



Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland

ich hoffe dass das neue Jahr für Sie alle gut begonnen hat. Für Slow Food Deutschland ging es gleich richtig los mit der Teilnahme an der dritten *Wir haben es satt!*-Demonstration in Berlin am 19. Januar. Auch im Februar stehen uns einige Events und Neuigkeiten bevor. Dazu und zu vielem mehr detailliertere Infos unten. Ich hoffe, dass viel Informatives für Sie im Brief enthalten ist.

Herzlich, Ihre

Ursula Hudson

Unsere Themen in diesem Brief:

Wichtige Informationen für Sie

- Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2013
- Neues Convivium: Slow Food Youth Convivium

Archejahr 2013

- Rückläufe, vereinfachte Anträge liegen in Kürze vor

Aktionen und Veranstaltungen

- Kulinarisches Kino (10.-15.02.2013): *Slow Food Story* hat Weltpremiere auf der Berlinale
- BioFach in Nürnberg (13.-16.02.2013)
- 23. Februar: erste *Zu gut für die Tonne!*-Veranstaltung – Berlin rettet Brot!
- Rückblick: *Wir haben es satt!* – Demonstration in Berlin

Aus den Convivien

- CV Bremen: Jugendkochkurs vom Sonderfond der Sparkasse Bremen ausgewählt
- CV Lübeck: Schnecken auf hoher See II – Fahrt nach Norwegen (14.-19.05.2013) – noch Plätze frei

Neues von Slow Food Deutschland

- Erstes Slow Food Deutschland-Kochbuch mit Rezepten aus der Kochwerkstatt erscheint im März
- Spende von den HELIOS-Kliniken für unsere Kinder- und Jugendarbeit
- Erfolg für ocean2012-Kampagne: EU-Parlament stimmt für Trendwende in Fischereipolitik

Internationale Slow Food Neuigkeiten

- 28.02.2013 – Vorstellung der deutschen Ausgabe des Slow Wine-Führers, München
- Erfolgreiche erste Tagung des internationalen geschäftsführenden Vorstands von Slow Food

Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise

- Go MAD – europaweite Kampagne für eine ökologische, faire und lokale Agrar- und Ernährungspolitik



Mitgliederrundbrief 02.2013

Wichtige Informationen für Sie

- **Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2013**

Termin und Ort für die **Mitgliederversammlung 2013** stehen nun fest:

Samstag, 08. Juni 2013 – in Kassel, Haus der Kirche

Weitere Informationen folgen in den kommenden Wochen.

- **Neues Convivium: Slow Food Youth Convivium**

Die Slow Food Jugend in Deutschland ist nun durch ein eigenes, überregionales Convivium in unserem Verein vertreten. Das **Slow Food Youth Convivium** wurde am 19. Januar 2013 in Berlin gegründet. In das Leitungsgremium wurden Keighley McFarland (Slow Food Youth Berlin) und Steffen Schweizer (Slow Food Youth Stuttgart) gewählt. Anfragen dazu können Sie gerne stellen an youth@slowfood.de

Archejahr 2013

- **Das Archejahr 2013 ist gestartet!**

Der Rücklauf an Vorschlägen ist ein stetiger. Um die Aufnahme von Passagieren zu erleichtern, arbeiten wir daran, das Verfahren dazu unkomplizierter zu machen. Vorschläge zu möglichen Arche-Passagieren können immer noch jederzeit über unsere Webseite eingereicht werden:

http://www.slowfood.de/biodiversitaet/archejahr_2013/

Aktionen und Veranstaltungen

- **Kulinarisches Kino (10.-15.02.2013) – *Slow Food Story* hat Weltpremiere auf der Berlinale**

Beim diesjährigen Kulinarischen Kino gibt es eine Weltpremiere, die uns besonders freut: der Film *Slow Food Story* (Italien 2013) erzählt die Geschichte der Slow Food-Bewegung und ihren Ursprüngen. Regisseur Stefano Sardo stammt aus Bra, wie Slow Food-Gründer Carlo Petrini; sein Vater Piero Sardo ist seit den Anfängen dabei und leitet derzeit die Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt. Anlässlich der Premiere ist Carlo Petrini auch selbst in Berlin mit dabei. Hier die Slow Food-Termine beim diesjährigen Kulinarischen Kino:

Dienstag, 12.02.2013 – 19:30 Uhr: ***Slow Food Story*** (€85 inklusive Menü und Vorfilm)

- Der Vorfilm ***CousCous Island*** (Italien 2012, 27min) porträtiert ein Slow Food-Presidio aus Senegal, das im Zuge des Projektes 4cities4dev in Kollaboration mit Slow Food und der Stadt Turin Unterstützung zum Erhalt des traditionellen Wissens und des lokalen Ökosystems erhält.
- Anschließend an die Vorführung von ***Slow Food Story*** erwartet die Filmbesucher im Spiegelzelt ein köstliches Menü, zubereitet von Sternekoch Hendrik Otto. Dazu führt Carlo Petrini ein Gespräch mit dem Direktor der Berlinale Dieter Kosslick.



Mittwoch, 13.02.2013 – 17:00 Uhr: **Der Politische Gärtner** (€7)

- In diesem „TeaTime“ Gespräch unterhält sich Carlo Petrini mit Dr. Harald Lemke über das Gärtnern als politisch-kulinarischen Akt, wie zum Beispiel im Slow Food-Projekt der 1.000 Gärten in Afrika.

Freitag, 15.02.2013 – 17:00 Uhr: **Slow Food Story** (€9)

Weiteren Informationen, auch zum Kartenvorverkauf, auf:

http://www.berlinale.de/de/das_festival/festival-sektionen/kulinarisches_kino-culinary_cinema/index.html

- **13.-16.02.2013: BioFach in Nürnberg**

Wie in jedem Februar ist Slow Food Deutschland mit Stand und Veranstaltungen auf der BioFach in Nürnberg vertreten. Sie können sich schon die zwei folgenden Termine notieren:

Mittwoch, 13.02.2013 – 14-15:30 Uhr – Raum Kopenhagen

Wem gehört die Landwirtschaft?

Mit Ursula Hudson (Slow Food Deutschland), Matthias von Mirbach (Kattendorfer Hof), Roman Herre (FIAN Deutschland e.V.), Stephan Illi (Demeter e.V.), Henning Niemann (Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen) und Cornelia Behm (Bündnis 90 Die Grünen); Moderation: Renée Herrnkind (Demeter e.V.)

Mehr dazu auf:

http://www.slowfood.de/termine/termine_ueberregional/biofach_wem_gehoert_die_landwirtschaft/

Freitag, 15.02.2013 – 10-10:45 Uhr – Raum St. Petersburg

Genießen, um zu bewahren: Kulinarische Traditionen – biologisch und slow

Mit Hanns Kniepkamp (CV Nordhessen), Dessislava Dimitrova (Institute of Botany, Sofia & Slow Food) und Stig Tanzmann (Evangelischer Entwicklungsdienst); Moderation: Bernward Geier (COLABORA).

Mehr dazu auf:

http://www.slowfood.de/termine/termine_ueberregional/biofach_geniessen_um_zu_bewahren/

- **23.02.2013: Zu gut für die Tonne – Berlin rettet Brot!**

Am 23. Februar findet unter dem Motto „**Berlin rettet Brot!**“ unsere erste Aktion gegen Lebensmittelverschwendung in Zusammenarbeit mit dem BMELV statt, mit dem tatkräftigen Einsatz unseres Berliner Conviviums und der Slow Food Youth Berlin. Beim Aktionstag in der Kreuzberger Markthalle Neun können die Besucherinnen und Besucher erfahren, wie Getreide verarbeitet und Brot hergestellt wird, was die verschiedenen Brotsorten unterscheidet und wie man Brot richtig aufbewahrt.

Außerdem laden Köche und junge Food-Aktivist*innen zum Mitmachen ein und zeigen, was sich Köstliches aus altbackenem Brot und aus Brotresten zaubern lässt – von der Suppe bis zum Dessert. Die live zubereiteten Gerichte können von den Besuchern an einer langen Tafel gemeinsam genossen werden. Das dafür benötigte Brot wird am Vorabend von der Slow Food Youth Berlin und freiwilligen Helfern bei einer Brot-Tour zu Bäckereien und Supermärkten eingesammelt.

Bei dem Aktionstag werden Berliner Handwerksbäckereien mit Marktständen vertreten sein, ihre Backwaren zum Verkosten und zum Kauf anbieten und über das Bäckerhandwerk und seine Erzeugnisse informieren. In moderierten Tischgesprächen diskutieren Vertreterinnen und Vertreter des Bäckerhandwerks, der Landwirtschaft, des Handels, von Behörden und Verbänden. Wichtige Themen



dabei sind: Brotvielfalt und -qualität, die Bedeutung des Bäckerhandwerks und die Erwartungen der Konsumenten. Aber auch der oft sorglose Umgang mit Lebensmitteln und die Auswirkungen dieser Ressourcenverschwendung wird thematisiert. Besichtigungen bei Bäckereien und einer Mühle in den Vortagen runden die Aktion ab.

Weitere Informationen finden Sie auf

http://www.slowfood.de/projekte_und_aktionen/teller_statt_tonne/berlin_rettet_brot

- **RÜCKBLICK: *Wir haben es satt!* – Demonstration für bäuerliche Landwirtschaft in Berlin**

Bei der Demonstration *Wir haben es satt!* sind in diesem Jahr an die 23.000 Menschen trotz Minusgraden für eine bäuerliche Landwirtschaft und ein gutes, sauberes und faires Lebensmittelsystem in Berlin auf die Straße gegangen. Slow Food war diesmal mit einer besonders großen Gruppe aus vielen Convivien und vielen Regionen dabei, was uns sehr freut, und sogar aus Frankreich, den Niederlanden und Österreich sind junge Slow Food-Aktive angereist. Das auch nicht zuletzt wegen der Schnippeldisko des Slow Food Youth Netzwerk am Vorabend, die in diesem Jahr etwa 700 Teilnehmer zum Schnippeln und Tanzen in die Kreuzberger Markthalle Neun gelockt hat.

Wir danken allen, die von nah und fern angereist sind, um dieses Anliegen gemeinsam mit gleichgesinnten Bürgern und Bürgerinnen, Bauern und Bäuerinnen, ImkerInnen und TierschützerInnen vertreten haben! Besonderen Dank auch an Helmut Querhammer vom CV Potsdam, der mit seinem Traktor (einem der wenigen Demofahrzeuge) die Slow Food-Fahne ganz wörtlich hochgehalten hat!

Mehr dazu auf: http://www.slowfood.de/projekte_und_aktionen/wir_haben_es_satt/

Aus den Convivien

- **CV Bremen: Jugendkochkurs vom Sonderfond der Sparkasse Bremen ausgewählt**

Mit einer erfreulichen Nachricht hat das neue Jahr für das Convivium Bremen begonnen. Der „Jugendkochkurs für junge Genießer“ wurde von einer Jury für den Sonderfond „Bremen macht Helden“ der Sparkasse Bremen ausgewählt. Der von Petra und Matthias Ritschel betreute Jugendkochklub ist einer Werk- und Förderschule mit Schülern aus größtenteils sozial schwierigen Verhältnissen angegliedert. Wir freuen uns mit dem Convivium Bremen über die unverhoffte finanzielle Unterstützung ihrer Arbeit!

- **CV Lübeck: Schnecken auf hoher See II – Fahrt nach Norwegen (14.-19.05.2013) – noch Plätze frei**

Hier eine Information über die geplante Schneckenfahrt nach Norwegen des CV Lübeck:

Das Lübecker Convivium wird 2013 in der Woche vor Pfingsten Convivien in Oslo und Bergen besuchen. Dabei liegt ein Schwerpunkt im Kennenlernen der kulinarischen Tradition „Stockfisch“ in der alten Hansestadt Bergen mit Verkostung als „Lutefisk“ und der Teilnahme am norwegischen Nationalfeiertag am Freitag, 17.05.2013. Daneben sollen auch Kontakte intensiviert werden als Vorbereitung für einen Gegenbesuch anlässlich des [Hansetages](#) vom 22. - 25.05.2014 in Lübeck und 2016 in Bergen (Norwegen).

Folgende Programmpunkte stehen fest:

- Dienstag, 14.05.2013, 14.00 Uhr: Abfahrt mit der Colorline-Fähre ab Kiel



- Mittwoch, 15.05.2013, 10.00 Uhr: Eintreffen in Oslo und Übernachtung
- Donnerstag, 16.05.2013: Fahrt nach Bergen mit dem Zug, ca sieben Stunden durch traumhafte Landschaft Eintreffen am frühen Abend
- Freitag, 17.05.2013: Nationalfeiertag in Bergen, Treffen der Convivien
- Samstag, 18.05.2013: derzeit offen
- Sonntag, 19.05.2013, 16.35 Uhr: Direkter Rückflug nach Hamburg, Eintreffen 18.05 Uhr evtl. noch gemeinsames Abendessen

Es sind noch einige Plätze frei. Details werden noch erarbeitet. Die Kosten für Transfer und Unterkunft liegen ca bei 650 Euro im EZ und für zwei Personen im DZ zusammen bei 1100 Euro, dazu kommen noch die Ausgaben für Besichtigungen, Essen und Trinken, ggf. Taxifahrten usw.

Information und Anmeldung bei Gerrit Rinck slowgerrit@gmail.com.

Informationen zum Hansetag: <http://www.hanse.org/de/>

Neues von Slow Food Deutschland

- **Erstes Slow Food Deutschland-Kochbuch mit Rezepten aus der Kochwerkstatt der Slow Food Messe 2012 erscheint im März**

Im März erscheint das erste Kochbuch von Slow Food Deutschland unter dem Titel "Markt des Guten Geschmacks – Die Originalrezepte aus der Kochwerkstatt von Slow Food Deutschland" im Umschau-Verlag. Realisiert werden konnte das Büchlein mit einer finanziellen Unterstützung von *Alnatura*. 11 Köche aus der Kochwerkstatt auf der Stuttgarter Slow Food-Messe "Markt des Guten Geschmacks" lassen sich nun in dem gleichnamigen Kochbuch über die Schulter schauen. Ein innovatives Kochbuch mit leicht nachkochbaren Rezepten, Küchen-Basiswissen und vielen Infos rund um gute, saubere und faire Lebensmittel – ab März in allen guten Buchhandlungen erhältlich!

- **Spende von den HELIOS-Kliniken für unsere Kinder- und Jugendarbeit**

Am 17. Januar hat Ursula Hudson für die Slow Food Deutschland gemeinnützige UG eine Spende der HELIOS-Kliniken entgegengenommen. Diese wurden bei dem Kids Hit Kickers-Fußballturnier der HELIOS-Kliniken im vergangenen Herbst von jungen Fußballhelden ‚zusammengeschossen‘, und sind für die Kinder- und Jugendarbeit von Slow Food Deutschland vorgemerkt. Wir bedanken uns bei den HELIOS-Kliniken für die großzügige Zuwendung.

- **Erfolg für ocean2012-Kampagne: EU-Parlament stimmt für Trendwende in Fischereipolitik**

Die internationale ocean2012-Kampagne, die sich für eine nachhaltige Fischereipolitik einsetzt und der auch Slow Food Deutschland angehört, hat am 06. Februar erfreuliche Neuigkeiten erfahren: das EU-Parlament in Straßburg stimmte mit überwältigender Mehrheit für nachhaltige Fanggrenzen bis 2015 und einen Wiederaufbau der EU-Fischbestände bis 2020. Slow Food Deutschland hat im Rahmen der Kampagne ocean2012 im letzten Jahr mit mehreren Veranstaltungen Aufmerksamkeit auf das Problem der Überfischung gelenkt und wir begrüßen diese Trendwende in der gemeinsamen europäischen Fischereipolitik, die nun gezielt gegen diesen Raubbau der europäischen und internationalen Meere angehen will.



Internationale Slow Food Neuigkeiten

- **28. Februar 2013: Vorstellung der deutschen Ausgabe des Slow Wine-Führers, München**

Am 28. Februar wird die beim Hallwag-Verlag erscheinende deutsche Gesamtausgabe des Slow Wine Führers in München dem interessierten Publikum vorgestellt. Wer guten, fairen und nachhaltig produzierten Wein mag, ist von 17:30 bis 21:00 Uhr in das MVG Museum eingeladen. Dort werden 95 Slow Wine-Winzer aus Italien jeweils zwei ihrer Weine präsentieren. Slow Food Mitglieder erhalten einen Nachlass auf den Eintrittspreis. Tickets für die Veranstaltung können auf <http://de.amiando.com/SlowWine2013.html> bestellt werden.

FACHBESUCHER: von 15:00 bis 17:30 Uhr ist die Veranstaltung ausschließlich für Fachbesucher geöffnet. Tickets dazu sind mit Voranmeldung erhältlich unter <http://de.amiando.com/SlowWineWeinfuehrer2013.html>.

Über das Buch: Um den Leser einen guten Einstieg in den „guten, sauberen und fairen“ Weingenuss bieten zu können, wurden in Vorbereitung auf das Buch über 2.000 Betriebe persönlich besucht, tausende Weinberge erklimmt, hunderte Interviews geführt und endlos viele Fragen gestellt. Dabei stellt „Slow Wine“ die Produzenten, ihre Geschichte und Philosophie in den Mittelpunkt und erzählt von der Arbeit im Weinberg und im Keller. Bei der Bewertung der Weine wurde bewusst auf Punktzahlen, Sterne, Gläser oder andere numerische Urteile verzichtet und alle Weine einer von drei Kategorien zugeordnet: „Wein für jeden Tag“, „große Weine“ und schließlich „Slow Weine“. Einzigartig unter den Weinführern sind die Prämierungen für die Weingüter selbst. Höchste Auszeichnung ist die „Schnecke“. Diese erhielten ausschließlich Weingüter, die allen Kriterien des Slow Food entsprechen konnten: nachhaltige Produktion, überdurchschnittliche Qualität, Herkunftscharakter und faire Preise. *(Quelle: Presseinformation Vintage PR)*

- **Erfolgreiche erste Tagung des internationalen geschäftsführenden Vorstands von Slow Food**

Am 2. und 3. Februar tagte zum ersten Mal der neu gewählte internationale geschäftsführende Vorstand von Slow Food an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo (Italien). Im Mittelpunkt des Treffens stand der Austausch zwischen den neuen Mitgliedern des Vorstands, deren Aufgabenverteilung sowie die Zusammensetzung der künftigen Strategie von Slow Food. Weitere Themen, die während der Tagung diskutiert wurden, sind der Relaunch der Arche des Geschmacks, die Strukturierung einer Slow Food Academy, die Aktualisierung der internationalen Fundraising-Richtlinien und die Weiterentwicklung des Jugend-Netzwerks von Slow Food. Der geschäftsführende Vorstand wird im April zum zweiten Mal tagen. Datum und Ort werden noch bekannt gegeben. Die Unterlagen sowie das Protokoll der Tagung werden demnächst im internen Bereich zur Verfügung gestellt.

Der neue internationale Vorstand, der während des letzten Slow Food-Weltkongresses in Turin (Italien) gewählt wurde und 5 mal im Jahr tagen wird, besteht aus 7 Mitgliedern:

Carlo Petrini (Italien)
Paolo Di Croce (Italien)
Ursula Hudson (Deutschland)
Roberto Burdese (Italien)
Katherine Deumling (USA)
Joris Lohman (Niederlande)
Edward Mukibi (Uganda)



Nächste Termine:

15.-17. Juni: Treffen des internationalen Beirats von Slow Food in Istanbul, Türkei

Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise

- **Go MAD – europaweite Kampagne für eine ökologische, faire und lokale Agrar- und Ernährungspolitik bittet um Mithilfe**

Am 12. März stimmen die Mitglieder des Europäischen Parlaments über die Zukunft der Landwirtschaft in Deutschland und Europa von 2014 bis 2020 ab. Die Kampagne *Meine Landwirtschaft*, der auch Slow Food Deutschland angehört, ruft dazu auf, sich direkt an Ihre lokalen Europaabgeordneten zu wenden, mit der Bitte, sich für eine nachhaltige, saubere und faire Landwirtschaftspolitik stark zu machen. Weiter Informationen finden Sie im anhängenden Schreiben oder auf www.meine-landwirtschaft.de

Im Rahmen dieser Aktion wird unser Schatzmeister Rupert Ebner am 25. Februar, 17:00-19:00 Uhr an der Veranstaltung "Klasse statt Masse" in der Münchner Stadtbibliothek teilnehmen, in der Vertreter der Zivilgesellschaft mit Andreas Lillig von der Europäischen Kommission dieses wichtige Thema diskutieren werden.

