



Juni 2012

Die deutsche Schnecke wird 20!

Slow Food Deutschland feiert den 20. Geburtstag und schaut mit Enthusiasmus in die Zukunft. Eine solide Mitgliederbasis und eine neue Generation von Jungaktivisten, die für die Philosophie der guten, sauberen und fairen Lebensmittel eintreten, geben dem Landesverein Kraft...

Vor zwanzig Jahren versammelte sich ein Häuflein Menschen in Königstein im Taunus, um einen Verein ins Leben zu rufen, der zum zweiten Landesverein von Slow Food werden sollte. Anfänglich wurde er vielleicht von manchen unterschätzt, aber heute stellt er eine wichtige sozio-politische Bewegung in Deutschland mit über 11.000 Mitgliedern und 80 Convivien dar, die sich dafür einsetzen, die Verbindung von Genuss und Umweltverantwortung zu fördern und Kontakte zwischen der Gesellschaft und guten, sauberen und fairen Erzeugern aufzubauen.

Slow Food Deutschland wurde dann offiziell 1992 in München gegründet und zählte Ende 1993 150 Mitglieder. Innerhalb weniger Jahre wurde die Tausendergrenze überschritten, und Ende der 90er Jahre wurden die ersten großen Events von Slow Food Deutschland organisiert. 2007 fand zum ersten Mal der [Markt des guten Geschmacks](#) statt: Diese bundesweite Messe wird nun jedes Jahr im April in Stuttgart organisiert, zieht rund 400 Aussteller an und bietet den über 80.000 Besuchern einen Markt, zahlreiche Menüs, verschiedene Workshops und Geschmackserlebnisse sowie Debatten.

Die zweite bundesweite Veranstaltung von Slow Food Deutschland ist die [SlowFisch](#): Sie wird seit 2008 in Bremen ausgerichtet. Wie die internationale Messe Slow Fish in Genua erzählt auch die norddeutsche SlowFisch von den Traditionen der Fischprodukte und fördert den nachhaltigen Fischfang in den nördlichen Meeren Europas.

Neben diesen beiden großen Veranstaltungen organisieren die Convivien zahlreiche regionale Events, Märkte und pädagogische Initiativen, an denen nachhaltige Kleinerzeuger teilnehmen, darunter die der 4 Presidi und der 32 Produkte der Arche des Geschmacks in Deutschland.

In den letzten Jahren hat Slow Food Deutschland auch neue Initiativen umgesetzt, die von der wachsenden Bewegung [Slow Food Youth Deutschland](#) angeregt werden. Sehr erfolgreich war im letzten Jahr die Kampagne [Teller statt Tonne](#), die auf das Problem der ständigen, sinnlosen Verschwendung von Lebensmitteln aufmerksam macht.

Im Januar organisierten die Jungaktivisten die erste [Schnippeldisko](#), um Gemüse zu verarbeiten, das andernfalls entsorgt worden wäre. An langen Tischen in einer Markthalle in Berlin schnitten zweihundert Menschen über eine Tonne Gemüse und hörten dazu Musik, die von DJs live gemixt wurde. Am nächsten Tag wurden bei der Protestaktion [Wir haben es satt!](#), die eine fairere EU-Agrarpolitik forderte, rund 8.000 Portionen der „Diskosuppe“ ausgegeben.

Die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson, ist überzeugt, dass man «die Kreativität, den Idealismus und Enthusiasmus der jungen Leute» fördern und sich dem Wachstum des Vereins flexibel stellen muss. «Der Enthusiasmus und das Engagement der jungen Leute ist nicht nur ein gutes Zeichen für die Zukunft unseres Vereins, sondern für uns alle, denn die Zukunft unseres Lebensmittelsystems liegt in ihren Händen», so Ursula Hudson. «Unser Essen hat eine zentrale Stellung in der Wirtschaft und Gesellschaft. Es ist wichtig, Bedingungen zu schaffen, die jungen Leuten eine Zukunft im Lebensmittelhandwerk, in der Landwirtschaft und der Fischerei sichern, und die Stadtmenschen einen unmittelbareren und selbstbestimmteren Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln ermöglichen.»

Am ersten Juniwochenende trafen sich die Gründungsmitglieder von Slow Food Deutschland in Köln mit den jüngeren Unterstützern und dem Nachwuchs für die Festlichkeiten und die jährliche Hauptversammlung. Es war eine Gelegenheit, um gemeinsam nachzudenken und in die Zukunft zu schauen.

Die Feiern gipfelten am Samstag, den 2. Juni, im Event [Teller statt Tonne](#), das vom Slow Food Youth Network organisiert wurde. Freiwillige Helfer versammelten sich um 8 Uhr morgens auf dem Platz vor dem Schokoladenmuseum, um Gemüse zu schneiden, das am Vortag von lokalen Bauernhöfen „gerettet“ worden war. Der Koch und Aktivist Wam Kat, der schon bei vielen öffentlichen Events von Slow Food Deutschland Chefkoch war, bereitete mit seinem Küchenteam ein köstliches Essen zu, das anschließend an langen Tischen serviert wurde.

Am Samstag Abend ging das Fest im Design Quartier Ehrenfeld weiter, einem innovativen Gemeinschaftsprojekt, das mit Designvorschlägen und einer regionalen, handwerklichen Lebensmittelproduktion das Viertel requalifizieren will. Nach einem Aperitif im urbanen Gemüsegarten besuchten die Teilnehmer Kleinbetriebe, Geschäfte und Handwerksläden im Projekt – und anschließend gab es Essen, Reden und Musik.

Weitere Informationen zu den ersten 20 Jahren von Slow Food Deutschland sind in einem Special des jüngsten Slow Food Magazine zu lesen, der deutschen Slow-Food-Zeitschrift. [Download hier](#) (auf Deutsch).

Besuchen Sie die Website von Slow Food Deutschland www.slowfood.de oder folgen Sie dem deutschen Landesverein auf [facebook](#).

SLOW-GESCHICHTEN

Carlo Petrini bei der UNO

Der Slow-Food-Präsident sprach in New York beim UNO-Forum für indigene Angelegenheiten. Zum ersten Mal war ein Vertreter der Zivilgesellschaft, der keinem indigenen Volk angehört, eingeladen worden...

Am 14. Mai sprach der Gründer und internationale Präsident von Slow Food Carlo Petrini auf dem **Ständigen Forum für indigene Angelegenheiten (UNPFII)** in New York. Dieses Forum der Vereinten Nationen, das seit zehn Jahren tätig ist, hatte bisher noch nie einen externen Gast eingeladen, der nicht aus einer indigenen Bevölkerungsgruppe stammt. Petrini hatte die Ehre, bei der Sitzung über das Recht auf Nahrung und Ernährungssouveränität den Standpunkt von Slow Food darzulegen.

«Seit 25 Jahren setzt sich die internationale Bewegung Slow Food für den Schutz der biologischen Vielfalt im Landwirtschafts- und Lebensmittelbereich ein, denn dies ist ein Mittel, um unserem Planeten und der gesamten Menschheit eine Zukunft zu garantieren», begann Petrini. «Man muss allerdings darauf hinweisen, dass es sinnlos ist, die Biodiversität zu verteidigen, ohne die kulturelle Vielfalt der Völker zu schützen und ihr Recht, selbst über ihre Länder zu bestimmen. Das Recht der Völker, ihr eigenes Land zu kontrollieren, zu bebauen, Jagd und Fischfang nach ihrem Bedarf und eigenen Entscheidungen zu praktizieren, muss unveräußerlich sein. Diese Vielfalt ist die stärkste schöpferische Kraft der Erde und die einzige Voraussetzung, um diesen außerordentlichen Schatz an Wissen an die zukünftigen Generationen weiterzugeben.»

Petrini stellte die Arbeit von Slow Food für die indigenen Gemeinschaften mit der **Slow-Food-Stiftung für biologische Vielfalt** <http://www.fondazione Slow Food.it> und den **weltweiten Netzwerk Terra Madre** <http://www.terramadre.info/> vor. Er betonte, dass die Hinwendung zu unseren Traditionen und nachhaltigeren Lebensmittelsystemen keine „nutzlose Nostalgie“ seien und dass die Wiedereinführung lokaler Produkte wesentlich sei, um die Welt zu ernähren.

Die Einladung an Petrini zum Forum ist der Beteiligung von Slow Food an der **Indigenous Partnership for Agrobiodiversity and Food Sovereignty** zu verdanken. Diese Partnerschaft, die 2010 entstand und von Phrang Roy geleitet wird, ist ein Netzwerk von Organisationen und indigenen Gemeinschaften, die sich dafür einsetzen, ihr eigenes Lebensmittelmodell zu definieren und in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Forschern Agrarmethoden zu erarbeiten, mit denen die biologische Vielfalt in der Landwirtschaft geschützt werden kann.

2011 organisierte der internationale Verein Slow Food im schwedischen Jokkmokk zusammen mit Slow Food Sverige und Slow Food Sápmi das erste Terra-Madre-Treffen, das vollständig den indigenen Kulturen gewidmet war: [Indigenous Terra Madre](#). Ein zweites Treffen dieser Art ist für 2014 in Indien geplant.

Indigene Schätze – Bewahrer der biologischen Vielfalt

Acht Fotos, acht seltene Produkte von indigenen Völkern aus aller Welt, die von den Slow-Food-Projekten für die biologische Vielfalt geschützt werden (auf Englisch)...

Essen, das die Welt verändert

Salone del Gusto und Terra Madre 2012 finden vom 25. bis 29. Oktober in Turin statt. Die Website des vereinten Events mit dem vollständigen Veranstaltungsprogramm ist jetzt online.

Das Programm des internationalen Salone del Gusto und des Welttreffens der Lebensmittelbündnisse Terra Madre 2012 ist veröffentlicht. Es gibt einen Einblick in die Veranstaltung, die vom 25. bis 29. Oktober in Turin, Italien, stattfindet. Das Event spiegelt die außergewöhnliche Vielfalt der Lebensmittel auf allen Kontinenten wieder und vereint Kleinerzeuger und Lebensmittelhandwerker aus der ganzen Welt, die den Grundsätzen einer guten, sauberen und fairen Lebensmittelproduktion folgen.

Eintrittskarten gibt es [hier](#)

Tickets für die Veranstaltungen mit Voranmeldung finden Sie [hier](#)

Beim Salone del Gusto und Terra Madre können Besucher aus über 100 Veranstaltungen wählen: **Geschmackserlebnisse** und **Autorengespräche**, bei denen die Teilnehmer von internationalen Experten durch die Verkostungen geführt werden; **Theater des Geschmacks**, in denen Köche die Spezialitäten ihres Hauses zubereiten und vom Publikum verkosten lassen; **Verabredungen zum Essen** mit renommierten Köchen aus der ganzen Welt, dazu die Vinothek mit über 1.200 Weinen.

Zum ersten Mal werden Salone del Gusto und Terra Madre als gemeinsames Event stattfinden und im vollen Umfang für die Öffentlichkeit zugänglich sein. Das neue Format soll die wichtigste internationale Veranstaltung zum Thema Essen begründen und bietet die Chance, den Genuss mit Verantwortung und Respekt für die Erzeuger und die Umwelt zu verbinden.

Lebensmittelbündnisse aus aller Welt werden dieses Jahr auf dem Salone del Gusto und Terra Madre vertreten sein und viele von ihnen einen eigenen Stand auf dem Markt haben, an dem sie ihre Geschichte mit ihren Produkten erzählen können. Der Markt umfasst dazu **1.000** Aussteller aus **100 Ländern**. Aus Afrika, Nordamerika, Südamerika, Europa und Asien reisen über **350 Presidi** - die Stars der Veranstaltung - an und bringen Käse, Salami, Backwaren, Süßigkeiten, Getreide, Honig, Früchte und Gemüse aus **50** verschiedenen Ländern mit.

Drei Hallen im Messegelände Lingotto werden Italien gewidmet sein, während die angrenzende Oval-Halle Produzenten aus allen 5 Kontinenten beherbergen wird. In speziellen Bereichen der Messehallen wird italienische Regionalküche serviert, während die Terra Madre-Köche ländertypische Spezialitäten und Street Food zubereiten, das die Vielfalt unseres gastronomischen Erbes rund um den Erdball aufzeigt.

Das Recht auf Nahrung, *Land Grabbing*, die Gemeinsame Agrarpolitik der EU, der Zusammenhang zwischen Gesundheit und Essen, Klimawandel und Tierschutz sind nur einige der vielen Themen, die eng mit unserem Lebensmittelsystem verknüpft sind und die in über **40 Konferenzen** diskutiert werden.

„Salone del Gusto und Terra Madre 2012 werden ein entscheidender Moment für tausende Menschen sein, die nach Turin kommen, um die Zukunft der Nahrung zu diskutieren. Die tägliche Wahl dessen, was wir täglich auf den Teller tun, bestimmt die Zukunft der Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Es ist wichtiger denn je, in diesem Oktober gemeinsam die Stimme zu erheben und uns aktiv an einer Lösung der Probleme, die den Planeten und die globale Gemeinschaft betreffen, zu beteiligen“, sagt Slow Food Präsident Carlo Petrini.

www.slowfood.com

Tipps für den Einkauf von Frischfisch

Einige Hinweise, wie man frischen Fisch erkennt – direkt von der Kampagne Slow Fish!

Von Coca Cola nach Freetown

Was haben Coca Cola und eine handwerkliche Bierbrauerei im Piemont gemeinsam?

Nur wenige wissen, dass ein Namensbestandteil des am stärksten globalisierten Getränks auf der Welt, nämlich Coca Cola, nach Afrika gehört.

Die Kola ist eine Frucht aus der gleichen Familie wie Kakao (Sterculiaceae). Die Heimat des Kolabaums sind die tropischen Regenwälder in Westafrika, besonders in Sierra Leone und Liberia, in denen er noch wild wächst. In den südöstlichen Regionen von Sierra Leone (den Distrikten Kenema und Kailahun) wird er in Mischkultur mit Kaffee und Kakao angebaut – diese Pflanzen sind kleiner und bevorzugen Schatten – und zweimal jährlich geerntet: von April bis Mai und von November bis Januar.

In Sierra Leone wird die Kolafrucht bei Ritualen und Zeremonien verzehrt, um Gäste willkommen zu heißen, als Freundschaftssymbol, um eine Vereinbarung oder Versöhnung zwischen zwei Parteien zu besiegeln. Im Ramadan bereiten die Bauern eine Art Ginger Ale mit Wasser, Ingwer, Kola, Chilischoten und manchmal Zucker zu. Die Kolanuss ist auch eine Zutat der traditionellen Arzneibücher (wenn man sie nach dem Essen kaut, fördert sie die Verdauung, und das enthaltene Koffein verbessert die Konzentrationsfähigkeit) und wird von den Volksstämmen Mandingo und Temne als Farbstoffe für Gewebe verwendet.

In Sierra Leone hat ein langer Bürgerkrieg eine ganze Generation tragisch betroffen und auch die Kolaproduktion negativ belastet. Die erfahreneren Bauern sind im Krieg verschollen oder emigriert, und die Weitergabe des traditionellen Wissens von einer Generation zur nächsten wurde abrupt unterbrochen. So ist der Anbau heute oft ungepflegt, die Bäume tragen verspätet und unregelmäßig.

Als gemeinsames Projekt der Slow-Food-Stiftung mit der FAO wurde 2012 das Presidio Kolafrucht aus Kenema gegründet. Beteiligt sind 48 Kleinbauern aus den Dörfern Dalru und Gegbwema im Südwesten von Sierra Leone, nah an der Grenze zu Liberia. Sie haben gemeinsam begonnen, den Anbau, die Verarbeitung und den Handel zu verbessern.

Und bis hier gibt es nichts, was auf Coca Cola verweisen könnte. Nichts außer dem

Namen, der „geklaut“ und der berühmtesten Marke der Welt einverleibt wurde.

Doch nun schauen wir nach Europa. Genauer gesagt nach Italien, wo einige Erzeuger seit mehreren Jahren alkoholfreie Getränke anbieten, die ein bisschen aus der Mode gekommen sind – z.B. die Limonadensorten Gazzosa, Ginger oder Spuma in Italien, vergleichbar mit der Bionade in Deutschland –, wobei die Rezepte und die Herkunft der Rohstoffe mit neuer Sorgfalt betrachtet werden: nur natürliche Zutaten, keine Konservierungs- oder Farbstoffe.

Dazu gehört auch eine bekannte handwerkliche Brauerei im Piemont: Le Baladin (linkto: www.baladin.it) von Teo Musso. Und hier kommen wir zur Coca Cola – oder jedenfalls zu ihrer Neuinterpretation.

«Als Slow Food mir die Kolanuss vorgeschlagen hat, habe ich sofort begeistert zugestimmt», erzählt Teo Musso. «Seit mehreren Jahren stellt Baladin inzwischen natürliche alkoholfreie Getränke ohne Konservierungs- oder Farbstoffe her, und der Idee, das berühmteste Getränk der Welt neu zu interpretieren, konnte ich keinesfalls widerstehen. Mit dem Mehrwert, dass die Cola Baladin dazu beitragen sollte, wichtige Projekte der Slow-Food-Stiftung wirtschaftlich zu unterstützen: die Kolabauern in Sierra Leone und das Projekt 1000 Gärten in Afrika. So habe ich ein Rezept kreiert, mit dem ich das klassische Aroma der Kolanuss nach meinem persönlichen Geschmack interpretieren konnte, wobei natürlich nur Rohstoffe allererster Güte zum Einsatz kommen. Ich habe keine Säuerungsmittel verwendet – abgesehen von der natürlichen Säuerung durch Zitronensaft – und absolut keine Farbstoffe zugefügt. Ich bin stolz, dass wir uns gerade in der Farbe deutlich von dem Industrieprodukt unterscheiden. Unsere Kola ist amarantrot, das ist der wertvollen Frucht zu verdanken.»

Die Brauerei Baladin hat sich verpflichtet, die Kolafrüchte direkt von den Kleinbauern des Presidio zu kaufen und mit einem Anteil der Verkaufserträge das Presidio Kolafrucht aus Kenema zu unterstützen, aber auch zur Einrichtung von 60 Gärten (Gemeinschafts- und Schulgärten) beizutragen.

ERNÄHRUNGSTRADITIONEN

Gehörnte Kartoffel

Das traditionsreiche Bamberg in Bayern, bekannt als „Stadt der Gemüsegärtner“, ist die Heimat der Kartoffelsorte Bamberger Hörnla, ein Slow Food Presidio.

Es ist kein Zufall, dass das Presidio der Hörnchenkartoffel, des *Bamberger Hörnla*, im Jahr 2009 gerade in Bamberg gegründet wurde. Die kleine Stadt, auch bekannt als Stadt der Gemüsegärtner, hat eine uralte Gartenbautradition, die schon die Stadtplanung geprägt hat. Bereits seit dem Mittelalter gibt es das *Gärtnerviertel* als Ankerpunkt des wunderschönen historischen Stadtkerns, der heute als Weltkulturerbe der Unesco geschützt ist. Historische Fundstücke belegen, dass an den Randzonen der Hauptstraßen bereits seit 1200 kleine Anbaugelände existierten. Eine berühmte Landkarte aus dem Jahr 1602 bildet hinter den Häusern kleine grüne Inseln ab, auf denen vor allem Gemüse, Gartenkräuter, Obstbäume und Wein angebaut wurden. Mitte des 19. Jahrhunderts zählte man über 500 *Stadtbauernhöfe*, die etwa ein Drittel

der gesamten städtischen Gebäude ausmachten und von 540 Gartenbaumeistern verwaltet wurden.

Diese Bauernhöfe mitten in der Stadt hatten meist den gleichen architektonischen Aufbau: ein sehr großes Holztor, um die von Ochsen gezogenen Karren einzulassen, das zum Innenhof weisende Wohnhaus der Familie, am hinteren Ende des Hofes ein Speicher und hinter dem Haus ein Garten von ca. 1.000 Quadratmetern. Heute existieren noch ca. 200 dieser Ackerbürgerhäuser, eins davon beherbergt das Gärtner- und Häckermuseum.

In den großen Stadtgärten wuchsen Weißkohl, Kohlrabi, Rotkohl, Blumenkohl, Wirsing, Rettich, rote Beete, Lauch, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Gurken, Kürbis, Erbsen, Bohnen, Spinat usw.

Regionales Rezept

Von der beachtlichen Vielfalt der Knollengewächse, die in der Stadt und im gesamten Frankenland angebaut wurden, sind nur wenige erhalten geblieben. Das Bamberger Hörnla war, wie die meisten anderen Sorten, hauptsächlich für den Familienverbrauch bestimmt; nur ein Bruchteil der überschüssigen Produktion wurde auf den Märkten in München und Erfurt verkauft.

Als Geheimtipp der Familien, aber von der bundesweiten Listung ausgeschlossen, wird die Hörnchenkartoffel auch heute noch ausschließlich im bayerischen Frankenland angebaut. 2008 wurde sie zur Kartoffel des Jahres ernannt und im März 2009 wurde sie dank Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken und einer Erzeugervereinigung zum Gegenstand eines Presidio, das um die zwanzig Hobbygärtner und professionelle Landwirte einbezieht.

Die Staude des Bamberger Hörnla ist klein und sehr zart, mit filigranen Blättern und weißen Blüten. Sie benötigt lockere, nährstoffhaltige Böden. Die Schale der Knolle ist glatt und seidig, von einem hellen Beigeton mit leicht rötlichen Streifen, während das Fleisch satt gelb ist, einen intensiven Geschmack und einzigartige speckige Konsistenz hat, die auch nach dem Kochen nicht zerfällt. Den Namen Hörnla verdankt die Kartoffelart ihrer Form: klein und 3 bis 10 Zentimeter lang, höchstens 4 Zentimeter dick, gleicht sie einem Hörnchen.

In kulinarischer Hinsicht ist das Bamberger Hörnla nicht auf ein Dasein als Beilage beschränkt: Durch ihre feste Konsistenz und den leicht nussigen Geschmack eignet sie sich ideal als Hauptzutat für die lokale Spezialität, den Kartoffelsalat.

Davon gibt es zahlreiche Varianten. Aber ob nun die Kartoffeln in Brühe oder Wasser gekocht werden, ob Gurken, Zwiebeln oder gekochte Eier hinzugefügt werden, eins ist klar: Um einen richtig guten Bamberger Kartoffelsalat zuzubereiten, braucht man das Hörnla!

www.slowfoodfoundation.org

[Presidio Bamberger Hörnla](#)

SLOW EUROPE

Rio+20, Politik+Menschen

Slow Food beim zweiten Erdgipfel der UNO

In diesem Monat ist Slow Food in Rio de Janeiro um an den Diskussionen zu Rio+20, der zweiten Konferenz der Vereinten Nationen über Umwelt und Entwicklung teilzunehmen und dabei unsere Ideen zu der Verbesserung des globalen Lebensmittelsystems zu präsentieren. Slow Food Brasilien organisiert zudem ein Veranstaltungsprogramm um den Besuchern und Bewohnern zu zeigen, dass die Bildung der Konsumenten und Gemeinschaften zu Lösungen auf regionaler Ebene beitragen kann.

Slow-Food-Präsident Carlo Petrini ist eingeladen, am **Dialog über Lebensmittel- und Ernährungssicherheit für eine nachhaltige Entwicklung** (Sustainable Development Dialogue on Food and Nutrition Security) teilzunehmen, einem der zehn Dialoge, die kurz vor dem Gipfel (vom 20. bis 22. Juni) organisiert werden.

«Die UNO-Konferenz 1992 in Rio de Janeiro war wirklich ein historischer Moment, denn er zog endlich die Aufmerksamkeit der ganzen Welt auf die nachhaltige Entwicklung», erklärt Petrini. «Zwanzig Jahre sind vergangen, aber wir haben noch nicht die notwendigen Fortschritte gemacht, um die damals erkannten Probleme zu lösen. Meine Hoffnung ist, dass Rio+20 eine starke Botschaft der Einheit vermittelt, die unsere Verantwortung als Bürger der Welt anerkennt und die Weltgemeinschaft insgesamt in die Pflicht nimmt.»

Die Vertreter des Netzwerks von Slow Food und der Lebensmittelbündnisse von Terra Madre in Brasilien schließen sich den sozialen Bewegungen aus aller Welt beim **People's Summit** an, einem Parallelevent zur offiziellen UNO-Konferenz, das vom 15. bis 23. Juni stattfindet. Dieses „alternative“ Forum, das voraussichtlich 20.000 Menschen pro Tag anziehen wird, wird die Vorschläge von Rio+20 kritisch prüfen und die Teilnehmer auffordern, die im Forum berichteten positiven Erfahrungen zu bedenken.

Auf verschiedenen Märkten werden Produkte von guten, sauberen fairen Erzeugern aus dem regionalen Slow-Food-Netzwerk ausgestellt. Besucher können in Führungen die Märkte und andere Projekte in der Stadt entdecken. Der **„Slow Guide Rio“**, der eigens für diesen Anlass erstellt wurde, bietet weitere Informationen, um die lokale Küche, Restaurants und Projekte für eine nachhaltige Ernährung kennen zu lernen. Anhand von 100 Tipps findet man „gute, saubere und faire“ Lebensmittel und einige der urbanen Landwirtschaftsprojekte, die in dieser lebendigen Metropole entstehen.

Unterschreiben Sie die Petition!

In den Wochen vor dem Erdgipfel unterstützt Slow Food auch die beiden regionalen Petitionen von Nourish 9 Billion, mit denen eine bessere Agrarpolitik nach den Grundsätzen und Empfehlungen für die öffentliche Politik gefordert wird, die vom World Agricultural Report erarbeitet wurden. Dieses Dokument, das 2008 von 59 Regierungen in Auftrag gegeben wurde, entstand aus einer vierjährigen sorgfältigen Recherche und Arbeit durch ein internationales Panel aus 400 Wissenschaftlern und Fachleuten ([IAASTD](#)).

USA – Die **Petition** fordert von den USA, dem mächtigsten Unterstützer der

industriellen Landwirtschaft, die erforderlichen Schritte einzuleiten, um diese Themen bei der Konferenz der Vereinten Nationen über Umwelt und Entwicklung zu behandeln. Weitere Informationen auf dem **Blog von Slow Food USA**.

Europa – Die **Petition** fordert eine faire, ökologische Reform der gemeinsamen EU-Agrarpolitik, die für 2013 geplant ist.

REZEPT DES MONATS

Klassischer Kartoffelsalat mit dem Bamberger Hörnla

Ein zeitloses Gericht und perfekte Beilage zu Bratwurst oder anderen gebratenen Speisen. Dieses traditionelle Rezept wird mit der deutschen Kartoffelsorte aus dem Slow Food Presidio zubereitet.

Rezepte für Kartoffelsalat gibt es so viele, wie es Kartoffelsorten gibt: Sie sind von Land zu Land, von Region zu Region (und von Familie zu Familie) verschieden. Dieses Rezept hat uns das Convivium Hohenlohe-Tauber-Main-Franken geschickt, es wird mit der Sorte Bamberger Hörnla, Slow Food Presidio, zubereitet.

Diese traditionelle Knollenfrucht mit ihrer länglichen, gebogenen Form wird noch heute in Süddeutschland angebaut, auch wenn die Pflanze sehr empfindlich und der Anbau daher besonders schwierig ist. Vom Markt ist sie fast verschwunden, man findet sie heute vorwiegend in privaten Gemüsegärten. Das Presidio setzt sich dafür ein, die Sorte zu schützen, und die angeschlossenen Bauern haben beschlossen, ein Stück ihres Landes mit dieser Sorte zu bebauen.

Traditionell wird der klassische Kartoffelsalat mit in Fett ausgebackenen Speisen serviert, die früher in der fränkischen Küche sehr verbreitet waren: Dies konnten Schweinefleisch oder Fisch, aber auch Kohl oder Rüben sein. Heute wird er auch zu Grillfleisch und zur traditionellen Bratwurst aus Rind- und Schweinefleisch gereicht.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: etwa eine halbe Stunde.

1 kg Bamberger Hörnla (man kann aber auch andere festkochende Kartoffelsorten nehmen)

50 ml natives Olivenöl extra

125 ml Gemüsebrühe

40 ml Weißweinessig

5-10 ml Honig

eine Zwiebel

ein Bund Schnittlauch, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln mit der Schale waschen. In einem Topf mit Wasser bedeckt gar kochen. Darauf achten, dass sie fest bleiben.

In der Zwischenzeit die Brühe zum Kochen bringen und die gehackte Zwiebel 10 Sekunden lang darin blanchieren. Zu der heißen (aber nicht mehr kochenden) Brühe

Essig, Honig, Salz, Pfeffer und Öl hinzugeben.

Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die noch warmen Kartoffeln in die Brühe geben. Ein bis drei Stunden abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gehackten Schnittlauch bestreuen. Wenn nötig, vor dem Servieren noch etwas Brühe angießen.

ES GEHT AUCH ANDERS

Geschirrspülmittel selbst machen

In dieser Ausgabe eröffnen wir einen Bereich mit Tipps, um chemische Produkte zu sparen bzw. ganz aus unseren Vorratsschränken und Kosmetiktaschen zu verbannen. Wir können unsere Hygiene- und Reinigungsprodukte auch selbst machen: Das ist gut für unsere Gesundheit, für die Umwelt und unser Portemonnaie!

„Es geht auch anderes“ ist ein neuer Bereich darüber, wie man Verschwendung reduzieren, Dinge wiederverwerten und recyceln und damit auch den Anteil gefährlicher Chemikalien im Haushalt verringern kann.

Den Auftakt machen wir mit dem Rezept für ein umweltfreundliches Spülmittel – das sogar essbar ist!

Die handelsüblichen Geschirrspülmittel enthalten meistens Chemikalien, die in unser Essen gelangen können und der Umwelt schaden. Für dieses Rezept dagegen werden nur Produkte verwendet, die vollständig biologisch abbaubar sind.

3 Zitronen
200 g feines Salz
150 ml weißer Essig
½ l Wasser

Drei Zitronen in Stücke schneiden und (mit Schale und Kernen) mit dem Pürierstab pürieren, bis man eine dicke Flüssigkeit erhält. 200 g feines Salz, 150 ml weißen Essig und einen halben Liter Wasser hinzugeben. Gut durchmischen und verrühren. In einem ausreichend großen Topf 15 Minuten kochen lassen. Die Mischung in einem Glasgefäß oder einer Flasche aufbewahren.

Zum Geschirrspülen genügt eine halbe Tasse für ein mit Wasser gefülltes Spülbecken. Dabei sollte man Gummihandschuhe tragen.

Dieses Spülmittel erzeugt keinen Schaum wie die handelsüblichen Produkte, reinigt aber durch die Kombination der verschiedenen natürlichen Wirkstoffe hervorragend. Probieren Sie es aus!

Kennen Sie andere Rezepte, um Hygiene- oder Reinigungsprodukte selbst herzustellen, oder haben Sie Tipps für den Umweltschutz, die Sie weitergeben möchten? Schreiben Sie uns an communication@slowfood.com mit dem Betreff „Es geht auch anders“.