



Slow Food®



Terra
madre

Newsletter

November 2012

Was ist deine Botschaft für den 10. Dezember?

Mach mit beim Terra Madre Day, dem großen Fest von Slow Food um weltweit lokale Lebensmittel zu feiern

Welche Spezialitäten hat deine Region oder deine Gemeinschaft zu bieten? Gibt es einzigartige kulinarische oder landwirtschaftliche Traditionen, die du bewahren möchtest? Willst du ein politisches Thema ansprechen, das dir besonders wichtig ist? Kennst du ein traditionelles Lebensmittel, das Gefahr läuft, in Vergessenheit zu geraten? Was wünschst du dir für die Zukunft? Welche Botschaft möchtest du der Welt mitgeben?

Der Terra Madre Day ist das weltweite Fest von Slow Food, bei dem jedes Jahr am 10. Dezember die lokalen Lebensmittel und das lokale Essen gefeiert werden. Dieser Tag ist der beste Anlass für alle Lebensmittelbündnisse, sich zu Wort zu melden und die Aufmerksamkeit auf die Themen zu lenken, die ihnen besonders wichtig sind. An diesem Tag feiern wir unsere lokalen Lebensmittel auf der ganzen Welt auf viele verschiedene Arten: mit einem Picknick oder einer gastronomischen Messe, mit einer Filmaufführung oder einem Treffen, einem Bauernmarkt oder einfach mit einem Abendessen unter Freunden. Mehr als tausend Veranstaltungen vermitteln einerseits eine starke kollektive Botschaft, und gleichzeitig tausend verschiedene individuelle Botschaften über die Zukunft, die wir uns wünschen.

Es ist noch ungefähr ein Monat bis zum Terra Madre Day und täglich gehen neue Vorschläge ein... In **Mali** wird eine Köchin jungen Frauen beibringen, das *Sinassar* zuzubereiten (eine Art Fladenbrot auf Basis von Reismehl, das früher zu besonderen Anlässen gebacken wurde). Damit lässt sie eine Tradition wieder aufleben, die Gefahr lief, zu verschwinden. Im **palästinensischen** Flüchtlingslager von Farra wird der Terra Madre Day eine Botschaft der Hoffnung überbringen: die Flüchtlinge bereiten dort nicht nur traditionelle Speisen zu, organisieren Workshops und tanzen gemeinsam Volkstänze, sondern erzählen auch Geschichten von ihrem Leben vor der Emigration. Die Veranstaltung soll „den Flüchtlingen neue Hoffnung auf eine Rückkehr nach Hause geben“, so die Organisatoren. Zeitgleich werden in den Wäldern **Malaysias** die „wunderbaren Ulam“ gefeiert, die örtlichen Kräuter, die in der malaysischen Küche meist roh verwendet werden. In **Bolivien** zeigt ein Essen mit 0 km-Zutaten den zirka 60 Teilnehmern, dass man gutes, sauberes und faires Essen auch in unmittelbarer Nähe von Zuhause finden kann. Die Mitglieder des Conviviums von Røros werden in **Norwegen** ihre alten Kochbücher aus dem Schrank holen und gemeinsam nach einem traditionellen Rezept Ingwerbier zubereiten, während in **Kanada** fünf Köche des Conviviums von Edmonton ehrenamtlich Kochkurse in einem Frauenhaus anbieten, um zu zeigen, dass gutes Essen ein Recht für alle Menschen ist.

Zahlreiche Veranstaltungen bringen so die Energie (und die Lebensmittel!) des Salone del Gusto und Terra Madre - des internationalen Treffens von Slow Food, das im Oktober stattgefunden hat - in die verschiedenen Länder: von Südafrika über Vietnam bis nach Weißrussland organisieren sich die Besucher und Delegierten des Salone, um die Erfahrungen dieser großen Veranstaltung in Turin miteinander und mit anderen zu teilen.

Aber Taten sagen mehr als Worte! Feiere am 10. Dezember mit uns und überbringe deine Botschaft an die Welt. Finde eine Veranstaltung in deiner Nähe oder plane deine eigene, ob groß oder klein, wo auch immer du bist. Hol dir Anregungen von den Bildern und Texten auf der Webseite von Terra Madre. Und vergiss nicht, deine Veranstaltung zu registrieren: dann erscheint sie auf der Terra Madre-Landkarte und wird mit allen anderen Aktionen veröffentlicht, die an diesem Tag stattfinden, um eine wirklich weltweite Feier ins Leben zu rufen.

www.slowfood.com/terramadreday

SLOW-GESCHICHTEN

10 Worte, die die Welt verändern

Die Eröffnungsfeier von Salone del Gusto und Terra Madre war von den Beiträgen zehn großer Redner geprägt. Alice Waters, Vandana Shiva, José Graziano Da Silva – um nur einige zu nennen – präsentierten Schlüsselbegriffe wie Erde, Saatgut, Wasser, Bildung und biologische Vielfalt

Die Eröffnungsfeier von Salone del Gusto und Terra Madre war von den Beiträgen zehn großer Redner geprägt. Alice Waters, Vandana Shiva, José Graziano Da Silva – um nur einige zu nennen – präsentierten dem farbenfrohen Publikum im palaolympischen Stadion Isozaki von Turin Schlüsselbegriffe wie Erde, Saatgut, Wasser, Bildung und biologische Vielfalt. Unter den Zuhörern befanden sich viele Vertreter der Slow Food Convivien sowie der Lebensmittelbündnisse aus der ganzen Welt.

Vielfalt

„Terra Madre feiert die Vielfalt. Sprachliche und kulturelle Vielfalt, Vielfalt der Farben und Geschmäcker. Vielfalt ist die grundlegende Voraussetzung für Ernährungssicherheit. Wir alle wissen, wie wichtig Essen für unser Leben ist. [...] Es gab eine Zeit, in der die Menschen Tausende verschiedener Gemüse- und Getreidesorten anbauten. Unsere heutige Landwirtschaft jedoch, wird von wenigen hundert Sorten bestimmt. Aber jetzt ist nicht der Moment um zu klagen. Wir müssen den Fokus auf die Zukunft richten und nachhaltige Ernährungsmodelle fördern.“

José Graziano Da Silva, Generaldirektor der FaO

Saatgut

„Im Saatgut erneuert sich das Leben. Lebensmittel beginnen Saatgut. In den indischen Sprachen bedeutet das Wort „Samen“ „das, aus dem das Leben hervorgeht.“ Trotzdem ist diese Quelle des Lebens heutzutage von Spekulation und Privatisierung bedroht. Ein Samen ist seiner Natur nach ein Geschenk. Der Apfelsamen sagt nicht: „Zahl mir zuerst das Urheberrecht, wenn du einen Apfel willst.“ Die Gier kann allerdings nicht akzeptieren, dass der Samen die Belohnung dessen ist, der ihn anbaut. Samen werden nicht erfunden, sie sind das Ergebnis jahrtausendelanger Entwicklung und Kreuzung. Jede Forderung nach der Patentierung von Saatgut ist ein Diebstahl, sie ist Biopiraterie.“

Vandana Shiva, Vorsitzende und Gründerin von Navdanya, Indien

Bildung

„Die Freude am Essen muss Hand in Hand mit der Gerechtigkeit gehen. Eine Stärke von Slow Food ist eben diese Fähigkeit, diese beiden Dinge zu vereinen. Die Freude und der Genuss

bringen die Menschen an einem Tisch zusammen, sie schaffen eine neue Bindung zwischen den Tischgästen und dem Essen und neue Beziehungen zwischen den Menschen untereinander. Über die Schulen können wir alle Kinder erreichen und wenn wir alle beginnen, unsere Kinder mit gesunden, leckeren und nachhaltigen Lebensmitteln zu ernähren, kann diese Art von Ernährung ein Recht für alle werden, nicht mehr nur ein Privileg für wenige. Wir alle wissen, dass unsere Kinder unaufhörlich der Propaganda für Fastfood ausgesetzt sind, und genau deshalb brauchen wir eine universelle und konkrete Lösung wie eine gute Ernährungserziehung.“

Alice Waters, Vorsitzende und Gründerin des Projekts Edible Schoolyard, Vereinigte Staaten

Netzwerke

„Wir feiern heute wie eine große Familie ein gemeinsames Projekt, für das wir alle an einem Strang ziehen mussten und für dessen Umsetzung wir viel Mühe, Zeit und Arbeit eingesetzt haben. In Uganda haben wir Bauern, Freiwillige, Händler, Köche, Journalisten, lokale Institutionen, Verbraucher und Schulen zusammengebracht, die gemeinsam für den Schutz der biologischen Vielfalt, der kulinarischen Traditionen und der Werte unseres Landes kämpfen. Um eine nachhaltige Wertschöpfungskette für Lebensmittel aufzubauen, müssen viele Akteure zusammenarbeiten und um die Kette zu schützen, muss man in Kontakt bleiben und gemeinsam in Netzwerken arbeiten, wie denen von Slow Food und Terra Madre.“

Edward Mukiibi, Slow Food Mukono, Koordinator in Uganda für das Projekt Tausend Gärten in Afrika

Erde

„Die Erde wird seit Menschengedenken ausgebeutet und misshandelt, aber ihre Stimme ist nie verstummt und sie hat nie aufgehört, voller Hingabe zu uns zu sprechen. Wir lieben unsere Erde, sie ist die Einzige, die wirklich existiert, und all die übervollen Körbe mit heiliger Nahrung hervorbringt, die auf den Tischen der ganzen Welt landen. Die Erde kann ein großer wunderbarer Garten sein, in dem der Mensch die Früchte der Erkenntnis erntet. Durch Respekt, Hingabe und Kreativität garantiert dieser immense Schatz an Erkenntnissen, dass die Erde uns nicht nur unser tägliches Brot gibt, sondern all ihren Kreaturen auch Würde, Freiheit, Lebensqualität und Freude bietet.“

Carlos Vanegas Valdebenito, CET Expo Movil, Chile

Verschwendung

„Wenn es uns gelänge, die Lebensmittelverschwendung um die Hälfte zu reduzieren, hätten wir genügend Nahrung um 1 Milliarde Menschen mehr zu ernähren, ohne dabei die Produktion zu steigern oder unseren Ressourcen mehr als nötig abzuverlangen. [...] In Bezug auf Hunger ist Null die einzig akzeptable Zahl.“

José Graziano Da Silva, Generaldirektor der FAO

Wasser

„Die Präsenz des Wassers auf der Erde schenkte uns das Leben. Wir menschlichen Lebewesen sind organisiertes Wasser. Der Boden absorbiert Wasser wie einen kostbaren Schatz, und nährt damit die Abermillionen von Pflanzenarten, die biologische Artenvielfalt dieser Welt. Bäche und Flüsse durchkreuzen die Kontinente und münden in Ozeane und Seen, und jeder Wasserlauf bietet uns wertvolle Ressourcen. Ist dieses Wasser jedoch einmal verschmutzt, so ist es nicht mehr lebenserhaltend, sondern wird zu einer Quelle von Giftstoffen, die Krankheiten und Tod verursachen. Es liegt in unserer Macht, das Leben in den Mittelpunkt zu stellen und die Quelle des Lebens rein zu halten: dazu müssen wir jedoch anfangen die Umwelt zu säubern.“

Carmen Martinez, Koordinatorin des Amaranth-Presidios aus Tehuacan, Mexiko

Energie

„Nach dem nuklearen Zwischenfall, der unsere Gegend hochgradig verstrahlt hat, haben wir begonnen, Systeme zu suchen, mit denen die Lebensmittelerzeuger ihre Grundstücke und Produkte vor der Verstrahlung retten können. Die Kernenergie kann viele Grundlagen, auf die sich die Slow Food Bewegung stützt, von Grund auf zunichtemachen, daher halten wir es für unerlässlich, den Einsatz erneuerbarer Energien voranzutreiben. Es ist völlig sinnlos,

hochriskante Energiequellen einzusetzen, die die Umwelt verschmutzen und eine Gefahr für die Menschen, die Lebensmittel, das Leben an sich und ein so unschätzbar kostbares Gut wie unsere Erde darstellen.“

Yoko Sudo, Slow Food Fukushima, Japan

Biologische Vielfalt

„Die meiner Region, dem Balkan, ist biologische Vielfalt von Kulturen und Lebensmitteln das Ergebnis einer enormen Vielfalt an landwirtschaftlichen Praktiken und gastronomischen Traditionen. Es gibt hier sehr viele uralte Tierrassen und Pflanzenarten. Die Globalisierung und die Industrialisierung der Landwirtschaft haben im Bereich der Viehzucht und Landwirtschaft zu einer zunehmenden Verbreitung von Praktiken geführt, die sich auf nur wenige Rassen und Arten konzentrieren. Das ist ein unheimlich gefährlicher Trend. Der Schutz der seltenen Arten ist gleichzeitig ein Garant für die Zukunft unserer Gemeinschaften. Nur auf diese Weise können wir, wenn wir alle zusammenarbeiten, das Erbe der landwirtschaftlichen Biodiversität bewahren und es an die nächsten Generationen weitergeben.“

Ivanov Sergej, Lebensmittelbündnis der Viehzüchter aus Stara Planina, Serbien

Feier

„Terra Madre wurde in den letzten Jahren neugierig beobachtet und als anthropologisches und folkloristisches Kuriosum betrachtet. Das ist kurzsichtig. Die Bewegung muss als großes, politisches Phänomen wahrgenommen werden... Die politische Botschaft von Terra Madre realisiert sich mit Freude und Heiterkeit. Diese Krise besiegt man nicht durch Melancholie und Resignation. Bei Terra Madre gehen Politik und Lebensfreude Hand in Hand...“

Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food International

Leichte Kavallerie für Slow Food

Auf dem Salone del Gusto und Terra Madre 2012 kam das internationale Jugendnetzwerk zusammen, um sich über neue Projekte und große Ziele auszutauschen

«Eine besondere Stärke unserer Bewegung ist es, dass in ihr verschiedene Generationen aufeinander treffen. Ihr habt ein außergewöhnliches Netzwerk aufgebaut, jetzt müsst ihr weiterhin Mut zeigen und hoch fliegen», wandte sich der Gründer von Slow Food, Carlo Petrini, an die jungen Teilnehmer von **Slow F...uture**, dem Treffen der Vertreter des Slow Food Youth Networks im Lingotto.

Die jungen Aktivisten reisten aus der ganzen Welt nach Turin an, von Brasilien über Australien, von Holland bis Indien. Das Treffen auf dem Salone del Gusto und Terra Madre war für sie eine gute Gelegenheit, über ihre Projekte zu berichten, Erfahrungen auszutauschen und insbesondere über die Zukunft der Bewegung zu diskutieren.

Der Präsident von Slow Food forderte die jungen Menschen in seiner Rede dazu auf, als „leichte Kavallerie“ der Bewegung auf Angriff zu schalten, durchzubrechen und eventuell „diejenigen aufzusammeln, die zurückgefallen sind.“

Mit welchem Ziel? «Eine *polis universale* zu bauen, deren größte Stärke die Vielfalt ist.»

Von Internationalität sprach auch Joris Lohman, Verantwortlicher der Bewegung aus Holland: «Wir müssen unser politisches Profil stärken und neue globale Initiativen für die Zukunft der Lebensmittel vorantreiben.»

Große Herausforderungen warten also auf die jungen Aktivisten des Slow Food Youth Networks. Francesco Scaglia, der zusammen mit Ludovico Roccatello auf die Bühne kam, um die 25 italienischen Gruppen des SFYN zu vertreten, drückte es so aus: «Wir sind die

Generation, die der Welt das Konzept von gutem, sauberem, und fairem Essen beibringen und das Nahrungsmittelsystem wirklich verändern kann».

Der nächste Punkt auf der Tagesordnung des Slow Food Youth Networks war die Konferenz *Dire, fare, zappare: pratiche e politiche per l'agricoltura dei giovani (Besprechen, handeln, hacken: politische und praktische Aspekte für eine junge Landwirtschaft)*, bei der es darum ging, wie die neuen Medien den jungen Leuten helfen können, die Welt des Essens zu erkunden und zu verbreiten. Weiterhin ging die Konferenz darauf ein, wie wichtig der Beitrag der unter 35-Jährigen ist, um die Zukunft der Landwirtschaft neu zu interpretieren und welche Rolle die GAP bei all dem spielt. Nur knapp 7% der europäischen Landwirte ist jünger als fünfunddreißig Jahre, daher müssen im Bereich Landwirtschaft und Lebensmittel Modelle in das neue System eingehen, bei denen die jungen Leute im Mittelpunkt stehen.

www.sfyn.org

Slow Tourismus: ein Ausweg aus der Krise?

Für Portugal, Griechenland und Spanien können traditionelle Produkte Landwirtschafts-verbundener Tourismus neue Chancen für die Zukunft bieten...

Portugal, Italien, Griechenland und Spanien werden heutzutage mit dem wenig erfreulichen Akronym PIGS bezeichnet: Sie sind Europas giftiger Ballast, denn hoch verschuldet. Drei Geschmackserlebnisse auf dem Salone del Gusto und Terra Madre 2012 stellten jedoch neue Sichtweisen auf diese Länder vor und gaben Einblick in die Mühen, die sie auf sich nehmen, um die Krise hinter sich zu lassen. Die Rede ist von einer Rückkehr zur Ländlichkeit, indem sie die für ihre Geschichte und Kultur typischen Produkte in den Mittelpunkt stellen und Tourismusmodelle einführen, die sich von den üblichen Klischees Sonne, Strand und Meer abheben, um so ihr Land wieder aufzuwerten.

Griechenland befindet sich im Strudel der Finanzkrise und auch sein Weinsektor bekommt die Folgen zu spüren. Antonios Kioseoglou, Önologe der Kantine Kir-Yianni und Mitglied des Slow Food Conviviums Thessaloniki Ost, erzählte in Turin, dass die Griechen praktisch komplett aufgehört haben Wein zu kaufen. „Die Verkaufszahlen sind um 20-30% eingebrochen“, gab er an. Zwar gab es einen Anstieg im Export, durch die Vermarktung des Landes im Ausland, jedoch habe dies nicht gereicht die inländischen Verluste aufzufangen. „Wir arbeiten Tag und Nacht daran, unsere Weine und autochthonen Rebsorten außerhalb Griechenlands bekannt zu machen und den Leuten auch die Gefahren vor Augen zu führen, die sie bedrohen.“

Die autochthone Rebsorte Xinomavro beispielsweise ist unglaublich vielseitig: sie kann zur Herstellung von spritzigen Weißweinen, spritzigen oder stillen Rosés, Rotweinen und Dessertweinen verwendet werden. „Wenn wir jetzt anfangen, Merlot und Shiraz anzubauen, würden wir unsere Identität verlieren, unser Herz, die Werte, die uns von den anderen abheben“, so Kioseoglou. Er wünscht sich, dass die Weinproduktion zum Ausbau des Tourismus in Griechenland über die beliebten Urlaubsinseln hinaus beitragen kann, indem beispielsweise eine Reihe von önologischen Touren ins griechische Landesinnere angeboten wird.

Wie die griechischen Inseln, so sind auch die Kanarischen Inseln vor Spanien, einige hundert Kilometer vor der nordafrikanischen Küste hauptsächlich für den Massentourismus bekannt, mit stattlichen 12 Millionen Besuchern pro Jahr (im Vergleich zu einer Bevölkerung von 2 Millionen Menschen auf der gesamten Inselgruppe). Seit den siebziger Jahren hat diese Tourismusexplosion die Wirtschaft der spanischen Inseln von Grund auf verändert: der Fischfang, die Landwirtschaft und die anderen traditionellen Aktivitäten wurden fast gänzlich aufgegeben, so dass ihr Anteil am BIP heute nur noch knapp 5% ausmacht, erklärt Jorge Manuel Zerolo Hernández, Agrarwissenschaftler, Weinhersteller und Mitglied des Slow Food Conviviums von Teneriffa. In den letzten Jahren blieb die Besucherzahl zwar unverändert, aber die Touristen bleiben immer kürzer und geben immer weniger aus. „Um dem

entgegenzuwirken, bemühen wir uns, der anderen Seite der Kanaren Sichtbarkeit zu verleihen, indem wir Tourismus und Landwirtschaft zusammenbringen“, so Zerolo Hernández. Gabriel Morales Frances, Weinhersteller und Leiter des Conviviums von Teneriffa, führt aus, dass die im Geschmackserlebnis zur Verkostung angebotenen Käse- und Weinsorten ein „gutes Beispiel dafür sind, was die spanischen Inseln ihren Besuchern außer Sonne und Stränden noch alles zu bieten haben.“

Carlo Catani, ehemaliger Rektor der Universität der gastronomischen Wissenschaften, leitete einen der Workshops. „Die Krise verringert zwar die Arbeitsplätze im Bereich Tourismus, aber zur gleichen Zeit weckt sie wieder Interesse für landwirtschaftliche Arbeit und die außergewöhnlichen Produkte, die einige Erzeuger in diesem Bereich geschaffen haben und die den Tourismus bereichern und vielseitiger machen können. Dann sind es nicht mehr nur die 10 Minuten am Strand. Die Touristen können beispielsweise das Landesinnere besuchen, die Landschaft und die Geschichte der Gegend erkunden und so ihre Urlaubserfahrung vervollständigen und bereichern.“

Die Kanarischen Inseln blicken auf eine uralte Tradition in der Herstellung von Produkten zurück, die typisch für das Mikroklima der Inseln sind, und eine echte Ressource darstellen. Darunter Produkte wie der Rohmilchkäse der autochthonen Ziegen-, Schafs- und Rinderrassen der Inseln, wie der Queso Palmero, der aus der Milch der Palmera-Ziegen hergestellt wird, oder ein Schafskäse aus dem pflanzlichen Lab einer Artischockenart, die nur dort wächst.

Die Weine der Rebsorte Malvasia waren eins der ersten Exportprodukte der Geschichte der Kanarien. Die spanischen Eroberer brachten sie nach Amerika und Autoren wie Shakespeare, John Locke und Kant führten den kanarischen Wein als Beispiel für echten Sinnesgenuss an. Es gibt verschiedene Malvasia-Rebsorten, aus denen je nach Keltertechnik entweder frischer trockener Weißwein oder, mit der Solera-Methode, raffinierter süßer Wein hergestellt wird, der sogar für Jahrzehnte reifen kann.

Auch die Algarve in Südportugal ist seit geraumer Zeit ein Synonym für Massentourismus: Pauschalreisen, Golfplätze, Strände mit Luxushotels. Und obwohl diese Region landschaftlich eher trocken und kahl ist, verfügt sie dennoch über einen wahrhaftigen Reichtum an traditionellen Produkten: Meersalz, Süßkartoffeln, extranatives Olivenöl, Blutwurst, Chouriço, luftgetrockneter Schinken, Ziegenkäse, Weine aus einheimischen Rebsorten und Liköre mit Mandel-, Honig- und Johannisbrotaroma.

Rosa Dias vom biologischen Landwirtschaftsbetrieb Quinta da Fornalha gibt uns einige Beispiele für nachhaltige Landwirtschaft, Ökotourismus und den Verkauf von Bioprodukten, wodurch die Quintas, also die kleinen portugiesischen Landwirtschaftsbetriebe wieder zu neuem Leben erweckt werden. Die Jungunternehmerin bereitet Trüffel, Konserven, Liköre und Chutney aus Johannisbrot, Mandeln und Feigen zu und setzt dabei auf höchste Qualität der Zutaten, um sich von den Industrieprodukten abzuheben.

„Auf dem Land lebten nur noch alte Menschen“, erklärt Otília Eusébio, Leiterin des Slow Food Conviviums Algarve. „Aber mit der Krise interessierten sich die jungen Leute wieder mehr fürs Landleben. Diese Krise hat auch etwas Positives. Zum ersten Mal seit vielen Jahren entdecken die jungen Leute den Stolz auf ihre Traditionen wieder. Sie lassen damit die Trümmer der Globalisierung hinter sich.“ Ebenso wie die Kanaren und Griechenland versucht auch die Algarve, das Modell des Massentourismus abzulegen. „Wir wollen nicht, dass diese Region einfach nur ein beliebiges Tourismusziel wird, das die Landschaft bis auf die Knochen ausbeutet und verarmen lässt. Wir wollen „slow“ Tourismus. In der letzten Zeit entdecken die Menschen die echte Algarve wieder, die künstliche Algarve der Touristenbroschüren interessiert nicht mehr“, schließt sie.

SLOW EUROPE

Eine immer stärkere Bindung

Die Europäische Union auf dem Salone del Gusto und Terra Madre 2012

Die von Haus aus schon fruchtbare Beziehung zwischen Slow Food und der Europäischen Kommission hat sich anlässlich des Salone del Gusto und Terra Madre weiter konsolidiert. Die beiden Ausstellungsbereiche der Generaldirektion für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung und der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher, die im Oval zu sehen waren, bezogen über Debatten, Spiele für Kinder und kleine Veranstaltungen Hunderte Personen ein, während einige Vertreter an den von Slow Food organisierten Konferenzen teilnahmen. Der VI. Internationale Slow Food Kongress, der zeitgleich zum Salone del Gusto und Terra Madre stattfand, wurde durch die Teilnahme des Europäischen Kommissars für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Dacian Cioloș, bereichert, der zur Eröffnung eine Rede hielt.

Pia Bucella von der Generaldirektion Umwelt lobte bei der Konferenz „400 Presidi, eine Idee für die Landwirtschaft“ das Landwirtschaftsmodell der Presidi von Slow Food als gutes Vorbild, um nur einige weitere Stimmen zu nennen. Andere Vertreter der Direktionen Umwelt, Gesundheit und Verbraucher, sowie Entwicklung und Zusammenarbeit nahmen an den Diskussionsrunden über Umweltschutz, die Zukunft der Entwicklungszusammenarbeit, verantwortungsvollen Konsum und den Klimawandel teil.

Andrea Gavinelli von der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher äußerte auch zum Thema Tierschutz eine positive Einschätzung über die Slow Food Presidi: «Man muss von den Erfahrungen mit den Presidia-Projekten profitieren, um weitere Erfahrungen dieser Art zu fördern, besonders in den Ländern, die sich jetzt dem Modell der Nachhaltigkeit zuwenden.»

Die Themen, die im Mittelpunkt des Engagements von Slow Food und im Zentrum der europäischen Politiken stehen, sind allesamt essentiell und unausweichlich. Hannes Lorenzen von der Organisation ARC2020 – mit der Slow Food in den letzten beiden Jahren im Rahmen des Reformprozesses der GAP ausgiebig zusammengearbeitet hat – beschrieb die Bedeutung einer engen Verbindung zwischen europäischen Politiken und regionalen Projekten wie folgt: „Es mag paradox erscheinen, aber es stimmt: das, was wir hier bei Terra Madre miteinander geteilt haben, die kulinarischen Schätze, die wir schützen möchten, werden nur überdauern, wenn wir die europäischen Politiken jetzt ändern. Wir brauchen mehr Gerechtigkeit und müssen mehr auf die einfachen Dinge achten: auf den Fruchtwechsel, den Schutz des Saatguts, die Viehweiden, die kleinen Landwirtschaftssysteme vor Ort. Also auf all das, was einen Mehrwert für unser aller Europa darstellt.“

REZEPT DES MONATS

Sinassar

In Mali wird ein fast vergessenes Festtagsgebäck beim Terra Madre Day wieder zum Leben erweckt...

Sinassar ist ein typisches Gericht aus der Stadt Djenné in Zentral-Mali. Traditionell wurde es zu bedeutenden Ereignissen wie Hochzeiten oder religiösen Festen (wie dem Opferfest Tabaski, besser bekannt als Eid-al-Adha, und Ramadan) oder zur Ankunft eines wichtigen Gastes zubereitet.

Heute ist das Rezept bei den jungen Frauen kaum noch bekannt und vom Aussterben bedroht.

Anlässlich des Terra Madre Day hat die Köchin Kadidia Djenepo daher einen Kochworkshop für die jungen Frauen aus Djenné organisiert, um ihnen beizubringen, wie man diese besonderen

gebratenen Kuchlein aus Reismehl zubereitet.

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Reismehl
125 g weißer Reis
1/2 Teelöffel Hefe
125 ml Öl zum Braten oder 125 g Butter
1 Teelöffel Salz
1 l Wasser

Zubereitung:

125 g Reis in einem halben Liter Wasser ca. 30 Minuten lang garen, dabei häufig umrühren, bis eine Art dicke Creme entsteht. Abkühlen lassen. Das Reismehl sieben, dann die Reiscrème und das Reismehl in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Teig verarbeiten. Salz, Hefe und einen halben Liter Wasser hinzugeben und gut zu einem ziemlich flüssigen Teig vermischen. Zwei Stunden ruhen lassen.

Etwas Butter oder Öl in eine große Pfanne mit flachem Boden geben und erhitzen. Die Menge von 2 Löffeln Teig hineingießen: Die Garzeit dauert ca. 10-15 Minuten bei kleiner Flamme (an der Oberfläche des Kuchleins erscheinen dann Blasen). Nach dieser Zeit wird der Sinassar gewendet und von der anderen Seite eine weitere Minute ausgebacken. Wenn nötig, kann man die bereits gare Seite mit etwas Wasser befeuchten.

Den Vorgang wiederholen, bis der Teig alle ist.

Der Sinassar kann mit Honig oder Zucker, aber auch mit Sauce aus Lamm-, Rind-, Hühnerfleisch oder Fisch serviert werden.

Der Teig wird traditionell in einer Kalebasse oder in einem Holzgefäß verarbeitet, dessen Wände man mit Mark bestreicht, damit der Teig aus Reis und Wasser nicht daran haftet. Wenn man ein paar Gramm Mark zum Teig hinzugibt, erhält der Sinassar seinen charakteristischen Geschmack.