



Slow Food *aktuell*

Der Newsletter von Slow Food Deutschland
September 2010

EDITORIAL

Liebe Mitglieder von Slow Food Deutschland, liebe Interessierte,

Slow Food Deutschland kommt voran. Dies belegen die vielen Neuigkeiten und Projekte im Verein, über die Sie die neue Ausgabe unseres Newsletters informieren will: Sie alle zeigen, wie sich Genuss mit unserer Verantwortung als Ko-Produzenten verbinden lässt.

So freuen wir uns mit der Erzeugergemeinschaft Fränkischer Grünkern über die ganz aktuelle Nachricht, dass sie die Presidio Anerkennung durch die Slow Food Stiftung für Biodiversität erhalten hat. Wir gratulieren herzlich und freuen uns auf eine Fränkische Grünkern Feier – vielleicht schon beim diesjährigen Terra Madre Treffen.

Bei Slow Food International erfahren solche Entwicklungen große Wertschätzung. Bei meinem Besuch Anfang September wurde in sehr positiver und offener Atmosphäre deutlich, dass Slow Food Deutschland zukünftig eine wichtigere Rolle in der Internationalen Bewegung spielen soll, beispielsweise bei der Vorbereitung des nächsten Internationalen Kongresses, der im Spätherbst 2011 stattfinden wird. Die endgültige Entscheidung über den Ort fällt im Frühjahr nächsten Jahres.

Mit herzlichen Grüßen,
Ihre und Eure
Ursula Hudson

Stellvertretende Vorsitzende
Slow Food Deutschland e. V.

VORSTAND

Gespräche mit dem BÖLW | Bio und Slow: Wie geht das?

„Die gemeinsamen Ansichten einer positiven Esskultur“ standen im Mittelpunkt eines Gespräches der Vorstände von Slow Food Deutschland (SFD) und des Bundes Ökologische Landwirtschaft (BÖLW) am 9. September in Frankfurt am Main. Der BÖLW ist der Spitzenverband landwirtschaftlicher Erzeuger, Verarbeiter und Händler ökologischer Lebensmittel in Deutschland. Zur Bündelung der politischen Aktivitäten hat BÖLW seinen Sitz in Berlin.

Beide Seiten stimmten darin überein, dass SFD und BÖLW eigentlich ganz natürliche Partner in der Sache seien. Der Vorsitzende des Bundes, Felix Prinz zu Löwenstein, betonte das Interesse der ökologischen Landwirtschaft am Dialog mit bewussten Verbrauchern und sah einen langfristigen Paradigmenwechsel, für den Slow Food exemplarisch sei.

Politische und gesellschaftliche Initiativen bis hin zu gemeinsamen Veranstaltungen mit Parlamentariern stehen auf der Tagesordnung zur Prüfung durch beide Vorstände.

KONTAKT: vorstand@slowfood.de



KOMMISSIONEN

Genussführer-Kommission |

Landkarte des Guten Geschmacks für Deutschland

Der Gaststättenführer „Osterie d´Italia“ der italienischen Slow-Food-Freunde ist legendär. In der mittlerweile 20. Auflage avancierte er zum Vademecum aller kulinarisch interessierten Italienreisenden. Ein vergleichbares Werk für die deutschen Genuss-Regionen zu schaffen, hat sich die Genussführer-Kommission zum Ziel gesetzt. Erster Schritt auf diesem Weg ist eine mittlerweile viel besuchte Website (www.slowfood.de/genussfuhrer), auf der bereits weit über 100 Gaststätten von örtlichen Testgruppen empfohlen werden. Von der Saar bis in die Oberpfalz, vom Breisgau bis in die norddeutsche Tiefebene reichen die Empfehlungen zu Gaststätten, die von Slow Food Mitgliedern vor Ort ausgiebig geprüft und für gut befunden wurden. Und auch etliche Produzenten-Tipps versprechen einen hochwertigen Einkauf sauberer regionaler Produkte direkt vom Erzeuger.

Auf dem Weg zu den „Osterie di Germania“

Die siebenköpfige Genussführer-Kommission koordiniert die Testergebnisse aus den Convivien und unterstützt neue Testgruppen in den jeweiligen Regionen. Die weißen Flecken auf der Genuss-Landkarte Deutschlands sollen so schnell als möglich verschwinden. Hierzu werden noch viele weitere Testgruppen und aktive Mitglieder gebraucht, die sich an dem Projekt beteiligen. Interessierte Slow-Foodies wenden sich bitte an

Ihren Convivienleiter oder direkt an die Kommission. Diese erklären gerne, wie man eine Testgruppe gründet, welche Bewertungskriterien den Empfehlungen zugrunde liegen und wie die Tipps dann auf der Webseite präsentiert werden können. Die Kommission hat in jahrelanger Arbeit verbindliche Grundsätze entwickelt und auch ein Handbuch für die Praxis erstellt.

MEHR INFORMATIONEN

www.slowfood.de/genussfuehrer

KONTAKT

Wieland Schnürch, Leiter Genussführer-Kommission, wieland.schnuerch@t-online.de

IT-Kommission | Neuer Mitstreiter

Uli Dinslage vom Convivium Frankfurt verstärkt ab sofort die IT-Kommission und wird sich darüber hinaus um das Intranet kümmern. Weitere Mitstreiter in der Kommission sind Thomas Baschetti, Leiter des Conviviums Osnabrück, Florian Pürner aus dem Convivium München und Franz Pozelt aus dem Convivium Berlin.

KONTAKT it-kommision@slowfood.de

NETZWERK



Convivium Berlin |

Kiez trifft Region am 3. Oktober in Kreuzberg

Wie schmeckt Honig von Berliner Bienen? Was sind Teltower Rübchen? Woher kommt Obst, wenn nicht aus dem Supermarkt? Am ersten Sonntag im Oktober 2010 können Besucherinnen und Besucher der Kreuzberger Eisenbahnmarkthalle unter dem Motto „Kreuzberg schmeckt. Kiez trifft Region“ die Vielfalt regionaler Lebensmittel erkunden und Themen rund ums gute, saubere und faire Essen diskutieren.

Vernetzung von Mark und Metropole

Die Initiative zu der Veranstaltung ging aus einem Gesprächskreis hervor, den Barbara Assheuer vom Berliner Slow Food Convivium im Frühjahr initiiert hat. Angesichts der um sich greifenden Vertriebsmacht von Supermärkten und Großhandels-Zentren sollen neue Wege der Vernetzung zwischen Produzenten und Verbrauchern ausgelotet werden. Ziel ist dabei, möglichst konkrete Ansätze zu entwickeln, wie Vertriebsstrukturen aufgebaut bzw. unterstützt werden können, die den Slow Food Ansprüchen an gute, saubere und faire Produkte entsprechen.



Projektgruppe Markthalle IX

Ein konkreter Anknüpfungspunkt bot sich durch die Vorstellung der Projektgruppe Markthalle IX um Bernd Maier, Nikolaus Driessen u.a. Sie wollten die aktuelle Ausschreibung des Betriebs einer historischen Markthalle in Kreuzberg nutzen, um in Zusammenarbeit mit einer Nachbarschaftsinitiative ein wirtschaftlich tragfähiges Konzept zu entwickeln, bei der die Vermarktung regionaler Produkte und das Angebot einer an Qualität und Saisonalität orientierten Gastronomie im Mittelpunkt stehen. Schnell bildete sich ein Kreis, der mit dem Aktionsbündnis Mark und Metropole beim Verein Berlin²¹ e. V. auch Akteure einschloss, die sich seit Jahren um eine Verbesserung regionaler Lebensmittelvermarktung bemühen. Gemeinsam entwickelte man die Idee der Veranstaltung „Kreuzberg schmeckt. Kiez trifft Region“.

Slow Food Deutschland ist offizieller Partner der Geschmackstage 2010, die das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz unter dem Motto „Köstliches Deutschland“ vom 3. bis 9. Oktober 2010 bundesweit veranstaltet. Der Koordinator Ulrich Frohnmeyer regte an, die Veranstaltung in diesem Rahmen zu verorten. Diese Idee wurde begeistert aufgegriffen.

MEHR INFORMATIONEN www.markthalle9.de

KONTAKT Oliver Ginsberg, CV Berlin, *Moderator AG Vernetzung*
o.ginsberg@gmx.de

Convivium Lausitz | Polnisch-deutsche Genussverständigung

Am 6. Juni 2010 gründete sich das Convivium Lausitz als erstes binationales Convivium in Deutschland. Im Norden ist die Region begrenzt durch den Spreewald, im Süden in Sachsens Oberlausitz durch das Zittauer Gebirge. Ostwärts durch den Teil Polens, der historisch ebenfalls zur Lausitz gehört. Die dortigen Städte Lauban und Sargan gehörten bereits seit 1346 dem sogenannten Oberlausitzer Sechs-Städtebund an. Das neue Convivium will bewusst an alte Traditionen und Zusammengehörigkeit in der Region anknüpfen, wobei die Staatsgrenzen respektiert und im europäischen Geist überwunden werden sollen.

Dazu gehört die Schaffung eines Netzwerkes von Erzeugern und Ko-Produzenten, Gastronomen und Händlern. Die Handelsgrenzen sind gefallen. Eine Chance. Besteht doch dadurch die Möglichkeit für handwerkliche Erzeuger in Polen trotz EU-Agrarmarktes weiteren Absatz für ihre hochwertigen Produkte zu schaffen. Andererseits können deutsche Verbraucher regional erzeugte Produkte erwerben, die in der Region ansonsten nicht mehr hergestellt werden.

Ziel ist es, den internationalen Ansatz der Terra Madre auch über nahe Grenzen hinweg zu leben. Das Convivium Lausitz plant für Oktober 2010 einen ersten Schritt zum Erfahrungsaustausch mit einem Besuch auf Schloss Lomnitz im Hirschberger Tal.

MEHR INFORMATIONEN

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/lausitz

KONTAKT Arno Glauch, CV-Leiter Lausitz
lausitz@slowfood.de

Convivium Essen | Neugründung an der Ruhr

Am Mittwoch, dem 26. August 2010 fand in „Schnitzlers Restaurant“ in Essen-Byfang mit 70 Gästen die Gründungsveranstaltung des Conviviums Essen statt. Damit hat Slow Food Deutschland nun auch in Essen, Mülheim, Oberhausen und Umgebung einen eigenen Stützpunkt. Die anwesenden Mitglieder der Gründungsversammlung wählten einstimmig Manfred Weniger zum Conviviumsleiter, Ute Hinz zur stellvertretenden Conviviumsleiterin und Jürgen Brinkmann in die Conviviumsleitung, zuständig für IT und Kommunikation. Ein Gastvortrag des Autoren Peter Peter führte kurzweilig durch die Kulturgeschichte der deutschen Küche. Ein wichtiges Thema, das sich die Essener vorgenommen haben, ist die Ernährung in Kindergärten und Schulen. Außerdem wollen sie eng mit anderen Convivien in der Region zusammenarbeiten.

MEHR INFORMATIONEN

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/essen

KONTAKT Manfred Weniger, CV-Leiter Essen essen@slowfood.de

Mitglieder | 3. Informelles Mitgliedertreffen in Nürnberg

Einen lebhaften Austausch gab es am 28. August beim informellen Mitgliedertreffen in Nürnberg unter den mehr als 30 interessierten Mitgliedern aus zehn Convivien:

- Gerald Jirka referierte zum Thema Datenschutz im Verein.
- Ulf Frohnemeier stellte das Projekt www.genusstage.de des BMELV vor, bei dem SFD Partner ist und Convivien-Veranstaltungen kostenlos auf der Homepage aufgenommen werden.
- Hubert Konrad vom CV Rhein-Mosel informierte in seinem weinkundlichen Vortrag über die Schwierigkeiten bei der Identifizierung von archegeeigneten Rebsorten.
- Gerrit Rinck berichtete über die Gründung des Campus Conviviums Fulda durch Studenten der dortigen Fachhochschule.

Nach dem Mittagessen diskutierten Arbeitsgruppen zu folgenden Themen: „Wie politisch ist SFD“, „Wie können Mitglieder und Convivien zur Mitarbeit im Verein aktiviert werden“, „Genussführer“. Um das kulinarische fränkische Beiprogramm und die Organisation des Treffens haben Gerhard Tremel und das CV Nürnberg sich verdient gemacht. Das 4. Treffen wird am 27. August 2011 in Koblenz anlässlich des Slow Food BUGA-Projekts stattfinden.

KONTAKT

Gerrit Rinck CV-Leiter Lübeck

luebeck@slowfood.de



SLOW FOOD BIS 27

YFM Halle | Junge Prote(s)t-Kultur

Am Samstag, dem 11. September 2010 schwärmte das Youth Food Movement Halle mit Freunden aus, um die besten regionalen Spezialitäten zusammenzutragen. Aufgeteilt in zwei Teams ernteten die Teilnehmer Obst aus den Halleschen Alleen sowie Gemüse und Kräuter von den Feldern des Biolandgutes Stichelsdorf. Diese wurden anschließend verkocht und gemeinsam an einer langen Tafel in Form eines EAT-IN genossen. Verfeinert wurden die Speisen u.a. mit Georgsenf aus traditionellem Senfmühlenhandwerk, halleschem Salinesalz sowie Sahne und Butter vom Wochenmarkt.

MEHR INFORMATIONEN

<http://wurstsack.blogspot.com/2010/09/2-eat-in-halle.html>

KONTAKT

Susann Schubert und Julia Antrag, *Mitorganisatorinnen*,
junge.geniesser.halle@gmx.de



YFM Bielefeld | Gemeinsam für ein besseres Klima tafeln

Im Rahmen der Bielefelder Klimawoche lädt das Youth Food Movement zu einem EAT-IN. Unter dem Motto „Klimaschutz is(s)t regional“ sind alle Slow Food Freunde und Bekannte eingeladen, mit gutem lokalem Essen ein Zeichen für eine neue Esskultur zu setzen. Das Mitbringen von Lieblingsgerichten ist ausdrücklich erwünscht.

WO: An der Nicolaikirche
in der Bielefelder Altstadt

WANN: Am 3. Oktober 2010 von 13 bis 18 Uhr

MEHR INFORMATIONEN

www.klimawoche-bielefeld.de

KONTAKT yfm@slowfood.de

Campus Convivium Fulda | So schmeckt das Studentenfutter!

Nach dem Vorbild der amerikanischen Elite-Uni Yale haben Studenten der Hochschule Fulda ein Campus Convivium gegründet. Am 13. Juli wählten die angehenden Oecotrophologinnen und Oecotrophologen auf der Gründungsfeier im Dachgarten des Unigebäudes Eva-Maria Endres zur Präsidentin. Als Stellvertreterin wurde Janna Kühne benannt. Das Campus Convivium versteht sich als Brücke zwischen Theorie und Praxis. Es wird wissenschaftliche Kenntnisse für die Slow Food Praxis nutzen.

Die Ziele: Mittels Veranstaltungen, Verkostungen, Workshops und Happenings soll die Idee von Slow Food zur Förderung der regionalen Esskultur, des bewussten Genießens und des mündigen Konsumenten in die



Hochschule hineingetragen werden. Die Campus Foodies planen, die zukünftige Mensa ihrer Hochschule zu einer Slow Food Mensa zu machen. Und eine enge Zusammenarbeit mit dem Convivium Fulda soll den Gedanken der regionalen Kulinarik befördern.

KONTAKT Eva-Maria Endres eva.endres@gmx.de

Kinder und Jugendliche | Jedem Knirps einen Kochlöffel

Wie bringt man Kinder dazu, in der Ferienzeit in die Schule zu kommen? Slow Food Mitglied Monika Johannes-Vorbrugg vom CV Mittleres Ruhrgebiet kam auf die Idee, die brachliegende Schulküche der Vels-Heide-Schule in Bochum zu reaktivieren. Sie veranstaltete zusammen mit der Kinderbuch- und Hörfunkautorin Sabine Jäger („Schmeckts’s. Alles übers Essen“, „Liliputz“) in den ersten beiden Tagen der Sommerferien einen Kochkurs für Schüler.

Kinder kochen auf

20 begeisterten Kindern zwischen acht und zehn Jahren wurde das Schnippeln, Backen, Garen, Schmecken und Riechen beigebracht. Das Ergebnis: Zu frisch gepressten Fruchtsäften gab es provenzalische Tomaten aus dem Ofen mit Mozzarella und Kräutern aus dem Kräutergarten der Schule und als Abschluss eine Crème brûlée. Die Organisatorinnen wollen ihr Projekt fortsetzen. „Ich fände es gut, wenn auch andere Schulen darauf einsteigen würden“, sagt Monika Johannes-Vorbrugg.

KONTAKT Monika Johannes-Vorbrugg, SF-Bochum@gmx.de

ARCHE

Presidio-Reise 2010 | Ein Ergebnis-Bericht

Anfang Juli besuchte die Arche-Kommission gemeinsam mit einer italienischen Delegation der Stiftung für Biodiversität engagierte Förderer und Erzeuger von ausgewählten Arche-Produkten in Deutschland. Diese Lebensmittelbündnisse zur Rettung und Erhaltung traditioneller regionaler Lebensmittel wollen in die weltweite Familie der Slow Food Presidi (Förderkreise) aufgenommen werden. Zu bewerten war daher, wie weit sie sich selber Qualitätskriterien erarbeitet haben, die den SF-Anforderungen genügen und wie erfolgreich sie gemeinsam bessere Vermarktungswege suchen.

Ein Grund zum Feiern:

- Die Erzeuger und Förderer des Fränkischen Grünkerns arbeiten schon seit 70 Jahren in einer Erzeugergemeinschaft zusammen und haben erprobte Regeln für die Erzeugung aufgestellt. Kurz vor Redaktionsschluss des Newsletters erfolgte die offizielle Anerkennung als Presidio.



Weitere Ergebnisse:

- Die Lebensmittelgemeinschaft des Murnau-Werdenfeler Rinds steht an der Schwelle zum Presidio. Die Beteiligten müssen nur noch wenig Arbeit investieren, um Haltungsbedingungen und Qualitätsanforderungen auf den Presidio-Standard hin zu vereinheitlichen.
- Die Weingüter des Tauberswarz stehen am Anfang einer gemeinsamen Förderarbeit für ihre alte, autochthone Rebsorte. Bis zu einer aussichtsreichen Presidio-Kandidatur ist noch ein längerer Weg zurückzulegen.

Fazit: Zu den drei deutschen Presidi Champagner-Bratbirne, Bamberger Hörnla und Weideochse vom Limpurger Rind hat sich nun der Fränkische Grünkern gesellt, das Murnau-Werdenfeler Rind wird hoffentlich bald folgen.

KONTAKT Georg Willibald Lang, *Vorsitzender Arche-Kommission*
gwlang@web.de

AKTUELLE TERMINE



Salone del Gusto 2010 | Internationaler Slow Food Markt in Turin

Vom 21. bis 25. Oktober findet zum achten Mal der Salone del Gusto in Turin statt. Die internationale Marktausstellung zeigt eine große Bandbreite an handwerklichen önologischen Slow Food Produkten. Eine Besonderheit des Salone ist das umfangreiche Rahmenprogramm, wie die „Geschmackserlebnisse“, das „Theater des Geschmacks“ mit italienischen und internationalen Köchen oder die „Verabredungen zum Essen“ in der piemontesischen Gastronomie-Szene.

Veranstaltungstipp: Ran an die Reste!

Ein großes Abend-Diner ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit ist der festliche Schlusspunkt der Veranstaltung. Am Montag, dem 25. Oktober um 20.00 Uhr, kreieren Köche aus Sterne-Restaurants und Osterien ein Menü aus den Küchenresten des Theaters des Geschmacks, der Geschmack-Workshops, der Diner-Veranstaltungen sowie den verderblichen und nicht transportfähigen Produkten der Slow Food Presidi und der Terra Madre. Um teilzunehmen ist eine Voranmeldung erforderlich.

Mitglieder-Messe-Rabatt

Slow Food Mitglieder erhalten bei Vorlage des Mitgliederausweises verschiedene Preisnachlässe auf der Messe, z. B.:

- 50% Ermäßigung auf den vollen Preis (€ 10) und auf die 5-Tage-Dauerkarte (€ 30)
- 20% Ermäßigung für die kostenpflichtigen Veranstaltungen

MEHR INFORMATIONEN www.salonedelgusto.it



Terra Madre 2010 | Netzwerk der Lebensmittelbündnisse

Das vierte Welttreffen des Netzwerks Terra Madre findet in Turin vom 21. bis 25. Oktober 2010 parallel zum Salone del Gusto statt. Für fünf Tage versammeln sich Lebensmittelbündnisse, Köche, der Nachwuchs und Musiker aus aller Welt: Sie alle setzen sich ein für eine lokale, nachhaltige Lebensmittelproduktion, die das Gleichgewicht des Planeten und das von Generation zu Generation überlieferte Wissen achtet.

MEHR INFORMATIONEN www.terramadre.org

Weitere Terminhinweise finden Sie auf unserer Homepage unter www.slowfood.de/termine/

IMPRESSUM

SLOW FOOD DEUTSCHLAND E. V.

Luisenstraße 45

10117 Berlin

www.slowfood.de

NEWSLETTER-REDAKTION: newsletter@slowfood.de

V. I. S. D. P.: Dr. Ursula Hudson

LAYOUT UND ILLUSTRATIONEN: Hendrik Haase

