



März 2012

Menschen vom Meer

Fotogalerie

Eine Restaurantwirtin in London beschließt, Roten Thun von der Speisekarte zu nehmen. Ein Maori-Mädchen und ihre Bindung an das Meer. Diese und sieben weitere Geschichten voller Leidenschaft für nachhaltigen Fisch...

<http://multimedia.slowfood.com/gallery/155/heroes-from-bait-to-plate>

Editorial

Ein großes, weltweites Netz

Der Präsident von Slow Food Carlo Petrini setzt auf die neue Herausforderung von Slow Food und Terra Madre...

Ich möchte die Aufmerksamkeit unseres ganzen Netzwerks darauf richten, dass im kommenden Oktober, vom 25. bis 29.10.2012, das Welttreffen Terra Madre in Turin zum ersten Mal eine Einheit mit dem Salone del Gusto bildet. Dies ist die konsequente Weiterführung eines Weges, den wir schon lange eingeschlagen haben, zunächst mit der Entscheidung, unser Terra-Madre-Netzwerktreffen gleichzeitig zum Salone del Gusto abzuhalten. Es entstand eine immer größere Interaktion zwischen den beiden Veranstaltungen, bis sie in diesem Jahr zu einem einzigen Event verschmelzen. Es ist ja auch kein Geheimnis, dass wir ein einziges großes Netzwerk sind, das die gleichen Ideale verfolgt und sich täglich für „gute, saubere und faire“ Lebensmittel einsetzt. Terra Madre wird also für die Öffentlichkeit und für die Slow Food Mitglieder geöffnet, die in jenen Tagen nach Turin strömen, um die Chancen für Begegnungen, Austausch, Vergleich und Verbrüderung wahrzunehmen und zu multiplizieren. Aber nicht nur das: Parallel findet außerdem der sechste Slow Food Weltkongress statt, und zum ersten Mal werden die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre aktiv in die Arbeit des Kongresses einbezogen. Es wird immer deutlicher, dass Slow Food und Terra Madre sich gegenseitig und mit der Überwindung von organisatorischen Vorurteilen beleben und stärken können. Dies ist ein großes Ziel. Es ist wert, dabei zu sein.

Carlo Petrini

Internationaler Präsident von Slow Food

Für weitere Informationen zum Salone del Gusto und Terra Madre 2012 klicken Sie bitte hier:

Slow-Geschichten

Bildung...

Kleine, aber konkrete Schritte

Ernährungssicherheit? Ja, bitte. Hier geht es um ein einfaches, aber modellhaftes Projekt, das auch in einem schwierigen Kontext wie Kuba sehr erfolgreich war...

In Kuba ist Ernährungssicherheit ein ernstes Problem. Jahrzehntlang basierte die Landwirtschaft der Insel fast ausschließlich auf der Zuckerrohrproduktion und stützte sich aufgrund des amerikanischen Embargos auf massive Exporte in die Sowjetunion. Mit dem Niedergang der UdSSR ist die Situation dramatisch geworden, und die Regierung hat sich verpflichtet, den Mindestbedarf der Bevölkerung zu garantieren, vor allem durch die Entwicklung der urbanen Landwirtschaft.

2009 startete Slow Food in Kuba ein Projekt zur Ernährungsbildung, zunächst in Itabo, 90 km von Havanna entfernt, dann im Pogolotti-Arbeiterviertel der Hauptstadt – benannt nach einem italienischen Arbeiter, der nach Amerika emigriert ist.

Das Projekt wird vom Verein Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos durchgeführt, der seit 2004 dem Netzwerk Terra Madre angehört. Es bietet Kurse, wie man sich abwechslungsreich ernähren kann, indem man Gemüse, Hülsenfrüchte, Kräuter und Obst für den Familienbedarf anbaut. Die Seminare setzen auf biologischen Anbau und die besten Techniken, um mit begrenzten Mitteln reichliche, hochwertige Ernten zu erreichen. Die Kursteilnehmer haben die Pflicht, ihrerseits andere Mitglieder der Gemeinschaft zu schulen, so dass die Vorteile so weit wie möglich für alle verbreitet werden.

Die Auswirkung einer so einfachen Idee ist sehr stark in einem Land, das 80% seines Lebensmittelbedarfs einführt.

„Nachdem ich 2006 und 2008 an Terra Madre in Turin teilgenommen hatte, wurde uns klar, wie sehr die Arbeit, die wir mit Bauern und Kindern durchführen, der Philosophie von Slow Food entspricht,“ erklärt José Lama, Leiter des Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos. „In beiden Vereinen setzen wir uns für eine bessere Ernährung, für soziale Gerechtigkeit und für eine Lebensmittelproduktion ein, die Umwelt und Menschen respektiert.“

Unterstützen Sie das Projekt!

Klicken Sie hier (http://www.slowfood.it/donate/pagine/ita/donate/dettaglio_progetti.lasso?-idp=035) **für Ihre Spende!**

Events

Slow Food in Porto Alegre

Einige Monate vor Rio+20 trat der Verein Slow Food in Brasilien beim Fórum Social Temático auf...

„Nachhaltige Entwicklung zu fördern bedeutet, die Mechanismen der sozialen Mitbestimmung auszuweiten, unsere Demokratie zu stärken, unsere Werte und unsere kulturelle Eigenart zu verteidigen,“ so drückte Dilma Rousseff in Porto Alegre ihren Standpunkt zur nachhaltigen Entwicklung aus, der im Juni Hauptthema der UN-Konferenz Rio+20 sein wird.

Die brasilianische Präsidentin gehörte zu den Gästen des Fórum Social Temático (FST), das Ende Januar sechs Tage lang mit Gesprächen und Debatten und über 40.000 Teilnehmern – Vertretern von NGOs, Gewerkschaften, Vereinen und Aktivisten – aus aller Welt stattfand. Die

Organisatoren des Fórum Social Mundial (FSM), das 2001 ebenfalls in Porto Alegre ins Leben gerufen wurde, kehrten mit einem Sozialforum zu den Themen „Krise des Kapitalismus, soziale und ökologische Gerechtigkeit“ in die südbrasilianische Stadt zurück.

Das Forum soll eine Debatte unter den vielen und verschiedenen Seelen der brasilianischen, lateinamerikanischen und weltweiten Bewegung einleiten (Gewerkschaften, Verbände, NGOs usw.), um gemeinsame Positionen zu erreichen und Formen für Kommunikation, Dialog und Protest für den „People’s Summit“ (Gipfel der Völker) zu erarbeiten, der Ende Juni in Rio de Janeiro parallel zu Rio+20 stattfindet. Bei diesem Gipfeltreffen werden die gemeinsamen Forderungen des Sozialforums vorgelegt, um von den an Rio+20 teilnehmenden Staaten und den Vereinten Nationen eine Antwort auf zwanzig Jahre nicht eingehaltener Versprechungen und Verpflichtungen zu verlangen.

Slow Food beteiligte sich am Forum mit einer Konferenz zum Thema „Slow Food International und die gute, saubere und faire Entwicklung“.

„Es schien uns wichtig, unseren Beitrag zum Thema nachhaltiger Entwicklung zu leisten, das im Mittelpunkt von Rio+20 steht und das Hauptziel all unserer Aktionen ist,“ erklärte Lia Poggio, Referentin für Brasilien bei Slow Food. „Für Slow Food findet nachhaltige Entwicklung zuallererst durch unser Essen statt, und zwar über ein neues Produktionsmodell, das die Traditionen und das Wissen der lokalen Gemeinschaften, die Menschen und die Umwelt, den Geschmack und die Landschaft respektiert. Wir haben daher als konkrete Beispiele die Projekte unseres Netzwerks vorgestellt, in der Hoffnung, dass sie immer mehr zur Triebkraft für einen weiterreichenden Wandel, zur Saat für eine sauberere, fairere Welt werden.“

Weitere Informationen:

www.fstematico2012.org.br

<http://rio20.net>

www.slowfoodbrasil.com

Terra Madre

Schiffahrt auf der Donau

Ab jetzt kann man sich für die Flusskreuzfahrt anmelden, die vom 21. bis 29. Juni durch Südosteuropa führt und in Sofia mit der Eröffnung von Terra Madre Balkan endet...

Am 21. Juni ist Sommeranfang, die Tage werden lang und die Sonnenuntergänge über der Donau sind intensiv wie nie. Was könnte es für einen besseren Zeitpunkt geben, um sich bei einer ungewöhnlichen Dampferfahrt vom großen Fluss schaukeln zu lassen?

Der Südtiroler Verein „Viaggiare i Balcani“ hat in Zusammenarbeit mit Slow Food und der Unterstützung der Provinz Trient eine ungewöhnliche Formel für den Besuch Südosteuropas konzipiert: neun Tage Flussfahrt, vom 21. bis 29. Juni, mit Besichtigungen, Gesprächen, kulturellen Aktivitäten an Land und Übernachtung in ausgewählten Hotels an der Strecke. Von Budapest über Mohacs, Vidin und Belgrad bis nach Sofia bietet der Fluss außergewöhnliche Ansichten. Die Reisenden lernen dieses an Geschichte und Kontrasten so reiche Gebiet von seinen sanften Ufern aus kennen. Während der Fahrt bringen verschiedene Gäste – Roma-Musiker, Schriftsteller, Winzer und Käser – mit Konferenzen, Präsentationen, Verkostungen und Konzerten mit Csardas- und Tamburica-Gruppen ein Stück ihrer lokalen Kultur an Bord.

Die Kreuzfahrt „Flussfahrt durch den Geschmack der Donau“ ist auch eine Entdeckungsreise zu den Produkten dieser Region. Auf jeder Etappe werden Lebensmittelbündnisse von Terra Madre die Reisenden empfangen. Die Teilnehmer lernen, Gulasch zuzubereiten und probieren die Produkte der lokalen Presidi, z.B. die **ungarische Wurst vom Mangalica-Wollschwein** (Ungarn), die mit Paprika gewürzt wird, oder den **grünen Käse aus Tcherni Vit** (Bulgarien), einen der wenigen natürlichen Edelpilzkäse, die es weltweit gibt.

Die Flusskreuzfahrt endet in Sofia: Hier besuchen die Teilnehmer das zweite Treffen **Terra Madre Balkan** (29. Juni – 1. Juli 2012). Zu der dreitägigen Veranstaltung mit Diskussionen und Verkostungen kommen zahlreiche Bündnisse von Landwirten, Züchtern und Fischern aus dem ganzen Gebiet. Die Kreuzfahrtteilnehmer werden zum Eröffnungsmenü im botanischen Garten der bulgarischen Hauptstadt erwartet.

Anmeldungen bis zum 20. Mai, solange Plätze vorhanden sind.

Weitere Informationen:

www.viaggiareibalcanti.it

danubio@viaggiareibalcanti.net

Tel. +39 0461 223224

Events

Food Film Festival

Das Jugendnetzwerk von Slow Food ist immer in Bewegung, auch wenn es ums Kino geht...

Nach dem ermutigenden ersten Versuch 2011 findet auch in diesem Jahr in Amsterdam (im Studio/K) vom 16. bis 18. März das Food Film Festival statt, das vom Youth Food Movement, dem Jugendnetzwerk von Slow Food, organisiert wird.

Auf dem Programm stehen Filme mit kulinarischer Thematik, dazu kommen Kochkurse, Konzerte, ein Bauernmarkt und Ausstellungen mit Art & Design. Das Hauptthema dieses Jahr ist – ganz im Einklang mit dem Thema von Salone del Gusto und Terra Madre im kommenden Oktober – *Food for Change*, in der Überzeugung, dass eine bewusste, positive Haltung zu den Lebensmitteln der erste Schritt zu einer nachhaltigeren Produktion ist. Im Mittelpunkt steht dabei der Versuch, die Entfernungen zwischen Stadt und Land zu verkürzen, denn ein Zukunftsszenarium kann von diesem Aspekt nicht absehen. Lokaler und saisonbezogener Verbrauch müssen zu einer modellhaften Gewohnheit werden.

Es wird auch ein Restaurant eingerichtet, in dem junge Köche nachhaltige Saisonmenüs aus lokalen Produkten zubereiten und damit die Theorie in köstliche Praxis umsetzen.

Insgesamt werden über 20 Filme, 12 Kurse und 7 Special Events vorgestellt.

Weitere Informationen:

<http://www.foodfilmfestival.nl/2011/index.php?item=english>

1.000 Gärten in Afrika

Ein Nutzgarten für jede Jahreszeit

Von Südafrika bis Kanada, von den Bauern aus Malawi bis zu Themenmenüs in Italien: eine Reise zum Thema, wie ein Nutzgarten gut, sauber und fair sein kann...

In **Malawi**, auf den grünen Hochebenen im Norden des Landes, richtet das Netzwerk von Slow Food 10 Nutzgärten ein. Fachliche Unterstützung für die Schulen und Gemeinschaften leistet Frederick Msiska, ein erfahrener Gemüsebauer. In der Umgebung der Kleinstadt Nchenachena (500 km nördlich der Hauptstadt) ist Frederick Msiska als „Pflanzendoktor“ bekannt, denn er hat umfangreiche Erfahrung mit nachhaltiger Landwirtschaft. Zusammen mit der Lerngemeinschaft von Terra Madre in Nchenachena organisiert er Seminare, in denen er den lokalen Bauern beibringt, wie man *Bokash* (einen festen natürlichen Dünger aus Erde, Gras, Eierschalen und Papier) herstellt und wie man Zisternen baut, um Regenwasser für die Bewässerung aufzufangen. Er fährt unermüdlich mit seinem Fahrrad von einem Garten zum nächsten, wo Schüler, Lehrer und Bauern traditionelle Gemüsesorten wie *Ziku*, *Malezi* und *Kamughangi* (in der Chitumbuka-Sprache) anbauen.

In **Südafrika** dagegen gibt es immer mehr Erfahrungen mit den *emerging farmers*: Bauern, die sich von den erlittenen Ungerechtigkeiten des Apartheid-Regimes befreien wollen. So kann auch ein kleiner Gemüsegarten eine große Bedeutung erhalten in einem Kontext, in dem riesige Agrarbetriebe gering bezahlte Tagelöhner bevorzugen, großzügige staatliche Subventionen die Hilfen für junge Bauern annullieren und der Zugang zu Land noch ein heikles Thema ist. In den weiten Tälern der Provinzen West- und Nordkap hat die Organisation Surplus People Project, die das Projekt 1.000 Gärten in Afrika landesweit koordiniert, zahlreiche Emerging Farmers einbezogen. Sie bauen agrarökologische Nutzgärten an, um den Lebensmittelbedarf der Familien zu befriedigen und ihre Prinzipien zu kommunizieren. Die Bauern aus Porterville (einer Kleinstadt nördlich von Kapstadt) bereiten zum Beispiel einen Standort vor, um die Menschen aus der Gemeinschaft zu motivieren, Familiengärten anzulegen, die Schulen zu einem Schulgarten zu überzeugen und nachzuweisen, dass man die Produkte der Erde aufwerten und gesunde Nahrungsmittel anbauen kann. „Wie kann man die Armut bekämpfen? Wie kann man die Menschen von der Sozialhilfe unabhängig machen?“ fragt Anthony Cloete, Koordinator des Gemeinschaftsgartens in Porterville, und gibt selbst die unmittelbare Antwort: „Man bringt ihnen bei, wie sie das Saatgut erzeugen und es in jedem Jahr neu verwenden können.“

Währenddessen kann im Rest der Welt ein angenehmes, geselliges Zusammensein wie ein Abendessen oder ein Musikprogramm zu einer Gelegenheit werden, um das Netzwerk der 1.000 Gärten in Afrika zu unterstützen.

Am Mittwoch, den 8. Februar, im Hotel der Agenzia di Pollenzo im piemontesischen Bra hat das Convivium der Universität der gastronomischen Wissenschaften ein **Menü auf der Basis von nachhaltigem Fisch** organisiert. Der Koch des Abends, Silvio Greco (Meeresbiologe und Leiter Bereich Umwelt bei Slow Food Italia) erklärte den über 70 Gästen Gang für Gang die Nachhaltigkeit von jedem Gericht. Silvio Greco war auch der Initiator und erstrangige Koch von fünf Menüs zum Thema der süditalienischen Gastronomie, die im **Ristorante Sud (Caffè italiano)** in **Florenz** stattfanden. Mit dem Erlös dieser Veranstaltungen wurde der Gemeinschaftsgarten in Terou Baye Sogui in einer Fischergemeinschaft in der Region Dakar (Senegal) „adoptiert“.

Am 24. Februar fand im kanadischen Wolfville im Tempest Restaurant ein vegetarisches Menü statt. Initiator des Events war der Terra-Madre-Koch Michael Howell, Chef des Restaurants und Convivienleiter von Slow Food Nova Scotia. Ehrengast des Abends war die indische Umweltschützerin Vandana Shiva.

Vor dem letzten Weihnachtsfest organisierte die römische Schule **La Maisonnette-Eur** einen einfachen Weihnachtsmarkt mit Objekten, die von der Logik des Recyclings und der Wiederverwertung inspiriert waren und von den Kindern mit Hilfe der Erzieherinnen und Lehrerinnen angefertigt worden waren. Kleine Glückwunschkarten, Weihnachtsdeckchen, Kerzenständer aus Joghurtbechern, Fotoständer aus Käseschalen fanden in wenigen Stunden reißenden Absatz! Mit dem Erlös dieses Weihnachtsmarkts adoptierte die Schule La Maisonnette-Eur zwei Gärten in Südafrika.

Schließlich konnten auch der Chor und das Orchester der Società Filarmonica in Volvera (Turin) durch die Organisation eines Konzerts den Schulgarten in Githima in Kenia und den Gemeinschaftsgarten in Zambiarra in Mali adoptieren.

Helfen auch Sie uns!

Spenden Sie einen Beitrag für die tausend Gärten in Afrika! Es ist ganz einfach, ein Klick genügt (<http://www.slowfood.com/donate/>)!

Biologische Vielfalt

Green Pippin wächst in New York

In einem Land, in dem man früher bis zu 16.000 Apfelsorten kannte, ist das Supermarktangebot heute von einer Handvoll Sorten dominiert. Slow Food USA

arbeitet daran, eine uralte Tradition wieder zu entdecken...

Der Hausapfel (*Malus pumila* oder *Malus domestica*) ist eine der Tafelsorten mit den meisten Varietäten weltweit. Allein in den Vereinigten Staaten wurden im Laufe der Geschichte 15 bis 16.000 Sorten angebaut. Heutzutage verfügen die Landwirte jedoch nur noch über 3000 Sorten; die restlichen 80% sind fast ganz ausgestorben oder zumindest nicht mehr im Handel. In den Vereinigten Staaten machen 11 Sorten einen Anteil von 90% der verkauften Äpfel aus, der Red Delicious dominiert dabei den Markt mit 41% der Gesamtproduktion (rund 11 Milliarden Kilogramm).

Und diese Situation findet man fast überall wieder. Die piemontesischen Apfelbauern haben diesen Artenverlust im Rahmen von Terra Madre 2010 gut veranschaulicht. Sie haben an einem Tische kreisförmig 500 traditionelle italienische Apfelsorten ausgestellt; am anderen Tische sah man die fünf Sorten, die als einzige auf dem Markt präsent sind und die in Norditalien und Amerika die höchsten Verkaufszahlen haben: Red Delicious, Gala, Golden Delicious, Granny Smith und Fuji.

Die unmittelbarste Folge dieser Artenverarmung ist die Verbreitung eines eintönigen Geschmacks. Diese Äpfel wurden nicht aufgrund ihres besonderen Aromas oder für eine besondere Verwendung ausgewählt, sondern weil sie süß, widerstandsfähig genug für den Transport und lange haltbar sind.

Aber der Erhalt der bestehenden Sorten ist auch aus anderen Gründen wichtig: um die ethnischen, historischen und kulturellen Traditionen zu bewahren; um auf den Feldern die genetische Vielfalt zu erhalten; um die Sorten zu schützen, die am besten an die örtlichen Gegebenheiten angepasst sind (und daher weniger chemischer Behandlung bedürfen) und um die Vielfalt des Geschmacks zu erweitern, sowohl für uns selbst als auch für die zukünftigen Generationen.

Civic Fruit

In den USA wurden in den letzten Jahren zahlreiche Initiativen gestartet, um das Interesse für die Äpfel wieder zu wecken, und Slow Food hat dabei auf verschiedenen Ebenen mitgewirkt. Beispielsweise mit einem Presidio in Nordkalifornien, das den Anbau und die Verwendung des Apfels Sebastopol Gravenstein bewahren und fördern soll. Der Gravenstein kam um 1820 nach Kalifornien, noch in den siebziger Jahren wurde die nördliche Grafschaft Sonoma als Welthauptstadt des Gravenstein-Apfels angesehen. Heutzutage wird ein Großteil des Gebiets jedoch mit gewinnträchtigeren Traubensorten bepflanzt. Nur ein Dutzend Landwirte bauen auf einer Fläche von ca. 350 Hektar noch den Gravenstein an. Von den 40 Unternehmen, die die Sorte 1958 verarbeiteten, gibt es heute nur noch einen größeren Betrieb, der die Äpfel im Spätsommer kauft, um daraus Säfte, Saucen und Essig herzustellen. Es ist den Anstrengungen zahlreicher Partnergruppen des Presidio zu verdanken, darunter regionale Köche und das Slow Food Convivium Russian River, dass dieser Apfel – eine durch das Klima und die Wachstumsbedingungen nur kurze Zeit verfügbare Spezialität mit einzigartigem Geschmack und hervorragender Qualität – wirkungsvoll gefördert und vermarktet wird.

Man könnte viele weitere Beispiele für lokale Projekte in den Vereinigten Staaten anführen, wie die Organisation CROP (Chicago Rarities Orchards Project), deren Ziel es ist, im städtischen Raum Obstgärten mit historischen Sorten anzulegen, oder Boston Tea Party, eine aktuelle Initiative, die in jedem öffentlichen Park Bostons ein Paar traditionelle Apfelbäume anpflanzen möchte. Slow Food New York City hat sich nachhaltig dafür eingesetzt, die autochthone Apfelsorte Green Newtown Pippin in die Internationale Arche des Geschmacks aufzunehmen, zu fördern und auf den öffentlichen Grünflächen der ganzen Stadt anzupflanzen. Die RAFT Alliance (Renewing America's Food Traditions Alliance) hat einige der renommiertesten Apfelfachleute des Landes zu einer Reihe von Lehrsymposien zusammengebracht, darunter eins in Zusammenarbeit mit Studenten der Landschaftsarchitektur an der University of Maryland, um einen „Obstgarten der Tradition“ zu entwickeln und auf dem Gelände der National Agricultural Library anzulegen.

Überall in den USA ist ein verstärktes Interesse für die historischen Apfelsorten zu spüren. Vielleicht wird es einige Jahre dauern, bis diese Initiativen Früchte tragen, in jedem Fall lohnt es sich aber, auf die hervorragende Ernte zu warten.

SLOW EUROPE

Eine Erfolgsgeschichte

EU-Kommissar Dacian Ciolos nimmt an der Eröffnung des Akademischen Jahrs der Universität der gastronomischen Wissenschaften teil...

Die Teilnahme von Dacian Ciolos, EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, an der Eröffnung des Akademischen Jahrs 2011-2012 der Universität der gastronomischen Wissenschaften (Pollenzo, Italien) ist schon für sich genommen Anlass zum Stolz für die piemontesische Hochschule. Aber es hätte sich um eine rein formale Geste handeln können – die einfache Präsenz, beschränkt auf eine den Umständen entsprechende Rede. Die Worte von Ciolos aber waren ein aufrichtiges Zeugnis für die geistige Nähe des Kommissars zu den Anliegen, die Slow Food und die UniSG seit ihrer Gründung vertreten: eine nachhaltige Landwirtschaft und eine holistische Sichtweise, in der das Essen im Mittelpunkt von gleichzeitig ökologischen, sozialen und kulturellen Überlegungen steht. „Landwirtschaft und Gastronomie sind eng verbunden, und daher sind die Projekte der Universität eine Ergänzung zur Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP), denn sie stärken die Grundsätze, die wir bei der Reform in den Vordergrund stellen wollen. Ich beziehe mich insbesondere auf eine bessere Organisation der Produktion, der Qualität der Agrarprodukte und der Nachhaltigkeit. Meiner Ansicht nach sind dies die Schlüsselpunkte, und sie müssen es auch bleiben. Wir müssen gemeinsam entscheiden, was für eine Landwirtschaft wir wollen.“

Ciolos' sprach nach Slow Food Präsident Carlo Petrini, der daran erinnerte, wie wichtig die Umweltfrage, die Verteidigung der biologischen Vielfalt und die Überwindung von Ungleichheiten und Ungerechtigkeiten über einen fairen Preis und eine von beispielhaften Praktiken abhängige öffentliche Unterstützung sind.

Aber die Notwendigkeit, die Agrarpolitik neu zu schreiben, ist auch in den Köpfen der Studenten deutlich präsent. Sie erklärten durch ihren Vertreter Pierpaolo Porcu: „Die Besessenheit für Wirtschaftsindikatoren wie das Bruttoinlandsprodukt hat die Wohlstandsgesellschaft in eine Wohl-Habens-Gesellschaft verwandelt. Das Prinzip, das Profit als Selbstzweck darstellt, muss hinterfragt werden. Dazu ist die derzeitige öffentliche Diskussion um die Gemeinsame Agrarpolitik eine wichtige Gelegenheit.“

Die Universität der gastronomischen Wissenschaften mit ihren 260 Studenten und 1.000 Absolventen seit ihrer Gründung bis heute stellt eine Erfolgsgeschichte in dieser Richtung dar. Rektor Piercarlo Grimaldi unterstrich die positiven Statistiken der Hochschule, nach denen 74% der Absolventen innerhalb eines Jahres nach dem Abschluss Beschäftigung haben.

Weitere Informationen:

www.unisg.it

www.slowfood.it

REZEPT DES MONATS

Makrele mit Zitrusfrüchten und Vanille

Der französische Terra-Madre-Koch Gérard Vives bringt in diesem einfachen, aber eleganten Fischrezept sein ganzes Gefühl für den Geschmack zum Ausdruck...

Vom Aussterben bedrohte Fische zu essen ist „kriminell“, davon ist der französische Terra-Madre-Koch Gérard Vives überzeugt. In seinem Buch *La bonne cuisine bon marché bonne pour la santé* (Gut und gesund kochen zu günstigem Preis) widmet er ein ganzes Kapitel den Meeresprodukten mit Rezepten, für die nur nachhaltiger Fisch verwendet wird.

In diesem schlichten, aber eleganten Rezept, das aus seinem Buch entnommen ist, kombiniert Gewürzfachmann Vives Zitrusfrüchte und Vanille mit dem vollen, charakteristischen Geschmack der Makrele.

Ein Großteil des Makrelenfangs aus dem nordöstlichen Atlantik ist vom Marine Stewardship Council als nachhaltig zertifiziert, aber die Marine Conservation Society aus Großbritannien empfiehlt dennoch, möglichst nur Fisch zu kaufen, der nach traditionellen Methoden gefangen wurde, zum Beispiel mit Handfangleinen. Die Makrele in diesem Rezept kann durch einen anderen öligen Fisch wie Sardellen oder Sardinen ersetzt werden, je nach Jahreszeit und Nachhaltigkeit des Fisches in der eigenen Umgebung.

Dieses und viele andere Rezepte für die Zubereitung von nachhaltigem Fisch, die vom Netzwerk von Slow Food aus aller Welt mitgeteilt wurden, sind auf der Website der Kampagne Slow Fish zu finden.

www.slowfood.com/slowfish

Das Rezept (für 2 Personen)

15g Butter

Mark von ¼ Vanilleschote

Saft von 1 Orange

Saft von ½ Zitrone

Saft von ½ Grapefruit

2 Makrelen mit je 300 g, filetiert

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, dann das Vanillemark und den Saft der Zitrusfrüchte hinzugeben. Die Fischfilets hineinlegen und in der Sauce fünf Minuten lang (oder bis sie gar sind) auf mittlerer Hitze schwenken. Den Fisch aus der Sauce nehmen und mit dampfgegartem Gemüse servieren.

Wenn man will, kann man die verbliebene Sauce auf kleiner Flamme weiter einkochen lassen, dabei einen Esslöffel Butter hinzugeben. Die Saucen dann über das fertige Gericht geben.

CALENDAR

16.-18. März

Food Film Festival

Amsterdam, Niederlande

www.foodfilmfestival.nl

2.-3. April

Treffen der Allianz der Köche und Presidia

Alberese, Italien

www.fondazioneSlowFood.it

12.-15. April

Markt des guten Geschmacks

Stuttgart, Deutschland

http://www.slowfood.de/slow_food_messen/

21.-22. April
Großmütterttag
Ireand
www.slowfoodireland.com

22. April
Slow Food Belgrad beim Supernatural Festival
Belgrad, Serbien
www.supernaturalfest.com