



Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland,

nach der Sommerpause steht uns ein ereignisreicher Spätsommer und Herbst bevor: von öffentlichen Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung und die Agrarindustrie über die Erscheinung des Slow Food Deutschland Genussführers als Buch und den deutschlandweiten Kinostart von „Slow Food Story“ zu – *last but not least!* – den zahlreichen Veranstaltungen und Initiativen, die in unseren Convivien wie immer mit viel Herz und Fantasie durchgeführt werden – wir freuen uns drauf!

Bis dahin wünschen wir Ihnen aber noch ein paar schöne Sommerwochen.

Herzliche Grüße, Ihre

Ursula Hudson

### Unsere Themen in diesem Brief:

#### *Wichtige Informationen für Sie*

- Geschäftsstelle: Sommerpause

#### *Archejahr 2013*

- Neuer Arche-Passagier: die Münchner Brotzeitsemmeln – *nun 36. Passagier!*
- Neues Slow Food-Video zur biologischen Vielfalt und der Arche des Geschmacks

#### *Aktionen und Veranstaltungen*

- Hamburg rettet Obst! – 31. August 2013, Hamburg
- Wir haben Agrarindustrie satt! Sommeraktion – 31. August 2013, Wietze/Niedersachsen
- Genusstafel Brot – 07. September 2013, Stuttgart
- Rückblick: Mir hams satt!-Demonstration – 13. Juli 2013, München

#### *Aus den Kommissionen*

- Genussführerkommission: Bucherscheinung
- Kinderkommission: Rückblick – Weiterbildungsveranstaltung zum Thema Schulgarten

#### *Neues von Slow Food Deutschland*

- Fracking und Wasser: SFD unterzeichnet Korbacher Resolution; CV Braunschweiger Land aktiv

#### *Slow Food Themen*

- Das transatlantische Freihandelsabkommen und seine Auswirkungen auf unser Lebensmittelsystem

#### *Internationale Slow Food Neuigkeiten*

- Cheese, Bra – 20.-23. September 2013
- Slow Food Story – Kinostart in Deutschland am 10. Oktober 2013

#### *Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise*

- Der Herbstanfang im Zeichen der Regionalität:
  - Geschmackstage 2013 (27. September – 06. Oktober): Anmeldungen ab jetzt möglich
  - Tag der Regionen 2013 (27. September – 13. Oktober): Anmeldungen ab jetzt möglich



## Mitgliederrundbrief 07.2013

### *Wichtige Informationen für Sie*

- **Geschäftsstelle: Sommerpause**

Die **Mitgliederverwaltung** in unserer Berliner **Geschäftsstelle** macht **vom 29. Juli bis zum 9. August Sommerpause**. Ab Montag, 12. August, ist die Mitgliederverwaltung wieder gewohnt für Sie da.

### *Archejahr 2013*

- **Neuer Arche-Passagier: die Münchner Brotzeitsemmeln**

Wir freuen uns, dass der Antrag der Münchner Brotzeitsemmeln zum Arche-Passagier keinen Widerspruch erfahren hat – die Brotzeitsemmeln sind nun offiziell 36. Passagier auf der deutschen Arche des Geschmacks!

- **Neues Slow Food-Video zur biologischen Vielfalt und der Arche des Geschmacks**

Ein schönes neues Video (9:27 Minuten) von Slow Food (international) erklärt auf anschauliche Weise die Bedeutung und Zusammenhänge von biologischer Vielfalt und dem Wohlbefinden von Mensch und Erde – und natürlich unsere internationalen Projekte der Arche des Geschmacks und der Presidi!

Auf unserer Webseite ist derzeit die englische Version zu sehen: <http://www.slowfood.de/biodiversitaet/>

Sobald die deutsche Version vorliegt, werden wir sie dort einstellen. Das Video ist ebenso auf YouTube zu sehen: <http://www.youtube.com/watch?v=mchNoQCOW58> – teilen Sie es gerne weiter!

### *Aktionen und Veranstaltungen*

- **Zu gut für die Tonne: Hamburg rettet Obst! – Hamburg, 31. August 2013**

Am 31. August findet in Hamburg (Gerhart-Hauptmann-Platz) unsere zweite Aktion gegen Lebensmittelverschwendung „Zu gut für die Tonne“ in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und mit tatkräftiger Unterstützung des **Convivium Hamburg** statt. Die Veranstaltung steht unter dem Thema „Hamburg rettet Obst!“ und wird sich neben der Lebensmittelverschwendung auch mit den für die biologische Vielfalt so wichtigen Streuobstwiesen befassen. Weitere Informationen finden Sie in Kürze auf unserer Webseite.

- **Wir haben die Agrarindustrie satt! – Wietze/Niedersachsen, 31. August 2013**

Vor den Bundestagswahlen will die "Wir haben es satt!"-Bewegung die öffentliche Aufmerksamkeit auf einen Brennpunkt der Agrarindustrie lenken: auf den größten Geflügelschlachthof Europas in Wietze/Niedersachsen, in dem 430.000 Hühner täglich geschlachtet werden sollen. Der Schlachthof ist ein Symbol für die verfehlte Agrarpolitik der Bundesregierung und die Auswirkungen der Agrarindustrie. Gemeinsam mit vielen Partnerinnen und Partnern – darunter das **Convivium Hannover** und die umliegenden Convivien – wird daher zur Demonstration und Schlachthof-Umzingelung am 31. August 2013 in Wietze aufgerufen. Parallel dazu findet vom 29. August bis 1. September 2013 das „Wir haben es satt!“-Sommercamp statt mit Musik und einem bunten Workshop-Programm – darunter auch ein Workshop mit

Slow Food Youth zum Thema Lebensmittelverschwendung. Für gutes Essen sorgen Wam Kat und die Fläming Kitchen.

Weitere Informationen:

<http://www.wir-haben-es-satt.de/start/sommeraktion-wietze/>

- **Genusstafel Brot – Stuttgart, 07. September 2013**

Am 07. September 2013 wird die Landesinitiative Blickpunkt Ernährung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg in Kooperation mit Slow Food Deutschland e.V. (unterstützt vom **Convivium Stuttgart**) und Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst – Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e.V. eine gemeinsame Aktionsveranstaltung mit Tischgesprächen zum Schwerpunktthema "Brot" im Rahmen der Landesinitiative "Blickpunkt Ernährung" (2013/14) auf dem Schlossplatz in Stuttgart durchführen. Ziel ist, am Beispiel "Brot" die Wertschätzung der Lebensmittel stärker ins Blickfeld der Bevölkerung zu rücken. Näheres dazu erfahren Sie in Kürze auf unserer Webseite.

- **Rückblick: Mir hams satt!-Demonstration – München, 13. Juli 2013**

Mehr als 8.000 Bauern, Verbraucher, Umweltschützer, Imker und Gegner von Massentierhaltungsanlagen demonstrierten am 13. Juli in München für Veränderungen zum Schutz der bayerischen Heimat. Slow Food und Slow Food Youth waren zahlreich mit dabei!

Hier der Nachbericht auf unserer Webseite:

[https://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2013\\_artikelseiten/nachbericht\\_demo\\_muenchen/](https://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/nachbericht_demo_muenchen/)

### *Von den Kommissionen*

- **Genussführerkommission: Genussführer 2014 erscheint im September**

Am 30. September erscheint unser Slow Food Genussführer Deutschland zum ersten Mal in Buchform im Handel – mit 300 Gasthäusern, die unsere Prinzipien gut, sauber und fair täglich in die Tat umsetzen! Wir sind gespannt!

Mehr Informationen hier auf unserer Webseite:

<http://www.slowfood.de/publikationen/genussfuehrer/>



- **Kinderkommission: Rückblick auf die Weiterbildungsveranstaltung in Berlin zum Thema Schulgärten**

Unter dem Motto "Von Gabel zu Gabel – Schulgartenarbeit und der Genuss der Ernte" lud die Kinderkommission von Slow Food Deutschland am **29. und 30. Juni 2013** zu einer Weiterbildungsveranstaltung in der August-Heyn-Gartenarbeitsschule in Berlin ein.

Einen Nachbericht der Veranstaltungen finden Sie hier auf unserer Webseite:

[http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2013\\_artikelseiten/nachbericht\\_fortbildung\\_schulgarten/](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/nachbericht_fortbildung_schulgarten/)



### Neues von Slow Food Deutschland

- **Das Lebensmittel Wasser und Fracking: Slow Food Deutschland unterzeichnet „Korbacher Resolution“ – Convivium Braunschweiger Land engagiert sich**

Am 04./05. Mai haben sich in Korbach/Hessen Anti-Fracking-Initiativen aus Deutschland zur stärkeren Vernetzung und zum Erfahrungsaustausch getroffen. Daraus entstanden ist eine Resolution, die sich an Bund, Länder und die Europäische Union richtet, und die unter anderem ein sofortiges ausnahmsloses Verbot sämtlicher Formen von Fracking fordert.

FRACKING: Fracking ist eine Methode der geologischen Tiefbohrtechnik, bei der durch Einpressen einer Flüssigkeit (dt. „Fracfluid“, plural „Fracfluide“) in eine durch Bohrung erreichte Erdkrustenschicht Risse erzeugt und stabilisiert werden. Ziel ist es, die Gas- und Flüssigkeitsdurchlässigkeit in der Gesteinschicht so zu erhöhen, dass ein wirtschaftlicher Abbau von Bodenschätzen (z.B. Erdgas und Erdöl) möglich wird.

Mit denen als Fracfluide genutzten Chemikalien dürfen Menschen nicht ungeschützt in Kontakt kommen, auf gar keinen Fall dürfen sie ins Trinkwasser gelangen. Experten beurteilen die eingesetzten Stoffe als wassergefährdend und sehen sie in öko- und humantoxikologischer Hinsicht als kritisch an. Auch von Quecksilbervergiftungen des Bodens wird berichtet. (Quelle und weitere Informationen: <http://www.resolution-korbach.org>)

Aus diesem Grunde hat sich Slow Food Deutschland entschlossen, die „Korbacher Resolution“ zu unterzeichnen und zu unterstützen, um die Gesundheit des Bodens und unseres Trinkwassers zu erhalten. Das Convivium Braunschweiger Land ist am Thema Fracking besonders interessiert und wird sich in nächster Zeit aktiv dagegen engagieren. Für weitere Informationen dazu wenden Sie sich gerne direkt an das Convivium: [braunschweigerland@slowfood.de](mailto:braunschweigerland@slowfood.de)

### Slow Food Themen

- **Das transatlantische Freihandelsabkommen und seine Auswirkungen auf unser Lebensmittelsystem**

Seit dem 8. Juli laufen die Verhandlungen über ein **transatlantisches Freihandelsabkommen** zwischen der EU und den USA. Es geht um die weitere Liberalisierung des Handels, um die „Harmonisierung“ der Regulierungssysteme und noch mehr Schutz und Sonderrechte für Investoren.

Wie bei vielen zivilgesellschaftlichen Organisationen so regen sich auch bei Slow Food Bedenken über die Auswirkungen des Abkommens auf unser Lebensmittelsystem. Es ist zu befürchten, dass soziale, ökologische und gesundheitliche Standards in EU-Ländern durch das Abkommen untergraben werden.

So ist zum Beispiel das in Bezug auf Lebensmittelstandards und ökologischen Fragen so wichtige und in der EU-Gesetzgebung und im Vertrag von Lissabon verankerte **Vorsorgeprinzip** (*precautionary principle*) in den USA nicht in gleichem Maße in den Gesetzen niedergelegt. Damit können gentechnische modifizierte Organismen sowie Chemikalien und Medikamente in den USA in Maßen eingesetzt und verbreitet werden, die für uns in Europa völlig unakzeptabel sind.

Wir möchten Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam machen und Sie dazu anregen, wo immer möglich in der nächsten Zeit an Aufklärungsveranstaltungen teilzunehmen und Ihre Bedenken gegebenenfalls durch öffentliche Erklärungen, Petitionen usw. bekanntzumachen.



Slow Food international hat am 24. Juni gemeinsam mit der Kampagne ARC2020 und einer Reihe von zivilgesellschaftlichen Organisationen aus Europa und den USA einen offenen Brief an die Verhandlungspartner unterzeichnet, den wir gerne im Anhang an diese Mail mit Ihnen teilen (auf Englisch).

Eine Petition zum Thema finden Sie zum Beispiel hier:

[http://www.avaaz.org/de/petition/Kein\\_Freihandelsabkommen\\_der\\_EU\\_mit\\_den\\_USA\\_Schluss\\_mit\\_den\\_Geheimverhandlungen\\_wir\\_fordern\\_Demokratie\\_und\\_Transpare/?tjXYRab](http://www.avaaz.org/de/petition/Kein_Freihandelsabkommen_der_EU_mit_den_USA_Schluss_mit_den_Geheimverhandlungen_wir_fordern_Demokratie_und_Transpare/?tjXYRab)

### *Internationale Slow Food Neuigkeiten*

- **Cheese 2013, Bra – 20.-23. September 2013**

Es ist wieder soweit: Vom 20. bis 23. September öffnet die italienische Stadt Bra ihre Tore für die neunte internationale Käsemesse Cheese. Die Veranstaltung, die Slow Food, gemeinsam mit Bra und dem italienischen Landwirtschaftsministerium organisiert, ist dem "Lebensmittel Milch in all seinen Formen und Gestalten" gewidmet – und ein Muss für alle Käsefreunde!

Mehr Informationen finden Sie auf:

[http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2013\\_artikelseiten/cheese\\_2013/](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/cheese_2013/)

und der Webseite der Messe (auf Englisch): <http://cheese.slowfood.it/en/>

- **Slow Food Story – Kinostart in Deutschland im Oktober**

Am 10. Oktober 2013 wird der Dokumentarfilm „Slow Food Story“ in 20 deutschen Städten in die Kinos kommen. Der Film von Regisseur Stefano Sardo aus der Slow Food-Geburtsstadt Bra im Piedmont hatte seine Weltpremiere während des Kulinarischen Kinos bei der diesjährigen Berlinale. Er erzählt die Geschichte unseres Vereins von seinen Wurzeln bis heute aus der Perspektive des Erzählers Azio Citi, eines der ältesten Freunde und Wegbegleiter von Slow Food-Gründer und Präsident Carlo Petrini.

Einen kurzen Bericht über den Film bei der Berlinale 2013 finden Sie hier:

[http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2013\\_artikelseiten/nachbericht\\_berlinale\\_2013/](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/nachbericht_berlinale_2013/)

Mehr Informationen folgen in Kürze auf unserer Webseite!

### *Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise*

Auch dieses Jahr steht der Herbstanfang im Zeichen der Regionalität –es finden wieder die alljährlichen **Geschmackstage** (27. September bis 06. Oktober) und der **Tag der Regionen** (27. September bis 13. Oktober) statt. Slow Food Deutschland unterstützt beide Initiativen, und lädt Sie herzlich ein, sich bei der einen oder anderen Veranstaltungsreihe vor Ort zu beteiligen.

Die Anmeldungen für beide Veranstaltungsreihen sind jetzt offen. Hier ein paar Informationen aus den Mitteilungen der Veranstalter:

- **Geschmackstage 2013 (27. September bis 06. Oktober 2013)**

» „Gemeinsam Geschmack erleben“ – werden Sie nach diesem Motto Teil einer bundesweiten Bewegung rund um Esskultur, Geschmacksbildung, regionale und saisonale Lebensmittel sowie deren handwerkliche



Produktion Verarbeitung und Vermarktung! Bewerben können sich alle, die die Idee der Geschmackstage unterstützen: Die Gastronomie, Betriebe der Land- und Ernährungswirtschaft, Erzeuger und Direktvermarkter von handwerklich erzeugten Lebensmitteln, der Lebensmitteleinzelhandel, Bildungs-, Kultur- und Wissenschaftseinrichtungen, Schülerfirmen sowie Verbände, Vereine und Initiativen sind aufgefordert, mit eigenen Beiträgen das Programm der Geschmackstage 2013 vom 27. September bis zum 6. Oktober mitzugestalten.

Und wie könnte Ihr Beitrag konkret aussehen? Hier einige Beispiele:

- Präsentations- und Verkostungsaktionen regionaler und saisonaler Produkte
- Angebot eines speziellen Geschmackstage-Menüs oder einer besonderen Speisekarte
- Geschmacks- und Sinnesschulungen und -parcours
- Genuss- und Einkaufsrallyes
- Kulinarische Festivals, Projektwochen oder Stadtführungen
- Kochaktionen in der Kita, der Schule oder Ihrer Kantine
- Führungen durch Erzeugerbetriebe und Höfe
- und, und, und ... <<

Mehr Informationen auf: [www.geschmackstage.de](http://www.geschmackstage.de)

- **Tag der Regionen 2013 (27. September bis 13. Oktober 2013)**

» "Aus der Region, für die Region – Welt der kurzen Wege" – unter diesem Motto ruft das Aktionsbündnis Tag der Regionen in seiner 15. Saison zum Mitmachen auf. Kerntag ist der Erntedanktag am 06. Oktober 2013. Der Fokus der Veranstaltungen liegt auf der Bedeutung regionaler Wirtschaftskreisläufe. Die Nachfrage nach regionalen Produkten und Dienstleistungen ist in den vergangenen Jahren kontinuierlich gewachsen. Ob Kartoffeln, Fleisch, Backwaren oder Milchprodukte vom ortsansässigen Landwirt, selbstschlachtenden Metzger, handwerklich arbeitenden Bäcker, fangfrischer Fisch aus der benachbarten Räucherei, Bier vom bodenständigen Brauer, Kunsthandwerk aus der Region oder selbstgepflückte Erdbeeren vom Feld: Die Nähe regionaler Anbietern und Konsumenten schafft Transparenz sowie Vertrauen und fördert das „Wir-Gefühl“ innerhalb eines Dorfes, einer Stadt oder einer Region. <<

Mehr Informationen auf: [www.tag-der-regionen.de](http://www.tag-der-regionen.de)

