

Slow Food aktuell

Der Newsletter von Slow Food Deutschland

1/2010

Slow Food Auszeichnung für Zivilcourage

Erstmals vergibt Slow Food Deutschland eine Auszeichnung für Zivilcourage. Auf der Mitgliederversammlung am 19. Juni 2010 in Kassel werden Kerstin Wessels und Steffen Pohl diese Auszeichnung für ihren Mut und ihr Engagement bei der Aufdeckung der Praktiken des Geflügelproduzenten Wiesenhof erhalten.

Beide haben im Jahr 2009 in Niedersachsen eine von zahlreichen Farmen von Wiesenhof als Pächter übernommen. Schon bald mussten sie feststellen, dass auf der Farm massiv gegen den Tierschutz verstoßen wurde und dass es keine Möglichkeiten gab, die Grundsätze von artgerechter Tierhaltung bei Wiesenhof, dem deutschen Marktführer in der Geflügelproduktion, umzusetzen.

Anstatt sich wegzuducken, beschlossen die beiden sich einzumischen. Sie haben die Missstände bei Wiesenhof öffentlich gemacht und haben sich von diesem mutigen Schritt nicht abhalten lassen, obwohl sie mit rechtlichen Schritten von Wiesenhof rechnen mussten und sie selbst ihre eigene Existenz damit aufs Spiel gesetzt haben.

Durch diese Sendung geriet Wiesenhof in das Visier der Überwachungsbehörden und der Staatsanwaltschaft.

Kerstin Wessels und Steffen Pohl haben mit ihrem couragierten Einsatz und ihren Kampf für artgerechte Tierhaltung in Deutschland das Bewusstsein der Konsumenten über den Verzehr von Geflügel aus Massentierhaltung geschärft. Sie tragen dazu bei, dass sich Verbraucher ihrer Verantwortung als Ko-Produzenten bewusst werden.

Slow Food bis 27

Kinder, Jugendliche und Studenten

Ganz besonders wichtig sind Projekte und Aktionen für Kinder, Jugendliche und Studenten. Slow Food soll auch und vor allem für diese Zielgruppen attraktiv werden. Und es tut sich bereits einiges ...

• Das Youth Food Movement nimmt Fahrt auf. Die Hallenser Gruppe um Hendrik Haase plant neben einem EAT IN diesen Sommer in Berlin weitere Aktionen und sucht engagierte Mitmacher.

KONTAKT: yfm@slowfood.de

• Aus der Hallenser Gruppe wächst langsam auch im Nordosten der Republik eine neue Gruppe der deutschen Slow Food Studenten Bewegung heraus, die an einigen Universtitäten in Deutschland bereits sehr motivierte und schlagkräftige Vertreter hat.
<https://fresh.uni-hohenheim.de/>

Der Vorstand von Slow Food Deutschland folgt mit dieser Auszeichnung gerne den Vorschlägen aus den Reihen seiner Mitglieder, die angeregt haben, besonders engagiertes Eintreten für Slow Food relevante Themen öffentlich anzuerkennen. So wie Carlo Petri selbst, der zur Welturaufführung des Films „Food Inc.“ über die Verhältnisse in der US-amerikanischen Lebensmittelproduktion auf der Berlinale 2009 kam und an der anschließenden Podiumsdiskussion teilgenommen hat und der in seinem neuesten Buch „Terra Madre“ davor warnt, dass die Lebensmittelproduktion drohe, zu einer Industrie ohne ethische Werte zu kommen.

Mit dieser Auszeichnung verstärkt Slow Food Deutschland nicht nur seine Präsenz in der öffentlichen Debatte, sondern unterstützt auch in Deutschland die Aufklärung über die Schattenseiten der industriellen Lebensmittelproduktion.

Die Auszeichnung ist mit 2.000 € dotiert und wird von Neuland als ideeller und von ProVieh, der Verein gegen tierquälereiische Massentierhaltung, als ideeller und materieller Partner unterstützt.

Neuland ist auch Aussteller auf der Slow Food Messe Stuttgart und Partner von Slow Food Deutschland auf der Grünen Woche in Berlin.

www.provieh.de
www.neuland-fleisch.de

KONTAKT Rubert Ebner, CV München, ebner@invet.de

• Slow Food Deutschland bekommt Besuch aus Pollenzo: Eine Gruppe von Studierenden aus dem Bachelor Jahr der Slow Food Universität, der Universität der gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo, kommt zu einer gastronomischen Besuchsreise nach Bayern. Auf dem Programm stehen neben einem Almgang in der Zugspitzregion, dem Zubereiten von lokaltypischen Mehlspeisen mit älteren Einheimischen, den ‚Großmüttern‘, auch der Besuch bei den Herrmannsdorfer Werkstätten zur Schlachtung am frühen Morgen und vieles Interessante mehr.
<http://www.unisg.it/>

• Zum Thema Jugend siehe auch die Vorstellung der Kommission Kinder und Jugendliche auf Seite 2.

Liebe Mitglieder, liebe Interessierte von Slow Food Deutschland,

es sprießt und blüht, es wächst und gedeiht bei Slow Food Deutschland. Vielfältige Projekte schießen aus dem Boden, zahlreiche Projekte sind inzwischen fest verwurzelt und erweitern stetig ihre Jahresringe. Und ob kleines Pflänzchen oder statthafter Baum, sie alle befruchten in der einen oder anderen Weise einander. Es tut sich viel bei Slow Food Deutschland.

Damit wir das vielfältige und bunte Leben bei Slow Food Deutschland transparenter gestalten können, erhalten Sie ab jetzt alle zwei Monate diesen neuen Newsletter mit aktuellen Informationen. Denn das möchten wir an dieser Stelle besonders hervorheben: Die bunte Vielfalt entsteht einzig und allein durch die engagierte und ideenreiche Arbeit unserer Freunde und Freundinnen vor Ort in den Convivien.

Der im Februar diesen Jahres neu gewählte Vorstand arbeitet in diesem Sinne für Sie und sieht sich in erster Linie als Dienstleister für den Verein: So hat ab jetzt jedes Convivium eine/n persönliche/n Ansprechpartner/in im Vorstand. Siehe hierzu die Karte auf Seite 4.

Und wir haben noch mehr vor. Wir werden uns bei den relevanten politischen Stellen in Berlin und Brüssel Gehör verschaffen, die aktuellen gesellschaftlichen Debatten ganz nah begleiten und einen Beitrag leisten, damit unser Nahrungssystem auf Dauer verändert wird und die kleinen und handwerklich arbeitenden Erzeuger die erforderlichen Rahmenbedingungen vorfinden, unter denen sie nachhaltige und geschmackvolle Nahrungsmittel herstellen können.

Damit Slow Food Deutschland unmittelbar auf das aktuelle politische und gesellschaftliche Geschehen einwirken kann, wird die neue Geschäftsstelle noch vor der Sommerpause ihre Arbeit in Berlin-Mitte aufnehmen. Wichtig ist dabei auch, dass mit diesem Schritt der Service für die Mitglieder und die Convivien ganz konkret verbessert wird.

Die neue Bundesgeschäftsstelle wird unseren stark wachsenden Verein die dringend benötigte Infrastruktur bereitstellen und personell noch professioneller aufgestellt sein. Dies alles kann erfreulicherweise mit einer seriösen Finanzierung umgesetzt werden.

Wenn Sie zusammen mit uns die Früchte unserer Arbeit ernten wollen, helfen Sie jetzt mit bei der Aussaat. Lassen Sie uns gemeinsam das vereinzelt an einigen Stellen auftretende Unkraut jäten. Und wässern und pflegen und schützen Sie mit uns die neuen Pflänzchen - für ein gemeinsames und genussvolles Miteinander.

In diesem Sinne freut sich auf Ihre Mitarbeit,

Ihre und Eure
Ursula Hudson

stellvertretende Vorsitzende
Slow Food Deutschland e.v.

Das neue Genussbündnis für eine regionale Agrar- und Esskultur „Städter werden Bauern“ des Conviviums München

Mit jeder Ausgabe des Newsletters wollen wir ein erfolgreiches Projekt aus unseren Convivien ausführlicher vorstellen. Wir beginnen mit einem Projekt, das Slow Food pur darstellt, denn es bringt Erzeuger und Ko-Produzenten zusammen und der Genuss kommt dabei alles andere als zu kurz:

„Städter werden Bauern“ ist die aktuelle Antwort der industriell und urban geprägten Gesellschaften der nördlichen Hemisphäre auf die Frage nach zeitgemäßer Lebensmittelerzeugung, Lebensmittelversorgung und Ernährung. Dies sowohl in Bezug auf alle damit zusammenhängenden gesellschaftlichen, kulturellen und politischen als auch auf gesundheitliche, soziale und umweltpolitische Aspekte.

Eingedenk der Tatsache, dass wir nicht zu den ruralen Strukturen der vorindustriellen Epoche einfach zurückkehren und das Rad der Geschichte zurückdrehen können, uns gleichzeitig aber in Interdependenz mit anderen Gesellschaften und Kulturen weltweit befinden, ist eine Vernetzung von Stadt und Land in dieser Frage nicht nur ein Beitrag zur Bewahrung und Förderung des kulinarischen Erbes, sondern ebenso zur Lösung der drängenden weltweiten Probleme, die der Weltagrarbericht eindrucksvoll schildert. „Städter werden Bauern“ versteht sich als zivilgesellschaftliches Engagement, unabhängig von den auf institutioneller nationaler und internationaler politischer Ebene angestrebten Lösungen.

Bündnis von Stadt und Land für eine regionale Agrar- und Esskultur

Als Verbraucher – als Stadtbewohner zumal – Kontakt zu Bauern und Lebensmittelerzeugern zu haben, ist längst keine Selbstverständlichkeit mehr. Wir haben in der Regel keinen Einblick in die Produktionsbedingungen und wissen nicht über die Herkunft und Entstehung unserer Lebensmittel Bescheid. Slow Food München will mit dem Projekt „Städter werden Bauern“ einen konkreten Beitrag zum Fortbestand landwirtschaftlicher Kleinbetriebe und zum Verbraucherschutz leisten und verfolgt damit konsequent die Umsetzung genuiner Ziele von Slow Food und Terra Madre im Sinne einer „neuen Gastronomie“.

Direkter Kontakt zum Erzeuger statt Einkaufsdiktat von Konzernen

Die heute übliche Einkaufsquelle für Lebensmittel sind Supermärkte und Discounter. Doch dort treffen nur wenige Einkäufer die Auswahl, die der Konsument dann in den Regalen wieder findet. Wo nur noch der Preis das bestimmende Kriterium ist, geht der Sinn für den Wert bäuerlicher und handwerklicher Lebensmittel verloren. Mit „Städter werden Bauern“ entsteht eine Gemeinschaft von Erzeugern und verantwortungsvollen „Ko-Produzenten“ und nicht nur anonymer „Verbraucher“. Zudem ist die Nähe zu den regionalen Erzeugern ein dauerhafter Beitrag zur Versorgungs- und Ernährungssicherheit.

Bäuerliche Kleinbetriebe erhalten

Kleinbauern prägen besonders in Bayern die Kulturlandschaft. Zu nachhaltiger Landschaftspflege und Umweltschutz und zur Bereicherung des Nahrungsmittelangebots tragen sie durch eine Vielfalt von – zum Teil vom Aussterben bedrohten – Nutztierassen und Nutzpflanzen bei. Doch durch die fortschreitende Industrialisierung der Landwirtschaft sind die Kleinbauern nicht mehr wettbewerbsfähig. Die Übermacht der großen Agrarbetriebe, die durch intensive, von der Industrie abhängige Landwirtschaft darüber hinaus massiv die Umwelt belasten, bedroht die Existenz dieser Kleinbauern. Neue Regelungen auf EU-Ebene erfordern zahlreiche Anpassungen und oft fehlt das nötige Kapital, um weiter bestehen zu können. Die Förderungen und Subventionen greifen oft nicht oder honorieren nicht das besondere Engagement dieser Landwirte.

Mit einer Beteiligung an „Städter werden Bauern“ leisten wir einen konkreten Beitrag zum Fortbestand landwirtschaftlicher familiärer Kleinbetriebe.

KONTAKT: muenchen@slowfood.de

UNSERE FACHKOMMISSIONEN

Wir wollen regelmäßig über die Arbeit der einzelnen Fachkommissionen von Slow Food Deutschland berichten. Hier stellen wir die Kommission Kinder und Jugendliche vor.

Mit einem äußerst ambitionierten Programm hat die neu aufgestellte Kommission Kinder und Jugendliche ihre Arbeit aufgenommen. Diesen Arbeitsfeldern will sie sich insbesondere widmen:

SCHULVERPFLEGUNG

Die bereits zahlreich und im Sinne unseres Slow-Food-Leitbilds stattfindenden Aktivitäten zur Schulverpflegung sollen gesammelt und in einem Netzwerk zusammengebracht werden. Hierzu soll ein Slow-Food-Kriterienkatalog für Schulverpflegung erarbeitet werden.

SCHUL- UND SONSTIGE GÄRTEN

Bereits erfolgreich existierende Gartenprojekte (z.B. Bremer Schulgartenprojekte) sollen für unsere Arbeit im Sinne von Best-Practice-Modellen evaluiert und für die praktische Umsetzung der Arbeit in den Convivien sollen Workshops und gezielte Publikationen angeboten werden.

KOCHEN MIT KINDERN

Es soll ein Basiskoffer für das Kochen mit Kindern entwickelt werden und interessierten Convivien sollen Best-Practice-Seminare angeboten und mit ihnen durchgeführt werden. Für die Convivien soll ein pädagogisches Konzept zur Heranführung von Kindern an das Kochen erarbeitet werden.

GESCHMACKSERZIEHUNG für Kinder und Jugendliche in allen Altersstufen

Verbesserte und erweiterte Formen für den Sinnesparcour. So zum Beispiel die Übernahme des Geschmacksbildungsprogramms von Slow Food International. Zusätzlich werden Materialien und altersgerechte Anleitungen für die Sinnesschulung und für den Ausbau von Sinnesspielen angeboten.

KONTAKT: Walter Dieckmann,
CV Leiter Lüneburg,
lueneburg@slowfood.de



Generationenschulgärten Alte und Junge ackern gemeinsam

In Koblenz ist ein Schulprojekt aus der Taufe gehoben worden, das Generationen zusammenbringt und einen langfristig angelegten Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung und Bildung miteinander vereint. Zur Bundesgartenschau 2011 wird das Projekt präsentiert: Ein alter Garten in der Koblenzer Altstadt wird zu einem Schulgarten umgestaltet, neue Gärten werden eingerichtet. Der alte Garten dient als Modellgarten und ist gleichzeitig das Zentrum eines entstehenden Netzwerks von Generationenschulgärten mit überregionaler Verbreitung.

Die Generationenschulgärten werden von älteren Menschen und von den Schulen gleichzeitig betreut. So werden die Erfahrungen auf die jüngeren übertragen und es ist sichergestellt, dass die Blumen und Pflanzen während der Schulferien nicht verkümmern. Nach der BUGA sollen die entwickelten und erprobten Strukturen gefestigt werden, damit das Schulgartenetzwerk dauerhaft etabliert werden kann.

Getragen wird dieses Projekt vom BUND, der Stadt Koblenz und einem Trägerverein, bei dem Slow Food Deutschland mit dem Convivium Rhein-Mosel jetzt Mitglied geworden ist.

Arche des Geschmacks

Wir wollen regelmäßig über die Entwicklungen der Arche des Geschmacks und der Presidi berichten.

- Als jüngster Passagier wurde die Burger Brezel in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Es handelt sich um eine regionale Spezialität des Bergischen Landes. Sie ist und war ein fester Bestandteil der Bergischen Kaffeetafel ebenso wie die Dröppelminna. Sie wird heute nur noch in zwei Betrieben des Bergischen Landes hergestellt. Die Kunst des „Spinnens“ der Brezel gerät immer mehr in Vergessenheit. Wir werden sie auf der Mitgliederversammlung in Kassel am 19. Juni ausgiebig probieren können.

- Anfang Juli kommt eine Delegation aus Italien von der Stiftung für Biodiversität, um potentiellen Presidiodandidaten einen Besuch abzustatten.

Ernährungswoche in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz

Der schwäbische Kabarettist Christoph Sonntag ist nicht nur in seiner Heimat bekannt wie der sprichwörtliche *Bunte Hund*. Ständig mit seinen Comedy-Programmen auf Sendung, ein gefragter Buchautor und ein engagierter Umweltschützer. Jetzt macht er sich stark für gesundes Essen.

In Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland startet die „Stiftung Christoph Sonntag“ ein einmaliges Schulprojekt: „Gesunde Ernährung, Tisch & Kultur“. Dabei spielen die Slow-Food-Maximen eine große Rolle. Denn Christoph Sonntag setzt sich zum Ziel, den Schülern ein Bewusstsein für ihr *täglich Brot* zu vermitteln. Eine Woche lang hören die Kinder Vorträge, besuchen Bauern vor Ort, machen im Stall und auf dem Feld mit, sie fühlen, riechen und schmecken. Während einer Woche werden viele Fragen gestellt und beantwortet: Wo kommen unsere Lebensmittel her? Was wächst bei uns? Wer produziert unser Essen? Wie erkenne ich die gute Qualität? Wie bereite ich die Produkte gesund und schmackhaft zu? Und nicht zuletzt: Wie habe ich mich bei Tisch zu benehmen?



Die Generationenschulgärten sind ein schönes Beispiel dafür, wie auf lokaler Ebene Erfahrungswissen von älteren Menschen und regionale Gartenkultur in ein Bildungsprojekt münden können, welches sich zum Ziel gesetzt hat, nachhaltige Entwicklung in den Schulalltag zu integrieren und damit soziale und ökologische Verantwortung zu stärken. So lässt sich gemeinsam unser Slow-Food-Motto gut, sauber und fair auch tatsächlich leben.

Neben diesem Projekt werden wir über die Dauer der BUGA die Arche des Geschmacks mit den Convivium Bonn und Rhein-Mosel verstärkt darstellen.

Geplant ist, mit dem Frühburgunder der Ahr und dem Maiwirsing eine Pflanz- und Verkostungsveranstaltung durchzuführen, sowie die Kesselheimer Zuckerebbe in die Arche des Geschmacks zu bringen und damit eine weitere regional-typische Sorte die natürlich besonders für Kinder eine große Attraktion darstellt, medienwirksam in Szene zu setzen.

KONTAKT: Martin Fuchs, CV Leiter Rhein-Mosel
rhein-mosel@slowfood.de



- Weit fortgeschritten sind die Arbeiten für das Murnau-Werdenfelder Rind. Das Ziel ist, diesen Kandidaten noch in diesem Jahr als Presidio-Produkt zu präsentieren.

- Als weitere Kandidaten stehen der fränkische Grünkern und der Tauberswarz auf der Besuchsliste.

- Es wird angestrebt, möglichst viele Arche-Passagiere als Presidio-Produkte anerkennen zu lassen, denn nur dann ist die Möglichkeit gegeben das jeweilige Produkt besonders kenntlich zu machen und damit den Marktwert deutlich anzuheben.

KONTAKT: Georg W. Lang, Vorsitzender der Arche Kommission, gwlang@web.de

Wir freuen uns darüber, Christoph Sonntag und die Mitarbeiter seiner „Stiftung“ vor allem bei Themen wie regionale Erzeuger, heimische Produkte und gesunde Anbaumethoden beraten zu dürfen. Andererseits sehen wir natürlich den wunderbaren Effekt, unsere Slow-Food-Ideen mit Hilfe dieses Projektes unter die Leute zu bringen – von Kindesbeinen an!

Zunächst beteiligen sich je zehn Schulen aus Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz an dem Projekt, los geht's im Schuljahr 2010/2011.

KONTAKT: Dr. Ursula Hudson, Stellv. Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.,
ursula.hudson@slowfood.de



POLITIK RELEVANT

*Slow Food wird politischer.
Zum Beispiel hier:*

- Generationenschulgärten Koblenz: Dieses Projekt gilt auch als deutscher Beitrag zur UN-Dekade „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“
- Geschmackstage 2010: Wird in Kooperation und mit Förderung durch das BM Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz durchgeführt
- Städter werden Bauern: Das Projekt des Conviviums München nimmt sich auch der im UN-Weltagraberbericht genannten drängenden weltweiten Probleme an und wird unterstützt von der Stadt München
- Slow Food Deutschland bezieht noch vor der Sommerpause die neue Bundesgeschäftsstelle in Berlin-Mitte
- Der Vorstand hat im Juni bereits erste Gespräche mit den politischen Fraktionen in Berlin aufgenommen. Den Anfang haben die FDP- und die SPD-Fraktion gemacht. Es sollen Gespräche über Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit allen Fraktionen im Bundestag stattfinden
- Die SPD hat Slow Food Deutschland nun auf die Liste der relevanten Verbände gesetzt, die bei wichtigen Fragen zu agrarpolitischen, Verbraucher relevanten und regulatorischen Themen zu parlamentarischen Anhörungen eingeladen werden

GESCHMACKSTAGE 2010 - KÖSTLICHES DEUTSCHLAND

Ein spannendes Projekt in Kooperation von Slow Food Deutschland und dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Ideen und Ziele dieser Geschmackstage sind, dem gesunden Genuss, der Esskultur, der Geselligkeit sowie der Freude an Qualitätsprodukten und der Wertschätzung handwerklicher Lebensmittelerzeugung und dem Entdecken traditioneller Lebensmittel und Rezepte eine dauerhafte jährliche Plattform zu geben.

Slow Food Deutschland befindet sich derzeit in hoffnungsvollen Gesprächen über eine Kooperation mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) zu den Geschmackstagen 2010. Im vergangenen Jahr waren diese noch regional auf Brandenburg bezogen und fanden zusammen mit dem Convivium Potsdam statt. Dieses Jahr werden sie nun bundesweit vom 3. bis 9. Oktober 2010 angeboten. Mehr Informationen dazu unter www.geschmackstage.de

Grundsatzkommission

Wir freuen uns sehr darüber, dass wir Herrn Professor Franz-Theo Gottwald, Vorstand der Schweisfurth-Stiftung, für die neu gegründete Grundsatzkommission von Slow Food Deutschland gewinnen konnten. Es ist uns zudem gelungen, eine zehnköpfige Kommission mit ebenso engagierten wie erfahrenen Slow-Food-Mitgliedern mit einem breiten Erfahrungshorizont zu besetzen. In die Kommission berufen wurden:

- Burkhart Ahlert, CV HANNOVER, *Professor Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Schwerpunkt Nachhaltigkeit der Lebensmittelverarbeitung, Universität Fulda*
- Gisela Bautz, CV FREIBURG, *Pädagogin, Fachberaterin für schulische Weiterbildung, Ethik und Nachhaltigkeit*
- Johannes Bucej, CV MÜNCHEN, *Journalist, Autor, Koordinator des Projekts Städter werden Bauern der Stadt München*
- Bettina Buggle, CV FRANKFURT, *Diplomvolkswirtin, Eventmanagement*
- Martina Metzger-Petersen, CV LÜBECK, *Gut Backensholz, Käserin*
- Arno Glauch, CV LAUSITZ, *Anwalt*
- Rainer Haas, CV NORDHESSEN, *Winzer*
- Dieter Rohde, CV NORDHESSEN, *Metzger*
- Gudrun Schnitzler, CV LÜBECK, *Ernährungsmedizinerin*
- Markus Wagner, CV STUTT GART, *Graphiker*

Herr Professor Gottwald ist ein ausgewiesener Fachmann mit langjähriger Erfahrung. Unter seiner Leitung wird sich die Grundsatzkommission den für Slow Food Deutschland zentralen Fragen und herausragenden Themen widmen. So besonders mit den Möglichkeiten der Vernetzung von Erzeugern und Ko-Produzenten, denn dieser Ansatz ist in Deutschland thematisch von Slow Food besetzt und wird bereits erfolgreich in dem Projekt „Städter werden Bauern“ in die Tat umgesetzt.

Weitere Schwerpunktthemen werden unter anderem sein.

Die Außerhausverpflegung, also, die Situation, dass immer mehr Menschen nicht mehr zu Hause essen oder gar gemeinsam kochen, sondern ihre Verpflegung durch Gastronomie, Kindergarten- und Schulverpflegung, Kantinenessen, Altenheime etc. erledigen lassen. Die regionale Lebensmittelproduktion und die Tatsache, dass ca. 40% der erzeugten Lebensmittel eingeplant sind, nicht verzehrt, sondern vernichtet zu werden, ist ein nicht zu akzeptierender Zustand, auf den wir Antworten finden wollen.

Der verantwortungsvolle Genuss von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wird ein weiteres Thema der Grundsatzkommission sein und die inhaltliche und konzeptionelle Vorbereitung des Slow Food Zukunftskongresses in Köln 2012 wird der Grundsatzkommission obliegen.

Die Arbeitsergebnisse der Grundsatzkommission sollen als Positionspapiere vorgelegt und den Convivien für ihre Arbeit vor Ort zur Verfügung gestellt werden, sie werden auf die Homepage gesetzt, so dass jederzeit alle darauf zurückgreifen und sie für die Umsetzung ihrer Vorhaben im Convivium nutzen können.

An dieser Stelle möchten wir allen danken, die sich um eine Beteiligung beworben haben und bedauern sehr, dass wir aus Kostengründen aber auch im Sinne einer Gewährleistung der Arbeitsfähigkeit nicht alle in die Kommission berufen konnten, so gerne wir dies getan hätten.

KONTAKT: Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald,
Vorstand der Schweisfurth Stiftung
cthomas@schweisfurth.de

NEUE IT-KOMMISSION IST GEGRÜNDET

Die Entwicklung des World Wide Web geht rasant voran, vor einigen Jahren waren Social Networks ebenso wie Twitter nur IT-Nerds, also den Computerfreaks, bekannt, heute werden diese von immer mehr Menschen genutzt. Die derzeitigen IT-Angebote von Slow Food Deutschland geben diese neuen Entwicklungen noch nicht wieder und die bestehenden Kommunikationsmedien wie Forum, Newsletter oder Mailinglisten sind zu überprüfen, ob sie optimal in das Kommunikationskonzept von Slow Food Deutschland eingebunden sind, insbesondere unter dem Gesichtspunkt einer offenen und ungehinderten Kommunikation der Mitglieder untereinander. Nach einigen Startschwierigkeiten liegt nun die Koordination bei Dr. Ursula Hudson aus dem Vorstand. Jetzt hat die IT-Kommission zum ersten Mal getagt, ihr gehören derzeit Thomas Baschetti, Florian Pürner und Franz Pozelt an, weitere Mitmacher sind im Gespräch. Die Kommission wird sich zunächst ein Bild über den aktuellen Stand machen und einen Relaunch unter dem Gesichtspunkt einer bestmöglichen Lösung und unter Berücksichtigung der knappen finanziellen Ressourcen prüfen. Dabei soll auch eine optimale Anbindung des entstandenen unabhängigen Forums Schneckenpost <http://www.schneckenpost.info/forum> gewährleistet sein.

Die IT-Kommission wird bei Bedarf den Convivien gerne unterstützend bei der Einrichtung von geeigneten Web-Medien behilflich sein.

KONTAKT: it-kommission@slowfood.de

Zuständigkeit

Jede Region hat ihr Vorstandsmitglied! Es steht den Convivien als erster Ansprechpartner zur Verfügung, vor allem dann, wenn es darum geht, Fragen das CV betreffend zu diskutieren, Hilfestellungen bei organisatorischen Fragen zu leisten, Projekte anzuschließen oder Fachfragen an das jeweils zuständige Vorstandsmitglied weiterzuleiten.

Hier sehen Sie, wer Ansprechpartner für Ihr Convivium ist.

- Dr. Ursula Hudson
- Dr. Andreas Eichler
- Sebastian von Kloch-Kornitz
- Dr. Hanns E. Kniepkamp
- Dr. Andreas Eichler
- Dr. Rupert Ebner



SLOW FOOD aktuell KANN MAN ABONNIEREN

Der zweimonatige Newsletter Slow Food aktuell wird an alle Mitglieder elektronisch verschickt. Wenn Sie noch kein Mitglied sind, den Newsletter aber gerne abonnieren möchten, so können Sie dies hier tun:

KONTAKT: newsletter@slowfood.de

IMPRESSUM

Slow Food®
Deutschland e.V. 

Slow Food Deutschland e.V.
Wilhelmstraße 22
71631 Ludwigsburg

www.slowfood.de

V. i. S. d. P.: Dr. Ursula Hudson
Layout und Illustrationen: Hendrik Haase