



Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland,

der Frühsommer lockt uns ins Freie, und für viele Slow Food-Mitglieder heißt das in diesen Wochen: zusammen schnippeln, zusammen kochen, und zusammen etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun. Sieben Teller statt Tonne-Events, Schnippeldiskos und MesseResteEssen finden im Mai und Juni statt – wir wünschen allen Teilnehmern gutes Gelingen und schönes Schnippelwetter!

Informationen zur Mitgliederversammlung und andere Neuigkeiten aus dem Verein lesen Sie dann in diesem Brief. Wir freuen uns darauf, Sie zahlreich in Kassel zu sehen.

Herzliche Grüße, 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: die Münchner Brotzeitsemmeln – *erster Antrag im neuen Aufnahmeverfahren!*

Aktionen und Veranstaltungen

- Reihe von Slow Food-Veranstaltungen gegen Lebensmittelverschwendung im Mai und Juni
- Pressetermin: Frau Aigner, vergessen Sie die Fische nicht! – 24. Mai 2013, München
- Mir hams satt!-Demonstration – 13. Juli 2013, München
- Rückblick: Markt des Guten Geschmacks 2013 – 11.-14. April 2013

Aus den Kommissionen

- Kinderkommission: Weiterbildungsveranstaltung zum Thema Schulgarten – 29./30. Juni 2013, Berlin

Slow Food Themen

- Saatgut: die neue Saatgutverordnung beispielhaft erklärt; was sind samenfeste Sorten?

Internationale Slow Food Neuigkeiten

- Slow Food und die Welternährungsorganisation (FAO) vereinbaren Kooperation
- Umfrage im Slow Food-Netzwerk zu artgerechter Tierhaltung (animal welfare)
- Cheese, Bra – 20.-23. September 2013



Mitgliederrundbrief 05.2013

Wichtige Informationen für Sie

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

Die Mitgliederversammlung 2013 steht uns nun kurz bevor, am

Samstag, 08. Juni 2013 – in Kassel, Haus der Kirche von 10:30-17:00 Uhr

Sie finden die vorläufige Tagesordnung, alle eingegangenen Anträge und Informationen zur Tagung auf unserer Tagungswebseite www.slowfood-deutschland.de. Nutzernamen und Passwörter sind Ihnen mit der Einladung auf dem Postweg zugegangen. Sollten Sie diese verlegt haben oder Problemen mit dem Login begegnen, so melden Sie sich bitte in der Geschäftsstelle: support@slowfood.de oder 030 246 259 39.

Wir freuen uns, bei der diesjährigen Mitgliederversammlung dem mehrfach geäußerten Wunsch nach inhaltlicher Arbeit und Information nachkommen zu können. Daher haben wir für den Nachmittag ein von Experten unterstütztes Programm zu einem gesellschaftlich sehr ambivalent diskutierten Thema „**Kuh, Milch und Fleisch - Weidewirtschaft und verantwortliche Ernährung**“ zusammengestellt. Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen und angeregte Diskussionen.

Archejahr 2013

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

Wir freuen uns über einen weiteren Passagier auf der Arche des Geschmacks: die Münchner Brotzeitsemmeln! Der Antrag des Convivium München wurde von der Arhekommission angenommen und vom Vorstand bestätigt.

Die Münchner Brotzeitsemmeln sind nun der erste Arche-Passagier, dessen Antrag unter dem neuen, vereinfachten Verfahren bearbeitet wurde. Dieses sieht nun vor, dass **der Antrag im internen Bereich** der Webseite den Mitgliedern **zur Einsicht bereitgestellt** wird, mit einer **Widerspruchsfrist** von vier Wochen. Der Antrag wird ab Montag, 27. Mai, im internen Bereich bereitstehen. Sofern bis zum Ablauf der Widerspruchsfrist (vier Wochen, also bis zum 24.06.2013) kein Einspruch aus unserem Verein erfolgt, werden die Münchner Brotzeitsemmeln offiziell der 36. Passagier auf der deutschen Arche des Geschmacks.

Den Antrag finden Sie hier ab Montag, 27. Mai, hier:

https://www.slowfood.de/mitgliederforum/antraege_arche_des_geschmacks/

Die Münchner Brotzeitsemmeln: Es handelt sich hierbei um die traditionellen Semmelarten „Riemische (oder Remische)“, „Maurerlaibl“, „Pfennigmuckerln“ und „Schuastabuam“, die zur typischen Münchner Brotzeit mit Weißwürsten, Leberkäs, Wurstsalat, Pressack, „Obatzda“ und anderen regionalen Spezialitäten gereicht werden. Das Kleingebäck aus Weizen- bzw. Roggenmischteig (je nach Bäcker in unterschiedlichen Anteilen), ist teilweise mit Kümmel gewürzt oder bestreut, manche auch bemehlt. Man findet sie nur noch bei wenigen handwerklichen Bäckereien, und selbst da manchmal nur an bestimmten Tagen. Je nach Bäcker unterscheiden sie sich in Aussehen und Geschmack, schmecken aber grundsätzlich kräftiger und charaktvoller, und halten wegen ihres Roggenanteils auch länger frisch als Reinweizenprodukte. Eine Unterstützung dieses typischen Gebäcks könnte auch die Rückkehr der echten Münchner Brotzeit und der damit verbundenen Geselligkeit fördern.



Aktionen und Veranstaltungen

- **Slow Food-Veranstaltungen gegen die Lebensmittelverschwendung im Mai und Juni**

In diesen Frühsommerwochen wird und wurde an vielen Orten in unserem Land kräftig gegen die Lebensmittelverschwendung geschnippelt. Wir bedanken uns bei allen Mitstreitern für ihren Einsatz und wünschen den noch ausstehenden Veranstaltungen gutes Gelingen (und schönes Wetter!).

Rückblick:

02.-04.05. – HAMBURG

Teller statt Tonne-Aktionen und Workshops von Slow Food Deutschland und Brot für die Welt im Rahmen des Evangelischen Kirchentags

10.05. – FREIBURG

Schnippeldisko mit Slow Food Youth Freiburg

Hier ein Bericht auf unserer Webseite:

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

11.05. – BOCHUM

Schnippeldisko mit Slow Food Youth Deutschland im Rahmen des n.a.t.u.r.-Festivals

Kommende Veranstaltungen:

26.05. – KOBLENZ

Teller statt Tonne-Aktion von Slow Food Deutschland mit den Jeunes Restaurateurs im Rahmen der Landpartie auf der Festung Ehrenbreitstein

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

Sonntag 26.05. – 12.00-18.00 Uhr

Ort: Haus des Genusses, Festung Ehrenbreitstein, Koblenz

Partner: Jeunes Restaurateurs, freiwillige Helfer: Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs mit Ausbildungsleiter Detlev Ueter, Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

26.05. und 30.05. – BERLIN

MesseResteEssen-Aktion mit Slow Food Youth Berlin auf der Messe Next Organic Berlin und dem Street Food Thursday/Markthalle Neun

http://www.slowfood-berlin.de/veranstaltungen/index.php?we_objectID=197

- **Sonntag 26.05. – ab 17.00 Uhr**

MesseReste einsammeln auf der Next Organic Berlin, Tempelhof

- **Donnerstag 30.05. – 15.00-22.00 Uhr**

Kochen und Verkauf der Gerichte aus MesseResten auf dem Street Food Thursday in der Markthalle Neun, Kreuzberg

Partner: Kantine Neun, Markthalle Neun

01.06. – ULM

Teller statt Tonne-Schnibbelparty mit dem Convivium Ulm

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/ulm/termine/20130601_stammtisch/

Samstag 01.06. – 16.00 Uhr

Ort: Münsterplatz, Ulm

21./22.06. – REGENSBURG

Schnippeldisko mit Slow Food Youth Regensburg im Rahmen des Bürgerfest Regensburg

http://www.slowfood.de/termine/termine_slow_food_youth_network/schnippeldisko_regenburg/

- **Freitag, 21.06. – ab 18.00 Uhr**



- Gemeinsames Schnippeln
- **Samstag, 22.06. – ab 11.00 Uhr**
Ausgabe des zubereiteten Essens auf dem Bürgerfest

- **Pressetermin: Frau Aigner, vergessen Sie die Fische nicht! – München, 24. Mai 2013**

Fischerei ist, wie die Landwirtschaft, ein Schlüsselthema für die Zukunft unseres Planeten und der menschlichen Gesellschaft. Die derzeitige Situation ist kritisch. Nach Studien der FAO sind rund 28% der Fischbestände der wichtigsten gehandelten Arten überfischt oder am Rande der Erschöpfung; weitere 52% werden bereits maximal ausgebeutet. Ein entschlossenes Auftreten für eine nachhaltige Fischerei auf politischer Ebene ist deswegen von großer Dringlichkeit.

Heute, am 24. Mai, haben Fischer aus Deutschland und Afrika ihre Botschaft zur aktuellen Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik in Europa an Bundesministerin Ilse Aigner überbracht. Die Veranstaltung mit anschließendem Hintergrundgespräch „Letzte Chance für den Fisch?“ im Gasthaus „Der Pschorr“ am Münchner Viktualienmarkt erfolgte auf Einladung von Slow Food Deutschland – vertreten von unserer Vorsitzenden Ursula Hudson –, Brot für die Welt, Deutsche Umwelthilfe und der Kampagne Ocean2012.

Mehr Informationen zum Engagement von Slow Food für eine nachhaltige Fischerei finden Sie hier:

www.slowfood.de/slow_themen/fischerei/

sowie auf der Webseite der internationalen Slow Fish-Kampagne: www.slowfood.com/slowfish

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

In Bayern hat sich ein Bündnis von 12 Träger- und derzeit schon über 30 Unterstützerorganisationen zusammengefunden, das eine Kundgebung in München am 13. Juli ab 11.00 Uhr auf dem Odeonsplatz für eine Wende in der bayrischen Landwirtschaftspolitik organisiert. Slow Food Deutschland ist dabei!

Mehr Informationen:

http://www.slowfood.de/projekte_und_aktionen/demo_wir_haben_es_satt/mir_hams_satt_muenchen_2013/

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

Für den Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe in Stuttgart war auch das verflixte siebte Jahr ein Erfolg: trotz Termins außerhalb der Schulferien kamen knapp 80.000 Besucher zu den vier Frühjahrmessen. Hier ein Bericht auf unserer Webseite:

http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/slow_food_messe_2013_nachbericht/

Von den Kommissionen

- **Kinderkommission: Weiterbildungsveranstaltung in Berlin zum Thema Schulgärten**

Unter dem Motto "Von Gabel zu Gabel – Schulgartenarbeit und der Genuss der Ernte" lädt die Kinderkommission von Slow Food Deutschland am **29. und 30. Juni 2013** zu einer Weiterbildungsveranstaltung in der August-Heyn-Gartenarbeitsschule in Berlin ein. Die Veranstaltung findet statt in Kooperation mit der Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten.

Veranstaltungsort: August-Heyn-Gartenarbeitsschule Neukölln, Berlin (www.ahgasn.de)

Datum: 29. und 30. Juni 2013



Teilnehmerzahl: ca. 30 Personen

Anmeldefrist bis: 10. Juni 2013

Kosten: Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Die Kosten für Übernachtung und Verpflegung tragen die Teilnehmer selbst.

Anmeldung unter: kinderkommission@slowfood.de

Weitere Informationen zur Veranstaltung auf:

www.slowfood.de/kinder_und_jugendliche/aktuelles/weiterbildung_kinderkommission_2013_schulgarten/

Weitere Informationen zur Kooperation von Slow Food Deutschland und der BAG Schulgarten auf:

www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/kooperation_bundesarbeitsgemeinschaft_schulgarten/

Slow Food Themen

- **Saatgut: Die neue Saatgutverordnung beispielhaft erklärt**

Am 06. Mai wurde von der EU-Kommission ein Vorschlag für eine neue EU-Saatgutverordnung gemacht. Um auch für nicht-Experten etwas Licht in das Dickicht der Behördensprache zu bringen, hat die Kampagne für Saatgut-Souveränität www.saatgutkampagne.org die wichtigen Punkte in einen anschaulichen Vergleich verpackt. Diesen finden Sie unter dem folgenden Link:

www.saatgutkampagne.org/PDF/Mit_dem_Ferrari_ins_Gemuesebeet.pdf

- **Saatgut: Was sind samenfeste Sorten?**

Weitere Informationen zum Thema Saatgut – speziell eine Erklärung des Begriffes „Samenfeste Sorten“ gibt es auch vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. www.nutzpflanzen.de. Diese Information mag für gärtnernde Slow Food-Mitglieder interessant sein, die sich darum bemühen, schon bei der Aussaat die beste Wahl im Sinne von gut, sauber und fair zu treffen. Susanne Gura, Vorsitzende des Vereins schreibt:

„**Samenfeste Sorten** sind solche, die man selbst weitervermehrten kann. Der Begriff entstand, seitdem immer mehr Hybridsorten verkauft werden. Hybridsorten haben, wie Hybridmotoren, zwei Eigenschaften, denn sie werden gekreuzt aus zwei speziell gezüchteten Inzuchtlinien. Dann erbringen sie eine höhere Ernte. Aber Hybridsorten können nicht sortenrein weiter vermehrt werden, man muss sie nachkaufen. Dieses Geschäftsmodell lassen sich die Saatgutfirmen nicht entgehen. Hybridsorten sind erkennbar, sie werden auf der Samentüte mit F1 Hybride gekennzeichnet.

Auch bei Kiepenkerl, Sperli, Hild und anderen bekannten Marken gibt es immer mehr Hybridsorten, selbst wenn sie als Biosaatgut zertifiziert sind. Hild gehört dem Chemiekonzern Bayer. Kiepenkerl und Sperli sind keine Züchterfirmen mehr, sondern gehören als Marken dem 2010 gegründeten Saatguthändler Volmary. Er verkauft u.a. Saatgut von Monsanto (das steht nicht drauf, sonst ließe es sich schlecht verkaufen) und kooperiert auch mit Bioland (das steht drauf und fördert den Verkauf). Man könnte denken, na gut, wenigstens etwas Bio. Leider kaufen sie andere Firmen auf und nehmen deren samenfeste Sorten vom Markt. Ein guter Grund, diese Firmen nicht zu unterstützen. Denn wenn samenfeste Sorten verschwunden sind, hängt unsere Nahrungserzeugung völlig von wenigen Saatgut anbietern ab. Bereits jetzt halten die weltweit zehn größten Saatgutanbieter drei Viertel des Weltmarktes, und die Hälfte des Saatgutes kommt aus der chemischen Industrie.“



Internationale Slow Food Neuigkeiten

- **Slow Food und die Welternährungsorganisation (FAO) vereinbaren Kooperation**

Interessante Neuigkeiten von unserem internationalen Verein: am 15. Mai hat Slow Food ein dreijähriges Vereinbarungsprotokoll zu gemeinsamen Aktivitäten zur Verbesserung der Situation kleinbäuerlicher Betriebe weltweit, zum Erhalt der biologischen Vielfalt und der Bekämpfung von Hunger unterschrieben.

Generaldirektor der FAO **José Graziano da Silva** unterstrich bei der Unterzeichnung des Dokumentes: "Slow Food und die Welternährungsorganisation haben eine gemeinsame Vision von einer nachhaltigen Welt frei von Hunger, vom Erhalt der biologischen Vielfalt für zukünftige Generationen. Unsere heutige Vereinbarung bahnt den Weg für eine Reihe von wichtigen gemeinsamen Initiativen und bringt uns diesem Ziel einen Schritt näher."

Carlo Petrini, Präsident von Slow Food, bekräftigte: „Die Zusammenarbeit zwischen der Welternährungsorganisation und Slow Food erwächst aus dem gemeinsamen Ziel, die Fülle der lokalen kulinarischen Traditionen zu erhalten, die biologische Vielfalt im Lebensmittelbereich zu verteidigen und kleinbäuerliche und handwerkliche Erzeuger zu unterstützen.“

Weitere Informationen auf unserer Webseite:

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

- **Umfrage im Slow Food-Netzwerk zu artgerechter Tierhaltung (animal welfare)**

Slow Food international wird im Sommer im Rahmen von "Slow Europe" ein Position Paper über zur artgerechten Tierhaltung und Tierschutz (animal welfare) veröffentlichen. Um das vorzubereiten, haben sie vor, eine Umfrage an die Slow Food-Mitglieder, Convivenleitungen und Presidi-Erzeuger in Europa zu schicken, um einen Überblick über das "Kenntnis-Niveau" und Interesse zum Thema innerhalb unseres Netzwerks zu recherchieren.

Die Umfrage wird weniger als 10 Minuten zum Ausfüllen benötigen und sollte Anfang Juni vorliegen. Unsere Geschäftsstelle wird Ihnen einen von Slow Food international fertiggestellten Link weiterleiten. Über eine zahlreiche Teilnahme an der Umfrage würden wir uns freuen.

- **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

