



## Terra Madre Tag 2012: Auftakt zum **Archejahr 2013**

*Lasst uns retten, was wir essen wollen!*

Liebe Mitglieder, liebe Freunde von Slow Food,

auf der ganzen Welt feiern wir heute am **Terra Madre Tag** mit den Netzwerken von Slow Food und Terra Madre die regionalen Esskulturen und unsere Prinzipien von **gut, sauber** und **fair**, die uns weltweit in Vielfalt vereinigen.

Hier finden Sie alle Slow Food Veranstaltungen, die am zum Terra Madre Tag in Deutschland stattfinden: [http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/deu/mappa\\_stati.lasso?-idn=114](http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/deu/mappa_stati.lasso?-idn=114)

Slow Food Deutschland e.V. möchte in diesem Jahr anlässlich des Terra Madre Tag den Startschuss für ein besonderes Jahr geben, dem **Archejahr 2013**. Die kommenden zwölf Monate sind in besonderem Maße der **Arche des Geschmacks** gewidmet, dem internationalen Slow Food-Projekt zum Schutz der biologischen Vielfalt, durch das der Verein unser wertvolles kulinarisches Erbe bewahren will. Unser Ziel ist es, die Anzahl der Arche-Passagiere bis zum nächsten Terra Madre Tag zu vervielfachen und das Projekt durch Initiativen und Veranstaltungen auf lokaler, überregionaler und nationaler Ebene in der ganzen Republik bekanntzumachen. Den nächsten Terra Madre Tag wollen wir dann als Abschluss des **Archejahres 2013** in Deutschland ebenfalls insbesondere der Arche des Geschmacks widmen.

Wir möchten Sie dazu ermutigen, sich in Ihren Convivien, in Ihren Gemeinden und Regionen für die Vielfalt stark zu machen. Welche regionale Spezialität, welche alte Rasse, welche besondere Kulturpflanze gilt es in Ihrer Region zu schützen? Wie können Sie Ihre Arche-Passagiere unterstützen?

Die erste Initiative soll das aktive Sammeln, Beschreiben und Katalogisieren möglicher neuer Arche-Passagiere sein. Im gerade erschienen Slow Food Magazin haben Sie schon eine Postkarte erhalten, auf der Sie Ihre Vorschläge bei unserer Geschäftsstelle einreichen können. Auch über die Webseite können Ideen genannt werden: nutzen Sie einfach das Formular auf [https://www.slowfood.de/biodiversitaet/archejahr\\_2013/](https://www.slowfood.de/biodiversitaet/archejahr_2013/)

### **Passagiere der Arche des Geschmacks erfüllen folgende Kriterien:**

- Sind in ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung und identitätsstiftender Charakter für eine Region
- Unterstützen die nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar

Auch auf dem Markt des Guten Geschmacks-Die Slow Food Messe, die seit 2007 jedes Jahr im April in Stuttgart stattfindet, findet das Thema der Agrobiodiversität in 2013 besondere Beachtung. Neben Podiumsgesprächen und Informationsveranstaltungen gibt es in diesem Jahr



Slow Food®

Deutschland e.V.

Mitgliederrundbrief zum Terra Madre Tag, 10.12.2012

wieder die Saatgutbörse, wo die Besucher Saatgut historischer und fast vergessener Sorten erwerben können.

Lesen Sie auch den Auftaktartikel zum Archejahr von Robert Friedenberger, auf Seite 84 des Magazins und hier:

[https://www.slowfood.de/biodiversitaet/archejahr\\_2013/archejahr\\_auftaktartikel/](https://www.slowfood.de/biodiversitaet/archejahr_2013/archejahr_auftaktartikel/)

An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich bei den Mitgliedern der **Arche-Kommission** bedanken, die in den letzten Jahren so tatkräftig und fachkundig die Arche des Geschmacks in Deutschland betreut haben. Mit dem im Oktober stattgefundenen Slow Food-Weltkongress wurden die internationale sowie alle nationalen Arche-Kommissionen turnusmäßig aufgelöst, wie es in der Satzung der Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt geregelt ist. Die Arche-Kommission wird nun neu gebildet, und wir freuen uns auf Ihre Unterstützung, ob Sie schon Erfahrung in der Kommissionsarbeit haben oder noch nicht.

Sie haben einen fachlichen Hintergrund, z.B. aus der Landwirtschaft oder dem Lebensmittelhandwerk, und wollen sich in unserer **Arche-Kommission** engagieren? Schreiben Sie uns an: [robert.friedenberger@slowfood.de](mailto:robert.friedenberger@slowfood.de)

Wir freuen uns auf ein buntes und vielfältiges **Archejahr 2013** mit Ihnen!

Mit herzlichen Grüßen,

im Namen des gesamten Vorstands, Ihre

Ursula Hudson

**Arche des Geschmacks.** Die **Arche des Geschmacks** wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel, Kulturpflanzen und Nutztiere, die in Gefahr sind, völlig zu verschwinden, zu katalogisieren und bekanntzumachen, nach dem Motto: **Essen, was man retten will**. Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden, und wird deshalb nicht hergestellt.

Rund 1.100 „Passagiere“ segeln weltweit auf der **Arche des Geschmacks**; in Deutschland sind es derzeit 34. Das ist ein Tropfen auf dem heißen Stein angesichts des dramatischen Verlustes an biologischer Vielfalt, den wir gerade in den letzten 100 Jahren erlebt haben. Die FAO schätzt, dass jede Woche zwei Nutztierarten verschwinden. In hochindustrialisierten Ländern wie bei uns in Deutschland sind seit Anfang des 20. Jahrhunderts fast 90% unserer Vielfalt an Nutztieren und Kulturpflanzen verloren gegangen. Im Zuge der Industrialisierung der Landwirtschaft und Nahrungsmittelverarbeitung verschwinden Arten und Produkte, die nicht mehr den technologischen und betriebswirtschaftlichen Ansprüchen genügen. Neben dem Verlust an biologischer Vielfalt bedeutet dies auch einen Verlust im sozialen, ökonomischen, kulturellen und landschaftlichen Bereich.



Slow Food®

Deutschland e.V.

Mitgliederrundbrief zum Terra Madre Tag, 10.12.2012

Die schwindende Vielfalt der Agrobiodiversität – der Vielfalt an landwirtschaftlichen Nutzpflanzen – gefährdet zudem die Lebensgrundlagen des Menschen. Die Spezialisierung auf einige wenige Sorten und Arten – Weizen, Mais und Reis decken derzeit 95% des globalen Kalorienbedarfs – birgt Risiken von verminderter Krankheitsresistenz und Umwelttoleranz, insbesondere im Hinblick auf unvorhersehbare, zum Beispiel durch Klimawandel bedingte, Änderungen der Umweltbedingungen.

Weitere Informationen zum Projekt und zu den Aktivitäten und Veranstaltungen zum **Archejahr 2013** finden Sie auf der Webseite von Slow Food Deutschland [www.slowfood.de/biodiversitaet](http://www.slowfood.de/biodiversitaet)

***Terra Madre Tag.*** Jedes Jahr am 10. Dezember begeht das Slow Food-Netzwerk rund um den Globus einen Festtag, der über 200.000 Teilnehmer in 125 Ländern einbezieht. Gemeinsam wird die Bedeutung des lokalen Essens und das Recht aller Gemeinschaften auf Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln gefeiert. Picknicks und Festtafeln, Filme und Konzerte, Besuche auf Bauernhöfen, Aufklärungskampagnen, Angebote zur Ernährungs- und Geschmacksbildung, Gespräche und Diskussionen – rund Tausend solcher Veranstaltungen machen die Slow Food-Philosophie in Städten und Dörfern auf allen fünf Kontinenten erlebbar. [https://www.slowfood.de/terra\\_madre/terra\\_madre\\_tag\\_2012/](https://www.slowfood.de/terra_madre/terra_madre_tag_2012/)