



Slow Food®

Deutschland e.V.

Mitgliederrundbrief März 2013

Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland,

bald ist es wieder Zeit für die Slow Food Messe, und wir freuen uns wie immer darauf, die Vielfalt der bunten Slow-Food-Gemeinschaft in Stuttgart zu erleben. Und nicht nur aus unseren Landen: die wilden Austern von der holländischen Nordsee zum Beispiel (ob dieses Jahr wieder eine Perle dabei sein wird? <http://tinyurl.com/pywpjbb>), oder Honig aus äthiopischen Presidi. Besonders gespannt sind wir auf den neuen Ratgeber unserer Kinder- und Jugendkommission „Essgärten für Kinder“, den die AutorInnen auf der Messe vorstellen werden (Freitag, 11.4., 13.30 Uhr auf der Forumsbühne).

Gleichzeitig möchten wir an die derzeitige wichtige politische Debatte um die Bedrohung eben dieser guten, sauberen und fairen Vielfalt durch das geplante Freihandelsabkommen (TTIP) erinnern. Unser Verein hat ein Positionspapier dazu mit unterzeichnet (Infos auf unserer Webseite). Denn transatlantische Partnerschaft in unserem Sinne geht anders!

Herzliche Grüße, Ihre

Dr. Ursula Mader

Unsere Themen in diesem Brief:

Wichtige Informationen für Sie

- Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2014 – Kassel, 28. Juni 2014
- TERMIN MERKEN: Erster Slow-Food-Workshop: Was ist ein gutes Lebensmittel? – München, 26. April 2014

Aktionen und Veranstaltungen

- Markt des Guten Geschmacks – die Slow Food Messe – Stuttgart, 10.-13. April 2014
- Rückblick: *Jena rettet Gemüse!* – Jena, 15. März 2014
- Rückblick: *Wir haben es satt! 2014* – Berlin, 18. Januar 2014

Slow Food Projekte für die biologische Vielfalt

- Neue Arche-Passagiere: Schwarze Birne, Ermstaler Knorpelkirsche, Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Bamberger Knoblauch, Bamberger Rettich, Bamberger Spitzwirsing

Neues von Slow Food Deutschland

- ZEIT Schülercampus/ LernErlebnisProjekt „Dem Essen auf der Spur“ in Kooperation mit Slow Food Deutschland e. V. – Marienau bei Lüneburg, 13.-20. April 2014

Slow Themen

- Teichwirtschaft – eine nachhaltige Form der Aquakultur in Gefahr
- Gentechnik-Mais in Europa?
- TTIP – Transatlantische Partnerschaft geht anders! – Positionspapier und Petition

Internationale Slow Food Neuigkeiten

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

Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise

- Essbare Stadt Andernach Preisträger des „ZEIT WISSEN-Preis Mut zur Nachhaltigkeit“



Mitgliederrundbrief März 2014

Wichtige Informationen für Sie

- **Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2014 – Kassel, 28. Juni 2014**

Wir erinnern noch einmal daran, dass die Mitgliederversammlung 2014 am

Samstag, 28. Juni 2014 in Kassel

stattfinden wird. Wir würden uns freuen, wenn auch Sie dieses Mal dabei sind! Eine offizielle Einladung zur Versammlung wird Ihnen davor per Post zugehen.

- **TERMIN MERKEN: Erster Slow-Food-Workshop: Was ist ein gutes Lebensmittel? – München, 26. April 2014**

Wie schon mehrfach angekündigt starten wir in diesem Frühling in die vereinsinterne Veranstaltungsreihe: „Was ist ein gutes Lebensmittel?“/ „Was ist in unserem Essen?“ Im Zuge dieser Veranstaltungen wollen wir mit Ihnen diskutieren, was ein gutes Lebensmittel ist, insbesondere in einigen wichtigen Kategorien von verarbeiteten Produkten wie Wurst, Brot oder Käse. Die erste Regionalveranstaltung wird am

26. April 2014 - Schweisfurth-Stiftung: Südliches Schloßrondell 1, 80638 München

stattfinden. Mehr Informationen dazu folgen in Kürze – merken Sie sich den Termin aber schon einmal!

Geplant ist, im Laufe dieses und des nächsten Jahres mehrere solche Veranstaltungen an verschiedenen Orten in Deutschland durchzuführen. Ihr Convivium hat Interesse daran, bei der Organisation einer Veranstaltung mitzuwirken? Dann melden Sie sich gerne in unserer Geschäftsstelle! Schreiben Sie uns an info@slowfood.de – *Betreff: Slow-Food-Workshops „Was ist ein gutes Lebensmittel?“*

Aktionen und Veranstaltungen

- **Markt des Guten Geschmacks – die Slow Food Messe – 10.-13. April 2014**

Am Donnerstag, dem 10. April öffnet der diesjährige Markt des Guten Geschmacks, unsere Leitmesse, wieder seine Tore auf dem Messegelände Stuttgart. Wie jedes Jahr präsentieren über 400 Aussteller ihre Erzeugnisse, die alle die strenge Slow-Food-Qualitätsprüfung durchlaufen haben: Diese verlangt eine Herstellung nach traditionellen handwerklichen Methoden, das Weglassen fast aller Zusatzstoffe und die nachhaltige Schonung der Umwelt. Daneben gibt es wie immer ein buntes Rahmenprogramm mit Geschmackserlebnissen von Milch bis edlen Destillaten, Podiumsdiskussionen über so verschiedene Themen wie Essgärten für Kinder oder Landgrabbing in Deutschland, Weinseminare, Wurzelkistenworkshops, eine Arche-Rallye und nicht zuletzt die beliebte Kochwerkstatt, wo Besucher mit erfahrenen Küchenchefs zusammen kochen und entdecken können.

Wir freuen uns darauf, Sie in Stuttgart zu treffen!

Slow-Food-Mitglieder können sich über verschiedene Preisnachlässe freuen! Hier auf unserer Webseite finden Sie mehr Informationen:

www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2014_artikelseiten/slow_food_messe_2014_jetzt_buchen

- **Rückblick: Jena rettet Gemüse! – Jena, 15. März 2014**

Wind und Wetter konnten zahlreiche Besucher und freiwillige Helfer am vergangenen Samstag nicht davon abhalten, in Jena knubbelige Kohlrabi, Möhren und Kartoffeln zu retten! An die 1 500 Besucher schauten im

Forum der Universität Jena vorbei, schnippelten mit, sprachen mit den lokalen Biolandwirten und Lebensmittelhandwerkern, die auf dem kleinen Markt ausstellten, und hörten interessiert den Podiumsgesprächen zum Thema Lebensmittelverschwendung und wie man sie vermeiden kann zu. Die aus dem Knubbelgemüse zubereitete Suppe schmeckte Groß und Klein so gut, dass der riesige Aktionstopf dreimal leer wurde. Wir danken den zahlreichen freiwilligen Helfern und vor allem dem **Convivium Weimar-Thüringen** für den tollen Tag! Der Aktionstag *Jena rettet Gemüse!* wurde von Slow Food Deutschland in Kooperation mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen der Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung des Ministeriums *Zu gut für die Tonne!* ausgerichtet.

Lesen Sie mehr auf unserer Webseite:

www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2014_artikelseiten/aktionstag_jena_rettet_gemuese_nachbericht

- **Rückblick: Wir haben es satt! – Berlin, 18. Januar 2014**

Das Wetter spielte wunderbar mit bei der diesjährigen *Wir haben es satt!*-Demonstration in Berlin: Der Demozug von über 30 000 Demonstranten, viele buntgeschmückt in Kostümen, mit Luftballons, Bannern und Flaggen, konnte bei herrlichem Sonnenschein vom Potsdamer Platz vorbei am Berliner Sitz des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und am Bundestag zur großen Bühne vor dem Kanzleramt ziehen. Angeführt wurde der Zug von etwa 70 Traktoren – darunter auch der von Helmut Querhammer, Convivium Potsdam, mit der Slow-Food-Schnecke. Die Kundgebung stand in diesem Jahr unter dem Motto: **Gutes Essen und gute Landwirtschaft für alle!**, das unserem Verein, der Mitträger der Veranstaltung ist, ganz aus dem Herzen spricht. Umso passender war es dann, dass **Carlo Petrini**, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food, in diesem Jahr als Hauptredner vor dem Kanzleramt sprach! Auch schon bei der **Slow Food Youth Schnippeldisko** am Vorabend war Petrini dabei und hielt sich mit seiner Begeisterung für das Engagement der jungen Aktivisten nicht zurück: „Ihr verbindet Politik mit Freude und setzt hier ein ganz wunderbares Zeichen!“

Hier auf unserer Webseite können Sie die Demo-Rede von Carlo Petrini (mit Übersetzung) per Video und einige Impressionen des Wochenendes anschauen:

www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2014_artikelseiten/demo_wir_haben_es_satt_nachbericht

Slow Food Projekte für die biologische Vielfalt

- **Neue Arche-Passagiere**

Die Arche des Geschmacks kann sich über weitere Passagiere freuen! Neu dazugekommen sind:

- Die **Schwarze Birne** von der schwäbischen Alb
- Das **Schwäbisch-Hällische Landschwein** aus der Region Hohenlohe/Schwäbisch Hall
- Die **Ermstaler Knorpelkirsche** aus dem Kreis Reutlingen
- Der **Bamberger Knoblauch**
- Der **Bamberger Rettich** und
- Der **Bamberger Spitzwirsing**

Bei der **Schwarzen Birne** handelt es sich um einen Zufallssämling unbekannter Herkunft, der am Nordrand der Schwäbischen Alb früher eine große Verbreitung als vorzügliche Mostbirne hatte. Die Schwarze Birne ist eine relativ anspruchslose Sorte, die gute Erträge liefert. Die Sorte bildet große Bäume aus, die stark landschaftsprägend sind. Die Kronenform ist hoch-oval, das dünne Seitenholz ist leicht hängend. Wie bei Streuobstsorten üblich, alterniert sie und liefert in der Regel nur alle





zwei Jahre einen Vollertrag. Die Früchte sind klein bis mittelgroß. Der Saft der Früchte ist in der Region für die Zubereitung von Birnenmost (Birnenwein) sowie als aromatische Grundlage für Birnenbrand bekannt. Unterstützt wird die Schwarze Birne vom **CV Stuttgart**.

Das **Schwäbisch-Hällische Landschwein** ist die älteste Schweinerasse Deutschlands. Entstanden ab 1820 in Württemberg, dem die Region Hohenlohe und Schwäbisch Hall angehören, aus dem Jinhua-Schwein und dem seinerzeitigen Landschwein. Der Name Schwäbisch-Hällisches Schwein entstand aus der Tatsache, dass die Hohenloher Bauern um Schwäbisch Hall sich am meisten für diese neue Rasse begeisterten und diese so zur Regionalrasse wurde. Das Schwäbisch-Hällische Schwein zählt zu den Fettschweinen, deren Bedeutung in den 60er Jahren immer mehr zurückging. 1984 gelang Rudolf Bühler mit einigen wenigen Bauern der Neuaufbau der Rasse. Heute umfasst das Herdbuch wieder 250 reinrassige Sauen und 4 Eberlinien. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter Haustierrassen (GEH) stuft die Rasse im Jahr 2012 als stark gefährdet ein. Daher sind ausschließlich reinrassige Tiere der alten Zuchtichtung, die vom amtlichen Zuchtbuch der SH-Züchtervereinigung erfasst sind, Arche Passagiere. Unterstützt wird das Schwäbisch-Hällische Landschwein vom **CV Mainfranken-Hohenlohe**.



Die Herkunft der **Ermstaler Knorpelkirsche** ist unbekannt. Der Baum wächst sehr stark, hat hochstrebende, schlanke Leitäste und bildet eine mächtige, hochkugelige Krone. Die Früchte sind schwarz, festfleischig und reifen erst gegen Ende der Saison. Die Ermstaler Knorpelkirsche ist nach den heutigen Vermarktungsnormen für den Frischmarkt zu klein und somit für die Kirschenanbauer unrentabel geworden. Im Vergleich zu anderen Sorten Süßkirschen ist sie eine Ausnahme, denn dank ihres Aroma und ihres Zuckergehalts ist sie für die Verarbeitung von Destillaten und Säften hervorragend geeignet. Unterstützt wird die Ermstaler Knorpelkirsche vom **CV Stuttgart**.



Der **Bamberger Knoblauch** übertrifft in seinem feinen Aroma gängige Marktsorten bei weitem. Er zeichnet sich durch eine sehr milde Schärfe aus. Seine Zwiebeln und Zehen sind klein, in der ersten Zeit nach der Ernte sind sie leicht rötlich gefärbt, später weiß. Das besonders feine Aroma wird als sein wichtigster Vorzug schon seit langem gelobt. Der Bamberger Knoblauch war in Franken weit über die Stadtgrenzen hinaus begehrt, weil er als Würze in vielen Speisen mehr als andere Knoblauchsarten verfeinernd wirkte. Der Bamberger Knoblauch geriet ab etwa 1960 in eine lebensbedrohliche Krise, als die Bamberger Gärtner von der Selbstvermarktung zur Vermarktung über den Großhandel übergingen, und er gegen den billigen Importknoblauch nicht mehr konkurrenzfähig war. Unterstützt wird der Bamberger Knoblauch vom **CV Mainfranken-Hohenlohe**.



Der **Bamberger Rettich** wird ausschließlich in seinem kleinen Ursprungsgebiet, den Gartenflächen der Gärtnerstadt und den Gärtnerfluren im östlichen Stadtgebiet Bamberg angebaut. Schon im nächsten Umfeld der Stadt eignen sich die Böden nicht mehr für die Erzeugung wirklich schmackhafter Bamberger Rettiche. Der Bamberger Rettich ist ungleichmäßig in Größe und Aussehen, hat eine spitz zulaufende Form, die die Verarbeitung relativ schwierig macht, und ist nicht lagerfähig. Dieser Rettich ist aber butterzart, mit hochfein-würzigem Aroma und milder Schärfe. Traditionell wird ein



Rettich dieser Art in möglichst dünne Scheiben geschnitten und leicht gesalzen roh gegessen. Unterstützt wird der Bamberger Rettich vom **CV Mainfranken-Hohenlohe**.



Die alte Lokalsorte **Bamberger Spitzwirsing** hat einen großen, lockeren Kopf mit einer längsovalen Grundform, die von der rein elliptischen Form („stumpfspitz“) bis zu Ei- und Herzformen („spitz“) variieren kann. Die Blätter sind weit weniger gekräuselt und wesentlich zarter als beim Rundkopf. Der Bamberger Spitzwirsing ist zart und mild, mit einem Wirsinggeschmack feinsten Prägung, der die Nähe zum Kohl fast vergessen lässt. Diese lokale Sorte von Spitzwirsing entstammt der großen Bamberger

Gartenbautradition, die bis heute identitätsstiftend im Bewusstsein der Stadtbürger wirkt, und ist unverzichtbarer Bestandteil der von der Gemüsekultur geprägten und bis heute gepflegten traditionellen Bamberger Küche. Unterstützt wird der Bamberger Spitzwirsing vom **CV Mainfranken-Hohenlohe**.

Neues von Slow Food Deutschland

- **ZEIT Schülercampus/ LernErlebnisProjekt „Dem Essen auf der Spur“ in Kooperation mit Slow Food Deutschland e. V. – Marienau bei Lüneburg, 13.-20. April 2014**

Slow Food in den Ferien entdecken: Im April 2014 veranstaltet der ZEIT-Schülercampus in Marienau (bei Lüneburg) zum ersten Mal gemeinsam mit Slow Food Deutschland e. V. als Kooperationspartner einen seiner renommierten LernErlebnisKurse für Kinder und Jugendliche. Schwerpunkt des einwöchigen Ferienangebots ist die Erkundung der eigenen und der regionalen Lebensmittelwelt, ganz im Sinne von Slow Food. Die Kinder und Jugendlichen im Alter von 9 bis 16 Jahren werden dabei auf Wanderungen, bei Besuchen handwerklicher Lebensmittelproduzenten und beim Kochen mit lokalen, saisonalen Produkten in die regionale Esskultur eintauchen.

Daneben wird der eigene (Lebensmittel-)Alltag erforscht und ein ganzheitlicher Blick auf den Lebensmittelzyklus geworfen: Was esse ich gerne und wo kommt das Essen auf meinem Teller eigentlich her? Die Kinder und Jugendlichen werden über gemeinsame Projektarbeit eigene Lernwege entdecken und Schlüsselkompetenzen erwerben. Der rote Faden dieses Osterkurses ist eine ganzheitliche Sicht auf den Zyklus von Nahrungsmitteln vom Anbau über die Produktion bis hin zu Verzehr und Entsorgung. Der Kurs ist für alle Altersstufen geeignet, und bietet neben dem Bildungsprojekt auch viel Zeit und Gelegenheit für Sport, Spiel und Spaß. Mehr Informationen finden Sie auf dieser Webseite:



www.lernerlebniskurse.de/de/voschau-2014/ostern-2014/marienau-lernerlebnisprojekt-ostern-2014

Slow Themen

- **Teichwirtschaft – eine nachhaltige Form der Aquakultur in Gefahr**

Die Aufzucht von Fischen in Aquakultur boomt und expandiert. Doch ausgerechnet die Jahrhunderte alte Teichwirtschaft, die nachhaltigste und fischfreundlichste Form der Aquakultur, geht in Deutschland stark zurück. Dabei haben gerade die Teichwirtschaften eine überragende Bedeutung für Ökologie und Landschaftsbild. Lesen Sie auf unserer Webseite dazu einen Beitrag zum Thema:

www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2014_artikelseiten/untergang_der_teichwirtschaft

- **Gentechnik-Mais in Europa?**

In Brüssel steht der umstrittene Gentechnik-Mais 1507 von Pioneer vor der Zulassung durch die EU-Kommission. 80 Prozent der deutschen Bevölkerung lehnen die genveränderten neuen Maissorten ab. Diese Haltung – mit der sich auch unser Verein identifiziert – ist so stabil und eindeutig wie der Kurs der Politik unklar und wackelig ist.

Lesen Sie eine Slow-Food-Sicht von zur widersprüchlichen deutschen Agrarpolitik auf unserer Webseite:

www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2014_artikelseiten/kommentar_zur_agrarpolitik_der_bundesregierung

- **TTIP Nein danke! – Transatlantische Partnerschaft geht anders**

Seit Mitte letzten Jahres verhandeln Europa und die USA über die bisher größte Freihandelszone der Welt. Aber das Abkommen in seiner derzeitigen geplanten Form droht, wichtige gesellschaftliche Errungenschaften zunichte zu machen, und Wirtschaftsinteressen über ökologische, soziale und gemeinwohlorientierte Interessen zu setzen. Martin Häusling, Mitglied des Europäischen Parlaments, schreibt dazu im nächsten Slow Food Magazin (S. 80-83): „...diese Agenda (steht) im direkten Gegensatz zu zahlreichen Bewegungen der Zivilgesellschaft beiderseits des Atlantiks, die sich jenseits von Landwirtschafts- und Handelssubventionen für die Unterstützung lokaler Erzeuger und gegen weitere Konzentration der Marktmacht im Bereich der globalen Lebensmittelketten engagieren.“

Slow Food sieht dieses Abkommen als unserer Vereinsphilosophie und unseren Prinzipien gut, sauber und fair stark entgegengesetzt. Daher hat sich Slow Food Deutschland e. V. dem Bündnis **TTIP unfairhandelbar** angeschlossen und gemeinsam mit einer Vielzahl von anderen Organisationen ein Positionspapier „TTIP Nein Danke! – Transatlantische Partnerschaft geht anders!“ unterzeichnet. Sie finden das Positionspapier hier auf unserer Webseite: www.slowfood.de/slow_themen/eu_agrarpolitik/positionspapiere

Hier können Sie sich an einer Unterschriftenaktion beteiligen:

www.slowfood.de/aktuelles/aktuelles_2014_artikelseiten/unterschriften_aktion_ttipp

Die Webseite des Bündnisses **TTIP Unfairhandelbar**: www.ttipp-unfairhandelbar.de

Auch international engagiert sich Slow Food gegen das Freihandelsabkommen:

<http://slowfood.com/international/food-for-thought/focus/212539/trading-away-our-future/q=B58239>

Internationale Slow Food Neuigkeiten

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

Vom 23. bis 27. Oktober findet wieder der in Turin (Italien) statt. Die größte internationale Slow Food Veranstaltung zeigt eine außerordentliche Vielfalt an Lebensmitteln und Produkten auf und wirft ein besonderes Schlaglicht auf die kleinen und mittleren Erzeugerbetriebe, die dem Grundsatz von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln folgen. Die leitenden Themen der diesjährigen Veranstaltung sind die **Arche des Geschmacks** und die **bäuerlichen Familienbetriebe**.

Sonderkonditionen bzw. günstigere Preisen für Messestände sind für Aussteller vorgesehen, die an Slow Food Projekten (Presidi, Arche des Geschmacks, Convivien, Terra-Madre-Netzwerk) beteiligt sind. Interessierte Aussteller können sich per E-Mail oder Telefon an Marco Pippo (deutschsprachig) im internationalen Slow-Food-Büro wenden:

Marco Pippo

Tel. +39 0172 419649

E-mail: m.pippo@slowfood.it

Die Bewerbung von Gemeinschaften als Terra-Madre-Delegation erfolgt über Veronica Veneziano unter:
v.veneziano@slowfood.de

Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise

- **Essbare Stadt Andernach Preisträger des „ZEIT WISSEN-Preis Mut zur Nachhaltigkeit“**

Ein kleines Stück Schlaraffenland: In Andernach trifft man Köstlichkeiten auf Schritt und Tritt – auf den öffentlichen Grünflächen wachsen Gemüse, Obst und Kräuter, und Naschen ist ausdrücklich erlaubt! Das erlaubt nicht nur einen anderen Zugang zu den öffentlichen Flächen, es steigert auch die Wertschätzung der Lebensmittel und schafft neues Verständnis für Saisonalität und Regionalität. Ganz gezielt spricht das Projekt auch soziale Faktoren an: So bietet die Pflege der Beete neue Arbeitsmöglichkeiten für Langzeitarbeitslose. Dieser innovative Ansatz zum öffentlichen Raum hat schon mehrere Auszeichnungen eingeheimst, zu der sich nun auch der „ZEIT WISSEN-Preis Mut zur Nachhaltigkeit“ (Kategorie HANDELN) reiht. Mit der Auszeichnung „ZEIT WISSEN-Preis Mut zur Nachhaltigkeit“ werden Pioniere gewürdigt, die einen herausragenden Beitrag im Bereich nachhaltiger Entwicklung leisten. Der Preis wird in den Kategorien WISSEN und HANDELN verliehen.

Es schreibt die Jury: „Nachhaltigkeit, Biodiversität und urbane Landwirtschaft: Nach diesen Ansprüchen wird das städtische Grün umgestaltet, um es nicht nur für die Augen, sondern auch für alle anderen Sinne als Lebensmittelpunkt erlebbar zu machen und den Bürgern einen Erholungsraum sowie Gemüsegärten zu bieten.“

Wir gratulieren dem Projekt und dem lokalen Convivium Rhein-Mosel, das den Aufbau eines Slow-Food-Gartens in Andernach plant!

