

Ausgabe 10 - 2017

Redaktionsschluss 21.07.2017
Redaktion: Hans-Werner Bunz,
Tel: 09721-7594443,
bunz@slowfood-htm.de,
Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz
(GS) Gerd Sych
Werner Nied

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz
Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-
Main-Franken
1. Sprecher: Gerd Sych
Stellvertreter: Andreas Berns



Liebe Leserin, lieber Leser,

dieser Tage habe ich das Buch „Billig Billiger Banane – Wie unsere Supermärkte die Welt verramschen“ gelesen, geschrieben hat es die preisgekrönte Wissenschaftsjournalistin Sarah Zieruf. Das Fazit ihrer Recherche ist niederschmetternd für alle, die gerne Bananen, vor allem aber die möglichst billigen Bananen verspeisen: „Die Zukunft der Bananenproduktion entscheidet sich jeden Tag neu: nicht nur auf den Plantagen Lateinamerikas, sondern vor allem an den Supermarktkassen in Europa und USA. Wir alle haben täglich die Wahl, ob wir Lebensmittel weiter verramschen oder zu einer nachhaltigen Zukunft beitragen wollen“, ist Sarah Zierufs Schlussfolgerung aus all dem, was sie vor Ort in Mittelamerika erlebt, im größten Bananenhafen Europas, in Antwerpen, erfahren und sachkundige Experten aus aller Welt ihr erzählt haben. Deutschland, einer der größten Absatzmärkte für Bananen, spielt dabei eine unrühmliche Rolle: Wir Deutsche sind am geizigsten, bei uns feiern die niedrigsten Preise die größten Umsätze – nicht nur bei Bananen. Wir sind, wenn danach gefragt wird, jene, die selbstverständlich den Erzeugern angemessene Preise und den Menschen in den Plantagen oder Fabriken anständige und gerecht bezahlte Arbeitsplätze gönnen: dafür würden wir auch höhere Preise akzeptieren. Doch die Wirklichkeit sieht anders aus: Gekauft wird überwiegend das billigste Angebot, auch wenn jeder Käufer weiß, dass dadurch für die Erzeuger wohl kaum etwas übrig bleibt. Hinzu kommt, dass alle diese so billigen Produkte weder natur-, noch klimaschonend erzeugt werden, die Arbeiter weder fair bezahlt noch menschenwürdige Arbeitsbedingungen haben. Sparsamkeit ist eine Tugend – solange sie nichts und niemand schädigt.

Ihr **Hans-Werner Bunz**

GANZ AKTUELL

Slow Food Deutschland e.V. plant Basis für Bildungsarbeit

Berlin. Seit 1. Juni arbeitet eine Vollzeitkraft im Rahmen des ökologischen Bundesfreiwilligendienstes in der Berliner Geschäftsstelle. Sie unterstützt Kinderkommission und Vorstand bei der Erarbeitung einer Basis für die Bildungsarbeit in unserem Verein. Hierfür startete die junge Mitarbeiterin eine Umfrage an die Regionalgruppen mit dem Ziel, Informationen und Unterlagen zu erhalten, die geordnet zusammengestellt dann im **Confluence** (das neue, allen aktiven Mitgliedern zugängliche internetgestützte Informationsportal mit Zugang auf der Startseite von www.slowfood.de) einseh- und nutzbar ist. Ein Beitrag von uns ist auch dabei.

Zukunftsdiskussion in und zu Slow Food Deutschland e.V.

Ende Juni kam via E-Mails unter einigen Leitern von Convivien eine Grundsatzdiskussion auf. Ihr Thema war die inhaltliche Aufstellung von Slow Food Deutschland, mit der nicht wenige offenbar unzufrieden sind. Der Hauptvorwurf dabei war einerseits eine gewisse Art von „Erbsenzählerei“, die sich manifestiert in der peniblen Kontrolle von Produkten bei der Slow Food Messe in Stuttgart. Anderen aber hingegen sind der Kern unserer Botschaft, ausgedrückt mit den drei Begriffen *gut – sauber – fair* zu offen, zu allgemein, zu unbestimmt. Slow Food sei keine Zertifizierungsorganisation und wolle auch keine sein, sagen die einen; andererseits, sagen die anderen, erfordere die Glaubwürdigkeit des Begriffs „sauber“ eine Kontrolle. Die

Frage ist also: Wie die Kriterien schärfen und messbar machen, ohne ein aufwendiges bürokratisches Kontrollsystem? „*Ich mochte unseren Verein immer, weil er nicht immer päpstlicher als der Papst ist/war. Zum Beispiel Petrinis Buch über die Grundlagen einer neuen Gastronomie: 51 % der Waren eines Wirtes aus der Region wären wünschenswert*“, so eine Stimme aus Nürnberg. Nitritpökelsalz erlaubt, Acerola-Kirschkpulver verboten – ein Beispiel übertriebener Pingelichkeit, meint auch unser Mitglied **Bernulf Schlauch**.

Ganz unabhängig, aber aufgefordert durch den auf der Slow Food Messe sensibilisierten Autor, übten schon im Mai auch teilnehmende Aussteller unserer Regionalgruppe schriftlich Kritik an der Messe. Allgemein beklagt wurden – auch von Besuchern – das Schwinden handwerklicher Aussteller bei gleichzeitiger Zunahme der Großbetriebe und Händler. Mitglied **Markus Reinauer**, Küchenchef im Landgasthof „Jagstmühle“ in Muldingen-Heimhausen: „*Weil die Kosten und Aufwände für die Messe für solche Leute (gemeint sind die kleinen Erzeuger – Anm. Red.) uferlos und nicht zu machen sind.*“ Slow Food als geistige Idee bewege sich langsam wie in einem Raumschiff vom Boden weg, ist für Reinauer nur ein Gefühl, es bereite ihm aber Sorge. Slow Food solle nicht nur der Bildungsschicht, einzelnen Revolutionären und tollkühnen Visionären vorbehalten, sondern ein alltagstaugliches Anliegen sein, nicht nur belehren, sondern auch begeistern. Mitglied **Hans-Jörg Wilhelm** vermisste „*eine übergeordnete Slow Food Vision*“ als Verbindung aller Standbetreiber, wie in den Anfangsjahren der Messe spürbar. (-hwb)

Oberfränkisches Heimatbrot – eine echte Slow-Food-Initiative

Münchberg. Andreas Fickenscher, stellvertretender Leiter von Slow Food Oberfranken, ist Mitinhaber einer Bäckerei in Münchberg, Luitpoldstr. 16, www.fickenschers-backhaus.de. Als engagierter Slow Fooder mit Sinn für Tradition – die Familienbäckerei existiert seit 350 Jahren – und ausgebildeter Brotsommelier hat er ein interessantes, auch von Slow Food Deutschland e.V. unterstütztes Projekt gestartet: Das Oberfränkische Heimatbrot. Fickenschers Vorstellung: Ein Brot gänzlich aus oberfränkischen Zutaten plus einen Brotaufstrich, ebenfalls komplett oberfränkisch. Sein Projekt beschreibt er auf www.mein-heimatbrot.de so: „*Ich möchte in Form eines Brots und eines passenden Aufstrichs vereinen, was aus dem Boden der Region gewachsen ist. Hierfür befragen wir Menschen aus der Region, welche Kräuter, Gewürze, Gemüse, Biere, Käsesorten und weitere Spezialitäten sie mit der Region verbinden, stellen daraus mit einem Wissenschaftler in Form eines Food-Pairings passende Geschmackskompositionen zusammen und entwickeln gemeinsam mit Sterneköchen Verarbeitungstechniken und Rezepturen, um so ein Konzentrat der oberfränkischen Genussskultur zu schaffen.* Diese Idee können natürlich auch unsere Mitglieder und weitere Leser dieser NACHRICHTEN 10-2017 in unserer Region Obermain mit Vorschlägen unterstützen. (-hwb)

Slow Food Einkaufsführer in spe

Würzburg. Es ist kein Geheimnis, dass nach dem erfolgreichen Slow Food Genussführer Deutschland, irgendwann auch ein adäquater Einkaufsführer für Deutschland erscheinen soll. Lange hat man gebraucht, sich auf ein Konzept zu einigen: Nun liegt es vor. Da es aus Sicht der zuständigen Einkaufsführer-Kommission nicht möglich zu sein scheint, einen Betrieb als Ganzes zu empfehlen, hat man sich darauf geeinigt, sich auf einzelne Produkte zu konzentrieren. Die Convivien wurden inzwischen gebeten, einige Vorschläge zu machen. Was sich so einfach liest, ist jedoch höchst kompliziert und aufwändig. Man hat als Basis für den Text einen Erfassungsbogen entwickelt mit 33 Fragestellungen in Tabellenform, die entsprechend sachlich-fachlich beantwortet werden müssen: manche Rubriken sind schnell getan, andere erfordern ausführliche, immer sachliche Texte. Aus diesem Grundlagenmaterial soll dann ein Text mit der Einkaufsquelle und ihren Daten entstehen. Zwei Mitglieder der Leitung unserer Regionalgruppe werden für diese erste Testphase erst einmal aus unseren sechs Regionen mindestens je ein Produkt und die zugehörigen Einkaufsquellen in diese Datenbank eingeben. (-hwb)

Slow Food Marken sind geschützt

Berlin. Die Marke Slow Food – bestehend aus der roten Schnecke und dem Begriff Slow Food ist in dieser Zusammenstellung international geschützt, was das Symbol ® für Registered hinter dem Namen verdeutlicht. Geschützt sind auch die spezifische Form und das spezifische Rot der Schnecke sowie die Schrifttype mit den zugehörigen Größenverhältnissen. Ebenso geschützt





sind der Zusatz des Landes, in unserem Falle also Deutschland e.V., und alternativ der Name der Regionalgruppe, in unserem Falle Mainfranken_Hohenlohe. Die Verwendung dieser Markenzeichen ist streng geregelt: Schnecke plus Slow Food® darf **nur** Slow Food International verwenden, Slow Food Deutschland **nur** das Logo Schnecke mit Slow Food® und dem kleineren Zusatz Deutschland e.V., aber nur für Slow Food Deutschland betreffende Zwecke. Als Regionalgruppe darf **nur das Convivium** unser Logo verwenden, also Schnecke mit Slow Food® und in kleinerer Schrift Mainfranken_Hohenlohe – und das nur für **eigene** Zwecke. Slow Food Mitglieder dürfen keines der Zeichen verwenden, nicht verwehrt ist die Mitteilung als Text in beliebiger Schrift, dass man Mitglied sei. Unterstützer verwenden das neu gestaltete Logo mit einem Schneckenteil und jährlich sich ändernder Jahreszahl; dieses Logo wird erteilt nach Eingang des jeweils vereinbarten Sponsorbetrages. Die ausführliche Version zu den Regeln der Nutzung (und Nichtnutzung) siehe <https://slowfood.de/service/rechtshinweise>.



Stecken wir fest in der Fast-Food-Kultur?

Denver/USA. Slow Food USA veranstaltete hier vom 14. – 16.07.2017 das **Slow Food Nations Festival**; 500 Delegierte aus 12 Ländern aus Afrika, Australien, Europa, darunter auch aus Deutschland, und den drei Amerikas nahmen daran teil. Im Zentrum von Denver gab's einen Markt des guten Geschmacks mit 50 internationalen Ausstellern, einen Markt mit Bauern aus Colorado, Mitmachaktionen für Kinder, Autorengespräche und Livemusic. Alice Waters, eine in den USA berühmte Gastronomin und Vize-Präsidentin von Slow Food International: „Wir stecken derart in der Idee einer Fast-Food-Kultur fest, dass diese uns und unseren Planeten zerstört.“ Man müsse sich jetzt um die Böden kümmern, dies sei jetzt die allerwichtigste Aufgabe. Mit dieser Aussage bezieht sich Waters vermutlich auf den Satz „Noch 60 Ernten, dann ist Schluss!“ von Maria Helena Samedá, Expertin für Ressourcenschutz der FAO (Food and Agriculture Organisation of the UN) im Herbst 2015. Waters meinte mit Ihrem Satz nicht nur die USA, sondern die ganze Welt. Überall könne man einen Beitrag für die Verbesserung leisten, indem **jeder** seine Kaufkraft bewusst nur noch für ein gutes, sauberes und fair erzeugtes Lebensmittel einsetze. (-hwb)

Unser „Netzwerk des guten Geschmacks“ ohne Urkunde

Würzburg. Unser über Jahre erfolgreiches Projekt „Netzwerk des guten Geschmacks“ haben wir auch auf www.slowfood-htm.de publiziert. Wir setzen das Projekt fort, allerdings ohne ein Buch, sondern nur noch auf dieser Webseite. Mitglieder dieses Netzwerks, sofern sie persönlich Slow Food Mitglieder sind, sollten ein kleines Plakat für den Verkaufsraum erhalten, das anzeigt: „Hier ist ein Slow Food Mitglied verantwortlich“, wie es dem Wunsch etlicher Mitglieder entsprach. Der Vorstand von Slow Food Deutschland sieht darin eine Gefährdung der Markenrechte (die wir nicht nachvollziehen können). Wir als Convivium werden jedoch das „Netzwerk des guten Geschmacks“, das empfehlenswerte Betriebe von Mitgliedern und Unterstützern listet und beschreibt, bis auf weiteres auf unserer Webseite pflegen und ergänzen, da viele ihrer Besucher danach suchen. (-hwb)

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer Mitglieder und Unterstützer (U) wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu entweder die Telefonnummer an oder die Webseitenadresse.

Hohenlohe: ♥Der Eigentümer der **Hofmetzgerei Hack (U)** in Pfedelbach-Windischenbach, Lindlberg 3, www.hofmetzgerei-hack.de, Friedrich Hack, hat sich zum Fleischsommelier in der dafür einzigen Ausbildungsstätte, die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut, ausbilden lassen. Er ist einer von aktuell 68 in Deutschland mit dieser Zusatzausbildung. Als geprüfter Sommelier weiß er viel nicht nur über das Fleisch der Arten, Rassen und den Geschmack ihrer einzelnen Teile, sondern auch über neue Cuts, Zerlegeschnitte, mit der man den Genussreichtum des Genießers erheblich erweitern kann. Zugleich wird das Angebot für Kurzgebratenes (oder Gegrilltes) dadurch erweitert, so dass nunmehr nicht nur Filet dafür dient, sondern auch viele andere Muskelteile. ♥Das Restaurant „Rose“ von Mitglied **Jürgen Andruschkewitsch** in Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, www.eschenau-rose.de, hat im August geschlossen von 02. – 18.08.2017.

Obermain: ♥Für Kochbegeisterte hat unser Mitglied **Peter Eberl** Genusswelt, Bamberg, Dominikanerstr. 6, www.eberls-genusswelt.de, ein attraktives Angebot im Juli: Die Kitchen Aid Küchenmaschine 5KSM175/125 PSE mit allerlei Zusätzen für nur 699 €; dabei spart man 212 €. ♥Für Weinbegeisterte hat Mitglied und Weintalker **Max Hendlmeier**, Coburg, Emil-Bätz-Str. 21, Tel: 09561-32255, weintalk@gmail.com, wieder eine interessante Weinreise organisiert: ins Burgund, Côtes d'Auxerre und die südliche Champagne vom 21. - 28.10.2017. Erste Station ist Chablis, wo es diverse Chablis zu verkosten gibt, sowohl in einer bekannten Domaine, als auch beim Fête des Vins Chablis. Tags darauf geht's zur Côtes d'Auxerre ins nahe Préhy, wo spannende Weine und Lunchspezialitäten warten. Nachmittags wird in Saint-Bris-le-Vineux die Domaine Bersan besucht mit ihren tiefen Weinkellern. Am Dienstag wird das mittelalterliche Wehrdorf Chateauneuf-en-Auxois bestaunt und einer der ganz großen Namen Burgunds Domaine Comte Georges de Vogüé besucht. Mittwoch ist den Appellationen Mercurey und Puligny-Montrachet gewidmet mit dem Besuch zweier Weingüter und einem passenden Menü. Am Donnerstag wird die Cote de Nuit bei zwei exzellenten Weingütern erschmeckt und die Küche der Region in einem einfachen Restaurant. Am Freitag ist die Champagne dran: In Urville wird das bekannteste und traditionsreichste Haus Drappier besucht mit Besichtigung und Verkostung. Das feine Abschlussdinner serviert das ländlich gelegene Hotel Burnel et la Clé des Champs in Rouvres-en-Xaintois. Samstag ist Rückreisetag. Alle Details enthält die Reise-mappe, der Reisepreis beträgt € 1.445,- pro Person inkl. Fahrt im Komfort-Reisebus.

Tauberfranken: ♥Das Landhaus Lebert von Mitglied Manfred Lebert in Windelsbach, Schlossstr. 8, Tel: 09867-9570, feiert am Sonntag, 30.07., ab 11 Uhr 30 Jahre Landhaus Lebert und 10 Jahre Hof und Brunnenfest. Wer mitfeiern will, ist herzlich willkommen.

Aus der Mitgliedschaft

♥**Werner Nied: Zucchini-Küchli – fast keine Food Miles:** Als ich Sonntag früh im Garten war, flüsterte mir ein reifer Zucchini zu „pflück mich“ - und ich konnte dem nicht widerstehen. So folgte ich dem Ruf, woraufhin sich die Frage stellte, wohin mit ihm. Die für den Genuss zuständigen Gehirnnareale setzten sich selbständig in Gang und so entstand spontan Folgendes:

Zucchini mit zwei Knoblauchzehen und Thymian aus dem Garten püriert und im Sieb abtropfen lassen, Alblinsen (ein Archeprodukt), feingewürfelte Zwiebel und Speck sowie drei Eier und etwas vom selbstgebackenen Brot (mein Mehl beziehe ich von der Mühle Kuhn in Markelsheim) zwecks Bindung dazu, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und „Küchli“ im Olivenöl gebacken. Genuss: **köstlich**, Food Miles: **wenig**, Kosten: **ein paar Cent**, Arbeitsaufwand: **gering**. Außer Pfeffer und Olivenöl: **alle Produkte vor Ort**. (Mitglied **Werner Nied** ist Rechtsanwalt und Anzeigenleiter unserer Convivium-Zeitschrift)

Gesucht: Mitarbeit im Vorstand

Thomas Raab, im Leitungsteam unserer Regionalgruppe seit vielen Jahren zuständig für das Thema Finanzverwaltung unseres Conviviums, die er exzellent, professionell und souverän verwaltete, möchte diese Aufgabe im kommenden Jahr mit Ablauf der aktuellen Wahlperiode abgeben. Gesucht wird deshalb ein **Nachfolger bzw. Nachfolgerin**, der oder die Spass an Zahlen hat und zudem Lust, in der Leitung unserer Regionalgruppe aktiv mitzuarbeiten, dabei auch Ideen für die Weiterentwicklung des Conviviums einzubringen und bei der Verwirklichung mitzuwirken. Bei Interesse kontaktieren Sie bitte direkt **Gerd Sych**, Arndtstr. 22, 97072 Würzburg, Tel: 0171- 9357159, sych@slowfood-htm.de.

SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Alle Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“. Wenn Anmeldungen erforderlich sind, gibt es auch eine Anmeldefunktion. (U) kennzeichnet Slow Food Unterstützer.

August

Bereits in den NACHRICHTEN 09-2017 wurde das diesjährige kulturelle Highlight des Taubertaler Sommers, unser **Slow Food Opern-Special** „Hänsel und Gretel“ am Dienstag, 01.08., 17:30 Uhr, beginnend mit dem köstlichen Opernbuffet im Weikersheimer Hotel Restaurant „Laurentius“ (U), den Einführungen von Hausherr Jürgen Koch und - zur Oper - einem Ensemblemitglied, der Pausenerfrischung und der Schlechtwetter-Garantie vorgestellt. Vorbei ist der

Anmeldeschluss, aber auf www.slowfood-htm.de bis zum 1. August jederzeit sichtbar ist. Alle Veranstaltungen finden Sie auf unserer Webseite www.slowfood-htm.de, die Seite wird laufend aktualisiert.

Wanderung zum Weinfest des Demeter-Weingut H. Deppisch

Randersacker, Treffpunkt Bus-Haltestelle Maingasse, Montag, 07.08., 18:30 Uhr: Das Demeter-Weingut H. Deppisch (SF Unterstützer) in der Ortsmitte von Theilheim feiert an diesem Wochenende sein eigenes Weinfest - unser Ziel ist also ein Genusserelebnis. Auch der Weg dorthin, wenn er auch ein wenig anstrengend ist, bietet viele optische Genüsse: Das pittoreske Weindorf Randersacker, in dessen Herzen wir starten, die bundesweit berühmten Lagen Ewig Leben, Marsberg, Pfülsen und Sonnenstuhl zur Linken und zur Rechten die Blicke in das Maintal. Durch Randersackerer und die nicht flurbereinigten Theilheimer Weinbergslagen wandern wir direkt zum Demeter-Weingut H. Deppisch in der Ortsmitte von Theilheim. Hier ist für unsere Wandergruppe ein großer Tisch reserviert, wo wir uns bei einem schönen Schoppen und kleinen Speisen dem Genuss hingeben. Weitere Teilnehmer sind dort herzlich willkommen. Um kurz vor 22 Uhr bringt uns der Linienbus sicher zurück nach Würzburg.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen sind via www.slowfood-htm.de bei „Veranstaltungen“ möglich. Mitglieder sind fett gedruckt.

Auch im August wird gekocht. **Schweinfurt:** Der Slow Food Kochklub Schweinfurt, unser ältester Kochklub, widmet sich am **08.08.** der Kalten Küche. Gekocht wird in der Küche des **Kolping-Hotel**, Moritz-Fischer-Str. 3, Schweinfurt. **Christoph Därr**, christoph.daerr@gmx.de ist der Leiter dieses Kochklubs.

Slow Food Youth Akademie macht fit für neue Ideen

Sebastian Geissler, jung wie er ist, hat schon viel erlebt. Er ist studierter Winzer, ist Önologe, ist Schulleiter, ist Weltgereister, arbeitete schon in Chile, Neuseeland und China im Weinbau, ist Wissbegieriger und Mitglied bei uns. Sofort ergriff er die Chance, einer der ersten 25 Studierenden der heuer von Slow Food Deutschland gestarteten Slow Food Youth-Akademie Deutschland zu sein. Diese Akademie ist eine der besonderen Art: Ohne festes Haus, aber mit festem Studienplan und logierend in Räumlichkeiten an vier Orten von der Lotseninsel Schleimünde über Berlin und Duderstadt bis Kirchberg/Jagst in Hohenlohe, nahe Geißlers Wohnsitz Assamstadt. Zum Konzept gehört als Abschluss eine Studienreise; sie führt die Studierenden dorthin, wo die Idee der Slow Food Youth-Akademie entstand: nach Holland zur dortigen Slow Food Youth-Akademie des Kontakte knüpfens wegen und um einen europäischen Austausch anzustoßen.



Foto: © Sebastian Geissler

Die sieben Themen-Wochenende – je Monat eines - sind ein interaktives Trainingsprogramm für junge Auszubildende, Berufstätige und Studenten der Bereiche Gastronomie und Lebensmittelproduktion sowie für Interessierte, die gerne mehr über das Lebensmittelsystem und dessen praktische Prozesse erfahren möchten. Jeder Termin ist einer Kategorie von Grundnahrungsmitteln gewidmet: von Erzeugen bis zur Verarbeitung jeglicher Art. So erhalten die Teilnehmer einen fundierten Überblick über die gesamte Lebensmittelkette.

Sein Studienprogramm

Das erste Wochenende legt das Fundament für gutes Zusammenarbeiten, stärkt die Teamfähigkeit und das Gefühl fürs Arbeiten im Team. Wochenende 2 ist den Prozessen der Landwirtschaft und der Getreideproduktion gewidmet und deren Voraussetzungen: Zugang zu Land und die Bedeutung von Boden und Bodengesundheit. In Teil 3 wird kleinbäuerliche Landwirtschaft, ihr Beitrag zu biologischer Vielfalt und Genuss mit dem der Großbetriebe verglichen sowie industrieller Anbau und Tierhaltung behandelt. Teil 4 vermittelt theoretisches und praktisches Wissen zur Verarbeitung von Fleisch und Milch und vergleicht Methoden der Industrie und des Handwerks. Teil 5 befasst sich mit Fisch und Fischerei, den Fang-, Zucht- und Verarbeitungsmethoden und ihren Konsequenzen auf die Meeresressourcen. Teil 6 untersucht den Einfluss globaler Handelsströme auf lokale Märkte und landwirtschaftliche Strukturen inklusive unseres Ess- und Konsumverhaltens und dessen Auswirkungen auf den

globalen Süden. Erarbeitet werden Alternativen für ein nachhaltigeres Handeln, mehr Tierwohl und die Stärkung des ökologischen Anbaus. Teil 7 analysiert die Marktmechanismen des deutschen Lebensmittelmarktes bei Obst und Gemüse, ihren Einfluss auf die Biodiversität und auf verschiedene Marktakteure.

Auf die Frage, warum er diesen Kurs mitmache, er wisse doch schon so viel, sagt Sebastian Geißler: „Es geht darum, etwas zu erschaffen, gemeinsam zu agieren, sich austauschen mit anderen und deren Ideen.“ Er selbst sei im Besitz einer doch recht stattlichen Streuobstfläche – und er träume auch von einem Weinberg. Da könnten ihm die Kontakte und Erkenntnisse aus diesem Studienprogramm hilfreich sein.

BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN

Vögel füttern im Sommer?

Das Vogelsterben in Deutschland ist dramatisch. Insbesondere in den Agrarlandschaften. Die kleine Anfrage der Grünen beantwortete die Bundesregierung so: Die Zahl der Brutpaare schwand in Europa zwischen 1980 und 2010 um 300 Millionen! Ein Minus von 57 Prozent! Bezogen auf einzelne Arten sieht es noch schlimmer aus. Einige Beispiele: Kiebitze (1980-2013) wurden um 80 Prozent weniger, Rebhühner sogar um 84 % (1980-2015), Braunkehlchen um 63 %. 13 einst in Deutschland brütende Vogelarten wie z.B. Blauracke oder Zwergtrappe sind bereits ausgestorben. Die Verluste nahmen vor allem in den letzten 12 Jahren stark zu, so die Bundesregierung, ganz besonders bei Arten des Offenlandes und des Siedlungsbereichs. Von den 248 in Deutschland brütenden Vogelarten stehen inzwischen rund 50 Prozent auf der Roten Liste (Zahlen 2016). Ursachen dafür sind Lebensraumveränderungen, weniger Nahrungsangebote (vor allem durch den Rückgang der Insekten-Biomasse – in manchen Regionen Deutschlands laut BUND bis zu 80 Prozent!) und direkte Verfolgung (u.a. Katzen).

Der Lebensraum der Vögel wird immer kleiner und verarmt an Nahrungsangeboten. Aufrufe, Vögel nicht nur in der kalten Jahreszeit zu füttern, sondern ganzjährig haben sich in den letzten Jahren gehäuft. Wir, meine Frau und ich, füttern deshalb nun auch ganzjährig mit Körnerfutter (vorwiegend wohl Sonnenblumensamen), bei einem Händler in der Stadt gekauft. Und es sieht so aus, dass die Vögel sich das untereinander berichtet haben: Unser Garten mit der Futterstelle ist zum Anziehungsort geworden für viele Arten, sogar Ringeltauben finden sich gelegentlich ein. Nie zuvor haben wir ein solches lebhaftes An- und Wegfliegen gesehen. Und: Meist dulden sich auch mehrere Arten beim gemeinsamen Futtern. Ganz offenbar ist, dass die Tiere dieses Futter wohl brauchen, wohnen wir doch noch in der Stadt und nicht wenige Gärten im Umkreis sind artenarm oder Steinwüste. (-hwb)

Bitte melden Sie sich
an bei Gerd Sych:
sych@kbbz-wuerzburg.de

ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Per eMail sych@kbbz-wuerzburg.de; per Webseite www.slowfood-htm.de im Ordner „Veranstaltungen von und mit uns“, per Postbrief an Gerd Sych, Anrdtstr. 22, 97072 Würzburg, mit den nachstehenden Angaben:

Wanderung zum Weinfest im Demeter-Weingut H. Deppisch, Montag, 07.08.2017, 18:30 Uhr, Randersacker, Treffpunkt Bus-Haltestelle Maingasse; geführte Wanderung, Genussabend.

_____ Teilnehmer, Selbstzahler vor Ort, Anmeldeschluss: 06.08.2017

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

Das Kleingedruckte siehe www.slowfood-htm.de bei Veranstaltung