



Januar - Februar 2012

Universität der Gastronomischen Wissenschaften

Tausend Gastronomen in der Welt

An der Universität in Pollenzo begegnen sich verschiedene Kulturen und neue Gastronomen werden ausgebildet.

Von den Hügeln des nahe gelegenen Bra aus scheint das piemontesische Dorf Pollenzo im Nebel zu schlummern, der die Weinberge der Langhe und des Roero-Gebiets einhüllt. Die Wirklichkeit sieht aber anders aus: Seit einigen Jahren hört man über den römischen Resten des antiken Pollentia Dutzende verschiedener Akzente und trifft auf Hunderte von Studenten, die aus aller Welt hierherkommen, um an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften zu studieren.

“An der Universität bin ich in einen ständigen, intensiven Austausch mit anderen Kulturen eingetaucht“, erinnert sich der Australier David Prior, 28 Jahre, der heute die Kommunikationsabteilung des Restaurants Chez Panisse in Kalifornien leitet und für mehrere Zeitschriften schreibt, darunter Vogue Living.

“In Pollenzo habe ich eine lebendige multikulturelle Gemeinschaft gefunden“, sagt auch Kunal Chandra, 24 Jahre, der nach dem Abschluss der Hotelfachschule in Indien nun kurz vor dem Master an der piemontesischen Universität steht. “Die Gespräche mit Studenten und Professoren gehen auch außerhalb der Seminarräume weiter – vor allem bei Tisch!”

Die einzigartige Hochschule hat sich zum Ziel gesetzt, den Lebensmitteln mit einem innovativen, disziplinenübergreifenden Ansatz zu akademischer Würde zu verhelfen und das neue Berufsbild des Gastronomen zu schaffen, der in den Bereichen Auswahl, Vertrieb, Promotion und Kommunikation der hochwertigen Agrar- und Lebensmittelproduktion arbeiten kann.

Die Lehrveranstaltungen finden auf Italienisch und Englisch in einem früheren königlichen Gutshof aus dem 19. Jahrhundert statt, der heute zum UNESCO Weltkulturerbe gehört. Die Studenten können zwischen einem dreijährigen Studiengang in Gastronomischen Wissenschaften, einem Aufbaustudium in Kommunikation und Management für Gastronomie und Tourismus und dem einjährigen Master post lauream in *Food Culture and Communications* wählen, der in drei Fachrichtungen gegliedert ist (*Human Ecology and Sustainability / Food, Place and Identity / Media, Representations and High Quality Food*).

Das Besondere am Studienangebot besteht aus einer langen Reihe an Studienreisen in alle fünf Kontinente, bei denen die Studenten die handwerklichen und industriellen Produktions- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln aus der Nähe erleben können. Der dreijährige Studiengang umfasst zum Beispiel fünfzehn Reisen: In Brasilien und Mexiko, Japan und

Frankreich – um nur einige der Ziele zu nennen – untersuchen die Studenten mehrere Produktionsketten (Wurst, Käse, Öl oder Bier...) und entdecken dabei die gastronomische Exzellenz der jeweiligen Region.

„Ich fand die Studienreisen sehr lehrreich“, bestätigt die 26-jährige Daniela Adamo aus Palermo, die seit drei Jahren in Mailand als Leiterin Food and Beverage/Restaurant im Kaufhaus La Rinascente auf der Piazza Duomo arbeitet. „Ich habe es auch diesem direkten Kontakt mit verschiedenen Produktionsrealitäten zu verdanken, wenn ich heute in meiner Arbeit die italienischen und ausländischen Eigenstellungsmerkmale besser erklären und fördern kann.“

Das neue akademische Jahr 2011/2012 wurde am 27. Januar im Beisein des EU-Kommissars für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung **Dacian Ciolos**, des Rektors **Piercarlo Grimaldi** und des internationalen Präsidenten von Slow Food **Carlo Petrini** eröffnet.

Seit 2004 bis heute absolvierten über 1.000 Studenten aus rund 60 Ländern der Welt – von Bolivien bis Australien, von Gabun bis Korea – ein Studium an der Hochschule. Über die Hälfte der Studenten fand innerhalb der ersten zwei Monate nach dem Abschluss Arbeit. Dacian Ciolos erklärte: „Ich bin positiv überrascht von der Tatsache, dass eine steigende Zahl junger Leute das Studium an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften einschlägt und dann in so kurzer Zeit Beschäftigung findet. Das zeigt, dass das Projekt, das von diesem Institut und generell von Slow Food verfochten wird, den Erwartungen der Gesellschaft entspricht. In einer immer stärker urbanisierten Welt müssen wir mit der Erde verwurzelt bleiben und die besondere Bindung zu unseren Lebensmitteln bewahren. Die EU-Agrarpolitik spielt dabei eine wesentliche Rolle, aber es ist wichtig, dass sie von Initiativen wie dieser begleitet wird, damit die Beziehung zwischen Agronomie und Gastronomie gestärkt werden“.

Nach dem Studium in Pollenzo werden die Absolventen Kommunikationsfachleute oder Journalisten, andere beschäftigen sich mit dem Marketing von hochwertigen Produkten, wieder andere arbeiten für Schutzkonsortien, Agrar- und Lebensmittelbetriebe oder im Tourismus. „Dank der Universität bin ich in Kontakt mit einem weltweiten Netzwerk“, erzählt Vanessa Gürtler, 29 Jahre, aus Österreich, „aber ich habe beschlossen, mich selbständig zu machen und zu versuchen, handwerklichen Wodka mit Quellwasser und biologischem Dinkel herzustellen; es ist unglaublich, aber heute sind meine Flaschen in ganz Österreich im Gespräch!“

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften wurde 2004 auf Initiative des internationalen Vereins Slow Food in Zusammenarbeit mit den Regionen Piemont und Emilia Romagna gegründet und ist rechtlich vom italienischen Staat anerkannt.

Für die motiviertesten, verdienstvollsten Studenten stehen jedes Jahr Stipendien mit einem Gesamtwert von ca. 600.000 Euro zur Verfügung.

Wer sich für weitere Informationen interessiert, kann sich direkt an die Hochschule wenden oder sogar zu einem der nächsten **Tage der offenen Tür** anmelden, um die Uni zu besichtigen und Professoren und Studenten kennen zu lernen.

Weitere Informationen:

www.unisg.it

Editorial

Gastronomen der Zukunft

Der internationale Präsident von Slow Food erzählt von der Universität der Gastronomischen Wissenschaften

Zum neuen akademischen Jahr, das am 27. Januar im Beisein des EU-Kommissars für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung Dacian Ciolo□ eröffnet wurde, schaue ich mit Stolz auf die Erfolge unserer **Universität der Gastronomischen Wissenschaften**. Von 2004 bis heute hat sie über 1.000 Studenten aus 60 Ländern der Welt aufgenommen: von Argentinien bis Belgien, von Guinea bis Malta, von Pakistan bis zu den USA. Dies alles in dem kleinen Ort Pollenzo, zwischen Langhe und Roero, in der Provinz Cuneo im norditalienischen Piemont: Hier werden die Gastronomen der Zukunft ausgebildet. Bis heute haben 74% der Absolventen der Universität der Gastronomischen Wissenschaften Beschäftigung gefunden, und das ist ebenfalls ein Ergebnis, auf das wir stolz sind.

Ich kann wirklich behaupten, dass wir Grund dazu haben, denn ebendies war unsere große Herausforderung. Ich sage „unsere“, denn Slow Food hat die Hochschule mit großer Entschlossenheit ins Leben gerufen und vorangetrieben, und die Hochschule baut nun eine Generation von Gastronomen auf, die aufgeschlossen sind für neue Wege und neue Rahmenbedingungen in der Lebensmittelproduktion. Mit derselben Entschlossenheit müssen wir immer neue Energien in diese Universität stecken.

Ich wünsche mir, dass die Universität ein starkes, belastbares Netzwerk an Ehemaligen aufbaut, das ihnen ermöglicht, in aller Welt die Ideen von Slow Food und Terra Madre umzusetzen. Die Freundschaften und Beziehungen, die zwischen den Studenten geknüpft werden, mögen sich mit der Zeit verstärken und sie für immer begleiten.

Ich wünsche den neuen und alten Studenten, Wege der Erkenntnis einzuschlagen, um unsere Vergangenheit neu zu entdecken und bewusst in die Zukunft zu schauen – und so zu Schöpfern eines besseren Planeten zu werden.

Carlo Petrini

Internationaler Präsident von Slow Food

Slow-Geschichten

Events

Termine in Turin!

2012 wird ein Jahr der Wende für den Salone del Gusto und Terra Madre. Entdecken Sie mit uns die vielen Neuheiten, die Sie vom 25. bis 29. Oktober erwarten...

In diesem Jahr verschmelzen der Salone del Gusto und Terra Madre zum ersten Mal zu einer einzigen, einzigartigen Veranstaltung, in der sich die außerordentliche Vielfalt der Esskulturen aller fünf Kontinente widerspiegelt. Die Veranstaltung hebt die globale Grenze zwischen Nord und Süd auf und würdigt in gleichem Maße alle Kleinproduzenten, die sich den Prinzipien von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln verschrieben haben – Lebensmittel, deren Qualität alle Sinne anspricht und die gleichzeitig die Kriterien von Umweltfreundlichkeit und sozialer Gerechtigkeit erfüllen.

Der neue Salone del Gusto und Terra Madre findet vom 25. bis zum 29. Oktober 2012 auf dem Messegelände Lingotto und in der Oval-Halle in Turin statt.

Der Salone del Gusto baut auf den großen Erfolg der letzten acht Veranstaltungen auf, und steuert wie immer ein üppiges Portfolio an herausragenden Köchen, Geschmackserlebnissen, Presidi und teilnehmenden Institutionen bei. Das Terra Madre Treffen hingegen repräsentiert ein Netzwerk von Lebensmittelbündnissen, Akademikern, Köchen und jungen Menschen aus über 170 Ländern der Welt.

Das große Ziel ist es, die weltweit wichtigste Veranstaltung rund ums Essen zu schaffen, die den Genuss am Essen mit dem Verantwortungsbewusstsein gegenüber dem, was wir essen und denen, die es produzieren, verbindet. Die gastronomische Erfahrung bleibt nach wie vor

der Dreh- und Angelpunkt des Salone. Sie wird ergänzt von den Kenntnissen der Frauen und Männer, die weltweit Lebensmittel anbauen, züchten und weiterverarbeiten, sowie von der Kultur und Natur der Regionen, die diese Früchte hervorbringen und mit denen sie tief verwurzelt sind.

In diesem Jahr beschäftigen sich der Salone del Gusto und Terra Madre wieder mit einigen grundlegend wichtigen Themen rund um die Produktion und den Konsum von Lebensmitteln. Die Rolle der jungen Menschen und der kleinen traditionellen Produktionsbetriebe für die Zukunft der Landwirtschaft stehen ebenso im Mittelpunkt wie der Landschaftsschutz, der Kampf um eine GVO-freie Landwirtschaft und die Unterstützung der Schäfer und der handwerklich arbeitenden Fischer. Zentrales Anliegen der Veranstaltungen ist auch die Förderung von engeren Beziehungen zwischen Produzenten und Konsumenten und von verantwortungsbewussteren und besser informierten Kaufentscheidungen im Lebensmittelbereich – die Käufer sollen sich der Auswirkungen ihrer Entscheidungen auf die Gesundheit, die Umwelt und das Produktionssystem voll bewusst sein.

In diesem Jahr sind der Salone del Gusto und Terra Madre zum ersten Mal ganz für das Publikum geöffnet und bieten allen Besuchern die Gelegenheit, die Geschmacksvielfalt der italienischen Regionen und die Presidi aus der ganzen Welt – von Peru bis Malaysia – zu entdecken. Auch können sie die Lebensmittelbündnisse aus Europa, Asien, Afrika und Amerika kennen lernen und die lokalen Aktivisten des Projekts der „Tausend Obst- und Gemüsegärten“, welches Slow Food in Afrika umsetzt.

Es gibt Veranstaltungen zur Geschmackserziehung für Erwachsene und Kinder, Konferenzen und Diskussionen, Verkostungen und gastronomische Entdeckungsreisen – geführt von Spezialisten wie etablierten oder aufstrebenden Chefköchen, Weinproduzenten und kulinarischen Fachleuten, die sich im Rahmen der wohlbewährten Geschmackserlebnisse und der Theater des Geschmacks, dem Master of Food und den Autorenbegegnungen ans „Lehrerpult“ stellen. Eine einzigartige Gelegenheit, ungewöhnliche Geschmackseindrücke zu erleben oder herauszufinden, dass das Leben eines norwegischen Schäfers gar nicht mal so anders ist als das seines äthiopischen Kollegen.

Die Zukunft des Essens ist die Zukunft unseres Planeten. Aus diesem Grund ist es wichtiger als je zuvor, vom 25. bis zum 29. Oktober in Turin dabei zu sein. Denn eine bessere Welt – besser, sauberer und fairer – ist tief in dem verwurzelt, was wir auf dem Teller haben. Die Entscheidungen, die wir heute treffen, prägen die Umwelt, die Wirtschaft und die Gesellschaft von morgen.

Hinweise auf Erzeuger

Für das Treffen 2012 ist es wichtiger denn je, die Erzeuger nach Turin zu bringen, die unserer Philosophie am nächsten stehen und die uns am besten repräsentieren. Helfen Sie uns und weisen Sie uns auf hochwertige Produzenten aus Ihrem Gebiet hin, von denen Sie annehmen, dass sie an der Teilnahme interessiert sein könnten. Carlo Belladonna und Carla Coccolo stehen Ihnen zur Verfügung, wenn Sie Vorschläge haben oder weitere Informationen benötigen. Die Anmeldefrist läuft bis 31. März 2012 bzw. solange Plätze verfügbar sind.

Für mehr Informationen zu der Veranstaltung können Sie hier die Präsentation [als PDF herunterladen](#).

Terra Madre

Welle der Hoffnung

In den Worten des Präsidenten der Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt, Piero Sardo, ist die positive Reaktion des Netzwerks Terra Madre Japan zu erkennen...

Als die junge Convivienleiterin aus Fukushima ihren Beitrag beim Plenums-Essen von **Terra Madre Japan** (Unzen, 2.-4. Dezember) beendete, waren alle Anwesenden sichtlich bewegt. Yoko Sudo, die aus einer Bauernfamilie stammt, erlebt zurzeit den Alptraum der außer

Kontrolle geratenen Radioaktivität. Aber sie ist nicht bis in das Städtchen Unzen bei Nagasaki gekommen, in dem Terra Madre organisiert wurde, um Hilfe zu erbitten. Ihre Botschaft war sehr klar: "Wir werden weiter für gute, saubere und faire Lebensmittel und für eine neue Sicht der Landwirtschaft kämpfen, auch wenn dies bei uns im zerstörten Gebiet enorme Opfer und Anstrengungen bedeutet." Es konnte keinen besseren und wirksameren Abschluss für eine Veranstaltung wie Terra Madre geben, das die Merkmale und die Vitalität der Slow-Food-Bewegung in Japan, aber auch einige ihrer Probleme deutlich machte.

Das Treffen war hervorragend organisiert. In dem großen Saal, in dem die Gespräche stattfanden, stellten die Erzeuger des Netzwerks, die aus allen Teilen Japans angereist waren, ihre Produkte aus und eine Reihe anschaulicher Holztafeln informierten über alle Produkte der **japanischen Arche**. Diese Tafeln wurden von dem berühmten Designer Kosei Shirota (einem Anhänger des Italiener Enzo Mari) entworfen, der in Unzen eine Keramikschule für Studenten leitet, innovative Essgeräte kreiert, neue Kommunikationsformen entwickelt und beschlossen hat, die Entwicklung von Slow Food im Gebiet um Nagasaki kostenlos zu unterstützen. Die ganze Veranstaltung wurde ermöglicht durch die überzeugte Unterstützung der Stadt Unzen, die den größten finanziellen und organisatorischen Aufwand trug; vertreten wurde sie konkret durch den unermüdlichen Hidetomo Shibata, Convivienleiter in Nagasaki, Masatoshi Iwasaki, Pionier des biologischen Anbaus in Japan und eine bekannte Persönlichkeit, der seine Produkte wöchentlich bis nach Tokio schickt, und von der außergewöhnlichen Frauengruppe des **Presidio Kobutakana-Salat aus Unzen**, das von der legendären Setsue Baba geleitet wird.

Terra Madre lief parallel zur Hauptversammlung der Slow-Food-Convivienleiter und der offiziellen Amtseinführung des neuen Vorstands, insbesondere des jungen neuen Vorsitzenden Tsuyoshi Goto. Das gesamte Netzwerk von Slow Food Japan war dabei, und die Teilnehmer belagerten die Produkte der Arche und überschütteten die Erzeuger mit Fragen. Dazu gehörten Yoko Kurokawa, die eins der Gründungsmitglieder ist und mit dem ersten japanischen Produkt für den Slow-Food-Preis 2002 kandidierte, Akihiko Sugawara, Convivienleiter in der vom Tsunami zerstörten Stadt Kesennuma, Yujin Yusa, Generalsekretär des Conviviums im von Radioaktivität bedrohten Fukushima, Katrine Klinken, Convivienleiterin von Slow Food Kopenhagen sowie Luigi Romani, Leiter des Italienischen Kulturinstituts in Osaka. Sie alle waren nicht nach Nagasaki geströmt, um zu verkaufen – oder jedenfalls nicht nur, um zu verkaufen –, sondern um dabei zu sein, um ein Signal an die Institutionen und Medien zu senden, um den Verbrauchern zu vermitteln, dass Umweltkatastrophen nicht durch Unglück oder Zufall passieren, sondern als direkte Konsequenz einer schlechten Konzeption von Bodenbewirtschaftung, Landwirtschaft, Ressourcennutzung, Energie- und Wassernutzung. Sie stellen einen lebendigen, realen Beweis dafür dar, dass ein anderer Weg möglich ist.

Wir hoffen, dass gerade die neuen Leitungspersonlichkeiten den Ideen und Projekten von Slow Food jene Offenheit, jenes öffentliche Echo zu verleihen vermögen, die sie verdienen, damit auch die Verbraucher und die „normalen Bürger“ ihre Bedeutung vollständig verstehen.

Piero Sardo
Präsident der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt

Gleich nach der Katastrophe vom 11. März hat Slow Food eine Spendensammlung über die Internetseiten und das internationale Netzwerk gestartet. Bitte besuchen Sie die Seite www.slowfood.it/donate und klicken Sie auf das Projekt "Nothilfe Japan".

ERNÄHRUNGSTRADITIONEN

Andalusische Brise und Kristalle

Die geduldige Arbeit eines spanischen Salzbauers: nach uraltem Wissen erntet er die Salzblume

Der Monat Juli neigt sich in Cadiz und Huelva dem Ende entgegen. In Südspanien, wo Andalusien in den Atlantik eintaucht und Europa feststellt, wie nah und gleichzeitig wie weit es von Afrika entfernt ist. Der Monat Juli neigt sich dem Ende entgegen und der Salzbauer begibt sich an die Arbeit. Seit Jahrtausenden erntet er die feinen Kristallblumen des Flor de Sal. Aber erst wenn die Sonne untergeht, die Wassertemperatur nachts auf 40 Grad sinkt, der Wind sich legt und einer sanften Brise Raum gibt.

Erst dann vollzieht sich das Wunder: Eine millimeterdicke Kristallschicht überzieht die Saline. Es wirkt wie Eis, ist aber Salz. Das beste Salz. Jenes, das nicht einfach salzt, sondern vielmehr Geschmack gibt; das auf der Zunge zergeht und nicht zwischen den Zähnen knirscht; das den Geschmack jeder Speise unterstreicht.

Der Sonnenuntergang nähert sich und der Salinaro kommt pünktlich. Das ist sein Moment. Es gibt schlechte Sommer, in denen nicht mehr als vier bis fünf Tage Kristallbildung erreicht werden, und es gibt bessere. Man muss immer abwarten. Der Salinaro bückt sich, halb Liebhaber und halb Chirurg, und schöpft mit fast zärtlicher Präzision den weißen Tau ab. Es ist schon etwas Zeit vergangen und der Himmel färbt sich Gelb. Der Salinaro braucht keine Uhr. Die Salzernte gibt ihm die Zeit vor. Er richtet sich auf und legt die Hand auf die Nieren. Die Saline laugt aus. Er atmet durch und schaut zum Horizont, er ist zufrieden, dort zu sein und seinen Teil in diesem tausendjährigen Kreislauf zu tun, in diesem Pakt zwischen den Menschen des Südens und der Natur.

Er hat zu Frühlingsende nach Abschluss der Regenfälle mit der Arbeit begonnen. Er hat den Salzgarten gereinigt und die Mutterlaugen eingelassen. Eineinhalb Monate lang haben sie die kleinen Becken durchspült, die einst von Phöniziern und Römern angelegt wurden. Eins nach dem anderen, angetrieben nur von der Schwerkraft der Niederschläge. Die Ost- und Westwinde bliesen aus voller Kraft und haben dabei das Wasser aus den Salzgärten verdunsten lassen.

Die Arbeit der Natur wäscht die Schwermetalle aus, es bleiben Jod, Kalium, Eisen, Magnesium und die anderen 80 Spurenelemente, über die das Flor de Sal im Gegensatz zu den meisten anderen Salzarten verfügt. Denn das Eissalz wird weder gewaschen noch künstlich behandelt. Es wird einfach trocknen gelassen und dann durchgeseibt. Heute wie gestern, seit jeher. Dazu ist die geduldige Arbeit des Menschen vonnöten, der den Schlick sammelt und die Mündung der Kanäle reinigt, damit das Wasser in die Becken fließen kann; der die Farbe der Lauge kontrolliert; der den Salzgarten bearbeitet und das Salz erntet; der seine Kenntnisse weitergibt, den Schatz, den er in jahrtausendlangender Arbeit angesammelt hat. Und genau diese Abhängigkeit von menschlicher Arbeitskraft war der Untergang vieler Salinen. Die Salzbauern sind heute stumme Zeugen einer vom Aussterben bedrohten Welt. Ihre einfachen Behausungen, die in ihrem verblichenen Weiß immer noch eine magische Schönheit haben, stehen am Rand der flachen und strahlenden Ebene. Sie sind schon seit langer Zeit nicht mehr bewohnt, nur der Regen durchspült noch die Dächer und der Wind nimmt alljährlich ein Stück Mauer mit.

Wasser, Wind und Meer schaffen jedes Jahr neue Möglichkeiten, aber nur wenige mutige Seelen nehmen die Herausforderung an, Flor de Sal herzustellen. Meist sind es die Kinder und Enkelkinder der wenigen Familien, die ihre Salzgärten behalten haben. Wenige, aber vereint in ihrem Kampf für das beste Salz. Und sie sind dabei sehr kreativ. Sie haben Mischungen des Flor de Sal mit den natürlichen Vegetationselementen der Salzgärten, mit Feldkräutern und den großen Jerez-Weinen auf den Markt gebracht: Oloroso, Pedro Ximénez und Moscatel. Und

genau aus diesem Grund, weil sie das Erbe von Generationen ihrer Vorfahren am Leben erhalten und optimieren, verdienen sie es, dass die Mitglieder und Köche von Slow Food sowie die Koproduzenten das gute, faire und saubere Salz kennen lernen, das sie herstellen.

Isabel González Turmo

SLOW EUROPE

Wir haben es satt!

Eine große Demonstration (mit Suppe) in Berlin für eine nachhaltigere Landwirtschaft ...

Auch in diesem Januar haben sich Tausende von Menschen (man spricht von 23.000) in Berlin versammelt, um eine nachhaltigere Landwirtschaft zu fordern. Anlass war die Grüne Woche, die bedeutende jährliche Agrarmesse in Berlin, an der Minister und Vertreter des europäischen Agrarbusiness teilnahmen.

Über 50 Busse brachten Demonstranten aus ganz Deutschland nach Berlin, darunter auch viele Slow-Food-Mitglieder und die Convivien aus Berlin, Potsdam, Barnim-Oderland, Braunschweiger Land und München. Aus Bayern kam – auf einem Traktor – eine 3 Meter hohe und rund 4 Tonnen schwere Skulptur von Stephan Kreppold, Bauer und Bildhauer, die den Begriff von gesundem Essen in einer gesunden Umwelt darstellte.

Die Demonstration, die vom Netzwerk *Meine Landwirtschaft* organisiert wurde, trägt den Namen *Wir haben es satt!* Der Schwerpunkt in diesem Jahr galt der Reform der gemeinsamen EU-Agrarpolitik (GAP). Auch Slow Food Deutschland zählt zu den über 40 Organisationen von *Meine Landwirtschaft*.

“Die Beihilfen in der Landwirtschaft müssen an soziale, ökologische und Tierschutzkriterien gebunden werden“, erklärt Kampagnenleiter Jochen Fritz. “Der Zeitpunkt ist entscheidend, denn mit der Festlegung der neuen GAP hat die EU die Chance, einen Systemwandel einzuleiten, eine ökologische Reform, die auf einer nachhaltigen, fairen Landwirtschaft für die Bauern ebenso wie für die Verbraucher basiert. Diese Chance darf nicht mit kurzsichtiger Politik verschenkt werden, sonst besteht die Gefahr, dass zukünftige Generationen die Kosten dafür tragen müssen.”

Am Tag vor der Demonstration hatten die Teilnehmerorganisationen die Möglichkeit, ihre Stimme direkt dem EU-Kommissar Dacian Cioloș zu Gehör zu bringen. Die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson, sagte in ihrem Diskussionsbeitrag: “Wir müssen die derzeitige Agrarpolitik aufgeben und zu einer gemeinsamen Lebensmittelpolitik gelangen, die eine Vision für die Zukunft hat. Die Lebensmittelproduktion muss eine entscheidende Rolle in der Gesellschaft spielen und eine reale Chance für die jungen Generationen bieten. Sonst ist die Zukunft unserer Ernährung in Gefahr, und unsere traditionellen Kenntnisse und Kulturen sind vom Aussterben bedroht”.

Die junge Generation von Slow Food Deutschland, das Youth Food Movement, beteiligte sich aktiv an der Aktion und organisierte eine “Protestsuppe”, die während der Demonstration an über 8.000 Menschen ausgegeben wurde. Für die Zubereitung wurden über 1.200 kg Gemüse verwendet, die bei lokalen Bauernhöfen gesammelt wurden und zu jenen 50% der Ernte gehören, die von den Supermärkten aus rein ästhetischen Gründen regelmäßig zurückgewiesen werden.

Die Aktivisten verabredeten sich am Vorabend mit den DJs der Green Music Initiative in der historischen Markthalle 9 in Kreuzberg zur ersten *Schnippeldisko*: Über 250 junge Leute kamen “bewaffnet” mit Gemüseschälern, Brettchen und Wiegemessern.

Die köstliche vegane Suppe, die vom Koch und Aktivistin Wam Kat zubereitet wurde, repräsentierte konkret und greifbar die – mehr als ernsten – Themen der Demonstration.

Weitere Informationen:

www.slowfood.com/slouurope

<http://www.wir-haben-es-satt.de/>

REZEPT DES MONATS

Ingwersaft mit Tamarinde

Mali bietet seinen Bewohnern einen außerordentlichen Reichtum aus wilden Früchten, Sirup und Säften. Hier ein Rezept, das ganz einfach zuzubereiten ist...

Rezept

Etwa 15 Portionen

190 g frischer Ingwer

250 g Tamarinden

1 Kilo Zucker

5 Liter Wasser

eine Handvoll Minzblätter

Die Tamarindschoten schnell abspülen und fünf oder sechs Stunden lang in zwei Liter Wasser legen. Die Früchte auspressen und den Saft durch ein Tuch filtern. Ingwer waschen und schälen, dann in einem Mörser zusammen mit der Minze sorgfältig zerstampfen. Zum Ingwer-Minz-Mus einen Liter Wasser geben, dann durch dasselbe Tuch, das für die Tamarinden verwendet wurde, filtern. Einen Liter Tamarindsaft in ein Gefäß gießen, den Ingwersaft hinzugeben und umrühren. Den Zucker und drei Liter Wasser hinzugeben. Gut umrühren, damit sich der Zucker auflöst, und kühl servieren.

Dieses Rezept und viele andere finden Sie in dem Buch "Mali. De la terre à la table". Es wurde von der Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt mit Unterstützung der FAO veröffentlicht und ist in französischer Sprache unter dieser Adresse erhältlich:

http://www.fondazioneSlowfood.it/pagine/ita/pubblicazioni/pubblicazioni.lasso?-id_pg=27

BÜCHER UND FILME

Slow Wine

Geschichten von Reben, Leben und Weinen in Italien

Slow Wine kommt nach Deutschland: Der Hallwag Verlag bereitet eine vollständige Übersetzung des italienischen Weinführers vor. Einen kleinen Vorgeschmack gibt es schon jetzt. Auszüge in deutscher Sprache liegen als Booklet der Februar-Ausgabe des Magazins "Der Feinschmecker" bei. Ab heute am Kiosk! Das Jubiläumsjahr seines 20-jährigen Bestehens beginnt Slow Food Deutschland mit einem neuen Kooperationsprojekt. Partner sind: der Slow Food Editore Verlag, der Hallwag Verlag und Slow Food Italien. Ab dem nächsten Jahr erscheint Slow Wine, der neue Weinführer von Slow Food Editore, erstmals in deutscher Sprache beim Hallwag Verlag. In diesem Jahr gibt es schon einen kleinen Vorgeschmack: ein Auszug aus dem 1216 Seiten umfassenden Werk liegt in Taschenbuchformat der Februar-Ausgabe des Magazins "Der Feinschmecker" bei (erhältlich an den üblichen Verkaufsstellen). Das Booklet wurde gestern bei einem kleinen Empfang im Münchner Haus der Kunst

vorgestellt. Unter den Gästen waren Carlo Petrini, Slow Food Gründer, Marco Bolasco, Verlagsleiter von Slow Food Editore, Giancarlo Gariglio, einer der Redaktionsleiter von Slow Wine und Ursula Hudson aus dem Vorstand von Slow Food Deutschland.

Weitere Informationen:

www.slowfood.de

Der Joghurt der Pokot erobert Berlin!

Auf der Berlinale wird der Dokumentarfilm aus Kenia über das Presidio Joghurt mit Asche von den Pokot präsentiert...

Bei der Berlinale wird im Rahmen des Programms *Kulinarisches Kino* der Dokumentarfilm präsentiert, der beim kenianischen Presidio Joghurt mit Asche von den Pokot gedreht wurde. Es handelt sich um einen bedeutenden Erfolg für das erste Video, das im Rahmen des Projekts *4Cities4Dev* realisiert wurde.

Das *Kulinarische Kino* ist eine Sondersektion des renommierten Festivals, die seit 2007 jedes Jahr rund 12 Kurz-, Spiel- und Dokumentarfilme zu den Themen Lebensmittel und Umwelt zeigt. Den Aufführungen folgen Menüs mit lokalen Weinen und Diskussionen über die jeweiligen Themen der Filme.

Weitere Informationen:

http://www.berlinale.de/en/das_festival/festival-sektionen/kulinarisches_kino-culinary_cinema/index.html

<http://www.4cities4dev.eu/eng/7/films>