“ Schnell zeigte sich jedoch, dass sich die

basisdemokratischen Vorstellungen von Carlo Petrini mit der bundesdeutschen Vereinswirklichkeit – will sagen: mit dem Vereinsrecht – nur bedingt vertrugen. Unvergessen sein Ausruf: „*Da schenkt man den Deutschen eine so schöne Sache, und dann machen sie einen Verein daraus.*“

Der mit großer Mehrheit von der Ulmer Mitgliederversammlung beschlossene „Neuaufbau von unten“ wurde vom neu gewählten Vorstand – bestehend aus Friederike Klatt, Christoph Strässer und Andrea Arcais – umgehend eingeleitet. Schon in der nächsten „Schneckenpost“ (1/96 – April bis Juni), dem Vorläufer des heutigen Slow Food Magazins, wurde unter dem Motto „Raus aus dem Schneckenhaus“ zur Gründung von Convivien aufgerufen. Um sie von den Beschwerlichkeiten einer eigenen Vereinsführung zu befreien und ihnen die größtmögliche inhaltliche Gestaltungsfreiheit zu geben, wurden die Convivien in der Folge als „*nicht selbstständige*“ Einheiten des gemeinsamen Vereins Slow Food Deutschland eingerichtet. Zu Regionalkonferenzen „*in einer gewachsenen Region*“ zusammengefasst, sollten deren Leiter eng mit dem Vorstand und der internationalen Ebene kooperieren. Mainfranken-Hohenlohe wäre heute ein Beispiel für eine solche Regionalkonferenz. 1997 erschien ein erster Leitfaden für Conviviumsleiter, die erste „richtige“ Convivienleitertagung fand 1998 statt, das erste umfassende Convivienleiterhandbuch wurde 2005 fertiggestellt. Nach und nach entwickelte sich so ein Netz von aktuell immerhin 79 Convivien, im Süden und Westen der Republik dichter, im Norden und Osten (noch) etwas dünner.

## DEUTSCHLANDS CONVIVIEN HEUTE

Auch wenn Convivien zurzeit primär scheinbar als „Verwaltungseinheiten“ zur Mitgliederzuordnung betrachtet werden – sie sind doch nicht nur von der Intention her wesentlich mehr. Immerhin steckt in ihnen das lateinische Verb „*vivere*“, leben. Convivien können und sollen lebendige Begegnungsorte sein. Dazu ist persönliches Engagement unverzichtbar. Das ist auch vielfach vorhanden, wenngleich sich der Anteil aktiver

Mitglieder nach wie vor steigern lässt. Durch die ehrenamtliche Arbeit für Slow Food entstehen nicht selten enge persönliche Freundschaften, auch über Conviviumsgrenzen hinaus. Ein seit 2008 regelmäßig Ende August stattfindendes Mitgliedertreffen bietet auch überregional Möglichkeiten, sich fürs eigene Convivium Tipps und Rat zu holen.

Doch bei Einheiten, die zwischen zehn und mehr als 700 Mitglieder zählen, darf auch die Frage gestellt werden, ob die jeweilige Mitgliederzahl oder das stetige Streben nach Wachstum das einzig zuverlässige Indiz für erfolgreiche Arbeit ist. Blickt man auf die ursprünglich angedachte Größe von etwa 30 Mitgliedern, erschiene eine Aufteilung großer Convivien in kleinere Einheiten gelegent-

### **DA SCHENKT MAN DEN DEUTSCHEN EINE SO SCHÖNE SACHE, UND SIE MACHEN EINEN VEREIN DRAUS!**

lich sinnvoll im Sinne der Überschaubarkeit und persönlichen Nähe. So wünscht sich auch Gerhard Dirkwinkel, Leiter des jüngsten Conviviums Südlicher Teutoburger Wald, dass das Netz der Convivien immer dichter werden und näher an die Menschen vor Ort heranrücken soll. Und auch das gab es anfangs: mehrere Convivien in einer Stadt. Natürlich spielt auch eine Rolle, ob es sich um ein Regional- oder ein Metropolconvivium handelt.

Manche Convivien fallen regelmäßig mit größeren Aktionen und Initiativen in der Öffentlichkeit auf, so München mit seinem „Slow Mobil“ (wovon es auch eines in Frankfurt gibt), dem „Markt für gute Lebensmittel“ im Rahmen der Verbrauchermesse „Food & Life“ oder dem Projekt „Städter und Bauern“. Slow Food Berlin und seine Kooperation mit dem „Kulinarischen Kino“ (unter anderem), Mainfranken-Hohenlohe durch Beteiligung an zahlreichen Regionalmessen und seine neue Kampagne „Stopp dem Verschenden“, die Gastronomen unterstützt, die nicht nur mit den Edelteilen der Tiere umzugehen wissen, sind weitere Beispiele. Stuttgart ist nicht nur das organisatorische Rückgrat für die Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“, sondern veranstaltet unter

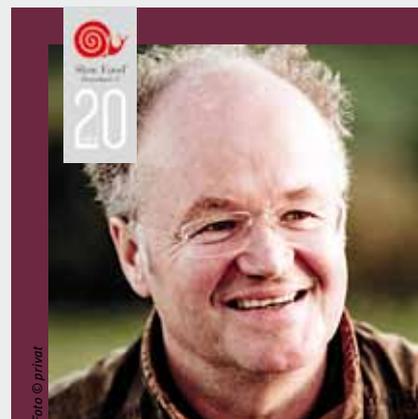


„Vor 20 Jahren war die Spitzenküche von exotischen Zutaten und Produkten geprägt. Mit Slow Food wuchs das Bewusstsein für die Vielfalt der regionalen Küche und die Qualität regionaler Zutaten. Gerade die Besonderheiten regionaler Tierrassen oder Gemüse wurden ein Qualitätsmerkmal, nicht mehr das standardisierte Essen, das in Berlin genauso schmeckt wie in Singapur oder New York. Profitiert davon haben Tourismus, Gastwirte, Bauern und traditionelle Produzenten, die sich auf regionale Produkte und Qualität besonnen haben. Profitiert haben davon aber vor allem die Verbraucher, die wieder regionale Produkte in den Supermärkten und auf Wochenmärkten finden. Heute muss ein Gourmetmenü nicht mehr mit exotischen Zutaten glänzen und auch auf den heimischen Herd landen immer öfter Pastinaken und Teltower Rübchen.“

**Jürgen Trittin, Fraktionsvorsitzender  
Bündnis 90 / Die Grünen**

anderem auch jährlich einen kleinen „Arche-Markt“ – mit sechs Arche-Passagieren ist das Convivium bundesweit Spitze – sowie seit ein paar Jahren die „Slow Schaf“. Die Nordconvivien Hamburg, Lüneburg und Lübeck erstellen jeweils ein gemeinsames Programm, die Convivien im Nordwesten, Bremen, Osnabrück und Oldenburg, führen alle zwei Jahre das bereits preisgekrönte Festival „Genuss im Nordwesten“ durch, das Convivium Nordhessen seinen jährlichen Markt „Nordhessen geschmackvoll“.

Es gibt – immer noch zu wenige – Convivien, die den Blick über den Tellerrand wagen und, von dem großartigen Netzwerk Terra Madre inspiriert, auch die Zu-



„Als ganz frühes Mitglied von Slow Food habe ich den langsamen, schwierigen und zähen Start unserer großartigen Bewegung miterlebt. Nun ist in den letzten Jahren richtig Schwung drin. Eine hochwertiges Magazin und vor allem die umfangreichen Aktivitäten in den Convivien machen richtig Spaß. Ganz großen Dank an alle Organisatorinnen und Organisatoren. Es sieht vielversprechend aus für die Weiterentwicklung der Lebensqualität in Deutschland.“

**Paul Fürst, Winzer aus Bürgstadt a. M.**

sammenarbeit mit anderen Institutionen und Organisationen vor Ort suchen, weil sie zwar um die Stärke der Slow Food Idee wissen, für sich aber nicht in Anspruch nehmen, im Alleinbesitz der gastronomischen Wahrheit zu sein. Vielleicht hilft die „*strenge Anarchie*“, die Carlo Petrini Terra Madre als Erfolgsrezept verordnet hat, auch manchem bisher wenig in Erscheinung getretenem Convivium, ob alt, ob jung, ob klein, ob groß, sich in diesem Geist neu zu organisieren und sich zu engagieren – raus aus dem Schneckenhaus!

Mit der neuen, in Arbeit befindlichen Satzung jedenfalls sollen ihnen weitreichende Spielräume bis hin zur rechtlichen weitgehenden Selbstständigkeit und zu Zusammenschlüssen ermöglicht werden. Letztlich aber hängt der Erfolg eines Conviviums nicht nur von seiner (rechtlichen) Struktur ab, sondern davon, ob sich Menschen zusammenfinden, die gemeinsam im Sinne von Slow Food ihren Beitrag zum „*guten Leben mit Genuss und Verantwortung*“ leisten wollen. Slow Food Deutschland ist genau dies für die nächsten Jahrzehnte zu wünschen. 🍷



Foto © Inmar Slow Frankfurt e. V.



Foto © Stefan Abmeyer, www.fishinheaven.de

**Mitmachen erwünscht** KikoKlub-Kinder machen Currywurst (links).

**Sinnes-Parcours** Auszuprobieren auf dem „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart.

## Kinder | Die Kelle Spaß ist immer dabei

**Pommes mit Ketchup, Spaghetti mit Tomatensauce oder Hamburger – für viele Kinder der Inbegriff von leckerem Essen. Dass dahinter „echte“ Naturprodukte stecken, ist vielen Jungessern nicht bekannt. Zahlreiche Convivien haben daher Projekte auf die Beine gestellt, die Kinder spielerisch an eine gesunde, schmackhafte und genussfreudige Nahrungsvielfalt heranführen – vom Acker bis zum Teller.**

Eine kleine Auswahl stellt **Karin Wiemer** vor.

**SCHULGÄRTEN** In manchen Schulen wird wieder richtig geackert. Dann haben die Schüler alle Händevoll zu tun, geht es doch um ein „lebendes“ Werk, das ständiger Pflege bedarf. Die Bundesgartenschau (Buga) war in Koblenz der Anlass, 2011 ein Schulgartenprojekt aus der Taufe zu heben. Getragen wird es vom BUND, der Stadt Koblenz und einem Trägerverein, bei dem sich auch Slow Food Deutschland mit dem Convivium Rhein-

Mosel engagiert. Der „Garten Herles“ ist ein Altstadt-Garten, der als Modellgarten gleichzeitig das Zentrum eines Netzwerks von Generationenschulgärten darstellt. Hier arbeiten ältere Menschen und örtliche Schulen Hand in Hand: Die Älteren bringen Erfahrung und Wissen um die regionale Gartenkultur mit, die Jungen lernen bei der gemeinsamen Umsetzung und übernehmen ihren Teil der Verantwortung.

Bereits 2009 entstand in Mecklenburg-Vorpommern ein Muster-Schulgarten. Fünf Hektar ist er groß und das Kernstück des Gartenreichs, das Horst und Sonja Forytta hinter ihrem Schloss im 260-Seelen-Dörfchen Marihn errichtet haben. Nun können Schulklassen aus ganz Deutschland in Führungen erleben, wie so ein Schulgarten aussehen kann.

### VON DER ERDE BIS ZUM TELLER

Einen Schritt weiter geht das Convivium Weimar-Thüringen: „Von der Erde bis zum Teller“ heißt das Projekt, mit dem die Slow Fooder Kindern den Weg vom Ausgangsprodukt bis zum fertigen Lebensmittel schmackhaft machen. Es wurde als offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ für den Zeitraum 2009/2010 ausgezeichnet. Im Zentrum stehen Besuche bei regionalen Lebensmittelzeugern, wobei sowohl die praktische Arbeit vor Ort als auch der sinnliche Aspekt unverfälschter und handwerklich erzeugter Nahrungsmittel dazugehört.

**SLOW MOBIL** Bei den Gründern der „Slow Mobil“-Initiative in München stehen kleine „Nachwuchsköche“ im Mittelpunkt der Aktionen. Dabei wollen die engagierten Slow Food Mitglieder keine Sterneköche züchten, sondern Spaß beim Kochen vermitteln. Damit möglichst viele Kinder in den Genuss solcher Kochfreuden kommen, haben sich die Münchner Slow Foodies etwas Besonderes einfallen lassen: Die mobile Küche. Sie erwarben einen aus-



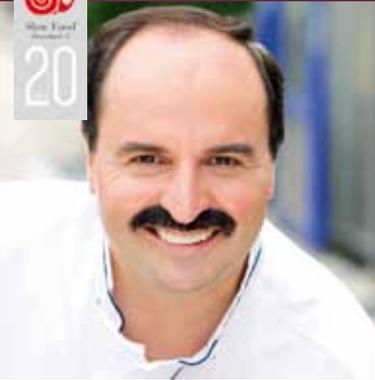


Foto © privat

„Seit 20 Jahren engagiert sich Slow Food auch in Deutschland dafür, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. (...) Ich kenne die Arbeit von Slow Food auch von den Geschmackstagen her, die bereits 2008 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und von mir ins Leben gerufen und seitdem fortgeführt wurden. (...) Besondere Aufmerksamkeit gilt dabei den Kindern und Jugendlichen. Viele von ihnen sind übergewichtig oder schon fettleibig. Sie müssen unbedingt lernen, wie man sich schmackhaft, gesund und ausgewogen ernährt. Wir müssen ihnen zeigen, dass es Freude bereitet, einfache Gerichte zu kochen. Ich freue mich, dass Slow Food als Partner die Geschmackstage vorbildlich unterstützt. Es ist höchste Zeit, dass wir die Verbraucher gemeinsam dafür sensibilisieren, welche Bedeutung von gesunder Nahrung und bewusstem Genuss ausgehen. Denn unsere Gesellschaft läuft Gefahr, einen wichtigen Teil ihrer Kultur zu verlieren, wenn das Essen zu hastiger Nahrungsaufnahme verkommt und die kulinarische Bandbreite bequemerweise auf Fast Food und aufgewärmte Tiefkühlkost reduziert wird. (...) Ich bin überzeugt: Es lohnt sich, gegen diese Entwicklung und für den Werterhalt unserer Nahrung zu kämpfen. Und ich freue mich, dass eine schlagkräftige Organisation wie Slow Food, die immer mehr Anhänger und Partner findet, diesen Kampf bereits aufgenommen hat. Ich werde Sie gerne dabei unterstützen!“

Ihr Johann Lafer,  
Le Val d'Or Restaurant in Stromberg



**Lebensfreude on Tour** Das Slow Mobil in Frankfurt.



Foto © privat

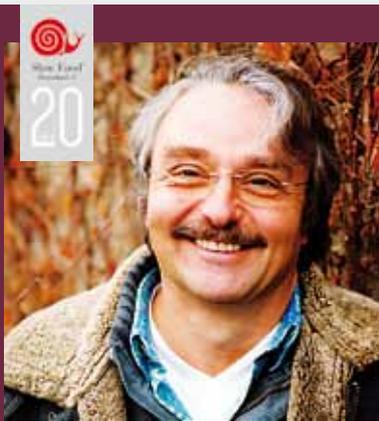
“Slow is cool, Food is hot. Slow Foodies sind fair, sauber und gut, denn sie sind, wie jeder, das, was sie essen. Und wenn jemand bei Slow Food mal nicht so ist, hat sie oder er bestimmt was Falsches gegessen oder getrunken. Food bleibt ein heißes Thema. Langsam aber sicher finden auch Slow Foodies in Deutschland Gehör. Es könnte vielleicht doch noch etwas mehr sein. Um das zu erreichen, sollten Slow Foodies im dritten Jahrzehnt in Deutschland für mehr Überraschungen sorgen, ihre Individualität erhalten, soziale Intelligenz pflegen und Transzendenz anstreben.“

Thomas Struck,  
Leiter Kulinarisches Kino,  
Internationale Film Festspiele Berlin

rangierten Bauwagen und bauten ihn als Küche aus mit Herden, Arbeits- sowie Essgelegenheiten. Seit Frühjahr 2008 steuern sie nun Kindergärten, Horte und Grundschulen an und holen die Kinder damit vor Ort mit an Bord. Dann wird gemeinsam geschnippelt und gebrutzelt – und natürlich auch gegessen. Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Spaghetti mit selbst gekochter Tomatensauce, Rhabarber- oder Flammkuchen: Zusammen mit den Profis in Sachen Hauswirtschaft und Ernährung bereiten sie aus einfachen Zutaten und ohne großen Aufwand Gerichte zu, die nicht nur gesund sind, sondern auch noch schmecken. Dabei erfahren die Kleinen ganz nebenbei und mit Spaß auch noch Wissenswertes über die verwendeten Lebensmittel und was sich sonst noch alles Leckeres daraus machen lässt. Sie lernen, dass man Kartoffeln erst waschen und abbürsten muss, wann der Rhabarber wächst, wie man das Messer richtig hält und sorgen selbst für einen schön gedeckten Tisch.

Das Slow Mobil hat sich bereits bewährt. Und so haben die Frankfurter Slow Food Mitglieder ebenfalls ein Kochgefährt nach Münchner Vorbild umgebaut und auf Tour geschickt. Seit April 2010 steuert das

Foto © Andreas Dürst



„Aber werdet mir nur nicht erwachsen! Lebt ihn, den adoleszenten Sturm und Drang. Bleibt suchend, chaotisch, widersprüchlich... Herzlichen Glückwunsch zum 20. Geburtstag“

Reinhard Löwenstein,  
Weingut Heymann-Löwenstein VDP in  
Winningen a. d. Mosel

Slow Mobil Schulen, Horte, Kindergärten oder -tagesstätten an. So erfahren die Kinder im praktischen Umgang mit Lebensmitteln, welche schmackhaften Alternativen es zu Fast Food und Fertigprodukten gibt. Der symbolische Beitrag von einem Euro, den jedes Kind für den Tag im Slow Mobil Frankfurt zahlt, reicht nicht aus, um die Projekte auch weiterhin finanziell und personell stemmen zu können. So haben die Mitglieder in den beiden Städten jeweils den gemeinnützigen Förderverein Junior Slow e.V. ins Leben gerufen. Nicht nur Geldspenden, sondern auch ganz praktische Sach- und Arbeitsleistungen sind gefragt: Geräte müssen installiert, Leitungen repariert, der Wagen gesteuert und die Zutaten für die Kinderküche geliefert werden.

**KINDERKOCHKLUBS** Ganz stationär geht es dagegen im Kinderkochklub (KiKoKlub) Oldenburg zu. Seit März 2001 ist er als dienstältester KiKoKlub von Slow Food am Start. Gut, dass Professor Armin Lewald, selbst Slow Food Mitglied und seinerzeit Inhaber der Lehrstelle für Hauswirtschaft an der Universität Oldenburg, gleich von der Idee überzeugt war. Denn er sorgte dafür, dass die kochbegeisterten Jungköche die Lehrküche kostenfrei nutzen können. Die ersten Jahre köchelten hier Kinder zwischen sieben und zwölf Jahren, im März 2010 enterten auch Ju-

gendliche ab zwölf Jahren die Uni-Küche: im Jugendkochklub JuHu („Jung und Hungrig“) stehen seitdem der Spaß am Zubereiten und das Wissen rund um Lebensmittel im Mittelpunkt. „Eine Kelle Spaß, ein Esslöffel Wissen“ haben die Oldenburger eine Anleitung zum Nachmachen genannt, die Interessierten im Internet als Dokument zur Verfügung steht.

Neben den regulären Kochklub-Kursen für Kinder stellen die Niedersachsen diverse Mitmach-Aktionen auf die Beine. So zog etwa der Vor Ort-Termin beim Fleischwarenhersteller Fritz Krüger 18 Kinder des Oldenburger KiKoKlubs an. Beim Slow Food Förderer in Bad Zwischenahn erlebten die Teilnehmer, dass „*ein typisches Fast Food-Gericht auch gesund sein kann*“, wie Geschäftsführer Claas Krüger sagt. „Currywurst – selbst gemacht“ hieß das Motto des Tages, unter dem die Kinder den Fast Food-Klassiker ganz slow und höchstselbst herstellen konnten. Zu Anfang noch zurückhaltend kamen sie beim praktischen Teil richtig in Fahrt: „*Manchmal mussten wir sie eher bremsen*“, lacht Claas Krüger, der die tatkräftigen Wurstmacher mit seinem Fleischermeister anleitete. Schließlich wurde nicht nur eine echte Bratwurst mit verschiedenen Naturgewürzen selbst hergestellt, sondern auch das passende Ketchup mitsamt eigenem Curry-Gewürz kreiert. Als Krönung ließen sich die kleinen Wurstmacher die frisch gegrillte Original KiKoKlub-Curry-Wurst schmecken. Für zu Hause gab es für jeden noch ein paar Würste – und natürlich das nach eigenem Gusto gemischte Curry-Pulver.

Das Convivium Heilbronn hat gleich im Jahr seiner Gründung einen Kinderkochklub ins Leben gerufen. Seit 2007 gehört die Initiative an der örtlichen Sonderschule für sprachbehinderte Kinder und Jugendliche zum festen schulischen Angebot, das sowohl Schüler, Lehrer als auch Eltern begeistert. Und im Frühjahr 2011 gründete Slow Food Bremen gleich zwei Kochclubs für Kinder und Jugendliche: Zum einen für Zehn- bis Zwölfjährige, bei denen auch der Einkauf der Lebensmittel auf dem Lehrplan steht, zum anderen für die „Jungen Genießer“ ab zwölf Jahren, die frische, saisonale Zutaten aus dem Schulgarten mit großem Gewächshaus nutzen können.



Foto © Cornelia Ptach

**SINN-VOLL** Keine Frage: Das Wissen um gesunde Lebensmittel und ihre Zubereitung ist wichtig. Dazu kommt ein weiterer Aspekt: Die Mahlzeit als sinnenfreudiges Erlebnis. Und so hat Cornelia Ptach das Slow Food Kinder- und Jugendbildungsprojekt „Sinn-Voll: Genuss beim Essen – mit allen Sinnen“ entwickelt, das sie 2011 zur Slow Food Messe in Stuttgart erstmals präsentierte und auch in diesem Jahr wieder begleiten wird. Entstanden ist ein zehnteitiger Leitfaden, der den Aufbau eines Sinnes-Parcours erklärt und welche Lebensmittel dafür empfehlenswert sind. „*Mein Grundgedanke war: Jedes Convivium soll mit diesen Materialien sein eigenes Programm gestalten können*“, erklärt die studierte Lebensmittelchemikerin. Deshalb hat sie das Programm bewusst einfach gehalten und mit fertigen Vorlagen zum Ausdrucken ergänzt: mit Postern und Fotos, dem „Sinnvoll-Pass“, in dem die Teilnehmer ihre Eindrücke festhalten, mit Arbeitsbögen und einem Gewinnspiel. An verschiedenen Stationen lernen die Kinder ihre fünf Sinne anhand von einfachen Lebensmitteln kennen. „*Alle benötigten Produkte gibt es im gut sortierten Supermarkt oder in der Apotheke*“, weiß Cornelia Ptach. Ursprünglich für Grundschulkindern konzipiert, spricht die Sinnesreise aber auch Kindergartenkinder und Halbwüchsige an, wie die Sensorik-Expertin regelmäßig erlebt: „*Die Kinder beziehen die Erwachsenen mit ein und so wird auch die Kommunikation angeregt*.“ Dass es sich im wahrsten Wortsinn um ein sinnvolles Projekt handelt, hat auch die Deutsche UNESCO-Kommission erkannt: Sie hat die Sinnesschulung im Januar in ihren offiziellen Didaktik-Kanon zur UN-Dekade Bildung aufgenommen. 🌀

## LINK

Weitere Infos zu Slow Food Projekten mit Kindern und Jugendlichen

[http://www.slowfood.de/kinder\\_und\\_jugendliche/](http://www.slowfood.de/kinder_und_jugendliche/)



Foto © Ralph Horbascheck

## YFM | Schnippeldisko, Storycooking & andere Aktionen

Schneckentische und Tafelrunden locken die Slow Food Jugend kaum. Sie treffen sich zum Gemüseschnippeln bei House-Musik, organisieren Eat-Ins und nennen sich Youth Food Movement.

**Eva-Maria Endres** stellt das junge Netzwerk vor.

Bei der Gründung während der Terra Madre im Jahr 2008 waren es noch wenige Vertreter der jungen Generation von Slow Food, die sich organisieren wollten. Sie hatten sich jedoch zum Ziel gesetzt, die vielen Jugendinitiativen bei Slow Food auf der ganzen Welt zu bündeln und zu vernetzen. So ist das Youth Food Movement (YFM) entstanden, ein internationales Netzwerk, das junge Menschen dazu anregen möchte, sich reflexiv mit Themen rund ums Essen zu beschäftigen. Viele Jugendliche, junge Erwachsene und Junggebliebene, die die üblichen Mittel und Wege, mit denen Lebensmittel hergestellt, verarbeitet und verkauft werden, hinterfragen und so nicht mehr akzeptieren wollen, haben sich seither gefunden. Diese jungen Menschen wollen aktiv eingreifen und mit gemeinsamen Aktionen Politik, Industrie oder Gesellschaft hin zu einem nachhaltigeren und sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln bewegen. Oder auch ganz einfach mal wieder zusammen kochen und essen. Ganz im Sinne von Slow Food pflegen sie damit eine junge Genuss- und Esskultur, die einfach und unkompliziert sein soll.

Wie zum Beispiel auf der nächsten Slow Food Messe in Stuttgart: Dort veranstaltet das YFM am Samstag, dem 14. April, um 15.30 Uhr ein „Storycooking“. Dabei muss jeder Teilnehmer eine Zutat mitbringen, die für ihn eine besondere persönliche

Bedeutung hat. Das kann die Lieblingsmarmelade von Mama sein oder selbstgezo-gene Kräuter. Oder, oder, oder... Aus den verschiedenen Mitbringseln und einigen Grundzutaten, die schon da sind, entstehen so verschiedene Kreationen, >

# VIVANI

ZARTER SCHOKOLADEN-  
GENUSS IN FEINSTER  
PREMIUM QUALITÄT



- ▶ knusprig und fruchtig
- ▶ mit vielen sekundären Pflanzen-wirkstoffen aus der Cranberry
- ▶ hergestellt aus feinsten Zutaten
- ▶ ohne Emulgatoren und Aromastoffe
- ▶ 100 % kontrolliert biologischer Anbau

**NEU!**



[WWW.VIVANI.DE](http://WWW.VIVANI.DE)

Foto © Bündnis 90/Die Grünen



„(...) Nach gut 10 Jahren Mitgliedschaft bei Slow Food Deutschland bin ich noch immer begeistert von der Gründungs-idee: Genuss und gutes Essen plus Verantwortung für fair und nachhaltig produzierte Lebensmittel, für Artenvielfalt und Bewahrung des Geschmacksreichtums von regionalen Küchen. Slow Food Deutschland soll kein Club einiger weniger weltentrückter Genießer sein, die sich zwar das Beste wünschen, aber nicht über ihren Tellerrand hinaus-schauen. Deshalb freut es mich aufrichtig, dass Slow Food Deutschland mittlerweile den engen Schulterschluss mit anderen zivilgesellschaftlichen Bewegungen sucht – wie zuletzt bei der Demo „Wir haben es satt“ in Berlin. Auch die von Slow Food initiierten Projekte wie die Arche und Terra Madre Tage sind hervorragende Beispiele, wie Genuss und Verantwortung zusammengebracht werden können. Gerade die drei globalen Krisen, die wir gegenwärtig erleben, die Hungerkrise in armen und ärmsten Ländern, die Klimakrise und die Wirtschafts- und Finanzkrise, machen deutlich, dass Ideen und Lösungsansätze von „Slow Food International“ aktueller denn je sind. Sinnlicher Genuss und die Ausbildung des Geschmacks sind für mich nicht trennbar vom Einsatz für eine nachhaltig-ökologische Landwirtschaft und eine artgerechte Tierhaltung, vom Kampf gegen den Klimawandel oder dem Einsatz für das Verbot von „Land Grabbing“ in armen Ländern. Ich bin fest davon überzeugt, dass die Verbindung von bewusster Sinnlichkeit und globaler Verantwortung ein dauerhaftes Erfolgsrezept für Slow Food ist!“

Claudia Roth, Bundesvorsitzende von Bündnis 90 / Die Grünen & Mitglied des Deutschen Bundestages



Foto © Christian Engelhard



„Mit 20 Lebensjahren ist Slow Food ein junger Erwachsener / eine junge Erwachsene mit Erfahrung und jugendlicher Energie.“

Wir freuen uns, solche Mitstreiter für regionale wie auch globale Themen zu haben und wünschen auch für die nächsten 20 Jahre: Alles Gute! Die besten Grüße“

Jens Ambendorf, Lighthouse Foundation, Stiftung für die Meere und Ozeane

die alle eine eigene Geschichte erzählen. Zudem lernen die Teilnehmer, wie sich mit den Sachen, die gerade da sind, spontan etwas Leckerer kochen lässt. Kochen ist so auch im Alltag viel leichter umzusetzen. Zwar sind die meisten gewohnt, nach Rezept zu kochen, es ist aber auch oft zeitaufwendiger. Und mit Kreativität und Flexibilität hat es schon gar nichts zu tun.

Mittlerweile hat das YFM in Deutschland auch viel Zuwachs bekommen. Aktuell sind die „asfact-Gruppe“ an der Weihenstephan Uni Triesdorf und das „Junges FoodNetzwerk“ in Düsseldorf, das bisher

vor allem Mitglieder mit beruflicher Verbindung zum Essen vereint, dazugestoßen. Das erste nationale YFM-Treffen auf der SlowFisch 2011 in Bremen hat es möglich gemacht. Auf der Messe kamen die verschiedenen Ortsgruppen zusammen und tauschten sich über bisherige Aktionen aus. Und gingen gleich an die Planung für kommende, verteilten anstehende Aufgaben. Auch internationalen Besuch gab es bei dem Treffen der jungen Slow Fooder: Janno Lanjouw vom YFM Niederlande war auch nach Bremen gekommen und auch Slow Food Gründer Carlo Petrini begrüßte sie. Ein schöner Ausklang dieses wichtigen ersten Zusammentreffens der deutschen YFM-Mitglieder war das gemeinsame Kochen mit Produkten von der Messe am Abend in der Jugendherberge.

Anfang Dezember 2011 fand dann ein internationales Treffen in Amsterdam, die Slow Food Youth Network Conference, statt. Um die Zusammenarbeit zu vertiefen, nahmen auch zwei Delegierte aus Deutschland daran teil. Thema war unter anderem die GAP-Reform, zu der gemeinsame Aktionen stattfinden sollen. Es wurde außerdem beschlossen, dass das YFM bald den Namen Slow Food Youth Network

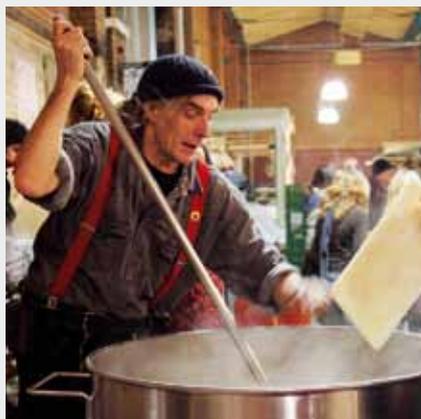


Foto © Luca Cosimato

**Kräftig umrühren** Wam Kat verkocht das geschneidelte Gemüse in der Markthalle Neun in Kreuzberg. Vandana Shiva und Hendrik Haase auf der BioFach 2012 (links).

tragen soll, um den Bezug zu Slow Food zu verdeutlichen. Und der internationale Austausch soll weitergehen, Besuch von YFM Vertretern aus der Schweiz und Österreich hat sich bereits auf der Slow Food Messe in Stuttgart angekündigt.

Jüngste Aktion des YFM war die „Schnippeldisko“ anlässlich der „Wir haben es satt“-Demo in Berlin Ende Januar 2012. Über „facebook“ war zum gemeinsamen Gemüseschnippeln in die Kreuzberger „Markthalle Neun“ (Foto oben links) am Abend vor der Demo eingeladen worden. Mit 100 Leuten hatte man gerechnet, mehr als 200 kamen. Während House-DJs auflegten, wurden innerhalb einer Stunde 1.300 Kilo Gemüse kleingemacht und zu einer köstlichen Suppe verarbeitet. Die stärkte dann am nächsten Tag die Demonstranten. Natürlich zeigte auch das YFM Flagge auf der Demo, ebenso wie bei der Trecker-Sternfahrt im Juni 2011, bei der Bauern und Bäuerinnen „auf dem Weg in eine bäuerliche Zukunft“ mit einem Eat-In in Weißenfels begrüßt wurden.

Und was steht für 2012 noch an? In jedem Fall die aktive Teilnahme an Events wie „Der letzte Fisch“ und der Slow Food Jubiläumsfeier in Köln. Außerdem möchte das YFM Deutschland eine internationale Slow Food Young Academie ausrichten, bei der über mehrere Tage Workshops zu verschiedenen Themen rund ums Essen stattfinden und Gastvorträge gehalten werden. Und gemeinsam gekocht und gegessen wird natürlich auch. ☺



## 02\_2012 | Prämie Nr. 31 – Gartenfrüchte

Gabriele Schwirschke hat schon immer gern Gemüse eingekocht und Marmeladen hergestellt. Ihre Schätze kamen so gut an, dass eine Freundin ihr riet, daraus doch ein Geschäft zu machen. 2003 war es dann soweit, mit der Gründung von „Fruits of the Garden“. Mit traditionellen Rezepten aber auch Eigenkreationen, z. T. mit gewagten Geschmackskombinationen, wird die Produktpalette seitdem immer wieder erweitert. Was jedoch nie in die Gläser kommt, sind Geschmacksverstärker und künstliche Aromen. Drei Kostproben aus ihrem Sortiment bietet Gabriele Schwirschke für das Werben neuer Slow Food Mitglieder an:

- ☞ **Scharfe Paprika-Tomaten-Sauce** Rote Paprika, Tomaten und Chili geben dieser köstlichen Sauce Schärfe und Aroma. Abgerundet wird sie mit einem Paprika-Balsam-Essig. Schmeckt zur Pasta, Bratwurst, Grillgerichten oder einfach auf mit Olivenöl geröstetem Baguette.
- ☞ **Toskanisches Relish** Tomaten, Paprika, Zwiebel, Fenchel, Zucchini, Aubergine, Zucker, Essig, roter Chili, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Oregano und Petersilie vereinen sich hier zu einem Geschmack nach Sonne und italienischem Lebensgefühl. Pur aufs Brot, zum Verfeinern anderer Antipasti oder auch lauwarm, z. B. als Bett unter gegrillte Rotbarben.
- ☞ **Pflaumen-Aceto-Balsamico-Chutney** Das dunkle, vollmundige Chutney mit Pflaumen, Rotwein und Aceto Balsamico ist eine hervorragende Beilage zu Lammgerichten, Rinderbraten und Wildgerichten wie Reh oder Wildschwein. Es passt aber auch ideal zu Pasteten, Terrinen und Käse.

[www.fruits-of-the-garden.de](http://www.fruits-of-the-garden.de)

Wenn Sie zu den ersten 20 Personen gehören, die bis zum 31. Mai 2012 ein neues Slow Food Mitglied werben, erhalten Sie drei Gläser mit pikantem Eingemachten als Prämie. Danach erhalten Werber eine Ersatzprämie. Da die Prämien von „Fruits of the Garden“ direkt verschickt werden, setzen wir Ihr Einverständnis für die einmalige Weitergabe Ihrer Adresse durch unsere Geschäftsstelle voraus.

Dafür einfach den Mitgliedsantrag auf Seite 42 kopieren, ausfüllen und an die Slow Food Geschäftsstelle senden:

**Slow Food Deutschland e. V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin**

oder per Fax an: 030. 24 62 59 41

Schreiben Sie bitte auch Ihre Adresse dazu, damit wir wissen, wohin die Prämie gehen soll. Sie können den Mitgliedsantrag auch online ausfüllen unter

[www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)

Dort haben Sie auch die Möglichkeit, nur das Slow Food Magazin zu abonnieren.



Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

## Arche | Retten durch Aufessen

Wie die Arche des Geschmacks von Slow Food biologische Vielfalt bewahrt und die Presidi nachhaltiges regionales Wirtschaften sichern,

erklärt **Martina Hasewinkel** von der Arche-Kommission.

„Seit Eva den Apfel aß, hängt viel vom (Abend-)Essen ab“, so ein Zitat des englischen Dichters Lord Byron (1788-1824). Auch die irdischen Genüsse haben seit diesen paradiesischen Zeiten ihre Bedeutung nicht verloren, und wie in der Bibel Noah mit der Arche die Tiere vor der Sintflut rettete, schützt die Arche des Geschmacks regionale Lebensmittel mit Tradition vor dem Vergessen.

### ESSEN, WAS MAN RETTEN WILL UND SCHÜTZEN DURCH NÜTZEN.

Das internationale Slow Food Projekt zum Schutz der biologischen Vielfalt setzt auf beides. Wenn Produkte und Gerichte nicht mehr gegessen und nachgefragt werden, verschwinden sie nicht nur von unseren Tischen und Speisekarten, sondern auch vom Markt und von der Erde. Nachdem die Arche des Geschmacks von Slow Food in Turin 1996 ins Leben gerufen wurde, begann auch in Deutschland das Engagement. Nach der Gründung einer Kommission und der Verabschiedung des Arche Manifestes, das Kriterien für die Auswahl der Produkte festlegt, ging es Anfang des neuen Jahrtausends los. Slow Food Mit-

glieder forschten vor Ort und entdeckten regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, die vom Verschwinden bedroht sind.

Aktuell sind 31 Passagiere an Bord der Arche. Die Mehrzahl der Passagiere sind Nutztierarten und Nutzpflanzen, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen bedeutungslos geworden sind. Sie haben zu viel Fett und nehmen nicht schnell genug zu, ein Beispiel dafür ist das Bunte Bentheimer Schwein mit den schwarzen Tupfen. Oder sie sind nicht spezialisiert genug, also entweder für die Milch- oder Fleischproduktion, wie das Murnau Werdenfelder Rind und das Hinterwälder Rind. Oder sie sind so klein, wie das Bamberger



Foto © privat

„Was als Graswurzelinitiative begann, hat sich weltweit zu einem einflussreichen Fürsprecher für die Wertschätzung regionaler Lebensmittel, für Genuss und für eine faire und nachhaltige Landwirtschaft entwickelt. Dazu möchte ich Slow Food ganz herzlich gratulieren und wünsche Ihnen allen für die nächsten 20 Jahre noch viele nachhaltige Ideen und Projekte!“

Johannes Remmel, Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Naturschutz und Verbraucherschutz, NRW

Hörnla, dass sie durch den Kartoffelernter fallen bzw. nur in Handarbeit geerntet werden können. Die andere, kleinere Gruppe bilden handwerklich hergestellte Lebensmittel. Der Ostheimer Leberkäse wird nur von einer Metzgerei in der Bayerischen Rhön in Ostheim traditionell hergestellt. Der deftige Weißlacker ist der einzige nur im Allgäu vorkommende Käse. Der Würchitzer Milbenkäse, ein Sauermilchkäse aus Sachsen-Anhalt, hat eine lange Tradition, die fast schon vergessen war. Ebenso, wie der Nieheimer Käse aus Ostwestfalen-Lippe, ein kleiner Handkäse aus Sauermilchquark. Das Filder-Spitzkraut aus der Stuttgarter Region, geschmacklich dem runden Weißkohl überlegen, ist aufgrund seiner Form schwieriger mechanisch zu verarbeiten. Die Nordhessische Ahle Wurst zählt zur Gruppe der traditionellen Produkte, die durch zunehmende Industrialisierung des Fleischerhandwerks an sensorischer Qualität verloren hat.

### DOKUMENTIEREN UND PRÄSENTIEREN

Die Arche des Geschmacks ist eine Dokumentation der geschmacklichen Vielfalt





Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

**Weißer Gehörnte Heidschnucke** Die genügsamen Schafe beweiden Heide- und Moorflächen im Weser-Ems-Gebiet.

**Albschncke** wird auch Schwäbische Auster genannt und gehört im Stuttgarter Raum ins Schnecken süpple.

der Regionen. Schwerpunkt der Arbeit ist das Sammeln, Entdecken und ausführliche Beschreiben der Passagiere. Passagiere der Arche des Geschmacks erfüllen folgende Kriterien:

- ☞ Sie sind in ihrer Existenz bedroht,
- ☞ sie besitzen eine einzigartige geschmackliche Qualität,
- ☞ sie haben eine kulturhistorische Bedeutung für eine Region,
- ☞ sie werden auf nachhaltige und traditionelle Weise hergestellt.

Die Nutztiere stammen aus artgerechter Haltung, Nutzpflanzen aus ökologischem Anbau oder mindestens aus integriertem Anbau. Sie sind gentechnikfrei und, wenn auch in kleinen Mengen, käuflich erwerbbar. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.

### SCHÜTZEN UND FÖRDERN

Das Presidi-Projekt entstand als operativer Teil der Arche des Geschmacks im Jahr 2000, weil ein aktiver Schutz der Arche-Passagiere über deren Sammlung und Beschreibung notwendig geworden war. 2003 wurde mit Unterstützung der Region Toskana in Florenz die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt gegrün-

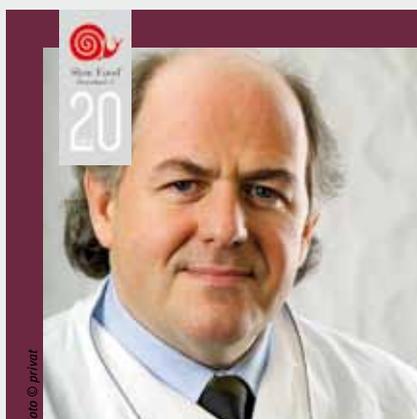


Foto © privat

„Mein Credo ist immer: Für mich ist das beste Produkt, das den kürzesten Weg in meine Küche findet. Schön, dass Rationalität in Deutschland immer größere Bedeutung gewinnt.“

Hans Stefan Steinheuer,  
Hotel-Restaurant „Zur Alten Post“ in  
Bad Neuenahr-Ahrweiler

det, in die die Aktivitäten seitdem eingebunden sind und gefördert werden.

Das Presidio (italienisch für Schutzraum) ist ein Netzwerk, geknüpft von aktiven Produzenten und engagierten Slow Food Mitgliedern, Lebensmittelhändlern, Experten, Gastronomen, Köchen, Verbrauchern, Förderern, Touristikern und mehr. Presidi sind Projekte, die „Lebensmittelhandwerker“ unterstützen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Endprodukte zu bewahren. Geografisch sind sie gebunden an ein



Foto © privat

„Glückwunsch ‚20 Jahre Slow Food Deutschland‘. Die Konfusion ums Essen ist groß. Es werden Millionen in die Werbung für sogenannte Lebensmittel gesteckt. Werbung, die verspricht, was gar nicht drin ist. Kühe werden in Szene gesetzt, haben die Wiese aber nie gesehen. Gepriesene neue Produkte sind am Ende nicht mehr als eine veränderte Mischung aus viel Fett und Zucker. Globusweit kommen uns auf Bahnhöfen, an den Straßenrändern oder an den Kiosken die gleichen Produkte und Geschmacksrichtungen entgegen. Es herrscht Einfalt statt Vielfalt.

Aber seit 20 Jahren haben wir mit Slow Food für Jung und Alt eine Orientierung, worauf wir achten sollen: gut, sauber und fair. Meine Devise zum Erhalt von Klasse statt Masse heißt jetzt: Erhalten durch Aufessen. Danke für die Beharrlichkeit. Herzlichen Glückwunsch zum 20sten.“

Renate Künast, Fraktionsvorsitzende  
Bündnis 90 / Die Grünen

bestimmtes regionales Gebiet. Die gemeinsamen Aktivitäten richten sich auf das Einführen verbindlicher ökologischer Produktionsrichtlinien und das Öffnen von Absatzmärkten für die Lebensmittel der Presidi sowie dem Erhalten lokaler Kulturlandschaften und ihren regionalen Traditionen.

Im Dreiklang der Slow Food Philosophie – gut, sauber, fair – schützt dieses internationale Slow Food Projekt die Qualität, den Geschmack und die Herstellung unverfälschter regionaler Lebensmittel sowie die gerechte Entlohnung der Produzenten. Als Netzwerke des Geschmacks



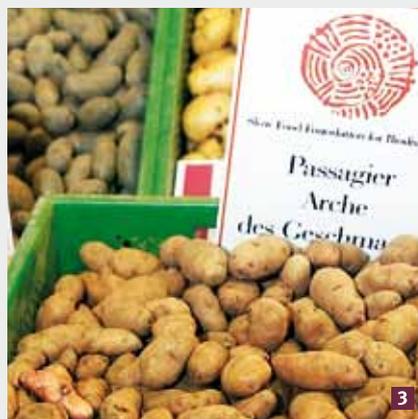
Foto © privat

„20 Jahre Slow Food – das ist toll! Diese Bewegung ist sehr wichtig in einer Zeit, die kulinarische Kultur und gute Lebensmittel nach und nach vor den Hund gehen lässt und dummerweise fast durchweg den Denaturierungskonzernen (ein schönes Wort, das ich neulich irgendwo aufgeschnappt habe) den Vortritt gewährt. Mit Carlo Petrini hat Slow Food eine kampfeslustige Gallionsfigur, die die Idee der Bewegung mit wuchtigem Gedankengut und jeder Menge konkreter Taten in die ganze Welt trägt. Schnell, massenhaft, dubios und billig geht einfach nicht – unser Essen muss für alle Menschen wieder verständlich und vertrauenswürdig werden. Das geht nur in Größenordnungen, die transparent, respektvoll und kontrollierbar sind. Schön, dass Slow Food und DER FEINSCHMECKER nur auf den ersten Blick zwei Planeten darstellen. In Wahrheit ziehen wir am gleichen Strang! Happy Birthday, Slow Food!“

Madeleine Jakits, Chefredakteurin  
DER FEINSCHMECKER, Jahreszeiten  
Verlag Hamburg



Fotos © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de



sichern sie kulturelles Wissen, erhalten die biologische Vielfalt der Produkte und fördern nachhaltige regionale Wertschöpfung. In Deutschland gibt es derzeit vier Presidi-Projekte. Es begann 2007 mit einem prickelnden Rettungsansatz auf der Schwäbischen Alb: dem Birnenschaumwein von der Champagner-Bratbirne. Mit dem Bamberger Hörnla folgte 2009 eine alte Kartoffelsorte aus Franken und mit dem Limpurger Weideochsen die älteste noch existierende württembergische Rinderrasse. 2010 folgte mit dem grünen Gold Frankens der fränkische Grünkern. Seit die Arche in See gestochen ist, dient sie als Quelle der Vielfalt zeitloser Lebensmittelschätze. Auf dem Festland sichern die Presidi als nachhaltige Lebensmittelbündnisse das kulturelle Erbe des Geschmacks der Regionen.

#### DIE ARCHE-PASSAGIERE

- A** | Alblinse, Albschnecke, Angler Rind alter Zuchtichtung, Angler Sattelschwein, Augsburg Huhn,
- B** | Bamberger Hörnla, Blauer Frühburgunder, Buntes Bentheimer Schwein, Burger Brezel,
- C** | Champagner-Bratbirne,
- D** | Diepholzer Moorschnucke,
- F** | Filder-Spitzkraut, Fränkischer Grünkern,
- G** | Geishirtle, Glanrind,
- H** | Hinterwälder Rind, Höri Bülle,
- M** | Maiwirsing, Murnau-Werdenfelser Rind, Musmehl,
- N** | Nieheimer Käse, Nordhessische Ahle Wurscht,
- O** | Original Braunvieh im Allgäu, Ostheimer Leberkäs,
- R** | Rhönschaf,
- T** | Tauberswarz [Foto 1],

## Thüringen zum Genießen . . .

- mehr als 60 neue Rezepte fürs Kochen und Backen
- Mit Zentralregister aller Dietze-Rezepte: 600 Rezepte auf einen Blick!
- dazu lebendig erzählte Geschichten aus dem dörflichen Leben in Thüringen von 1900 bis nach dem Zweiten Weltkrieg – mit historischen Fotos

Gudrun Dietze

**Plauderei an der Thüringer Kaffeetafel**  
Neue Rezepte & Geschichten

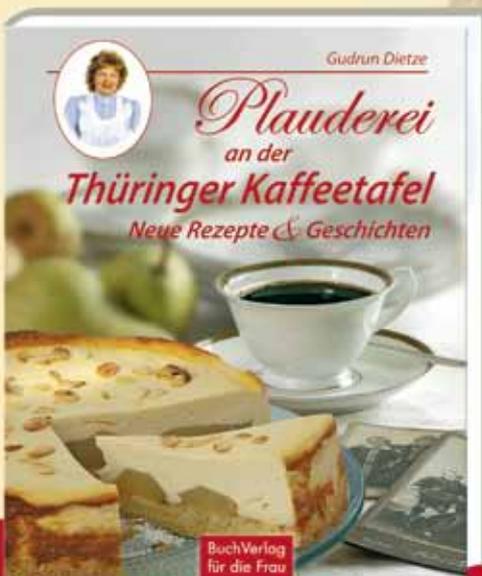
152 Seiten, 16,5 x 20 cm,  
sw und farbig bebildert, gebunden  
€ 12,90

ISBN 978-3-89798-344-1

BuchVerlag  
für die Frau

. . . einfach gute Ratgeber

www.buchverlag-fuer-die-frau.de





Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

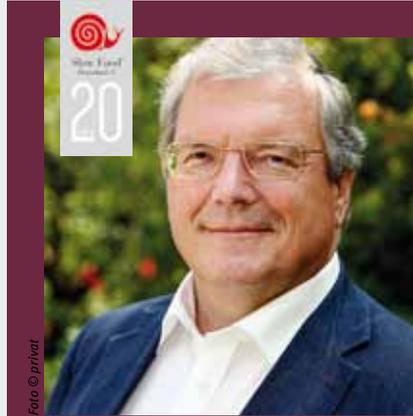


Teltower Rübchen,

- W** | Weideochse vom Limpurger Rind,  
Weiße gehörnte Heidschnucke,  
Weißlacke,  
Würchwitzter Milbenkäse

#### DIE PRESIDI

- B** | Bamberger Hörnla [Foto 3]  
Birnschaumwein von der  
Champagner-Bratbirne [Foto 2]  
**F** | Fränkischer Grünkern [Foto 5]  
**W** | Weideochse vom  
Limpurger Rind [Foto 4]



„Slow Food feiert seinen 20. Geburtstag – und das in einer Zeit, in der Verbraucher nicht mehr wissen, ob Grundnahrungsmittel wie Fleisch oder Brot noch sicher sind. Das Bedürfnis nach einer Rückbesinnung auf die bedachtsame Herstellung und den bedenkenlosen Genuss guter Lebensmittel nimmt deshalb zu. 20 Jahre nach seiner Gründung ist Slow Food nicht in die Jahre gekommen, sondern genau am Puls der Zeit. Wir vom BUND freuen uns, dass Slow Food mit uns den Gedanken teilt, dass gutes Essen mit einer nachhaltigen Produktion einhergeht. Dass BUND und Slow Food auf einer Seite stehen, haben wir im Januar 2012 als Träger der „Wir haben es satt“-Demonstration bewiesen, bei der 23.000 Menschen aller Couleur für eine bäuerlich-nachhaltige Landwirtschaft stritten. Wir gratulieren Slow Food sehr herzlich zum Erreichten und wünschen für die Zukunft denselben Elan, der Slow Food bisher so erfolgreich gemacht hat.“

Hubert Weiger, Vorsitzender BUND



„Die Slow Food Philosophie kann Menschen glücklich machen, weil sie die spannende Verbindung zwischen Lustprinzip und humanitärer Verantwortung für die Welt beschreibt. Der Unterschied zu anderen Philosophien ist der, dass man sie nicht nur lesen, sondern auch essen kann. Doch damit das Essen schmeckt, es gesund ist und einen für alle fairen Preis hat, muss man die Wege der Nahrung von der Erde in den Mund kennen. Das lehrt uns Carlo Petrini seit über 30 Jahren. Seit 20 Jahren gibt es jetzt Slow Food Deutschland und ich bin auch fast so lange schon als Mitglied dabei.“

Ich wünsche, dass wir uns – wie die Natur – ständig erneuern, fair miteinander umgehen, sauber bleiben sowieso, und immer etwas Gutes zu verspern und im Glas haben. Herzlichen Glückwunsch Slow Foodler, Glückwunsch an Carlo und seine MitstreiterInnen und Glückwunsch an Slow Food Deutschland und das Slow Food Magazin.“

Dieter Kosslick, Festival Direktor,  
Internationale Film Festspiele Berlin

## SlowShop München steht für gute und saubere Lebensmittel.

Bei uns finden Sie ausschließlich natürliche Lebensmittel, regionale Spezialitäten und besondere Geschenke. Die drei Slow Food Prinzipien „gut, sauber & fair“ sind die Grundlage unseres Geschäfts. Alle Produkte sind ohne Zusatzstoffe, d.h.

- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsmittel
- ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe

Heiliggeiststr. 7, 80331 München  
(beim Viktualienmarkt)

Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 11-19 Uhr, Mo geschlossen

Haben Sie Fragen? – Schreiben Sie uns:  
info@slowshop-muenchen.de

Bis bald im SlowShop, Ihr Thomas Berger



natürlich gut  
delikat essen



# Und in Köln wird gefeiert!

Am ersten Juniwochenende feiert Slow Food Deutschland seinen 20. Geburtstag. Die Planungen laufen bereits, einen Vorgeschmack auf die Festivitäten am Rhein gibt es auch schon – obwohl es noch zu Verschiebungen kommen kann. Kleiner Tipp: In der nächsten Zeit immer mal wieder einen Blick auf unsere Website [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) werfen. Dort werden auch alle, die mitfeiern wollen, um eine Anmeldung gebeten.

## Freitag, 01. Juni 2012 | ERÖFFNUNGS-

**ABEND** Zum ungezwungenen „Get together“ im „Ludwig“ ganz in der Nähe des Kölner Doms kann jeder eintreffen, wann er möchte. Spargel und andere Gemüse von lokalen Bauern werden immer wieder frisch serviert. Sommerküche ist das Thema.

**Ort** Ludwig im Museum, Heinrich-Böll-Platz, 50667 Köln.

**Zeit** Freitag, 01. Juni 2012, 19.30 – 23 Uhr

## Samstag, 02. Juni 2012 | TELLER STATT

**TONNE** Schon am Morgen heißt es schnip-peln vor dem Schokoladenmuseum: Gemüse, was am Vortag bei Bauern in der Umgebung gesammelt wurde. Dann wird der große Kochtopf aufgestellt, damit Aktivist Wam Kat den Löffel schwingen kann. Pünktlich zur Mittagszeit sind alle Kölner zum Essen eingeladen, ab 12 Uhr darf zugriffen werden. Dazu Podiumsgespräche zum Thema Lebensmittelverschwendung, Ernährungssouveränität und 20 Jahre Slow Food Deutschland, u. a. mit Carlo Petrini als Festredner.

**Ort** Vorplatz Am Schokoladenmuseum 1a, 50678 Köln

**Zeit** Samstag, 02. Juni 2012, tagsüber bis ca. 15 Uhr

## Samstag, 02. Juni 2012 | ESKULT(O)UR

Im Gemeinschaftsgarten „Obsthain Grüner Weg“, einem Projekt des „Design Quartier Ehrenfeld“, werden ab 17.30 Uhr Aperos und Cocktails serviert. Eine mobile Fischbraterei und kleine Kostproben mit Maiwirsing stillen den ersten Hunger. Außerdem: Imker, die ihr Handwerk zeigen und Geigenmusik als musikalische Untermauerung.

Von 18 bis 20.30 Uhr: Esskult(o)ur zu drei verschiedenen Orten in Ehrenfeld, wo Genusshandwerker ihr Können zeigen. Wer lieber im DQE bleiben möchte, kann einem Chor lauschen, der Lieder zu Essens- und Umweltthemen singt.

Der halbe Ochse am Spieß ist hoffentlich um 20.30 Uhr fertig, wenn das festliche Essen beginnt. Vegetarier bekocht die Köchin und Künstlerin Zeldä. Festreden und Grußworte während

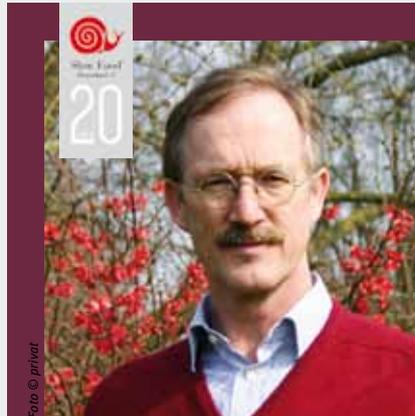


Foto © privat

„Sie wollen doch nicht Verzicht predigen?“ ist die empörte Frage, die einem nicht selten gestellt wird, wenn man dafür wirbt, auch beim Essen Verantwortung für unsere natürlichen Lebensgrundlagen zu übernehmen. Slow Food kommt das große Verdienst zu, verständlich, sicht-, fühl- und schmeckbar gemacht zu haben, dass eine solche Einstellung zu einem Gewinn an Lebensqualität führt – nicht zu Verzicht. Ökologische Landwirtschaft und verantwortungsvolle Ernährung bedingen sich gegenseitig – die Biobäuerinnen und -bauern, die Verarbeiter und Händler von Öko-Lebensmitteln gratulieren Slow Food Deutschland zum 20ten Geburtstag!“

Dr. Felix Prinz zu Löwenstein,  
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Berlin, Vorsitzender  
des Vorstandes

des Hauptgangs, Chansons und Akkordeonmusik von Irene Schwarz in den Pausen.

Rockig wird es eine Stunde später, wenn gegen 21.30 Uhr Wolfgang Niedecken von BAP ein kleines Solokonzert gibt. Zur gleichen Zeit wird das Dessertbuffet eröffnet, u.a. mit dem Bio-Eis-Mann Ice Ice Baby.

**Ort** Design Quartier Ehrenfeld,  
Heliosstr. 35 – 37, 50825 Köln

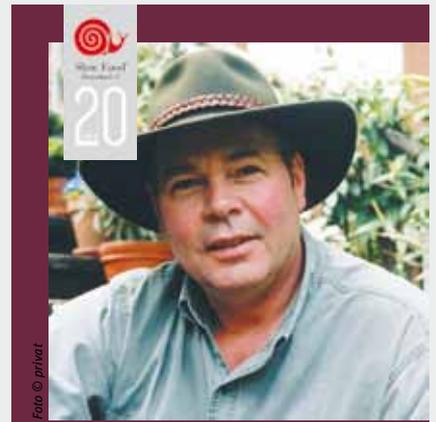


Foto © privat

„Gratulation zu 20 Jahren Slow Food in Deutschland! Wenn es die Slow Food Bewegung noch nicht gäbe, müsste man sie erfinden! Als Gegenbewegung zu Globalisierung, Industrialisierung und damit verbundener Erosion von Kultur und Verarmung ländlicher Erzeuger, war die Zeit reif, eine Gegenbewegung zu initiieren. Ich kann dieser so wichtigen Bewegung durchaus auch Substanzielles abgewinnen: Es geht um die indigenen Rechte der Bauern, sowohl hier in Mitteleuropa, als auch auf anderen Kontinenten. Es geht um die Bewahrung der Schöpfung und nachhaltiges Handeln. Es geht um Social Responsibility und all dies lässt sich doch komprimiert in wirklich bewusstem Essen und Esskultur hervorragend transportieren, um Genuss zu einer politischen Handlung werden zu lassen! Dies ist für mich persönlich der Slow Food Gedanke und es ist gut, dass es diese Organisation gibt – sonst müsste man sie eben noch erfinden. Carlo Petrini und allen deutschen Slow Foodern sei gedankt für langjährigen und damit nachhaltigem Einsatz für diese unsere Ideale!“

Eurer Rudolf Bühler, Gründer und  
Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

**Zeit** Samstag, 02. Juni 2012, ab 17.30 Uhr,  
Open end.

## Sonntag, 03. Juni 2012 | MITGLIEDERVERSAMMLUNG

**Ort** Rautenstrauch-Joest-Museum, Cäcilienstr. 29-33, 50667 Köln

**Zeit** Sonntag, 03. Juni 2012, 11 oder 11.30 Uhr