



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

April 2012

Liebe Freunde von Slow Food,

Nun ist es bald schon so weit: zum sechsten Mal in diesem Jahr dürfen wir uns auf den „Markt des Guten Geschmacks“ freuen. Die Leitmesse von Slow Food Deutschland findet dieses Jahr vom 12.-15. April auf der Messe Stuttgart statt. Wir hoffen, viele von Ihnen ebenfalls dort begrüßen zu dürfen.

Markt des Guten Geschmacks Stuttgart 2012

Die Slow Food Messe bietet diesmal wieder 12 verschiedene Geschmackserlebnisse an, die ein zentrales Element der Slow Food Geschmacksbildung und Wissensvermittlung sind.

Die Kochwerkstatt ist ein Format, das dieses Jahr neu hinzukommt: unter Anleitung von erfahrenen Köchen können die Besucher selbst Gerichte mitkochen.

Im Forumsprogramm werden viele wichtige Themen rund um Essen und Trinken in hochkarätig besetzten Gesprächsrunden diskutiert und Vorträgen präsentiert.

Ein Highlight des „Markt des Guten Geschmacks 2012“ ist, dass der Slow Food Gründer Carlo Petrini anwesend sein und an einigen der Diskussionsrunden teilnehmen wird. Ein ganz besonderes Abendessen mit Carlo Petrini, dem Gründer und internationalen Präsidenten von Slow Food, und Ursula Hudson, der amtierenden Vorsitzenden von Slow Food, findet am 14. April 2012 während der Slow Food Messe auf Schloss Solitude in Stuttgart statt. Teilnehmen kann jeder, der sich rechtzeitig anmeldet. Der schwäbische Gastgeber aus Leidenschaft wird Küchentraditionen nördlich und südlich der Alpen im besten Slow Food Sinn miteinander verbinden.

Termin: Samstag, 14.04.2012, 20:00 - 23:30 Uhr

Ort: Schloss Solitude Stuttgart

Titel: Langsam, lento, slow – 20 Jahre Slow Food in Deutschland

Preis inkl. Getränke (Wein/Mineralwasser/Kaffee): 65,00 € pro Person

Reservierungen: direkt in der Schloss Solitude Gastronomie bei Frau Carolin Kaufmann

Telefon: 0711 / 469 077 21

E-Mail: veranstaltungen@schloss-solitude-gastronomie.de

Für die Geschmackserlebnisse, die Kochwerkstatt und die Verabredungen zum Essen können Sie sich auch noch auf der Webseite der Messe anmelden:

http://www.messestuttgart.de/cms/slowfood2012_start.0.html



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Informationen zur Messe finden Sie auch auf unserer Webseite:

https://www.slowfood.de/slow_food_messen/markt_des_guten_geschmacks_die_slow_food_messe

Für den Slow Food Deutschland-Stand suchen wir auch noch **Messehelfer**. Wenn jemand von Ihnen uns für ein paar Stunden unterstützen möchte, kann er oder sie sich auf der folgenden Webseite auf eine Liste eintragen, und Hannelore Staschewski wird sich dann mit Ihnen in Verbindung setzen: <http://doodle.com/i4fg6ibsc9sznh7m>

Slow Thema: Saatgut

Slow Food ist weltweit aktiv, um sich für gesundes, nachhaltiges Saatgut einzusetzen, das frei ist von gentechnischen Manipulationen, und das nicht von Agrarkonzernen patentiert ist.

Slow Food Deutschland beteiligt sich an dieser Kampagne z.B. durch Aktivitäten auf dem „Markt des Guten Geschmacks“ in Stuttgart:

Marktplatz für Saatgut und Sortenvielfalt

Erstmals präsentieren sich beim „Markt des Guten Geschmacks“ Organisationen, die sich für die Erhaltung und Entwicklung der biologischen Vielfalt von Nutz- und Kulturpflanzen einsetzen, darunter Mellifera, Bingenheimer Saatgut, der Verein zur Förderung der Saatgutforschung, die Essbare Landschaften GmbH und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt. Sie informieren Sie über samenfeste Sorten, die Monopolisierung des Saatgutmarktes und die Konsequenzen der Agro-Gentechnik für nachfolgende Generationen. Besucher können das Saatgut historischer und fast vergessener Gemüse- und Getreidesorten auch auf der Messe erwerben.

Säaktion für Kinder und Familien

Termine:

Donnerstag, 12.04. 14.00 – 19.00 Uhr

Freitag, 13.04. 10.00 – 18.00 Uhr

Samstag, 14.04. 10.00 – 17.00 Uhr

Sonntag, 15.04. 10.00 – 17.00 Uhr

Auf der Slow Food Messe können Kinder aus drei samenfesten Sorten auswählen und entscheiden, was sie in einem kleinen Töpfchen säen möchten. Ob Sonnenblume, Bohne oder Kürbis – in jedem Fall wird selbst gesät und gepflanzt. Jedes selbst gepflanzte Töpfchen darf mit nach Hause genommen werden, um beobachten zu können, wie aus



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Saatgut in den nächsten Wochen Leben wächst.

Samstag, 14. April 2012 – 13.00 - 14.30 Uhr

Das Recht des Bauern am Saatgut – Podiumsgespräch

Weitere Informationen zum Thema finden Sie auch in diesem Bericht:

Immer mehr Patente auf konventionelle Züchtung erteilt

<http://www.no-patents-on-seeds.org/de/information/aktuelles/jetzt-notbremsen-beim-europaeischen-patentamt-ziehen>

20 Jahre Slow Food Deutschland

Mit der Messe wird das **Jubiläumsjahr von Slow Food Deutschland** offiziell eingeläutet. In diesem Jahr steht die Veranstaltung unter dem Motto ‚Vielfalt schmecken – Besonderes Entdecken‘. Seit zwanzig Jahren fördert Slow Food in Deutschland die biologische Vielfalt, regionale Traditionen und damit die Geschmacksvielfalt. Nicht zuletzt schauen wir auch auf eine Vielfalt von Aktivitäten in diesen ersten 20 Jahren.

Zur Messe und zum Jubiläum ist auch die neue **Selbstdarstellungsbroschüre** von Slow Food Deutschland fertig. Hier ist sie schon mal als Online-Version:

<http://issuu.com/slowfooddeutschland/docs/slowfood>

In Kürze steht sie auch auf unserer Webseite zum Download bereit.

Feier zum 20 jährigen Bestehen von SFD in Köln, 1. und 2. Juni 2012

Übernachtung / Hotels in Köln

Wir haben für Sie in zwei Kölner Hotels Zimmer freigehalten. Die Buchung dieser Zimmer ist unter dem Stichwort ‚20 Jahre Slow Food Deutschland‘ bis zum **30.04.2012** möglich. Alle Zimmer, die nicht bis zu dem vereinbarten Verfalldatum abgerufen werden, gehen automatisch am **** 01.05.2012 **** in den Hotelverkauf zurück.

Bitte buchen Sie unter Angabe einer Kreditkartennummer und des Stichwortes **„20 Jahre Slow Food Deutschland** bis zum 30.04. 2012 **individuell direkt im Hotel.**

Hotel Park Inn by Radisson, Park Inn by Radisson
Belfortstr. 9, 50668, Köln - Neustadt-Nord
Tel 0221 – 77210



Slow Food®

Deutschland e.V.

Email: belfortstrasse@eventhotels.com
<http://www.park-inn-koeln-belfortstrasse.de/>
EZ 80,00€ inkl. Frühstück pro Zimmer/Nacht
DZ 90,00€ inkl. Frühstück pro Zimmer/Nacht

Hotel Hyatt Regency Köln, Hyatt Regency Köln
Kennedy-Ufer 2 A, 50679, Köln – Deutz
Tel 0221- 828 1234
Email: cologne.regency@hyatt.com
<http://cologne.regency.hyatt.com/hyatt/hotels/index.jsp?language=de>
EZ 140,00€ inkl. Frühstück pro Zimmer/Nacht
DZ 160,00€ inkl. Frühstück pro Zimmer/Nacht

Das Kölner Convivium hat auch einzelne **Schneckenbetten** organisiert. Informationen und Anfragen unter koelner.schneckenbett@gmx.de bei Gilla Schröder oder Heide Eisenacher.

Hier schon einmal eine **Übersicht über das Programm** für unser Festwochenende:

Freitag, 01. Juni 2012, 19.30 – 23.00 Uhr

Eröffnungsabend im Ludwig im Museum

Ein lockerer Abend, an dem jeder kommen kann, wann er will. Es wird frisch serviert, wenn die Gäste kommen. Thema ist eine leichte frische Sommerküche mit Gemüse, Kräutern und Spargel von Bauern aus der Umgebung

Unkostenbeitrag für Slow Food-Mitglieder: ca 35,00€

Samstag, 02. Juni 2012, tagsüber

Teller statt Tonne auf dem Platz vor dem Schokoladenmuseum, 12.00 – 15.00

Am Tag zuvor wurde bei Bauern in der Umgebung Gemüse gesammelt. Dieses wird im Laufe des Morgens von Koch Wam Kat, dem Slow Food Youth Network und freiwilligen Helfern geschnippelt und zu einer Mahlzeit gekocht. Jeder ist willkommen, sich an die lange Tafel zu setzen und mitzuessen! Die Aktion wird begleitet von Podiumsgesprächen zum Thema Lebensmittelverschwendung, Ernährungssouveränität und Konsumentenverantwortung. Auch Slow Food Präsident Carlo Petrini wird dabei sein.

Kein Unkostenbeitrag



Slow Food®

Deutschland e.V.

Samstag, 02. Juni 2012, ab 17.00 Uhr

Esskult(o)ur im Design Quartier Ehrenfeld

Beginn 17.00 Uhr im Obsthain Grüner Weg Ehrenfeld. Zum Aperitif gibt es kleine Kostproben vom Maiwirsing und einer mobilen Fischbraterei.

Von 18.00 – 20.30 Uhr findet dann die Tour zu drei verschiedenen Orten in Ehrenfeld statt. Genusshandwerker zeigen vor Ort Ihr Können. Geplant sind:

- Türkische Metzgerei im Ladenlokal – Verkostung türkischer Wurstwaren und Spezialitäten
- Besuch in einem Kiosk – Slaviza aus Bosnien verführt mit Chutneys, Marmeladen, Essigen und selbstgebackenem Brot
- Besuch in einer Privatbrauerei – Bierverkostung mit Biertreberbrot und Schmalz)

20.30 Uhr: Beginn des festlichen Essens im Design Quartier Ehrenfeld

Der Hauptgang: ein halber Ochse am Spieß, der den Tag über frisch gegrillt wurde, mit Kartoffelsalat und Brühe.

Für die Vegetarier und als weitere Speisen bereitet die Köchin/Künstlerin Zelda Salate, Gemüse, Kölner Spezialitäten mit Produkten von regionalen Bauern und Erzeugern zu.

Danach ein Dessertbuffet.

Vor (und während) des Hauptgangs wird die Feier durch Festreden und Grußworte angereichert. Als ganz spezieller Gast wird Wolfgang Niedecken (BAP) eine Musikeinlage bieten.

Unkostenbeitrag für Slow Food-Mitglieder: ca. 75,00€

Sonntag, 03. Juni, ab 11.30 Uhr

Mitgliederversammlung im Rautenstrauch-Joest-Museum

Genauer Zeitplan wird noch ausgearbeitet.



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

ANMELDUNG: Die Anmeldung für das Festwochenende und die Mitgliederversammlung wird ab Mitte April, nach der Slow Food Messe, online möglich sein.

Schon weiter vorausschauend steht ja im Oktober diesen Jahres wieder der **Salone del Gusto** und **Terra Madre** und der **Slow Food Weltkongress** in Turin statt (25. bis 29. Oktober).

Dort gibt es für uns verschiedene Möglichkeiten der Teilnahme an diesen Veranstaltungen:

- **Slow Food Projekte aus Deutschland auf dem Salone del Gusto/Terra Madre:**
 - Im Rahmen des Messeauftritts von Slow Food Deutschland haben wir die Möglichkeit, verschiedene erfolgreiche Projekte und Initiativen aus unserem Verein oder aus unserem Netzwerk vorzustellen. Hier möchten wir Sie herzlich einladen, uns interessante Projekte vorzuschlagen. Dies ist allerdings ein reines Zurschaustellen und kann nicht mit Verkauf verbunden sein. Besonders interessant (aber nicht nur) sind natürlich ‚interaktive‘ Projekte wie Verkostungen o.ä. Schicken Sie Ihre Ideen hierzu bitte an Frau Veneziano in der Geschäftsstelle: v.veneziano@slowfood.de
- **Delegierte für den Slow Food Weltkongress:**
 - Wir laden Sie auch herzlich ein, Kandidaten für die Kongressdelegation von Slow Food Deutschland zu nominieren. Slow Food bewegt sich auf internationaler Ebene auf eine neues Modell der Vereinsführung zu, in dem der Weltkongress eine aktive Rolle spielen soll. Überall auf der Welt wird deswegen auch die jüngere Generation besonders angesprochen, denn die Zukunft unserer Lebensmittel und auch des Vereins liegt in ihren Händen. Die Delegierten für Slow Food Deutschland werden bei der Mitgliederversammlung am 03. Juni 2012 in Köln gewählt werden. Ihre Vorschläge für Kongressdelegierte können Sie bei der Geschäftsstelle einreichen: info@slowfood.de

Die Internetseite von Salone del Gusto/Terra Madre wird im Mai Online gestellt. Erste Informationen finden Sie schon auf dieser Seite:

<http://www.terramadre.org/pagine/incontri/leggi.lasso?id=C2744B88187d7251C7nm20C9D5BA&tp=1&ln=de>

Slow Food Gemeinnützige Unternehmergesellschaft

Wie auf der CVL Tagung in Fulda berichtet, hat sich der Vorstand nach sorgfältigem Abwägen und Einholen von Expertenmeinungen zu dem Schritt entschlossen, eine „**gemeinnützige Slow Food**



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Deutschland Unternehmergesellschaft“ zu schaffen. Seit gut einem Jahr haben wir bei Slow Food Deutschland eine moderne Buchhaltung, und alle unser steuerlichen Verpflichtungen erledigt. Doch die Umsetzung der Satzungsforderung: „Slow Food Deutschland e.V. ist ein gemeinnütziger Verein“ ist in der jetzigen Struktur des Vereins nicht möglich. Die Gründe dafür liegen lange zurück und wurden mehrfach an anderer Stelle erläutert. Dass wir unser gesamtes Tun als gemeinnützig empfinden, hat leider nichts mit den steuerlichen Vorgaben zu tun, die notwendig sind, um Bescheinigen gemäß §10b Abgabenordnung ausstellen zu dürfen. Der Staat geht mit diesem Recht sehr sorgsam um, aus einem einfachen Grund. Ein Spender kann seine Spende direkt von seinen zu versteuernden Einkommen abziehen. Der Staat fördert also denjenigen, der eine Spende empfängt, bei einem Steuersatz von 42 % in eben dieser Höhe. Das heißt, der Spender zahlt für 42 % seiner Spende keine Steuer. Die Steuereinnahmen des Staates verringern sich also um diesen Betrag. Wir allen wissen, der Staat hat zu wenig Geld und er wird deshalb alles tun, damit ihm keine Einnahmen entgehen. Im Falle der Gemeinnützigkeit geht er deshalb besonders gewissenhaft vor. Nichtsdestotrotz gibt es diese Möglichkeit, aber eben nur unter ganz strengen Bedingungen. Nach intensiver Beratung und genauer Prüfung aller Möglichkeiten haben wir, d.h. der Verein Slow Food Deutschland e.V., nun einen Weg erkannt und umgesetzt, der uns die Möglichkeit bietet, gemeinnützig im Sinne des Steuerrechtes zu agieren. Wir haben die **Slow Food Deutschland gemeinnützige Unternehmergesellschaft** (g.UG) gegründet. Slow Food Deutschland e.V. ist alleiniger Gesellschafter dieser g.UG; sie ist damit vollständig im Eigentum unseres Vereins. Für die Satzung dieser g.UG haben wir alle Teile aus der Slow Food Satzung übernommen, die wir glaubhaft im Sinne der Gemeinnützigkeit umsetzen können. Der **Bildungsaspekt** spielt deshalb in dieser Satzung die Hauptrolle. In Kürze wird auf der Homepage ein Platz eingerichtet, an dem alle diese Sachverhalte, einschließlich der Satzung, nachzulesen sind. Es ist dem Verein Slow Food Deutschland e.V. nunmehr möglich, über die Slow Food Deutschland gemeinnützige Unternehmergesellschaft, natürlich im Rahmen der Satzung dieser g.UG und unter Wahrung aller steuerlichen Vorgaben, gemeinnützig zu agieren.

Bitte machen Sie diesen Sachverhalt bei allen uns wohl gesonnenen Menschen und Körperschaften publik. Die erste Bestätigung über Geldzuwendungen im Sinn des §10b Einkommensteuergesetzes haben wir gerade verschickt und es sollen, mit ihrer Hilfe, noch viele weitere werden.

Neu auf slowfood.de: Fernseh-Tipps

Nachdem öfter mal TV-Tipps eingehen, zu Sendungen, in denen Slow Food thematisiert wird, haben wir eine Rubrik „TV-Tipps“ auf der Startseite eingerichtet.

Die Rubrik ist durch folgendes Icon erkennbar:



Slow Food[®]

Deutschland e.V.



Auch hier freuen wir uns über Ihre Zusendungen. Schicken Sie Ihre Tipps bitte an Katharina Heuberger online-beauftragte@slowfood.de.

Um die redaktionelle Arbeit der Online-Redaktion zu unterstützen, brauchen wir Ihre Tipps bitte folgendermaßen aufbereitet:

- Sender
- Datum, Wochentag, Uhrzeit
- Titel der Sendung
- Einen kurzen Satz, was der Inhalt der Sendung mit Slow Food zu tun hat
- Falls vorhanden: Link zum Programminweis auf der Website des Senders
- Kein Bild

Slow Food Magazin als PDF

Die PDF-Version unseres Magazins steht nun im internen Bereich zum Download zur Verfügung.

Bildarchiv Slow Food Deutschland – Gartenfotos

Eine Bitte an gärtnerisch tätige Mitglieder:

Wenn Sie selber Gemüse und Obst im Garten ziehen und auch gerne fotografieren, dann wäre es für uns wunderbar, wenn Sie Lust hätten, während des ganzen Gartenjahrs zu fotografieren und uns Bilder für das Archiv zu spenden.

Wir planen, ein Foto der Woche oder ein Foto des Monats auf die Homepage zu stellen, rund ums Gartenjahr: säen, pflegen, ernten...

Bei entsprechendem Rücklauf könnten wir jede Woche ein Foto aussuchen und mit Namen des Fotografen veröffentlichen. Es kann freilich auch das Mitglied mit auf dem Bild zu sehen sein, gärtnerisch eben.

Bitte schicken Sie Ihre Bilder, in digitaler Version, als JPEG, EPS oder TIFF und unter Angabe des Fotografen an Anke Klitzing in der Geschäftsstelle a.klitzing@slowfood.de

Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Slow Food Deutschland e.V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin, beabsichtigt, im Rahmen seiner satzungsgemäßen Arbeit Fotos aus seinem Archiv ohne Angabe von Namen der abgebildeten Personen



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

- in seinen Druckschriften (Magazin, sonstige Informationsschriften) und/oder
- auf den elektronischen Webseiten/homepages des Vereins und in seinen elektronischen Informationsschriften zu verwenden.

Ihre Fotos werden von Slow Food Deutschland e.V. nicht in sog. Soziale Netzwerke, z.B. Facebook etc. eingestellt. Wir können aber nicht ausschließen, dass je nach Stand der Technik und anderen Informationen, die über einzelne Personen bereits im Internet verfügbar sind, Information zu anderen als den ursprünglichen Zwecken eingesetzt werden.

Treffen von Convivienleitern und Mitgliedern, Fulda, 03. März 2012

Eine kurze Übersicht über die Tagung finden Sie hier auf unserer Webseite:

https://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2012_artikelseiten/cvl_tagung_in_fulda/

Wir freuen uns, Sie auf der Messe zu sehen und zu treffen!

Mit herzlichen Grüßen,

Ihr Vorstand