

Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland,

in der ganzen Welt bereiten sich Slow-Food-Mitglieder und –Begeisterte auf den **Salone del Gusto und Terra Madre** vor, der in weniger als einer Woche seine Türen öffnen wird (**23.-27. Oktober 2014**). Wir freuen uns darauf, auch viele von Ihnen in Turin zu treffen! In diesem Brief möchten wir Sie auf einige Veranstaltungen und Informationen hinweisen, die Sie besonders interessieren könnten.

Hierzulande freuen wir uns über weitere Zugänge zu unserer Arche des Geschmacks: ganz neu ist das die Berliner Weiße, die als frischgebackener 51. deutscher Arche-Passagier ebenfalls in Turin dabei sein wird. Sie und andere Spezialitäten wird man auch am Stand von Slow Food Deutschland verkosten können. Weitere Infos dazu hier unten im Brief.

Aber auch, wenn Sie es in diesem Jahr nicht nach Turin schaffen sollten, lohnt es sich, das bunte Programm an Konferenzen und Veranstaltungen durchzublättern, welches die vielfältige Slow-Food-Welt widerspiegelt – entweder hier im Anhang, oder auf www.salondelgusto.com.

Herzliche Grüße, Ihre



Ursula Hudson

Unsere Themen in diesem Brief:

Internationale Slow-Food-Neuigkeiten

- Neues Video über Slow Food auf YouTube – auch auf Deutsch

Slow-Food-Projekte für die biologische Vielfalt

- Neue Arche-Passagiere: Stuttgarter Leberkäs, Finkenwerder Herbstprinz, Berliner Weiße

Aktionen und Veranstaltungen

- Salone del Gusto und Terra Madre, 23.-27. Oktober 2014



Slow Food Deutschland Mitgliederrundbrief Oktober 2014

Internationale Slow-Food-Neuigkeiten

- **Neues Video über Slow Food auf YouTube - auf Deutsch**

Slow Food international hat ein Video veröffentlicht, das den Verein vorstellt und neue Interessierte zum Mitmachen und Mitgliedwerden anregen soll. Auch eine deutsche Version gibt es – sie steht auf YouTube zur Verfügung: <http://youtu.be/bfEEBfWpoY>

Teilen Sie es gerne weiter an Ihre Freunde, Bekannten und Verwandten!

Slow-Food-Projekte für die biologische Vielfalt

- **Neue Arche-Passagiere: Stuttgarter Leberkäs, Finkenwerder Herbstprinz, Berliner Weiße**

Inzwischen segeln 51 Passagiere auf der Arche des Geschmacks in Deutschland! Dies sind unsere zuletzt dazu gestoßenen Passagiere:

- Der **Stuttgarter Leberkäs**
- Der **Finkenwerder Herbstprinz** aus dem Alten Land bei Hamburg
- Die **Berliner Weiße**



Der **Stuttgarter Leberkäs** ist eine in einer Kastenform gebackene grobe Brühwurst, die aus rohem Rind- und Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Salz, Gewürzen und mindestens fünf Prozent Leber besteht. Die Zutaten werden stark zerkleinert und danach gebacken. Dadurch erhält der Stuttgarter Leberkäs seine typische rechteckige Form und seine knusprige Kruste. Diese regionale Spezialität zeichnet sich im Unterschied zu vielen anderen sogenannten Leberkäsen dadurch aus, dass sie tatsächlich Leber enthält. Seine kräftigere und würzigere Geschmacksnote entsteht nicht durch Gewürze, die jedem Fleischkäs beliebig beigelegt werden können, sondern genau durch den charakteristischen Leberanteil.

Der **Finkenwerder Herbstprinz** ist ein Hochstammapfel, der erstmal um 1870 von Carsten Bennitt auf der Elbinsel Finkenwerder im Alten Land südlich von Hamburg entdeckt wurde. Bennitt war von dem Zufallssämling aus dem Garten seines Nachbarn derart begeistert, dass er ihn in seinem Apfelgarten vermehrte. Der Finkenwerder Herbstprinz verbreitete sich somit von hier über die ganze Region. Die Früchte sind riesig, mit lockerem Fruchtfleisch und wenig haltbar. Der Herbstprinz auf dem Hochstamm wird sehr spät reif, häufig zu einem Zeitpunkt wo die Erntehelfer nicht mehr auf den Obsthöfen sind. Daher ist die Ernte des Apfels teurer als die anderer Äpfel.



Die **Berliner Weiße** ist ein helles, säuerlich-mildes Bier aus Gersten- und Weizenmalz mit geringem Alkoholgehalt. Es wird fermentiert durch eine Mischkultur aus obergäriger Hefe und Milchsäurebakterien



sowie der Nachgärhefe *Brettanomyces bruxellensis*. Es gärt in der Flasche nach, wobei es seine charakteristischen fruchtigen Aromen entwickelt. Im 19. und 20. Jahrhundert gab es in Berlin spezielle Weißbierschenken mit besonderen Ausschank- und Verzehrgebräuchen. Traditionell sind Mischungen im Glas mit Kümmel und Pomeranzenlikör bekannt. Darüber hinaus gab es verschieden lang gelagerte Flaschenweiße, die sich durch die Lagerung, ähnlich wie Wein, im Geschmack veränderten. Berliner

Weißer gilt auch noch heute als typisches Berliner Getränk und eng verwoben mit dem „Berliner Milieu“, obwohl den meisten Konsumenten nur eine industriell hergestellte Variante bekannt ist, die ohne Flaschengärung hergestellt wird. Inzwischen gibt es aber wieder zwei traditionelle brauende Produzenten von Berliner Weißer, die die Berliner Brautradition zu neuem Leben erwecken.

Aktionen und Veranstaltungen

- **Salone del Gusto und Terra Madre - 23.-27. Oktober 2014, Turin**

Die **deutsche Terra-Madre-Delegation** zählt diesmal fast hundert Teilnehmer – Köche, Erzeuger, Verarbeiter, Lebensmittelgemeinschaften, Lerngemeinschaften und Slow Food Youth. Hier auf unserer Webseite finden Sie Beschreibungen der teilnehmenden Terra-Madre-Gemeinschaften aus Deutschland:

http://www.slowfood.de/terra_madre/lebensmittelgemeinschaften_in_deutschland/

Die Slow-Food-Jugend stellt diesmal ungefähr die Hälfte der teilnehmenden Delegierten, und es freut uns auch, dass zusätzlich zu der Delegation auch mehrere Gruppen junger Leute von verschiedenen Hochschulen in Deutschland ebenfalls den Weg nach Turin finden werden, um die internationale Slow-Food-Welt kennen zu lernen, und neue Kontakte mit unserem Netzwerk zu knüpfen.

Wir möchten Sie herzlich dazu einladen, an den beiden Treffen der deutschen Terra-Madre-Delegierten, regional und interregional, teilzunehmen.

- **Regionaltreffen Deutschland – Freitag, 24.10. – 17.30-19.30 Uhr – Sala Pod 80, im Oval**

Das Regionaltreffen Deutschland soll dem Kennenlernen und der Stärkung des Terra-Madre-Netzwerks hierzulande dienen. In kleinen Gruppen und alle gemeinsam wollen wir über Terra Madre in Deutschland, den Terra-Madre-Tag und Vernetzungsmöglichkeiten nachdenken.

- Im Anschluss an dieses Treffen laden wir zu einem **Empfang am Stand von Slow Food Deutschland** ein (Stand **6D 026, Messehalle Oval** – Empfang von 20-21 Uhr), wo Sie im ungezwungenen Rahmen gemeinsam mit Terra-Madre-Delegierten und Gästen verschiedene Spezialitäten aus Deutschland (darunter auch einige Arche-Passagiere) probieren können.

Auch während der anderen Messetage werden an unserem Stand immer wieder Verkostungen angeboten werden, zum Beispiel von unseren neuen Arche-Passagieren Finkenwerder Herbstprinz und Berliner Weißer, und anderen. Genau wann diese stattfinden, können Sie vor Ort an unserem Stand erfahren.

- **Interregionales Treffen – Deutschland, Österreich, Schweiz, Niederlande – Sonntag, 26.10. – 11-13 Uhr – Centro Congressi***

Zum ersten Mal in diesem Jahr wird ein „Treffen am Gartenzaun“ mit einigen unserer Nachbarländer organisiert. Es soll dem Austausch und dem Stärken der Beziehungen über nationale Grenzen hinweg dienen. Es werden Projekte und Themen vorgestellt, womit man in den verschiedenen Regionen schon unterschiedliche Erfahrungen gemacht hat, z.B. Presidi, Märkte der Erde, die Allianz der Köche und Presidi und Lebensmittelverschwendung. Außerdem sind Vertreter aus den USA und Indien eingeladen, um die Themen Slow Meat und Terra Madre Indigenous vorzustellen.

*** Bitte beachten Sie, dass Sie mit einer Convivien-Eintrittskarte zum Salone das Centro Congressi, dass außerhalb des Messegeländes (aber direkt daneben) liegt, direkt betreten müssen, und NICHT erst ins Messegelände gehen, da Convivien-Freikarten nur EINEN Eintritt in das Messegelände pro Tag erlauben. Unser Personal ist Ihnen vor Ort bei Fragen behilflich.**

Wir möchten Sie auch auf die folgenden empfehlenswerten Veranstaltungen hinweisen:

Terra Madre feiert dieses Jahr sein 10jähriges Jubiläum! Diesem Anlass ist eine Veranstaltung mit Slow-Food-Gründer und internationaler Präsident Carlo Petrini am **Sonntag, 26.10. von 15-17 Uhr** im **Sala Gialla** gewidmet.

Am **Sonntag, 26.10. – 17-19 Uhr** – im Raum *America Latina* (Messehalle Oval) organisiert das EU-Büro von Slow Food international eine **Infoveranstaltung für Slow-Food-Mitglieder zur EU-Politik**.

Wer sich für dieses Thema interessiert, sei auch auf die Konferenz **What is the future for food in Europe?** (**Freitag, 24.10., 16.30-18.30 Uhr, Sala Laboratori della Terra**) hingewiesen. An dieser mit dem internationalen Slow Food Youth Network organisierten, interaktiven Konferenz nehmen unter anderem Bart Staes (Koordinator des parteiübergreifenden Lenkungsausschusses zur Nachhaltigkeit im Lebensmittelsystem des Europäischen Parlaments), Michele Galatola (GD Umwelt) und Matteo Bartolini von der Europäischen Junglandwirtenvereinigung CEJA teil.

Die folgende Konferenz wird ausnahmsweise simultan ins Deutsche übersetzt werden: **Die Erde lieben: Gespräche zur Zukunft unseres Planeten (Samstag, 25. Oktober, 18-20 Uhr, Sala Gialla)** mit Slow-Food-Präsident Carlo Petrini, Don Ciotti (Libera), Ermanno Olmi. Drei Gründer des Aufrufs „Give Spirit to the EXPO 2015“ sprechen über Themen, die Slow Food und Terra Madre am Herzen liegen, um einen Weg hin zu einer friedvollen, nachhaltigen und glücklichen Zukunft zu skizzieren. Diese Konferenz durchleuchtet die Ideen in Carlo Petrinis letztem Buch *Voler bene alla Terra: Dialoghi sul futuro del pianeta* (Die Erde lieben: Gespräche zur Zukunft unseres Planeten), das auch Interviews mit Petrini, dem Regisseur Ermanno Olmi und dem Gründer der Anti-Mafia-Organisation „Libera“, Don Ciotti, enthält.

Ein weiterer Termin, den wir Ihnen ans Herz legen möchten, ist die Konferenz **Local food & Economies for Sustainable Development – Lessons from Indigenous Terra Madre** (Samstag, 25.10. – 15-17 Uhr, *Sala Gialla*). Dort sprechen Vertreter von indigenen Terra-Madre-Gemeinschaften. Die indigenen und Urvölker sind Experten zu Ressourcen aus Meer, Wäldern und Bergen, und die Hüter von Landstrichen und uralten Traditionen. Mehr als alle anderen leben sie die Einigkeit von Mensch, Natur und Kultur, welche auch in der Philosophie von Slow Food Ausdruck findet. Sie sind auch am stärksten von den Folgen des Ressourcen-Missmanagement unseres Planeten betroffen, von Umweltverschmutzung, der Standardisierung der Konsumgewohnheiten, Wirtschaftsstrategien und Klimawandel.

Bitte beachten Sie auch das Dokument im Anhang *Salone_TM 2014 Interessante Konferenzen* für weitere interessante Termine!

