



Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland

noch liegt der Schnee auf den Feldern und in den Straßen, aber wir bereiten uns schon auf unsere Frühlingmesse in Stuttgart vor, die in zwei Wochen wieder Ihre Tore öffnet! Wir freuen uns schon darauf, viele von Ihnen auf dem Markt des Guten Geschmacks zu treffen.

Herzlich, Ihre

Ursula Hudson

Unsere Themen in diesem Brief:

Wichtige Informationen für Sie

- Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2013

Archejahr 2013

- Neuer Arche-Passagier: der Schwäbische Dickkopf-Landweizen

Aktionen und Veranstaltungen

- Markt des Guten Geschmacks 2013 – 11.-14. April 2013

Neues von Slow Food Deutschland

- Das Kochbuch zur Kochwerkstatt ist erschienen
- Genussführer: Erscheinungstermin für erste Buchausgabe fest

Internationale Slow Food Neuigkeiten

- Slow Fish, Genua – 09.-12. Mai 2013
- Cheese, Bra – 20.-23. September 2013

Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise

- Gemeinsame EU-Agrarpolitik: enttäuschendes Resultat bei Abstimmung im EU-Parlament
- Universität Erfurt – online-Umfrage zum Thema „Nachhaltigkeit und Mediennutzung im Alltag“
- Buchtipps: Tiere und Nutzpflanzen aus alter Zeit

Mitgliederrundbrief 03.2013

Wichtige Informationen für Sie

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

Wie bereits gemeldet, stehen Termin und Ort für die Mitgliederversammlung 2013 fest, bitte vormerken:

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

Weitere Informationen folgen in den kommenden Wochen.

Archejahr 2013

- **Neuer Arche-Passagier: der Schwäbische Dickkopf-Landweizen**

Unser jüngster Passagier auf der Arche des Geschmacks stammt aus dem Schwabenland und wird vom Convivium Stuttgart betreut – der Schwäbische Dickkopf-Landweizen! Der Anbau der „Dickkopfweizensorten“ prägte seit den 1880-er Jahren neben dem bis dahin dominierenden Dinkel mehr als 70 Jahre die süddeutsche Landwirtschaft und damit das regional-kleinbäuerliche schwäbische Landschaftsbild. Eine Besonderheit der Region waren Sorten, die durch die Kreuzung von Dickkopfweizen mit bewährten Dinkelsorten – besonders den lokalen winterharten Sorten mit hoher Kornqualität – entstanden sind. So blieben manche vorzügliche Dinkel-Eigenschaften im Weizen erhalten. Wie bereits im letzten Jahr wird der Weizen und einige Produkte daraus auch dieses Mal auf der Stuttgarter Messe vertreten sein, dort können Sie ihn also kennenlernen!

Mehr Information: www.slowfood.de/biodiversitaet

Aktionen und Veranstaltungen

- **Markt des Guten Geschmacks 2013 – 11.-14. April 2013**

Die Leitmesse von Slow Food Deutschland findet dieses Jahr vom 11.-14. April auf der Messe Stuttgart statt. Wir hoffen, viele von Ihnen ebenfalls dort begrüßen zu dürfen.

Informationen zur Messe finden Sie auf unserer Webseite:

http://www.slowfood.de/slow_food_messen/markt_des_guten_geschmacks_die_slow_food_messe

und auf der Seite der Messe Stuttgart: <http://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/>

PREISVORTEILE FÜR SLOW FOOD MITGLIEDER: Slow Food Mitglieder erhalten einen einmaligen Preisnachlass von 2 Euro auf die Erwachsenen-/Ermäßigten- oder Familien-Tageskarte inkl. VVS zum Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe 2013. Bei Buchung eines **Geschmackserlebnisses und/oder eines Weinseminars und/oder eines Kochkurses in der Kochwerkstatt** erhalten Slow Food Mitglieder die Eintrittskarte am selben Veranstaltungstag zum ermäßigten Preis von 5 Euro.

Mehr Informationen auf unserer Webseite:

http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/preisvorteile_markt_des_guten_geschmacks/



Neues von Slow Food Deutschland

- **Das Kochbuch zur Kochwerkstatt ist erschienen**

Wir feiern unsere Kochbuch-Premiere! Anfang März ist unser Kochbuch „**Markt des Guten Geschmacks – Die Originalrezepte aus der Kochwerkstatt von Slow Food Deutschland**“ im Umschau-Verlag erschienen. Basiert auf unserem innovativen Kochwerkstatt-Format, das auf der Slow Food Messe 2012 erfolgreich gestartet ist, haben die teilnehmenden Köche Rezepte im Sinne der Slow Food Philosophie entwickelt. Diese findet man nun mit einem Mehr an Informationen und praktischen Tipps in diesem Kochbuch. Das Kochbuch ist im Buchhandel erhältlich.

Mehr Informationen zum Buch und Bezugsquellen auf unserer Webseite:

http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/kochbuch_market_des_guten_geschmacks/

- **Genussführer: Erscheinungstermin für erste Buchausgabe fest**

Der Erscheinungstermin für die erste ‚Genussführer‘-Ausgabe steht fest: am 30. September 2013 soll es in den Buchhandel kommen! Als Verlag konnten wir den oekom-Verlag gewinnen, und wir freuen uns, dass Manfred Kriener, Chefredakteur des Umwelt-Magazins Zeo2 (www.zeo2.de) und früherer Redakteur des Slow Food-Magazins, die redaktionelle Bearbeitung der Beiträge übernehmen wird.

Internationale Slow Food Neuigkeiten

- **Slow Fish 2013, Genua – 09.-12. Mai 2013**

Anfang Mai findet wieder die *Slow Fish* statt, die internationale Slow Food-Messe rund um das Meer, die Fischer und den nachhaltigen Fischfang – dieses Jahr zum ersten Mal als Open-Air-Event im Alten Hafen von Genua. Mehr Informationen finden Sie auf: <http://slowfish.slowfood.it/en/>

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

Auch der Termin für die alle zwei Jahre stattfindende internationale Slow Food-Käsemesse steht fest: am dritten Septemberwochenende im Geburtsort von Slow Food, dem piemontesischen Bra. Mehr Informationen in den kommenden Wochen auf: http://cheese.slowfood.it/welcome_de.lasso

Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise

- **Gemeinsame EU-Agrarpolitik: enttäuschendes Resultat bei Abstimmung im EU-Parlament**

Am 12. März stimmten die Mitglieder des Europäischen Parlaments über die Zukunft der Landwirtschaft ab. Die Abgeordneten verpassten leider die Chance, die Ökologisierung der Landwirtschaft, den Klimaschutz und die längst überfällige Anpassung an nachhaltige Anbaupraktiken in wirklich bedeutendem Maße umzusetzen. Unsere Anstrengungen, die Agrarlandschaft Deutschlands und Europas nachhaltig und zukunftsfähig zu verändern, bedürfen also unvermindert Fortsetzung.

Lesen Sie hier auf unserer Webseite die Stellungnahme von Slow Food Präsident Carlo Petrini: http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/stellungnahme_agrarhaushalt/



- **Universität Erfurt – online-Umfrage zum Thema „Nachhaltigkeit und Mediennutzung im Alltag“**

Eine Gruppe von Studierenden der Universität Erfurt führt eine online-Umfrage zum Thema Nachhaltigkeit und Mediennutzung durch, und würde sich über Ihre Teilnahme freuen. Hier die Nachricht der StudentInnen:

Liebe Slow Food-Mitglieder,

wir – sieben Studierende der Universität Erfurt – führen im Rahmen unserer Bachelorarbeit eine Befragung durch. Der Fragebogen dreht sich um das Thema „Nachhaltigkeit und Mediennutzung im Alltag“ und findet online statt. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie sich ca. 20 Minuten Zeit nehmen könnten, um ihn auszufüllen. Durch Ihre Unterstützung ermöglichen Sie uns, unsere Bachelorarbeit möglichst aussagekräftig zu gestalten. Dabei ist uns Ihre eigene Meinung besonders wichtig!

Wenn Sie an unserer Befragung teilnehmen möchten, dann klicken Sie bitte auf den unten stehenden Link. Die Befragung wird anonym durchgeführt, Ihre Daten werden streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergeben.

http://www.unipark.de/uc/medien_nachhaltigkeit_do/

Vielen Dank und beste Grüße aus Erfurt

Franziska Platz, Jan Grooten und Lukas Neuerburg

im Namen der gesamten Forschungsgruppe

- **Buchtipps: Tiere und Nutzpflanzen aus alter Zeit**

Im April erscheint im BLV-Verlag das Buch „Tiere und Nutzpflanzen aus alter Zeit – Von Heidschnucke bis Puffbohne“. Darin porträtiert Autorin Anne Weibert, ehemalige Convivienleiterin des CV Fünfseenland, rund 70 traditionelle heimische Nutztiere und Kulturpflanzen, darunter unsere Arche-Passagiere Angler Sattelschwein, Stuttgarter Geishirtle, Filder Spitzkraut und Bamberger Hörnla. Mit Reportagen über Erzeuger und vielen Fotos – eine passende Lektüre zum Archejahr!

Mehr Informationen unter:

<http://www.blv.de/buchdetails/titel/978-3-8354-1130-2-tiere-und-nutzpflanzen-aus-alter-zeit/>

