



Slow Food®  
Die Food-Bewegung

# Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

# Nachrichten

*Ausgabe 2 - 2017*

Redaktionsschluss 01.02.17  
Redaktion: Hans-Werner Bunz,  
Tel: 09721-7594443,  
[bunz@slowfood-htm.de](mailto:bunz@slowfood-htm.de),  
Drosselstr. 18, 97422  
Schweinfurt

### Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz  
(AS) Andreas Schneider  
(GS) Gerd Sych

### 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,

was Entwicklungsminister Müller in der Presse fordert, ist bei Slow Food längst Realität: Ein konkrete Hilfe für die Menschen in Afrika vor Ort mit dem Projekt **Gärten für Afrika**. Wir haben aus unseren Mitteln und Spenden bereits drei Gärten finanziert, weitere 16 hat unser Mitglied Kruck-De la Cruz finanziert! Gelder, die nicht verschwendet sind, sondern den Menschen vor Ort helfen, sich wieder eine eigene Lebensgrundlage mit Lebensmitteln aus lokalen Pflanzen zu schaffen. Außerdem hat sich gezeigt, dass die Gärten die lokale Gemeinschaft stärken und zu einem neuen Selbstbewusstsein der Bevölkerung führen. Wir denken, dass wir hier noch weiter tätig sein und mindestens einen weiteren Garten (Kostenpunkt 900 €) finanzieren sollten: als **Spende von unseren Mitgliedern** oder Einnahmen aus Veranstaltungen. Damit diese steuerlich absetzbar sind, bitten wir um Überweisung auf das folgende Konto: **Slow Food Deutschland gemeinnützige UG**, IBAN: **DE86 4306 0967 1115 7505 00**, BIC: **GENODEM1GLS** - Überweisungszweck: **Garten für Afrika SF HTM**. Jeder Betrag ist willkommen, den Restbetrag für den nächsten Garten werden wir aus unserem Budget bestreiten. Es wäre doch großartig, wenn wir gemeinsam mindestens einen weiteren Garten verwirklichen könnten!

Für die Conviviumleitung: **Gerd Sych**

## GANZ AKTUELL

### Gold für Witturs Quitten-Lammbratwurst



©LVÖ Bayern/Christoph Assmann

Am 21.01.17 zeichneten auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin der LVÖ-Vorsitzende Josef Wetzstein (im Foto rechts) und der Bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner (im Foto links) die 10 Gewinner aus im Wettbewerb **Bayerns beste Bio-Produkte** (je 3 x Gold, Silber, Bronze, 1 Innovationspreis): *"In diesen Produkten findet sich all das, was wir uns als Verbraucher von Lebensmitteln wünschen:*

*und dort wirkt, und ein ganz*

*besonderer Geschmack, den es eben nicht überall so gibt"*, so Josef Wetzstein. Diese Betriebe seien ein ganz wichtiger Baustein im Bemühen der bayerischen Staatsregierung, den Ökolandbau-Anteil bis 2020 zu verdoppeln. Eine fünfköpfige unabhängige Jury bewertete die 55 eingereichten Produkte nach einem Kriterienkatalog (mindestens 2/3 der Rohstoffe aus Bayern, Regionalität, soziales Engagement, Umweltengagement; Produktqualität, Geschmack und Verpackung; Transparenz des Betriebes, Auftreten in der Öffentlichkeit). In der Kategorie **Gold** ist der Gewinner 2017: das **Quittenlamm – Fränkische Lammbratwurst mit Quitte** des MUSTEA-Quittenhof unseres aktiven Mitglieds *Marius Wittur* (im Foto Mitte), Untereisenheim(Lkr. Würzburg), Hadergasse 19.

**Diese Wurst ist eine Offenbarung** schwärmt [www.bayerns-beste-bioproducte.de](http://www.bayerns-beste-bioproducte.de) und fährt fort: *„In seiner neuesten Kreation (erhältlich online und im Hofladen) vereinen sich die Früchte*

mit den Schafen, die den Unterwuchs auf den Quittenbaumfeldern beweiden. In den Gläsern (...) kommt einiges zusammen: Der Sortenerhalt von Quitten, die im fränkischen Weinbau-klima ein besonders intensives Aroma entwickeln. Die Schafe der alten, gefährdeten Landrasse Coburger Fuchsschaf, die auf den ganzjährig verfügbaren Weideflächen ein artgerechtes Leben führen. Die stressfreie Schlachtung, gut für Schaf und Fleischqualität. Die besonders hohe Qualität der Wurst aus reinem Lammfleisch, das aus dem ganzen Schlachtkörper samt Edelteilen gewonnen wird. Und ein umwerfend feiner Geschmack.“

Es ist Witturs erste Goldmedaille in diesem 2014 gestarteten Wettbewerb, aber nicht die einzige Medaille: sein Quittensecco errang 2015 Bronze, sein Quittenbrot 2016 eben-o – mit drei Medaillen ist Wittur in diesem Wettbewerb bislang einzigartig. (-hwb)

### Jetzt 2.644 Gärten für Afrika: 36 mehr als vor einem Monat

Wer es genau wissen will, sollte [www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com) aufrufen. Hier kann man sich über die Gärten informieren. Sofern sie GPS-Koordinaten haben, lässt sich ihr Standort so lokalisieren, dass man sogar den Garten sehen kann – allerdings aus Satellit-Perspektive. Einer unserer drei bisher von uns geförderten, jener in Kenia, lässt sich orten. Nicht bei Slow Food bisher gelistet ist der zusammen mit dem Verein „In our quiet way e.V.“ unterstützte, trotz dessen enger Zusammenarbeit mit dem nahen *Slow Food Biogardening-Training-Centre*. Die schwer verständlichen Texte sind maschinenübersetzt.

#### Warum unterstützt Slow Food Afrika mit Gärten?

„Niemand stellt das Recht auf Nahrung in Zweifel. Gleichzeitig leben wir mit dieser Wunde der Hungertoten. Es gibt sie, und sie klagen uns an. Wie uns die FAO, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, vorrechnet, würden 34 Milliarden Dollar genügen, das Problem aus der Welt zu schaffen (...) Ein Klacks für die Regierungen dieser Erde! Aber weil niemand den Willen aufbringt zu helfen und alle wegschauen, sterben die Menschen weiter. (...) Man muss die Sache anders anpacken, auf anderer Ebene arbeiten“, sagt Carlo Petrini, Slow Food Gründer.<sup>1</sup> Machen wir uns nichts vor, die Lebenssituation von über 230 Millionen Afrikaner<sup>2</sup> ist katastrophal – und die Bevölkerung wächst weiter stark: in 35 Jahren werden es wohl fast 2,5 Milliarden Afrikaner sein, mehr als das Doppelte von heute. Hunger und das Jammern an Auszehrung sterbender Kinder sind eine der Ursachen für die Flüchtlingsströme, dorthin, wo offensichtlich jeder reichlich zu essen hat, wo niemand hungern muss: bei uns. Slow Food leistet Hilfe zur Selbsthilfe, gibt aber nicht Geld, sondern organisiert Flächen, sorgt für Gartengeräte, gibt fachliche Hilfe für Anbau, Bewässerung und Vermehrung, sorgt für Saatgut heimischer Pflanzen, das Bewahren traditioneller, Jahrtausende bewährter Ernährungskultur und den Erhalt ihrer Vielfalt. Das Ziel dabei ist die Verselbständigung der Gemeinschaften. „Es gibt keine Missionare, keine Funktionäre, keine Koordinatoren oder bezahlte Mitarbeiter aus dem Ausland. Es gibt nur afrikanische Bürger. (...) Unsere Hilfe darf nicht darin bestehen, ihnen vorzuschreiben, was sie tun müssen, wir müssen sie einfach machen lassen.“<sup>1</sup> (-hwb)

<sup>1</sup> Carlo Petrini, Luis Sepúlveda: Eine Idee von Glück, oekom Verlag, S. 13/14  
<sup>2</sup> WFP – World Food Programm



Einpflanzen lernen © Micheal Geier

## Rebstockpaten-Aktivisten arbeiten im Weinberg

Der von unserer Regionalgruppe gerettete Pfahlweinstein im Ickelheimer Schlossberg (nahe Bad Windsheim), eine historische Rarität mit mindestens 18 verschiedenen Rebsorten, weißen und roten, stützt sich glücklicherweise neben professioneller Arbeit durch Winzer und Mitglied Ulrich Bürks auch auf nicht wenige Paten, zumeist Mitglieder. Sie helfen aus Freude an körperlicher Arbeit mit. Das ist bei dieser Steillage (auf 60 Metern Länge ca. 24 Meter Höhenunterschied) ziemlich anstrengend. Nicht nur beim Hinauf-, auch beim Hinabsteigen, sich dabei bücken beim Ernten oder im Frühjahr beim Rebenausschneiden, beim Kompost am Steilhang verteilen, beim Sticketl ersetzen, beim Triebe binden im Laufe der Wachstumsperiode..., es ist immer etwas zu tun und das heißt viele Male bergunter, bergauf. Fachlich berät Jo-



© Ulrich Bürks

sef Engelhart, Experte für alte Rebsorten bei der Bayerischen Landesanstalt für Gartenbau und Weinbau in Veitshöchheim nahe Würzburg. Das mal größere, mal kleinere Rebstockpaten-Team leitet Gerd Sych; die Verwaltung der Patenschaftsbeiträge obliegt Mitglied Friedrich Barfs. Investiert haben die Rebstockpatenschafter bereits in 3.600 Holzstickel, je drei für einen Rebstock (siehe Foto), in eine Traubenpresse, in Kompost. Angedacht sind auch Schilder für die Kennzeichnung der Rebsorte jedes Rebstocks.

Am Samstag, 28.01.2017, begann bereits wieder – mit Sonne - die Arbeit im Weinberg: der erste Rebschnitt. Wegen der für viele weiten Anreise hieß es früh aufstehen, begann die Arbeit doch schon um 10 Uhr. Als Lohn gab's danach eine zünftige Brotzeit. (-hwb)

## Slow Food Youth Akademie: Lebensmittelwissen für junge Leute

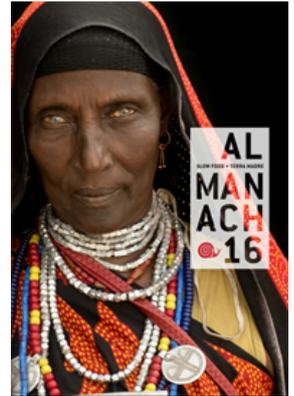
Dieses Projekt von Slow Food Deutschland e.V. ist eine echte Neuheit: Eine Akademie für junge Auszubildende und Berufstätige, für Studenten aus Gastronomie und Lebensmittelproduktion, aber auch für Interessierte, die mehr über das Lebensmittelsystem und dessen Prozesse erfahren möchten. Mit Landwirten, Fischern, Köchen, Wissenschaftlern, Marketingspezialisten und Aktivisten diskutieren die Teilnehmer Erfahrungsberichte. Besichtigungen machen Produktionsprozesse anschaulich, erlauben Diskussionen über Alternativen. Drei der sieben Kurse finden im Gebiet unserer Regionalgruppe statt: im Schloss von Kirchberg/Jagst, Ende April, Ende Juni und vor Mitte September. Interessenten sollten sich rasch anmelden, der erste Kurs beginnt bereits Mitte März 2017. Die Kosten: der Eigenanteil von Privatpersonen sind für alle Kurse, Verpflegung, Unterkunft € 550. Arbeitgeber bezahlen für den Mitarbeiter € 1.200, allerdings nur Betriebe mit mehr als 25 Mitarbeitern; kleinere Betriebe bezahlen wie Privatpersonen, also € 550,-. Mehr Info: <http://slowfoodyouth.de/akademie/> (-hwb)

## Slow Food Almanach 2016 online lesen

Er ist bereits erschienen – auch in Deutsch. Zu lesen ist er auf [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de). Das über 120 Seiten dicke Buch mit – wie immer – vielen schönen und anschaulichen Fotos berichtet über

die Terra Madre Gemeinschaften aus allen Kontinenten. Es sind Geschichten des Widerstandes: gegen die Protagonisten der weltweit agierenden Lebensmittelkonzerne, denen die Terra-

Madre-Gemeinschaften lokale und traditionelle Spezialitäten entgegensetzen, gemeinsames Arbeiten, Achtung der Erde. Es sind Geschichten „wie wir sie über die Slow Food Bewegung und die unaufhaltsame Entwicklung des Terra Madre Netzwerks seit Jahren erzählen, (...) sind die Gesichter und Hände der Vertreterinnen und Vertreter des Netzwerks, die im letzten September zahlreich nach Turin kamen und die Zeugnisse ihrer Arbeit mitbrachten, einer bescheidenen Arbeit, einer täglichen Praxis, die einen sehr hohen intellektuellen Wert hat und dem erforderlichen Wissen ins Netzwerk getragen wird“, so Carlo Petrini. Es sind Geschichten, die Mut machen, Hoffnung geben.



## VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

### Begrüßung

**Herzlich und mit Freude** begrüßen wir diese **neuen Mitglieder** bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken: **Frederik Kupfer, Dieter Kraft,**

### 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 Wackershofer Museumsgasthof „Roter Ochse“, Tel: 0791-9468886, macht Ferien. Inhaber, Küchenchef und Mitglied Roland Gehr ist wieder aktiv ab 16.02., Mo – Sa 10 – 21 Uhr, warme Küche 11:30 – 15:30, 18 - 20:30 Uhr, So 10 – 18 Uhr; Reservierung empfehlenswert. Das Bioland-Gasthaus bekommt seine Lebensmittel von kleinbäuerlichen Betrieben. Veranstaltungen siehe [www.roter-ochsen-wackershofen.de](http://www.roter-ochsen-wackershofen.de). ♥Jürgen Andruschke-witsch und seine Frau Adelheid feiern heuer 30 Jahre Restaurant Rose in Vellberg-Eschenau, Tel: 07907-2294. Sie haben dazu einen Rezeptkalender herausgegeben, angereichert mit allerlei weiteren Informationen inkl. kulinarische Aktivitäten und Terminen des Restaurants.

**Tauberfranken:** ♥Das Weingut von Konrad Schlör, Wertheim-Reicholzheim, errang beim Internationalen Schwarzriesling-Preis Platz 1 in der Kategorie „Rotwein mit Barrique“ mit dem 2013er Reicholzheimer Schwarzriesling „R“VDP.Erste Lage. Zwei weitere Rotweine - 2013er Reicholzheimer First Fyerst 1476 VDP.Erste Lage und 2014er Oberer First Spätburgunder „GG“ VDP.Große Lage - erhielten 94 Punkte, so viele wie noch nie: [www.weingut-schloer.de](http://www.weingut-schloer.de).

♥Das Tauberbischofsheimer Hotel St. Michael (U), [www.hotel-stmichael.com](http://www.hotel-stmichael.com), vermeldet den Wechsel des Küchenchefs zum 1. März von Markus Gutekunst zu Mario Hemm. Zur Fastenzeit bietet man zusätzlich zur normalen eine spezielle Karte vegetarischer und veganer Gerichte. Außerdem wurde das Haus ausgezeichnet mit einem 1. Platz beim Gastronomiepreis Franken in der Kategorie „Tagungshotel 3\*\*\*“. ♥Lauda: Die Weinherberge Rebgut (U), [www.rebgut.de](http://www.rebgut.de), wurde von „Gusto“ erstmals ausgezeichnet: mit 5 Pfannen & 2 Bestecken.

## SLOW FOOD BILDUNG

### Kochen & Backen

Anmeldungen sind auch via [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) bei „Veranstaltungen“ möglich.

Im **März** sind diese Kochschulen und –klubs aktiv: ♥Am *Dienstag, 14.03., ab 14 Uhr* der Kinderkochkurs **Lukikoku** in Coburg im Werkraum der Luther-Grundschule, Albertsplatz 1. Die Leiterin ist unsere Kerstin Haas. Teilnehmen können nur Kinder der Schule, Anmeldung nur über das Schulsekretariat. ♥Am *Dienstag, 14.03., 18:30 Uhr*, kocht der **Taubertaler Slow Food Koch-**

**club Hülsenfrüchte** in einem vielfältigen Menü in Bad Mergentheim im Möbelhaus Hügel, Am Braunstall 4. „Küchenchef“ Gerd Sych bringt Rezepte und Lebensmittel mit. Für Getränke sorgen die Teilnehmer (max. 12 Personen). Bei Interesse: [sych@slowfoo-htm.de](mailto:sych@slowfoo-htm.de). ♥Am Montag, 20.03., ab 18:30 Uhr kocht in **Königsberg i.B.** die gleichnamige **Slow Food Kochwerkstatt**, geleitet von Hans-Werner Bunz, in der VHS-Küche, Alleestr. 1: **Typisch Fränkisches modern**. Erwünscht sind traditionelle Gerichte Weinfrankens und Obermains, sofern notwendig gefühlvoll leichter, also moderner oder kreativ verändert ohne ihren Ursprung zu verleugnen. Teilnehmen können max. 12 Personen. Bei Interesse: [bunz@slowfood-htm.de](mailto:bunz@slowfood-htm.de).

## SLOW FOOD VERANSTALTUNGEN

Alle Veranstaltungen finden Sie auch auf unserer Webseite [www.slowfood-htm.de](http://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.

### März

#### Convivienleiterversammlung Slow Food Deutschland

**Samstag/Sonntag, 4./5.03.:** Zum ersten Mal tagen die Führungsspitzen der deutschen Convivien in unserer Region: in Würzburg. Eingeladen vom deutschen Slow Food Vorstand diskutieren sie mit ihm aktuelle Entwicklungen und Aktivitäten-Schwerpunkte. Tagungsort ist das **Tagungshaus** (U) des Klosters Himmelspforten in Würzburg. Ort, Kulinarisches (es wird etwas Interkulturelles sein) und das Drumrum zu organisieren übernahmen unser 1. Sprecher Gerd Sych und Stellvertreter Andreas Berns. Diese Treffen finden regelmäßig ein-, zweimal im Jahr statt. Dabei kommen auch eingeladene Experten zu Wort. Doch auch Gruppenarbeit gibt es. Für schon am Freitag anreisende Teilnehmer ist ein Programm im Gasthaus Tilman in Würzburg organisiert. **Die Veranstaltung ist nicht öffentlich!**

#### Jahrgangsprüfung „Alter fränkischer Satz“

**Samstag, 11.03., 19 Uhr:** Sie ist schon zur Tradition geworden. Und wieder wird sie in den barocken **Greisinghäusern** im **Georg-Bayer-Saal, Würzburg, Neubastr. 10-14** stattfinden. Es werden wieder viele Proben sein: All jene Weine, angebaut nach alter Art im gemischten Satz, historische und klassische Sorten nebeneinander, die Trauben gemeinsam geerntet und gekeltert (nur die fränkischen sind Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks). Anwesend sind wieder die Winzer, um etwas über ihren Wein zu erzählen: ein grandioses Geschmackserlebnis und anspruchsvolle Vergleichsverkostung zugleich. Nicht vergessen sollte man Schreib- und Notizmaterial des Festhaltens der Geschmackseindrücke und eventueller Kaufwünsche wegen. Zur Tradition gehört auch die üppige Brotzeit. **Eine Anmeldung ist erforderlich.**

#### Mitgliederversammlung Hohenlohe-Tauber-Main-Franken 2017

**Samstag, 18.03., 16 Uhr:** Die jährliche Pflicht-Informations- und –Diskussionsveranstaltung, heuer in **Bamberg** im **Dompfarrheim, Domstr. 3**. Die verantwortlichen Mitglieder berichten über Wesentliches, geben Rechenschaft zum Finanziellen und stellen Wichtiges fürs laufende Jahr vor: zwei, drei vorbildliche Projekte. Gewählt wird erst wieder 2018. Kaffee, Wasser und Kuchen stellt das Convivium. Nach der angenehmen Pflicht folgt der Genuss: Zur Abendveranstaltung spazieren wir hinunter und quer durch die Innenstadt in die **Untere Königstraße 28**, wo wir bei **Kropf - Bamberger Köstlichkeiten** ein saisonales 3-Gänge-Menü genießen (wer es vegetarisch will, im Anmeldeformular kennzeichnen!), dessen Zusammenstellung vom Angebot der lokalen Gärtnereien und vom Jagderfolg der Familie Kropf abhängt. Menü surprise eben. Inhaber und Küchenchef Christopher Kropf pflegt eine „neue Bamberger Küche“ der Saison, wobei Fische aus eigener Fischzucht und Wild aus eigener Jagd stammen. Jeder Gang besteht aus mehreren Köstlichkeiten für „Leib und Seele“. **Anmeldungen für Nachmittags- und für die Abendveranstaltung sind erforderlich.**

## Traditionelles Fischessen

**Samstag, 25.03., 19 Uhr:** Alle Jahre wieder ist diese Veranstaltung zur Winterszeit ein Genuss, der freudig erwartet wird. Im Fisch-Spezialitätenrestaurant „*Schiffbäuerin*“ der Familie Dürr (U), **Würzburg, Katzengasse 7**, ist es nicht nur gemütlich, sondern die Fische frisch - und köstlich zubereitet. Deshalb ist diese Genussveranstaltung auch Jahr für Jahr sehr beliebt und gut besucht. An diesem Märzabend – **Anmeldung erforderlich** - erwarten Sie diese Genüsse mit und von Fischen:

- *Flussfisch-Terrine mit Feldsalat*
- *Gemüsesuppe der Saison*
- *Waller aus dem Wurzelsud des Hauses und Kartoffeln*
- *Nachspeisenvariation*

## Schneckentafel Würzburg: Hochprozentiges

**Montag, 27.03., 19 Uhr:** Der Treffpunkt für Slow Food Mitglieder und Slow Food Interessenten in und um Würzburg herum. Wir treffen uns im Nebenzimmer der **Weinstube Popp, Textorstr. 12**. Fürs Thema Hochprozentiges will Gerd Sych als Leiter einen fränkischen Erzeuger zur Teilnahme gewinnen: zum Redaktionsschluss war die Art des Destillats und ihres Erzeugers nicht bekannt. **Keine Anmeldung erforderlich!** Einfach kommen, zuhören und mitreden.

## BIODIVERSITÄT SCHÜTZEN



### Zwei neue Archepassagiere von uns

Seit dem 1. Februar sind das **Bamberger Rauchbier** und der **Mangold Sennfelder Stiel** (Foto © HW Bunz) offiziell an Bord der Slow Food Arche des Geschmacks. Damit erhöht sich der Beitrag unserer Regionalgruppe zu diesem globalen Slow Food Projekt auf 13 Passagiere – und der Deutschlands wächst auf 61. Die Protagonisten und Autoren der dazu notwendigen Dokumentation sind unsere Mitglieder *Andreas Schneider* aus Bamberg sowie der als ehemaliges Mitglied seit langem mit uns engverbundene Georg Lang aus Oberaurach für das Bamberger Rauchbier und *Hans-Werner Bunz* aus Schweinfurt. Damit erhöht sich die Anzahl der Bamberger Archepassagiere auf fünf (vier davon brachte Lang alleine an Bord!) – einzigartig in Deutschland. Auch für Bunz war es nicht der erste Erfolg, sondern der fünfte.

## VERMISCHTES

### Eine Idee von Fortschritt

Slow Food Gründer Carlo Petrini schreibt in seinem mit Luis Sepúlveda publizierten Büchlein „Eine Idee von Glück“ (168 Seiten, oekom Verlag, München) im Kapitel *Eine Idee von Fortschritt* über die *Gärten für Afrika*: „Dieses Projekt verkörpert die Vorstellung von Fortschritt, eine Hinwendung zu nachhaltigem und kollektiven Glück, wie sie Slow Food und Terra Madre auf diesem Kontinent vorantreiben wollen. Das Symbol, der Dreh- und Angelpunkt, ist der Garten.“ Petrini schildert das dichte Netzwerk Einheimischer, die sich nicht unterkriegen lassen wollen und überzeugt sind, Hunger und Unterernährung seien zu stoppen. „Jeder Garten“, so Petrini produziere Lebensmittel in so großen Mengen, dass sie mindestens ausreichen, um die Selbstversorgung der Anbauenden zu sichern, aber auch den an der Bewirtschaftung beteiligten Familien, Gemeinschaften und Schulen. Ein weiterer Effekt sei, dass diese Lebensmittel ohne übermäßige Kosten auf schlichte und nachhaltige Weise angebaut werden. Ein weiterer Aspekt sei, dass die in diesen Ländern durch falsche Entwicklungshilfemodelle als „unwürdig“ in Verruf gekommene Landwirtschaft durch die Gartenbetreiber wieder an die Landwirtschaft herangeführt werden. Als Beispiel führt er ein Erlebnis an: Ein in Kenia von Slow Food finanziert Schulgarten wurde auf nationaler Ebene als bester ausgezeichnet. Dadurch schafften es die Schüler, die Skepsis ihrer Eltern zu besiegen, und sogar die größten Skeptiker seien stolz auf ihre Beteiligung am Gartenprojekt. Diese kleinen Projekte hätten das Leben der Gemeinschaften nachhaltig verändert, in einige Gebieten sogar die Unterernährung verhindert. (-hwb)

*Dieser Text fußt auf den Seiten 124 bis 128 des Kapitels „Eine Idee von Fortschritt“*

## Anmelde-Coupon für Veranstaltungen

---

Bitte überweisen Sie den Kostenbeitrag bis zum Anmeldeschluss, spätestens aber bis 5 Tage vor der Veranstaltung an unseren Finanzwart Thomas Raab, Sparkasse Bamberg, mit diesen SEPA-Daten: DE85 7705 0000 0300 7540 25

---

**Per eMail:** [anmeldung@slowfood-htm.de](mailto:anmeldung@slowfood-htm.de); **per Webseite** [www.slowfood-htm.de](http://www.slowfood-htm.de) im Ordner *Veranstaltungen von und mit uns*, **per Postbrief** an Thomas Raab, Kunigundendamm 54, 96050 Bamberg, mit den nachstehenden Angaben:

\_\_\_\_\_ Teilnehmer **Jahrgangprobe Alter fränkischer Satz**, Samstag, 11.03.2017, 19 Uhr, Greisinghäuser, Georg-Bayer-Saal, Würzburg, Neutorstr. 10-14: Verkostung der Weine, Wasser, Brotzeit à **€ 29,-**, Anmeldeschluss: 05.03.2017.

\_\_\_\_\_ Teilnehmer **Mitgliederversammlung Hohenlohe-Tauber-Main-Franken**: Samstag, 18.03.2017, 16 Uhr, Dompfarrheim, Domstr. 3, Bamberg: Mitgliederversammlung;

\_\_\_\_\_ Teilnehmer Abendmenü „surprise“ mit Fleisch **€ 50,-** Anmeldeschluss: 13.03.2017

\_\_\_\_\_ Teilnehmer Abendmenü „surprise“ vegetarisch **€ 50,-**, Anmeldeschluss: 13.03.2017

\_\_\_\_\_ Teilnehmer **Traditionelles Fischessen**, **€ 39,-**

Name: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_, eMail: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Letzte Meldung

### Keine Mehrheit für Gen-Mais in Europa

Der Agrarausschuss, Experten der Regierungen der Mitgliedsstaaten, beriet vergangenen Freitag (27.01.2017) über die Zulassung mehrerer Genmaissorten (erneut für Monsanto Mon810, neu für Syngenta BT11 und Dupont TC1507). „Weder für die Zulassung noch für ein Verbot gab es eine qualifizierte Mehrheit“, so Ausschussmitglied Martin Häusling (Bündnis 90/Die Grünen). Die Entscheidung geht nun zurück an die Europäische Kommission. „Das Abstimmungsprotokoll zeigt, dass es für eine solche Agrarpolitik keine Mehrheit in Europa gibt“, so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.. Letztes Jahr hätten sich 17 europäische Länder mit einem klaren Nein zum Anbau von GVO geäußert und auf nationalem Gebiet verboten. „Unsere Entscheider sollten ein für alle Mal zur Kenntnis nehmen, dass niemand in Europa GVO will“, so Hudson. Sinnvoller sei eine Diskussion „wie man in ländlichen Gegenden eine prosperierende Wirtschaft und ein gesundes Lebensmittelsystem schaffen und gleichzeitig die Ziele des Pariser Klimaabkommens und die Nachhaltigen Entwicklungsziele erreichen kann.“ (aus „Presseinformation vom 31.01.2017“ von Slow Food Deutschland e.V.)