



Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland,

Herbstzeit ist Erntezeit, und heuer dürfen wir bei Slow Food auch einige Früchte unserer Arbeit pflücken. In wenigen Tagen erscheint unser Genussführer zum ersten Mal in Buchform, und es gibt ein wahrhaft reges Interesse aus Medien und Öffentlichkeit – beim online-Buchladen Amazon waren wir zwischenzeitlich auf Platz 1 der Restaurant- und Reiseführer! Und Slow Food Präsident Carlo Petrini erhielt kürzlich für seinen Einsatz im Bereich Umwelt und nachhaltige Entwicklung die höchste Auszeichnung des UN-Umweltprogramms. Aber wie man an den zahlreichen Veranstaltungen, Initiativen, Projekten und Ideen sieht – von denen wir Ihnen einige hier vorstellen – es geht weiter, mit Genuss und Verantwortung!

Herzliche Grüße, Ihre

Ursula Hudson

#### **Unsere Themen in diesem Brief:**

##### *Wichtige Informationen für Sie*

- Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2014

##### *Aus den Convivien*

- Slow Food Youth: neue Webseite jetzt online

##### *Neues von Slow Food Deutschland*

- Teller statt Tonne-Schulprojekt beginnt mit erstem Projekttag in Heilbronn

##### *Aktionen und Veranstaltungen*

- Dresden rettet Gemüse! – 28. September 2013, Dresden
- SAAT GUT BROT – 23.-29. September 2013, bundesweit
- SlowFisch – 08.-10. November 2013, Bremen
- Rückblick: Genussstafel Brot – 07. September 2013, Stuttgart
- Rückblick: Hamburg rettet Obst! – 31. August 2013, Hamburg
- Rückblick: Rebstock-Patenschaftsfest – 17. August 2013, Traben-Trarbach

##### *Archejahr 2013*

- Neues Video von Slow Food zur biologischen Vielfalt

##### *Internationale Slow Food Neuigkeiten*

- Carlo Petrini erhält höchste Auszeichnung vom UN-Umweltprogramm UNEP



## Mitgliederrundbrief 09.2013

### *Wichtige Informationen für Sie*

- **Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2014**

Der Termin für die Mitgliederversammlung 2014 steht fest: sie wird am

***Samstag, 28. Juni 2014***

stattfinden, wegen späten Pfingstferien in mehreren Bundesländern heuer etwas später. Der Versammlungsort steht noch nicht ganz fest, wird aber in der Mitte Deutschlands liegen.

### *Aus den Convivien*

- **Slow Food Youth: Neue Webseite ist online**

Die neue Webseite von Slow Food Youth Deutschland ist jetzt online. Hier können Sie sich zum Beispiel informieren, wo die Slow Food Youth Gruppen in Deutschland aktiv sind, was ein Eat-In ist und wie Schnippeldisko auf Koreanisch heißt ... schauen Sie gerne vorbei! [www.slowfoodyouth.de](http://www.slowfoodyouth.de)

### *Neues von Slow Food Deutschland*

- **Teller statt Tonne-Schulprojekt beginnt mit erstem Projekttag in Heilbronn**

Am 16. September fand der erste praktische Projekttag des von Slow Food Deutschland und Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst initiierte Schulprojekt „Teller statt Tonne“ gegen Lebensmittelverschwendung in Heilbronn statt. Nach den finanziellen Förderzusagen vom Bundesministerium für Entwicklung und Zusammenarbeit (BMZ) sowie der Zukunftsstiftung Landwirtschaft im Juni diesen Jahres kann nun die praktische Umsetzung in Angriff genommen werden.

Das Projekt wird ausgearbeitet und umgesetzt von **Lotte Heerschop** in unserer Geschäftsstelle in Berlin.

Ziel von „Teller statt Tonne“ ist es, SchülerInnen anhand der Thematik der Lebensmittelverschwendung an die globale Ernährungssituation heranzuführen, und sie für die Zusammenhänge zwischen der Verschwendung im Norden und dem Hunger im Süden zu sensibilisieren. Sie sollen befähigt werden, als normal erachtete Vermarktungspraktiken und den Umgang mit Lebensmitteln kritisch zu hinterfragen, und für das eigene Handeln im lokalen wie weltweiten Lebensmittelsystem Verantwortung zu übernehmen.



Speziell die Projekttage, an welchen Kinder und Jugendliche auf einem nahegelegenen ökologischen Bauernhof „Knubbelgemüse“ ernten und später zu einem gemeinsamen Gericht verarbeiten, sollen ihnen die alltägliche Nähe und Wertschätzung zur Lebensmittelerzeugung vermitteln: Sie erhalten praktische Einblicke in das Thema Lebensmittelverschwendung aus Sicht des regionalen Erzeugers und finden gemeinsam heraus, wie man mit vom Markt ‚aussortierten‘ Lebensmitteln ein schmackhaftes und hochwertiges Essen kreieren kann.

#### **Erste Projekttage**

Am 16. September besuchten Kinder vom Kindersolbad Bad Friedrichshall und der Sprachheilschule Gebrüder Grimm Heilbronn den Heinrich-Hof in



Obbrigheim (*siehe Bild*). Es wurde im Garten geerntet, Gemüsesorten geraten und als besonderes Ereignis auch ein neugeborenes Kälbchen begrüßt. Das geerntete Gemüse haben die Kinder am nächsten Tag in der Küche der Gebrüder-Grimm-Schule gekocht und gemeinsam verspeist.

In diesem Herbst sind mehrere Pilot-Projektstage angesetzt; Außerdem werden die begleitenden didaktischen Materialien erstellt. Im nächsten Jahr sollen weitere Schulen hinzukommen. Das Projekt wendet sich an Schulen im ganzen Bundesgebiet, und ist für alle Altersklassen umsetzbar.

Wenn Sie Fragen zum Projekt haben, oder eine möglicherweise interessierte Schule/Lehrpersonen kennen, melden Sie sich gerne bei Frau Heerschop: [l.heerschop@slowfood.de](mailto:l.heerschop@slowfood.de) – 030 2000 475 14 (Mo, Mi)

### *Aktionen und Veranstaltungen*

- **SAAT GUT BROT – 23.-29. September 2013, bundesweit**

Die Initiative für traditionelle Backkultur "Die Bäcker" veranstaltet vom 23. bis zum 29. September eine deutschlandweite Saatgut-Aktion unter dem Motto SAAT GUT BROT, unterstützt von Slow Food Deutschland. 54 Handwerksbäckereien aus ganz Deutschland sowie eine Bäckerei aus Österreich backen in der Woche ein ganz besonderes Gebäck, um auf die Bedeutung von Saatgut und handwerkliche Bäckerei aufmerksam zu machen. Das Saatgut für das Getreide dafür stammt aus biologischer Züchtung oder das Brot wird aus alten Getreidesorten gebacken. Der gesamte Betrag, der in der Aktionswoche in über 350 Verkaufsstellen für das SAAT GUT BROT gezahlt wird, geht als Spende an den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft.

Mehr Informationen – auch die Liste aller teilnehmenden Bäcker – auf unserer Webseite:

[www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2013\\_artikelseiten/saat\\_gut\\_brot](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/saat_gut_brot)

- **Dresden rettet Gemüse – Dresden, 28. September 2013**

Unser dritter Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung in Zusammenarbeit mit dem BMELV findet Ende des Monats in der sächsischen Landeshauptstadt statt. Der Fokus ist diesmal Gemüse, aber auch andere wichtige Themen, wie Solidarische Landwirtschaft, Saatgut und regionale Marktbeziehungen, werden angesprochen.

Mehr dazu auf unserer Webseite:

[www.slowfood.de/projekte\\_und\\_aktionen/teller\\_statt\\_tonne/dresden\\_rettet\\_gemuese](http://www.slowfood.de/projekte_und_aktionen/teller_statt_tonne/dresden_rettet_gemuese)

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

Großen Besucherandrang gab es bei der "Genusstafel Brot" auf dem Stuttgarter Schlossplatz am 7. September: Die gemeinsame Aktion der Landesinitiative Blickpunkt Ernährung vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Slow Food Deutschland und Brot für die Welt präsentierte der Deutschen liebste Backware in all ihren geschmacklichen und handwerklichen Facetten.

Hier der Nachbericht auf unserer Webseite:

[www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2013\\_artikelseiten/genusstafel\\_brot\\_stuttgart\\_nachbericht](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/genusstafel_brot_stuttgart_nachbericht)

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



Nein zur Verschwendung von Lebensmitteln: Tausende Hamburger setzten am 31. August ein eindrucksvolles Zeichen für die Wertschätzung von Nahrungsmitteln und kamen zum Aktionstag von Zu gut für die Tonne! – Hamburg rettet Obst.

Hier der Nachbericht auf unserer Webseite:

[www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2013\\_artikelseiten/hamburg\\_rettet\\_obst\\_nachbericht](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/hamburg_rettet_obst_nachbericht)

- **Rückblick: Rebstockpatenschaftsfest 2013 – Traben-Trarbach, 17. August 2013**

Mehr als 70 Rebstockpaten aus ganz Deutschland, erfahrene und neu hinzugekommene, trafen sich in diesem Jahr am 17. August 2013 auf dem ersten gemeinsamen Rebstock-Patenschaftsfest der beiden Weingüter Müllen und Richard Böcking in Traben-Trarbach.

Lesen Sie auf unserer Webseite den Nachbericht von einem gelungenen Fest:

[www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles\\_2013\\_artikelseiten/rebstockpatenschaftsfest\\_2013](http://www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2013_artikelseiten/rebstockpatenschaftsfest_2013)

### **Archejahr 2013**

- **Neues Video von Slow Food zum Thema biologische Vielfalt**

Das neuneinhalbminütige Video von Slow Food und der Stiftung für biologische Vielfalt erläutert einfach aber eindringlich die Bedeutung und Gefährdung der biologischen Vielfalt. Sie können es hier auf unserer Webseite einsehen (und gerne auch weiterteilen) – allerdings liegt uns zur Zeit nur die englische Version vor: [www.slowfood.de/biodiversitaet](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!

### **Internationale Slow Food Neuigkeiten**

- **Carlo Petrini erhält höchste Auszeichnung vom UN-Umweltprogramm**

Die UN würdigen Carlo Petrini, den Gründer und internationalen Präsidenten von Slow Food, für seinen außergewöhnlichen Einsatz im Bereich Umwelt und nachhaltige Entwicklung als einen von acht Gewinnern mit der Auszeichnung *Champion of the Earth* dem Umweltwettbewerb der Vereinten Nationen.

Der Wettbewerb zeichnet herausragende Führungspersönlichkeiten für ihr Engagement in den Bereichen Politik, Wissenschaft und Mobilisierung der Zivilgesellschaft aus. Am 18. September 2013 fand im Amerikanischen Naturkundemuseum in New York die offizielle Zeremonie statt, bei der Achim Steiner, Untergeneralsekretär der Vereinten Nationen und UNEP-Exekutivdirektor dem Präsidenten von Slow Food, Carlo Petrini, den Preis verlieh. Da Petrini nicht persönlich zugegen sein konnte, um den Preis entgegenzunehmen, wurde er von Richard McCarty, Präsident von Slow Food USA, vertreten.

Das UNEP begründete seine Entscheidung für Petrini wie folgt: "Mit diesem Preis würdigen wir Ihre herausragende Leistung als Gründer der Slow Food Bewegung mit einem Netzwerk von über 100.000 Unterstützern in mehr als 150 Ländern der Welt. Ihre Bewegung wurde durch den Einsatz für die Themen nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion im Kontext globaler Ernährungssicherheit zu einem Vorreiter für den Schutz der lokalen Lebensmitteltraditionen und der biologischen Vielfalt sowie für die Förderung handwerklich hergestellter Qualitätsprodukte, mit zunehmendem Fokus auf Investitionen im Süden der Welt. Durch die Presidi-Projekte und das Netzwerk der Lebensmittelbündnisse von Terra Madre



Slow Food®

Deutschland e.V.

Mitgliederrundbrief 09.2013

haben Sie außerdem dazu beigetragen, die Menschen für die wichtige Rolle der indigenen Bevölkerungen als Bewahrer der Ernährungstraditionen sowie als Hüter von unersetzlich wertvollen überlieferten Kenntnissen zu sensibilisieren. Das Terra Madre Netzwerk, an dem 250 Universitäten und Forschungszentren auf der ganzen Welt mitwirken, fördert Forschungsprojekte und die Entwicklung von Maßnahmen für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion durch Aus- und Weiterbildung."

