

Liebe Mitglieder und Freund von Slow Food Deutschland,

90.000 Besucher haben sich diesmal auf den Frühlingsmessen in Stuttgart zusammengefunden. Das ist ein neuer Höchstwert, aber was uns noch mehr freut, und die Messe für uns zu einem wirklichen Erfolg macht, sind die zahlreichen Vernetzungen, Kooperationen und Freundschaften, die in Stuttgart entstehen und gelebt werden. Die Slow Food Messe wächst und ihre Strahlwirkung geht über die Messetage hinaus: Eine Entwicklung ganz im Sinne von Slow Food.

Einen ganz anderen Schwerpunkt setzten wir mit dem diesjährigen Fish Dependence Day. Am 01. April diskutierten Slow Food Deutschland, Fair Oceans und Brot für die Welt in Bremen mit Vertretern der großen Parteien in der Bremer Bürgerschaft das Thema Nachhaltigkeit im Fischfang und Fischhandel und die Verantwortung der Politik in einem der bedeutendsten Umschlagplätze der europäischen Fischwirtschaft. Trotz Orkan „Niklas“ wurde die Initiative sogar vom ZDF und der taz aufgegriffen. Hoffentlich zeigt sich auch hier die Strahlwirkung unseres Ansatzes.

Und damit war der April noch nicht zu Ende: Da sind noch die vielerlei Veranstaltungen, die Sie und Ihre Convivien am ZEIT Kochtag (17. April) und am TTIP-Aktionstag (18. April) auf die Beine gestellt haben. Ein herzliches Dankeschön an alle!

Bis bald und herzliche Grüße, Ihre/Eure



Ursula (Hudson)

Unsere Themen in diesem Brief:

Wichtige Informationen für Sie

- ALLE TERMINE DER NÄCHSTEN MONATE AUF EINEN BLICK
- Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2015

Neues von Slow Food Deutschland

- Slow Food Chef Alliance Deutschland gegründet – **Mitstreiter gesucht!**

Aus den Convivien

- CV Stuttgart – Neues Biodiversitäts-Projekt: Erhalt eines Steillagen-Weinbergs
- CV Hannover – Teilnahme an Ausschusssitzung des Landtags Niedersachsen zum Thema Lebensmittelverschwendung
- CV München – Nächste Radiosendung am 07. Mai

Slow Food Youth

- Slow Food Youth Deutschland – Netzwerktreffen im Mai

Aktionen und Veranstaltungen

- Evangelischer Kirchentag – 04.-07. Juni 2015, Stuttgart
- Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg – 13. Juni 2015, Stuttgart

Internationale Slow-Food-Neuigkeiten

- Goede Vissers – Ein Terra-Madre-Projekt aus Holland bittet um Unterstützung!
- Slow Fish 2015 – 14.-18. Mai 2015, Genua
- EXPO 2015 – 01. Mai-31. Oktober 2015, Mailand
- We Feed The Planet! – Terra Madre Youth auf der EXPO 2015 – 04.-07. Oktober 2015





Mitgliederbrief April 2015

Wichtige Informationen für Sie

- **ALLE TERMINE DER NÄCHSTEN MONATE AUF EINEN BLICK**

Bitte beachten Sie vor allem die Termine der Mitgliederversammlung 2015, hier unten in rot! Genauere Informationen dazu folgen selbstverständlich.

2015

Mai

01.05.-31.10. EXPO 2015 – Mailand, Italien

07.05. Slow Food auf Radio Lora, 20-21 Uhr

14.-17.05. Slow Fish 2015 – Genua, Italien

21.-25.05. Slow Food Youth Deutschland Netzwerktreffen – Bildungszentrum Elstal, bei Berlin

27.05. Ausschusssitzung des Niedersächsischen Landtags zum Thema Lebensmittelverschwendung

Juni

03.-07.06. Evangelischer Kirchentag – Stuttgart

13.06. Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg – Stuttgart

27.06. (Sa) MV 2015 – Kassel, Haus der Kirche

Juli

August

03.-07.09. Sommerpause Geschäftsstelle

September

18.-21.09. Cheese 2015 – Bra, Italien

Oktober

03.-06.10. We Feed The Planet! Terra Madre Youth auf der EXPO 2015 – Mailand, Italien

November

Dezember

10.12. (Do) Terra Madre Tag 2015 – weltweit, zum Mitmachen

21.-31.12. Winterpause Geschäftsstelle

2016

Januar

Februar

März

31.03.-03.04. Markt des Guten Geschmacks – Die Slow Food Messe 2016

April

Bitte beachten Sie wie immer die Ankündigungen auf unserer Webseite. Weitere Termine und Informationen werden Ihnen auch in kommenden Schreiben mitgeteilt.

- **Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2015**

Die diesjährige Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland findet statt am

27. Juni 2015 in Kassel, Haus der Kirche

Weitere Informationen erhalten Sie in Kürze mit der offiziellen Einladung.

Neues von Slow Food Deutschland

- **Slow Food Chef Alliance Deutschland gegründet**

Anfang April wurde die Slow Food Chef Alliance Deutschland gegründet. Hier kommen professionelle Köche, aber auch Barkeeper, Sommeliers, Servicepersonal und Baristas zusammen, die in täglicher Arbeit die Slow-Food-Philosophie umsetzen. Daher auch das Motto der deutschen **Chef Alliance: Professionelle Gastgeber übernehmen Verantwortung für ihr Produkt**. Das bedeutet im Sinne von Slow Food:

- Professionelles Kochen ist die Verbindung zwischen handwerklich arbeitenden Bauern, Hirten und Fischern. In einer Küche entstehen somit jeden Tag Gerichte mit Geschichte, die Landwirtschaft mit der Erde verbinden.
- Professioneller Service fördert die wichtige Verbindung zwischen Kulinarik und dem Gast. Der Service ist Mittler zwischen Erzeugern, der Küche und Genießern.

Die Slow Food Chef Alliance Deutschland ist ein wachsendes, dynamisches Netzwerk aus Küche, Bar und Service und deren Partnern: den Erzeugern guter, sauberer und fairer Produkte.

Die Mitglieder der Chef Alliance Deutschland ...

- ... arbeiten mit Passagieren der Slow Food Arche des Geschmacks sowie regionalen und saisonalen Produkten und
- ... informieren die Gäste umfassend über Produkte und deren Erzeuger.

Die Chef Alliance Deutschland sucht weitere Mitstreiter! Ansprechpartner sind Christoph Hauser (CV Regensburg) und Klaus Perovec (CV Garmisch-Partenkirchen).

Sie erreichen die Chef Alliance unter ca@slowfood.de und finden Sie auf unserer Webseite unter www.slowfood.de/biodiversitaet/slow_food_chef_alliance.

Aus den Convivien

- **CV Stuttgart – Neues Biodiversitäts-Projekt: Erhalt eines Steillagen-Weinbergs**

Eine Gruppe Weinbegeisterter, meist Slow-Food-Mitglieder, hat einen Steillagen-Weinberg außerhalb von Stuttgart erworben, und möchte diese alte Kulturlandschaft mit ihrer vielfältigen Flora und Fauna, und den ökologisch bewirtschafteten Reben erhalten. Durch eine Fördermitgliedschaft der „Weinbau Steiler Zucker GbR“ können Sie dieses Vorhaben unterstützen. Mehr Informationen kann Ihnen das Convivium Stuttgart geben: stuttgart@slowfood.de

- **CV Hannover bei der Ausschusssitzung des Niedersächsischen Landtags zum Thema Lebensmittelverschwendung**

Das CV Hannover beteiligt sich an der Ausschusssitzung zum Thema Lebensmittelverschwendung des Niedersächsischen Landtags am 27. Mai 2015. Auch Vereinsvorsitzende Ursula Hudson wird dabei sein. Unter dem Motto „Taten statt Worte - Lebensmittelverschwendung wirksam eindämmen!“ soll eine Arbeitsgruppe



auf Landesebene mit den Akteuren der Wertschöpfungskette (u. a. Landwirte, Hersteller, Handel, Großverbraucher, Endverbraucher, Kirchen und Verbände) zur Erarbeitung von Lösungsmöglichkeiten eingerichtet werden. Auch angedacht sind die Einrichtung einer Datenbank mit Best-Practice-Lösungen aus der Lebensmittelkette zur Information über erfolgreiche Maßnahmen, Thematisierung der Verschwendungsproblematik in den Bereichen Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Gastronomie in der Schul- und Berufsausbildung, Schaffung von Anreizen zur Durchführung und Teilnahme von Mitarbeitern in den zuvor genannten Bereichen an Fortbildungsprogrammen, Durchführung eines Wettbewerbs zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

- **CV München – Nächster Sendetermin der Slow-Food-Radiosendung auf Radio Lora: 07. Mai 2015**

Am 07. Mai von 20-21 Uhr moderiert Rudolf Böhler vom CV München die Sendung „Was hat Slow Food mit Politik zu tun?“ auf Radio Lora (UKW 92,4 im Raum München oder über das Internet auf http://lora924.de/?page_id=7853). Einmal im Vierteljahr gibt es einen Slow-Food-Beitrag in der Reihe „Leib & Seele“ bei dem Münchner Bürgerradio. Schalten Sie rein!

Mehr Infos auch hier: <https://www.slowfood.de/publikationen/radio/>

Slow Food Youth

- **Slow Food Youth Deutschland – Netzwerktreffen im Mai**

Vom 21.-25. Mai trifft sich das deutsche Slow Food Youth Netzwerk im Bildungszentrum Elstal bei Berlin, zum Besprechen der Pläne für die kommenden Monate.

Aktionen und Veranstaltungen

- **Evangelischer Kirchentag – 04.-07. Juni 2015, Stuttgart**

Slow Food Deutschland ist auf dem diesjährigen Evangelischen Kirchentag in Stuttgart (www.kirchentag.de) mit verschiedenen Aktivitäten vertreten:

- **Slow-Food-Stand**
Do-So, 04.-07. Juni 2015 – 10:30-18:30 Uhr – Markt der Möglichkeiten, Zelthalle 9, Cannstatter Wiesen – **Stand ZH9-F09**
Slow Food Stuttgart und Slow Food Deutschland präsentieren sich mit einem Stand im Themenbereich 6 „Umwelt-Ökologie-Tierwohl“.
- **Teller-statt-Tonne-Schnippelaktion**
Do-So, 04.-07. Juni 2015 – 10:30-18:00 Uhr – Zentrum Jugend, Jugendmeile, Mercedesstraße
Gemeinsam mit Brot für die Welt - Ev. Entwicklungsdienst lädt Slow Food die jugendlichen Besucher zum gemeinsamen Schnippeln von Knubbelgemüse ein, um ein leckeres Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung zu setzen.
- **Hauptpodienreihe „Gesellschaft verantwortet Wirtschaft“ – Diskussion ...damit wir klug wirtschaften**
Sa, 06. Juni 2015 – 15-18 Uhr – Hans-Martin-Schleyer-Halle, Arena, Mercedesstraße
Diese Reihe von Podiumsgesprächen beleuchtet zukunftsfähige Wirtschafts- und Handelsweisen. Ursula Hudson diskutiert mit zum Thema „Beispiele für zukunftsorientiertes Handeln“. An anderen Gesprächen sind z.B. der Kirchentagspräsident Prof. Dr. Dr. Andreas Barner sowie Bundespräsident a.D. Prof. Dr. Horst Köhler beteiligt.

- **Nachhaltigkeitstage Baden-Württemberg – 12./13. Juni 2015, Stuttgart**

Bei den Nachhaltigkeitstagen Baden-Württemberg veranstaltet Slow Food Deutschland mit der Jugendinitiative Baden-Württemberg am Samstag, 13. Juni 2015 von 10-15 Uhr einen *Bildungsmarkt*



Lebensmittel mit vielen Mitmachaktionen auf dem Stuttgarter Schlossplatz. Mehr Info: www.nachhaltigkeitstage-bw.de

Internationale Slow Food Neuigkeiten

- **Goede Vissers – Ein Terra-Madre-Projekt aus Holland bittet um Unterstützung!**

Die Goede Vissers sind eine Gemeinschaft von Wattenmeerfischern, die zum Terra-Madre-Netzwerk gehören – einigen von Ihnen mögen Jan und Barbara auch von der Slow Food Messe bekannt sein, wo sie schon seit mehreren Jahren Austern aus dem Wattenmeer anbieten. Die handwerklich arbeitenden Fischer arbeiten hart daran, ihre Traditionen zu erhalten aber trotzdem innovativ zu denken und zu handeln, so durch die geplante Einrichtung eines Filetterraums, der weitere Wertschöpfungsmöglichkeiten eröffnen soll. Die Finanzierung des Projekts soll über eine Crowdfunding-Kampagne laufen. Gerne geben wir Ihnen hier den Brief von unseren holländischen Freunden weiter, der das Konzept erläutert:

„Liebe Freunde aus Slow Food Deutschland!

Als Fischer aus Groningen arbeiten wir auf dem Wattenmeer und sind Teil des Slow-Fisch-Netzwerkes. Seit Jahren pflegen wir auch gute Beziehungen zu Slow Food Deutschland und dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe in Stuttgart.

Die traditionellen Kleinfischer vom Wattenmeer leben gerade harte Zeiten durch und so müssen wir nach neuen Wegen suchen, um unsere Tradition lebendig zu erhalten und weiterhin gut all das zu nutzen, was das Wattenmeer uns bietet.

Unser neues Projekt ist die Einrichtung eines Filetterraums. Carlo Petrini unterstützt das Projekt und fordert alle auf, vor allem natürlich Slow Food selbst, die Bildungseinrichtung zu fördern. Seine Video-Botschaft findet Ihr unter: www.vimeo.com/119457397

Die abschließenden Arbeiten versuchen wir mit Fischverkauf mit Vorkasse, Workshops und Fisch-Tours zu finanzieren. Sicherlich findet sich auch in Deutschland Interesse für einiges aus unsrem Angebot. Der Fischverkauf mit Vorkasse in den Niederlanden läuft über eine Crowdfunding-Plattform www.crowdaboutnow.nl/tailand. Für die Interessierten außerhalb den Niederlanden stellen wir alle Informationen auf der Webseite von 'tAiland zur Verfügung: www.ailand.nl/crowdfunding/

Diejenigen, die etwas mit Vorkasse kaufen, erhalten einen Gutschein für das gewählte Erzeugnis oder Erlebnis. Der Gutschein ist grafisch sehr schön gestaltet und so eignet er sich recht gut für ein Geschenk.

Der ganze Verkaufsprozess mit Vorkasse über die Crowdfunding-Plattform finden wir wirklich spannend, um nicht nervenaufreibend zu sagen. Hoffentlich stellen wir den Filetterraum bis Sommer fertig. Denn so können wir mit den Workshops anfangen und vielen Menschen beibringen, wie man mit unterschiedlichen Fischen und Meeresfrüchten arbeitet und die zahlreichen Aromas des Meeres genießen kann. Mehr Informationen findet Ihr auch unter: <http://ailand.nl/wp-content/uploads/2015/02/Background-document-filleting-room.pdf>

Wir freuen uns auf Eure Rückmeldung und Unterstützungsideen.

Mit den slowen fischigen Grüßen,

Barbara Geertsema und Jan Rodenburg

<http://tedxtalks.ted.com/video/Sustaining-fish-for-the-future>“

- **Slow Fish 2015 – 14.-18. Mai 2015, Genua**

Bereits zum siebten Mal findet die internationale Slow-Food-Messe für nachhaltige Fischwirtschaft und saubere Meere statt – und hat sich damit als Publikumsmagnet erwiesen. Der Fischverbrauch nimmt weltweit zu. Die intensive industrielle Befischung der Weltmeere zerstört dabei diese wichtige und traditionelle Nahrungsquelle der Menschheit. Nachhaltiger Fischfang und verantwortungsvoller Genuss von Fisch und



Meeresfrüchten sind Lösungsansätze, die den Besuchern auf der Slow Fish in Genua – schmackhaft – vermittelt werden. Mehr Informationen auf: <http://slowfish.slowfood.it/> (Englisch oder Italienisch)

- **EXPO 2015 – 01. Mai bis 31. Oktober 2015, Mailand**

Vom 1. Mai bis zum 31. Oktober dieses Jahres findet in Mailand die EXPO 2015 statt. Das Thema der Weltausstellung ist diesmal "Den Planeten ernähren – Energie für das Leben". Im Fokus der Veranstaltung stehen damit Kernanliegen der Slow-Food-Bewegung. Slow Food – mittlerweile aktiv in 158 Ländern – ist setzt sich weltweit dafür ein, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die seinem Wohlergehen sowie dem der Erzeuger und der Umwelt zu Gute kommt. Deswegen ist es für Slow Food sehr wichtig, bei der EXPO 2015 die Perspektiven und Lösungsansätze des Vereins auf die Frage, wie unser Planet künftig ernährt werden kann, zu präsentieren. Zentral dabei ist die biologische Vielfalt. Der Slow-Food-Bereich auf der EXPO 2015 streicht die Bedeutung der biologischen Vielfalt im Kontext des globalen Nahrungsmittelsystems heraus und die Notwendigkeit des Erhalts dieser Vielfalt. Positive Lösungen und Ergebnisse in den Bereichen Ernährungssicherheit, Nachhaltigkeit und einer gerechteren Ressourcenverteilung vervollständigen das Bild.

Mehr Information auf: https://www.slowfood.de/termine/termine_international/expo_2015/ und <http://www.slowfood.com/expo2015/en/>

- **We Feed The Planet! – Terra Madre Youth auf der EXPO 2015 – 03.-06. Oktober 2015, Mailand**

Anfang Oktober 2015 bringt das internationale Slow Food Youth Network mehrere Tausend junge Landwirtinnen, Lebensmittelhandwerker, Fischer, Nomadinnen, Vertreterinnen Indigener Völker, Köche, Studierende und Aktivisten in Mailand zusammen, um der Welt zu zeigen, wer tatsächlich „die Welt ernährt“. In einem Aufruf zur Teilnahme schreibt Slow-Food-Gründer Carlo Petrini: *„Ihr setzt eine tausendjährige Geschichte fort, die von jeder Hacke, jedem Pflug, jeder Sichel, jedem Fischernetz, jedem Kochtopf und Kochlöffel, jeder Mühe für Erde und Lebensmittel geschrieben wurde. Ihr habt euer Leben der Bewahrung und Bewirtschaftung unseres Planeten gewidmet. Verlasst für ein paar Tage Eure Felder, Boote, Küchen, Geschäfte und kommt nach Mailand, trifft Euch, tauscht Ideen aus und verbreitet sie, lasst alle die Antworten hören, die die Welt sucht und nie finden wird, ohne Euch anzuhören. Wir brauchen Euch in Mailand.“*

Gibt es in Ihrem Convivium oder Netzwerk junge Köche, Landwirtinnen, Lebensmittelhandwerker und AktivistInnen, die in Mailand dabei sein sollten? Möchten Sie Fundraising-Aktionen unterstützen, um auch jungen Menschen aus dem Slow-Food-Netzwerk im Globalen Süden die Teilnahme zu ermöglichen? Melden Sie sich in der Geschäftsstelle bei Louise Duhan (youth@slowfood.de) oder Mariusz Rybak (m.rybak@slowfood.de) für Informationen.



