



Slow Food®



Terra
madre

Newsletter

September 2012

Herzlich Willkommen in Turin

In der Hauptstadt des Piemont herrscht freudige Erwartung auf das große Event von Slow Food. Vom 25. bis zum 29. Oktober finden der Salone del Gusto und Terra Madre statt und sind zum ersten Mal in vollem Umfang für die Öffentlichkeit zugänglich: eine einmalige Gelegenheit, um mehr über Essen, das die Welt verändert zu erfahren. Möchten Sie mehr wissen? Dann lesen Sie weiter...

„**Essen, das die Welt verändert**“: so lautet der Slogan des diesjährigen Salone del Gusto und Terra Madre (<http://www.salonedelgusto.it>), der vom 25. bis zum 29. Oktober in Turin, Italien, stattfindet. Hunderte von Kleinerzeugern, Köchen und Wissenschaftlern werden die Protagonisten der größten internationalen Veranstaltung unter der Regie von Slow Food. Gäste aus der ganzen Welt bringen ihre Produkte und Geschichten mit und bieten so die Gelegenheit, die Welt des Essens und des Weins aus einer 360 Grad-Perspektive zu erforschen. In diesem Kaleidoskop aus unterschiedlichen Kulturen können die Besucher herausfinden, welche Kompetenzen und welche traditionellen und innovativen Kenntnisse erforderlich sind, um das Essen von morgen herzustellen.

Dieses Jahr werden der Salone del Gusto und Terra Madre erstmalig zu einem gemeinsamen Event zusammengelegt. Alle Stände und Veranstaltungen, die in der Vergangenheit teilweise den Branchenfachleuten vorbehalten waren, stehen jetzt in vollem Umfang den Besuchern offen. Die **Slow Food-Mitglieder** erhalten eine Ermäßigung von 50% auf die Eintrittskarte (10 Euro für die Tageskarte statt 20; 30 Euro für den 5-Tages-Pass statt 60), außerdem eine Ermäßigung von 20% bei Reservierung einer der Veranstaltungen und eine Ermäßigung von 30% auf den Preis der Bücher. In Folge ein kurzer Überblick über das Programm.

Drei Hallen des Messegeländes Turin Lingotto (1, 2 und 3) sind dem **italienischen Markt** gewidmet, insbesondere den Produkten der über 200 Slow Food Presidi und den Hunderten von Ausstellern aus den verschiedenen Regionen. Jede Region stellt in den Osteria-Bereichen einige ihrer Spezialitäten vor: die Besucher können so die authentische regionale Küche jedes Winkels der Halbinsel kosten. Durch die Zusammenarbeit mit dem örtlichen Vereinsnetzwerk wird jede Region auch ein bereichsübergreifendes Thema behandeln: vom Olivenöl über die traditionellen Techniken zur Weinherstellung bis hin zu Ernährungserziehung.

Das Programm wird durch eine Reihe von Konferenzen bereichert, die für die Besucher der Veranstaltung zugänglich sind (siehe http://salonedelgustoterramadre.slowfood.com/conferenze.plp?pagina=eventi_conferenze): Fachleute aus der ganzen Welt diskutieren über grundlegende Themen wie den Klimawandel, urbane Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, biologische Vielfalt, indigene Völker und Lebensmittelsouveränität.

Nur wenige Meter vom italienischen Markt entfernt, befindet sich in der Oval-Halle der **internationale**

Markt, auf dem man Hunderte einzigartige Produkten kennenlernen und probieren und mehr über die Projekte und Kampagnen erfahren kann, die Slow Food auf der ganzen Welt vorantreibt. Auch in diesem Fall gibt es für jede geografische Region ein übergeordnetes Thema. Im Zentrum des Afrikabereichs liegt beispielsweise ein 400 Quadratmeter großer Garten, der das Projekt der Tausend Gärten in Afrika vorstellt. Ein paar Schritte weiter bieten die Stände der Balkanländer vier verschiedene Wege, um die noch wenig bekannten gastronomischen Schätze dieser Region kennenzulernen. Im Oval werden über 100 **Presidi** und sechs **Märkte der Erde** aus dem Slow Food-Netzwerk zugegen sein. Der belebte Bereich der **Straßenküchen** hingegen bietet Street-Food-Spezialitäten aus aller Welt, die man auch genießen kann, während man weiter über die Stände schlendert: eine authentische und originelle Form von Fast Food!

Einer der Kernpunkte der Veranstaltung ist und bleibt die Ernährungs- und Geschmacksbildung. Es wird verschiedene interessante und unterhaltsame Veranstaltungen für Kinder und Erwachsene geben. Man kann sich dafür auf [dieser Seite](#) voranmelden. Die Veranstaltungen werden auf Italienisch und Englisch angeboten. Slow Food-Mitglieder bekommen eine Ermäßigung von 20% auf den Preis der Karten. Es gibt auch wieder über 100 **Geschmackserlebnisse**, die nunmehr legendären Slow Food-Verkostungen unter Anleitung von Erzeugern, Köchen, Inhabern von Weinkellern, Bierbrauern und anderen Experten. In den **Theatern des Geschmacks** hingegen kann man Köche aus der ganzen Welt bei der Arbeit beobachten, und Einblicke in ihre Tricks und Geheimnisse gewinnen. Die Veranstaltungen aus dem **Master of Food** „Gartenbau“ und „Küche ohne Verschwendung“ liefern Anregungen, um auch zu Hause eine nachhaltige Erzeugung und bewussten Konsum von Lebensmitteln zu verbreiten. Bei den **Autorengespräche** können Sie zehn internationale Protagonisten aus der Welt des Essens und des Weins in entspannter und intimer Atmosphäre treffen.

Nicht zu vernachlässigen ist auch ein Besuch in der **Vinothek**, einer spektakulären Ausstellungsfläche mit mehr als 1.200 italienischen Weinsorten zum Verkosten, viele davon im Weinführer *Slow Wine* des Verlags Slow Food Editore besprochen. Am Ende des Tages verlässt die Veranstaltung das Lingotto-Gelände und lädt zu einer der **Verabredungen zum Essen**, die von einer internationalen Mannschaft aus renommierten Köchen in einigen der besten Restaurants in Turin und Umgebung ausgerichtet werden. Wer jedoch ein einfacheres Gericht bevorzugt, kann die **Piazza della Pizza** besuchen, wo die besten neapolitanischen Pizzabäcker mit Zutaten aus den Slow Food Presidi köstliche Pizzen zubereiten. Dazu werden einige der besten handwerklich gebrauten Biere serviert.

Laden Sie hier das vollständige Programm herunter <http://salonedelgustoterramadre.slowfood.com/upl/docs/050_Programma_salone_ITA.pdf> und besuchen Sie die Website der Veranstaltung, <http://slowfood.com/>

<http://salonedelgustoterramadre.slowfood.com/>

Jetzt anmelden!

Die Plätze für die Geschmackserlebnisse, die Theater des Geschmacks, die Autorengespräche, die Veranstaltungen des Master of Food und die Verabredungen zum Essen sind begrenzt, daher ist eine Voranmeldung notwendig. Die Anmeldung kann online bis zum 18. Oktober 2012 erfolgen. Telefonische Voranmeldungen sind nicht möglich. Eventuell frei gebliebene Plätze werden am Tag der Veranstaltung verkauft.

Schauen Sie sich das Programm an und melden Sie sich baldmöglichst an

http://salonedelgustoterramadre.slowfood.it/eventi.plp?pagina=laboratori_del_gusto

Vorteile für Slow Food-Mitglieder

Die Mitglieder von Slow Food haben zahlreiche Vorteile http://salonedelgustoterramadre.slowfood.com/visitatori.plp?pagina=vantaggi_soci: Eintrittskarten zum halben Preis, Ermäßigung von 20% bei Reservierung von Veranstaltungen Ermäßigung von 30% auf den Preis der Bücher und Souvenirs der Veranstaltung.

Machen Sie mit!

Sie können uns auf **Facebook** <https://www.facebook.com/salonedelgustoterramadre> und auf **Twitter** <https://twitter.com/#!/SlowFoodHQ> hashtag:#SaloneDelGusto folgen.

SLOW-GESCHICHTEN

Ein afrikanischer Nutzgarten in Turin

Die Besucher vom Salone del Gusto und Terra Madre 2012 können zwischen Bananen und Vetiver, zwischen Hibiskusblüten und Papayabäumen herumspazieren und sich das Projekt der Tausend Gärten in Afrika aus der Nähe anschauen

Eine ausgefallene Idee, ein verrücktes Vorhaben. Einen afrikanischen Garten im herbstlich grauen Piemont anlegen. Die letzte Seite einer Geschichte, die Slow Food in den letzten beiden Jahren in jede Ecke und an jeden Winkel der Welt gebracht hat, um **Tausend Gärten in Afrika** anzulegen. Wie kann man ein so weitreichendes und wichtiges Projekt auf dem **Salone del Gusto und Terra Madre** vorstellen? Sicher nicht mit Tafeln, Wörtern, Fotografien. Eine Weile lang haben wir Lösungen erwogen wie Container mit afrikanischem Obst und Gemüse zu importieren, oder Marmeladen, Säfte und getrocknete Gemüse auszustellen.

Dann kam uns eine Idee, die anfangs ziemlich verrückt erschien: einen großen afrikanischen Nutzgarten in Turin anlegen. Den Besuchern die Möglichkeit geben, die Pflanzen zu sehen und dazwischen herumzulaufen. Die Blattgemüsesorten (in Afrika isst man die Blätter von Kartoffel, Kürbis, Amaranth, Maniok,...) und die Heilkräuter kennenzulernen, und zu erfahren, mit welchen Nutzpflanzen man Schädlinge bekämpfen kann (z.B. Vetiver). Aus der Nähe ein Samenbeet zu beobachten und die Kreuzung zweier Produkte, Düngemittel ohne chemische Substanzen kennenzulernen; zu lernen, wie man Tröpfchenbewässerung durchführen kann, ohne kostenintensive Ausrüstung zu benötigen, sondern mit uralten Methoden (wie Tongefäße mit Löchern) oder neuen Techniken (recycelte Flaschen an einen Faden hängen); Umzäunungen ohne Netz und Zement herzustellen, sondern aus dem, was man rund um den Garten findet: Zweige, Palmblätter, Bambus, Dornbüsche.

Kurz gesagt: ein großer didaktischer Nutzgarten im Oval, im Herzen des afrikanischen Ausstellungsbereichs. Ein 400 Quadratmeter großer Raum, gefüllt mit Erde und durchzogen von einigen Pfaden, wo die Pflänzchen, die Fruchtbäume, die Samenbeete und der Komposter angelegt werden...

Der afrikanische Nutzgarten repräsentiert alle 25 Länder, die an dem Projekt mitwirken, und damit auch kein spezielles: dort werden Produkte und Techniken zusammengebracht, die in der Natur aufgrund der verschiedenen Breitengrade und der jahreszeitlichen Wachstumsphasen nicht nebeneinander existieren könnten. Die Entstehung dieses Gartens ist dem Einsatz von Alda Garro zu verdanken, die in ihrem Landwirtschaftsbetrieb in Peveragno (Provinz Cuneo), seit Monaten sät und die bizarrsten Sorten wachsen lässt, damit sie Ende Oktober bereit sind. Unterstützt wird sie dabei von drei Agrarwissenschaftlern: Ezio Giraudo, Francesco Sottile und Cristiana Peano.

Eine gerechtfertigte Ausnahme, nur für ein einziges Mal, um den biologischen Artenreichtum dieses außergewöhnlichen Kontinents kennen und verstehen zu lernen, von dem wir alle abstammen.

Auszug aus „Ein afrikanischer Nutzgarten in Turin“ von Serena Milano, veröffentlicht in italienischen Slowfood Magazin Nr.55

Entdecken Sie den afrikanischen Nutzgarten auf dem Salone del Gusto und Terra Madre [linkto: <http://salonedelgustoterramadre.slowfood.it>], vom 25. bis zum 29. Oktober in Turin, Italien

Krieg in Mali bringt Wissen in Gefahr

Der Konflikt, der seit März Mali zerrüttet, verschont auch die Hersteller des neuen Slow Food Presidios der Katta-Nudeln aus Timbuktu und Gao nicht

Die Zerstörung der Mausoleen von Timbuktu durch die islamischen Milizen hat auf der ganzen Welt großes Aufsehen erregt und die Aufmerksamkeit auf einen Krieg gelenkt, der neben den historischen Bauwerken auch viele Menschenleben zerstört hat. Wenn in Mali das Kulturerbe unter Beschuss steht, so sind auch die Kenntnisse in Verbindung mit Landwirtschaft und Lebensmitteln bedroht. Vor Ausbrechen des Konflikts hat Slow Food zusammen mit der FAO und dem Ministerium für Auswärtige Angelegenheiten (italienische Entwicklungszusammenarbeit) an der Aufwertung traditioneller Produkte aus diesem Land gearbeitet, ebenso wie von Produkten aus Guinea-Bissau, Sierra Leone und dem Senegal (http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/ita/pagina.lasso?-id_pg=131). Ein Projekt, das auch zur Identifizierung und zur Gründung des Presidios der Katta-Nudeln aus Timbuktu und Gao führte (http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/ita/presidi/dettaglio_presidi.lasso?-id=4450). Diese Städte befinden sich im Azawad, einer Region im Norden des Landes, für die die Tuareg und die MNLA (Mouvement National pour la Liberation de l'Azawad, Nationale Befreiungsbewegung für den Azawad) die Unabhängigkeit beanspruchen.

Die Katta-Nudeln werden von den Frauen der Gemeinschaft aus Weizenmehl hergestellt und erinnern in ihrer Form stark an die italienischen Trofie. Die Nudeln werden getrocknet und geröstet und mit einer Sauce aus Trockenfisch, Tomate, Fleisch und Gewürzen gegessen.

Almahdi Al Ansari, der Referent des Presidios, erklärt: «Die Frauen können heutzutage in Timbuktu nicht aus dem Haus gehen, wenn sie nicht in Begleitung eines Mannes aus der Familie und komplett verschleiert sind. In dieser Gegend waren die Abteilungen der Regierungsarmee stationiert. Die hellhäutige Bevölkerung wurde als Unterstützer der Unabhängigkeitskämpfer gesehen und floh daher aus der Region, weil sie um ihr Leben fürchtete. Einige Frauen des Presidios befinden sich jetzt in den Flüchtlingslagern in Mauretanien und Burkina Faso. Die Wirtschaft kam zum Stillstand, die Landwirtschaft ist zerstört, man sät und erntet nicht mehr.»

Der dramatische Bericht von Almahdi enthält nur eine positive Nachricht: «Einige dunkelhäutigere Frauen sind hier geblieben. Sie stellen weiter Katta-Nudeln her und die Produktion hat sich gesteigert, wenn nicht sogar verdoppelt, weil die Leute keinen Reis mehr essen können, der aus dem Süden kommt, es aber reichlich Mehl aus Algerien gibt.»

Weitere Informationen:

www.slowfoodfoundation.com [linkto:

http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/eng/presidi/dettaglio_presidi.lasso?-id=4450

Laden Sie hier [linkto

http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/eng/pubblicazioni/pubblicazioni.lasso?-id_pg=27 **die Publikationen herunter, die Slow Food im Rahmen der Zusammenarbeit mit der FAO herausgegeben hat**

Entdecken Sie dieses Presidio auf dem Salone del Gusto und Terra

Madre[linkto: <http://salonedelgustoterramadre.slowfood.it>, vom 25. bis zum 29. Oktober in Turin, Italien

SLOW EUROPE

Mehr als Schachteln!

Die Aussteller von Salone del Gusto und Terra Madre überbieten sich fast dabei zu zeigen, dass auch die traditionellen Produkte Innovationen brauchen, um wirklich umweltfreundliche Verpackungen zu garantieren. Auf der Messe in Turin Lingotto wird daher der Preis SlowPack 2012 verliehen...

Verpackungsmaterial zählt zu den Hauptabfallquellen im Haushalt. Wie können wir Konservendosen, Plastik und Verpackungen vermeiden, von denen die Supermärkte voll sind?

Mit SlowPack, dem ersten Preis für innovative und nachhaltige Verpackungen, öffnet Slow Food die Pforten für neue Ideen. Der Wettbewerb wird zeitgleich zum **Salone del Gusto und Terra Madre** abgehalten und steht allen Erzeugern offen, die ihre Produkte auf dem Salone ausstellen.

Ziel des Preises ist es, über die Auswirkungen nachzudenken, die traditionelle Verpackungen auf die Umwelt und auf die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln haben.

Seit einigen Jahren sind die Erzeuger des Slow Food-Netzwerks dabei, ökologische und innovative Verpackungen auszuarbeiten.

In Kampanien benutzen einige Erzeuger beispielsweise biologisch abbaubare Netze, um die neapolitanischen Paprika der Sorte Papacelle aus einem Slow Food Presidio zu verpacken. Die Verpackung wird von Hand verschlossen, ohne zusätzliche Klammern oder Materialien, und wird daher dem Kriterium der Reduktion der Komponenten gerecht.

Der **Kreuzkümmel von Alnif**, ein Slow Food Presidio aus dem Südosten Marokkos, wird auf dem örtlichen Markt in Plastiktüten verkauft, die mit Klebeband verschlossen werden. Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt hat eine kostengünstige wiederverwertbare Verpackung entworfen. Die Erzeuger werden auch bei der Herstellung der Verpackung des Produkts miteinbezogen. Die Schachtel aus vollständig recycelbarem Karton hat keine Teile, die verklebt werden müssen. Es wurde außerdem ein Stempel entworfen, damit die Erzeuger von Hand ihre Etiketten auf die Schachtel stempeln können.

In Kenia, um ein anderes Beispiel zu nennen, verpackt das Lebensmittelbündnis von Bukusu das Schilfsalz aus dem Fluss Nzoia (ein Slow Food Presidio) auf ganz einfache Art und Weise, dazu umweltfreundlich und kostenlos: zwei Bananenblätter, die vor Ort gepflückt und eine Nacht lang unter heißer Asche getrocknet werden, werden zu einem Bündel gefaltet und mit einem aus den Blätter gefertigten Faden zusammengebunden. Das Salz wird so auf dem örtlichen Markt verkauft, ohne Plastiktüten oder andere Materialien zu nutzen.

Seit 2008 benutzen die Erzeuger des roten Knoblauchs aus Nubia, einem sizilianischen Presidio, ein neues vierköpfiges Gewebe, das eine Art Häkchen zum Aufhängen bietet.

Der Preis SlowPack 2012 legt besonderen Fokus auf Thematiken wie die Rückgewinnung traditioneller Verpackungs- und Konservierungsmethoden; die Innovation und Nachhaltigkeit von wiederverwendbaren, recycelbaren und biologisch abbaubaren Materialien, die aus hochgradig energieeffizienten Verfahren gewonnen werden; Etiketten, die nicht nur eindeutig über die Herkunft der Inhaltsstoffe und die Geschichte des Produkts Auskunft geben, sondern auch Hinweise liefern, wie man die Verpackung wieder verwenden oder entsorgen kann.

Slow Food freut sich schon darauf, die Vorschläge der Produzenten zu präsentieren. Die Gewinner des Wettbewerbs SlowPack 2012 werden anlässlich des Salone del Gusto und Terra Madre vom 25. – 29. Oktober in Turin ausgelobt!

Weitere Informationen:

www.slowfood.com [linkto:

<http://salonedelgustoterramadre.slowfood.com/dettaglioStampa.plp?tipo=UltimaOra&id=14aa3aa17ffad29707b0324afedd742ben>

REZEPT DES MONATS

Kichererbsenpüree mit Garnelen

Der italienische Koch Fulvio Pierangelini stellt uns sein Rezept für dieses sehr beliebte Gericht vor. Ein köstlicher Vorgeschmack auf das Theater des Geschmacks, das er anlässlich des Salone del Gusto und Terra Madre in Turin präsentieren wird

Wie die amerikanische Köchin Alice Waters sagt: „Mit den besten und leckersten Zutaten ist es ganz einfach, zu kochen. Und das Gericht wird außergewöhnlich sein, denn es schmeckt nach dem, was es ist.“ Diese Philosophie teilt auch der renommierte italienische Koch Fulvio Pierangelini, der bei einem Theater des Geschmacks mit dem Thema „Gerichte, die Geschichte gemacht haben“ seine *passatina di ceci con gamberi* (Kichererbsenpüree mit Garnelen) diesen Oktober auf dem Salone del Gusto in Turin präsentiert.

Pierangelini, Gründer des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Gambero-Rosso-Restaurants in der Toskana, ist ein beispielhafter Vertreter der Mittelmeerküche, bekannt dafür, einfache Gerichte durch gastronomisches Fingerspitzengefühl und feinsinnige Kombinationen in exzellente Kreationen zu verwandeln. Bei dieser legendären Vorspeise aus Kichererbsenpüree und leicht gedünsteten Garnelen hängt der Erfolg dieser Kombination von nur sechs grundlegenden Zutaten ab: von der Qualität der frischen Garnelen (siehe dazu die Tipps zum Kauf nachhaltiger Garnelen), der Kichererbsen, des extranativen Olivenöls und sogar des verwendeten Salz und Pfeffers ab.

Und hier kommt das Rezept für das **Kichererbsenpüree mit Garnelen**, dem von Fulvio, welches er im [Theater des Geschmacks](#) in Turin präsentieren wird.

für 4 Personen

100 g getrocknete Kichererbsen

800 g Garnelen

eine Knoblauchzehe

ein kleiner Zweig Rosmarin

extranatives Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer

Die Kichererbsen 12 Stundenlang einweichen, dann abtropfen lassen, abspülen und in reichlich Salzwasser unter Zugabe von Knoblauch und Rosmarin 40 Minuten lang kochen.

Nach dem Kochen die Kichererbsen abgießen und durch ein feines Sieb pürieren.

Garnelen schälen, den Darm auf dem Rücken entfernen und andünsten. Das Kichererbsenpüree auf tiefen Tellern als Cremespiegel anrichten und einige Garnelen darauf legen. Einen Schuss Öl darüber geben, nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einige Schüler von Fulvio Pierangelini haben uns berichtet, dass das Kichererbsenpüree nach dem Sieben noch mit einem Schuss Öl verfeinert und dann mit dem Stabmixer püriert wird, bis eine glatte und weiche Creme entsteht.

Gute, saubere und faire Garnelen auswählen

Viele Garnelen (Black Tiger Garnelen, Riesengarnelen, weiße Garnelen), die problemlos in allen Supermärkten weltweit zu finden sind, werden in tropischen Gewässern gezüchtet und sollten gemieden werden. Garnelenzucht ist verantwortlich für die Zerstörung der Mangrovenwälder, die gravierende Auswirkungen auf Umwelt, Gesellschaft und Kultur hat. Bei Garnelen aus Wildfang haben die Schleppnetzfishdampfer die höchsten Beifangraten aller kommerziellen Fischereitechniken.

Entscheiden Sie sich für nachhaltige Garnelen aus Wildfang oder Garnelen aus Biozucht aus Ihrer Region.

Auf der **Website von Slow Fish** erhalten Sie weitere Tipps und Informationen.
<http://www.slowfood.com/slowfish/>

Es geht auch anders

Insektenschutz mit ätherischen Ölen

Man muss sich nicht mit chemischen Mitteln einschmieren, um die Mücken fernzuhalten. Probieren Sie dieses duftende Hausmittel aus einem Mix von ätherischen Ölen...

Befüllen Sie eine kleine Flasche oder einen Bestäuber (50-100 ml) mit einem Öl, das die Haut nicht reizt (sehr gut geeignet sind Olivenöl, Mandelöl, Jojoba- oder Kokosöl).

Fügen Sie einige Tropfen ätherische Öle hinzu, und zwar Zitronenmelisse, Eukalyptus, Rosmarin und Lavendel. Tragen Sie die ätherischen Öle keinesfalls direkt auf die Haut auf. Vermischen Sie alles gut. Tragen Sie eine kleine Dosis auf die Haut oder die Kleidung auf und genießen Sie ungestört den Abend!

Möchten Sie Rezepte für selbstgemachte Produkte oder Tipps für ein grüneres Leben mit anderen teilen? Schreiben Sie mit dem Betreff „Es geht auch anders“ an communication@slowfood.com.