



Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland,

auch im Sommer bleibt die Slow-Food-Schnecke nicht stehen – die nächsten Veranstaltungen, Projekte und Vorbereitungen für zahlreiche Herbstaktionen stehen schon an. Unsere Mitgliederverwaltung wird allerdings vom 27.07. bis zum 07.08. in die Sommerpause gehen. Ab dem 10.08. sind unsere MitarbeiterInnen dann wie gewohnt für Sie da.

Unsere Mitgliederversammlung am 27.06.2015 in Kassel wurde in diesem Jahr von Gastbeiträgen zum Thema Ernährungssouveränität bereichert, unter anderem von Slow-Food-Vizepräsident Edie Mukibi aus Uganda. Unten im Brief finden Sie einen Rückblick auf die Veranstaltung, und vieles mehr an Informationen und Anregungen.

Bis bald und herzliche Grüße, Ihre/Eure

Unsere Themen in diesem Brief:

Wichtige Informationen für Sie

- TERMINE DER NÄCHSTEN MONATE AUF EINEN BLICK
- Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2016

Neues von Slow Food Deutschland

- Rückblick: Mitgliederversammlung Slow Food Deutschland 2015
- Gründung KNUST-Schule – 14. Juli 2015, Barsinghausen
- Treffen der zum SFD-Leitbildprozess – 02. August 2015, Frankfurt
- Produzenten-/Produktführer – Treffen für Interessierte im Oktober

Kinder und Jugendliche

- Schulprojekt „Teller statt Tonne“ – Webseite online!
- Thema Schulverpflegung – Positionspapier der Kinderkommission veröffentlicht (im Anhang)

Slow Food Youth

- Slow-Food-Youth-Gruppen suchen Mitstreiter!
- We Feed The Planet! Terra Madre Youth – 03.-06. Oktober 2015, Mailand

Aktionen und Veranstaltungen

- Slow Food Wurzeltour – Milchverkostung am Bodensee – 23. Juli 2015, Überlingen
- BMEL: Tag der offenen Tür – 29./30. August 2015, Berlin
- Zu gut für die Tonne: Nürnberg rettet Lebensmittel – 26./27. September 2015, Nürnberg
- Lange Tafel zum Erntedank – 28. September 2015, Stuttgart

Slow-Food-Projekte für die biologische Vielfalt

- Neuer Arche-Passagier: Rotes Höhenvieh
- Rebstockpatenfest, 15. August 2015, Traben-Trarbach

Internationale Slow-Food-Neuigkeiten

- Slow Food Stiftung für die Biologische Vielfalt – Webseite in neuem Gesicht
- Cheese – 18.-21. September, Bra, Italien
- Indigenous Terra Madre – 03.-07. November 2015, Shillong, Indien
- Petition: Kein Käse aus Milchpulver!

Allgemeine Themen, Tipps und Hinweise

- Der Herbstanfang im Zeichen der Regionalität:
 - Tag der Regionen 2015: Das Leben im Dorf lassen – Für die Zukunft der Stadt – 25. September – 11. Oktober
 - WHES: MahlZeit! Für gutes Essen ohne Agrarindustrie – 11.-13. September 2015
 - Geschmackstage 2015: Aktionswoche rund um Erntedank



Convivienleiterbrief Juli 2015

Wichtige Informationen für Sie

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

2015

Juli

23.07. Slow Food Wurzeltour – Milchverkostung am Bodensee

August

02.08. Treffen zum SFD-Leitbildprozess – Frankfurt

27.07.-07.08. *Sommerpause Geschäftsstelle*

15.08. Rebstockpatenfest – Traben-Trarbach

29./30.08. Tag der offenen Tür des BMEL – Berlin

September

18.-21.09. Cheese 2015 – Bra, Italien

26./27.09. Nürnberg rettet Lebensmittel – Nürnberg

28.09. Lange Tafel zum Erntedank – Stuttgart

Oktober

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

November

03.-07.11. Indigenous Terra Madre – Shillong, Indien

28.-21.11. AsiO Gusto – Seoul, Südkorea

Dezember

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

21.-31.12. *Winterpause Geschäftsstelle*

2016

Januar

16.01. Wir haben es satt!-Demo – Berlin

Februar

März

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

April

Mai

25.-29.05. Katholikentag 2016 – Leipzig

Juni

18.06. (Sa) MV 2016

Bitte beachten Sie wie immer die Ankündigungen auf unserer Webseite, vor allem für regionale und lokale Termine. Weitere Termine und Informationen werden Ihnen auch in kommenden Schreiben mitgeteilt.

- **Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2016**

Die Mitgliederversammlung 2016 von Slow Food Deutschland findet statt am

18. Juni 2016

Neues von Slow Food Deutschland

- **Rückblick: Mitgliederversammlung Slow Food Deutschland 2015**

Die diesjährige ordentliche Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland e. V. fand am Samstag, den 27. Juni im Haus der Kirche in Kassel statt.

Unterlagen und Protokoll: Die Unterlagen der Mitgliederversammlung stehen Ihnen weiterhin auf der Tagungswebseite www.slowfood-deutschland.de zur Verfügung, ebenso wie unter diesem Link: <https://share.slowfood.de/d/e34968f4e4/>

Das Protokoll wird hinzugefügt, sobald es ordnungsgemäß fertiggestellt und unterschrieben vorliegt.

Der offizielle Teil der Berichterstattung über das vergangene Geschäftsjahr sowie die Beschlussfassung über diverse Anträge wurden bei der diesjährigen Mitgliederversammlung durch einen inhaltlichen Teil zum Thema Ernährungssouveränität ergänzt. Hendrik Maaß von der Nyéléni-Bewegung erläuterte das Konzept und sprach über die Problematik des Wachstumszwangs. Lotte Heerschop präsentierte das Schulprojekt Teller statt Tonne der Slow Food Deutschland gUG, die Bildung im Bereich Ernährungswissen und Ernährungskultur fördert. Das Bildungsprojekt klärt über das Problem der Lebensmittelverschwendung und ihre Auswirkung auf die Ernährungssouveränität hierzulande und weltweit auf. In mehreren Schritten wird die Wertschöpfungskette, die sich vom Acker bis auf den Teller vollzieht, den Schülern veranschaulicht. Die Webseite www.teller-statt-tonne.de bietet Informationen rund um das Projekt.

10.000 Gärten für Afrika: Edie Mukiibi unterstrich die positiven Auswirkungen der schon errichteten Gärten im Rahmen des 10.000-Gärten-Projekts. Das vom afrikanischen Slow-Food-Netzwerk initiierte Projekt stärkt das Zusammengehörigkeitsgefühl und das Selbstbewusstsein lokaler Gemeinschaften und trägt zum Erhalt der kulinarischen Traditionen und der reichen Biodiversität des Kontinents bei. Die Eigeninitiative und Einbeziehung der lokalen Bevölkerung schon bei der Planung eines Gartens ist dabei grundlegend wichtig. Dadurch entsteht wieder Wertschätzung für die einheimischen Kulturpflanzen und die eigenen landwirtschaftlichen und kulinarischen Traditionen, die früher durch die Kolonialmächte und im letzten Jahrhundert durch die „modernen“ Wirtschaftsmächte als zurückgeblieben und unnützlich eingestuft worden waren. Dies sei ein ganz wichtiger Schritt auf dem Weg zur Ernährungssouveränität in Afrika, so Edie, denn die Lieferung von importierten Gütern und Ressourcen durch sogenannte Entwicklungshilfe wird den Kontinent nicht ernähren. Gerade die Selbstbestimmung und der Aufbau eines Netzwerks an jungen Führungskräften auf dem Kontinent, wie es im 10.000-Gärten-Projekt geschieht, seien hingegen ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung.



Im Bild: Vorstand, Mitarbeiter und Gäste auf der MV 2015 (v.l.n.r., Reihe hinten): Rupert Ebner, Schatzmeister; Ursula Hudson, Vorsitzende; Bashar Al Sharani, Terra-Madre-Netzwerk; Holger Riegel, Beisitzer im Vorstand; Edie Mukiibi, Vizepräsident Slow Food International; Klaus Flesch, stellv. Vorsitzender; Sharon Sheets, Geschäftsstelle; Phoebe Ploedt, Beisitzerin im Vorstand; Lotte Heerschop, Geschäftsstelle; (sitzend vorne v.l.n.r.) Duha Al Sharani, Terra-Madre-Netzwerk; Anke Klitzing und Sandra Binke, Geschäftsstelle. © Katharina Heuberger

- **Gründung der KNUST-Schule – 14. Juli 2015, Barsinghausen**

Am 14. Juli 2015 wurde in Barsinghausen bei Hannover der symbolische Grundstein für eine neue Weiterbildungseinrichtung für das Bäckerhandwerk, initiiert vom Verein *Die Bäcker. Zeit für Geschmack e. V.* und unterstützt von Slow Food Deutschland, gelegt. Die Saat für verantwortungsbewusstes Handeln wird durch Bildung im ganzheitlichen Sinne gelegt. Dieses Motto betrifft auch die Erzeugung und Herstellung unserer Nahrungsmittel und beschreibt den Leitgedanken dieser neuen Bildungseinrichtung. Ziel der Bildungsinitiative ist, den Fortbestand und

die "enkeltaugliche" Weiterentwicklung handwerklicher Bäckereien zu fördern. Dabei eingebunden werden auch die Akteure, die mit dem Lebensmittelhandwerk – von der biologischen Pflanzenzüchtung bis zu den Verbrauchern – in Verbindung stehen. Eine gemeinnützige Genossenschaft aus rund 70 Teilnehmern, darunter Getreidezüchter, Landwirte, Müller, Bäcker und Wissenschaftler aus ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz, wird die Bildungsinitiative tragen.

Übrigens: Der Name KNUST stammt von dem norddeutschen Begriff für den "Brotkanten" ab. Der Knust ist der geschmackvollste und bei Brotliebhabern oftmals begehrteste Teil des Brotes. KNUST drückt aus, um was es im Kern der Weiterbildung gehen soll - um den Wert und die Einfachheit guter Lebensmittel.

- **Produzenten-/Produktführer – Treffen für Interessierte im Oktober**

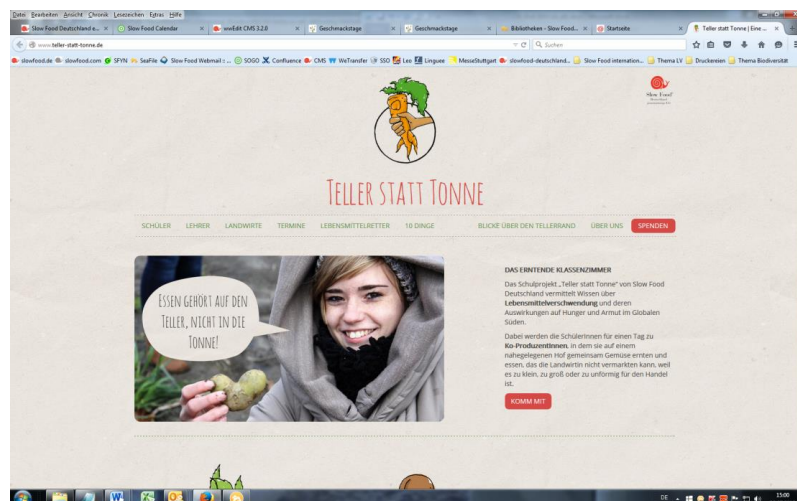
Auch die Arbeit am Produzenten-/Produktführer geht weiter – vielen Dank für die zahlreichen Rückmeldungen und Gespräche! Als nächstes ist ein **eintägiges Treffen von Interessierten und der Qualitätskommission** geplant, eine Art Workshop mit Inputs von Experten, auch externen, zu diesem Thema. Dies soll am **24. Oktober 2015 an einem zentralen Ort** (z.B. Würzburg oder Fulda) stattfinden.

Bei Interesse an der Veranstaltung melden Sie sich bitte **bis zum 03. August 2015** unter produzentenfuhrer@slowfood.de. Weitere Informationen dazu folgen.

Kinder und Jugendliche

- **Schulprojekt Teller statt Tonne – Webseite online!**

Die Webseite des Slow-Food-Schulprojekts *Teller statt Tonne* ist online! Unter www.teller-statt-tonne.de finden SchülerInnen, LehrerInnen und LandwirtInnen Informationen und Materialien zum Projekt. Auch einen Blog mit Beiträgen aus Deutschland und Afrika gibt es!



- **Thema Gemeinschaftsverpflegung – Stellungnahme von Slow Food Deutschland**

Die Kinderkommission, nämlich Prof. Lotte Rose, hat für Slow Food Deutschland eine Stellungnahme zum Thema Gemeinschaftsverpflegung zusammengestellt. Unter anderem heißt es darin: „Mit der Ausdehnung der Aufenthaltszeiten von jungen Menschen in KiTa und Schule werden Kinder und Jugendliche mittags zunehmend nicht mehr zu Hause, sondern in pädagogischen Einrichtungen mit Essen versorgt. Folgt man der öffentlichen Debatte zur Verpflegung in KiTa und Schule, herrscht Einigkeit dazu, dass die Verpflegungsqualität derzeit mäßig und verbesserungsbedürftig ist. Für Slow Food Deutschland e. V. greift diese Debatte jedoch zu kurz. [...] Verpflegung muss ein erfahrungsbezogener, ganzheitlicher Lernraum sein [...] Es braucht Genuss, Gastlichkeit beim Essen und die



Partizipation der Kinder“. Lesen Sie das ganze Papier hier im Anhang. Die Kinderkommission freut sich auch über Rückmeldungen unter kinderkommission@slowfood.de.

Slow Food Youth

- **Slow-Food-Youth-Gruppen suchen Mitstreiter!**

Die Zahl der jungen Mitglieder bei Slow Food Deutschland steigt erfreulicherweise kontinuierlich, und seit einigen Monaten gibt es auch neue Gruppen in Dortmund, Kassel, Hamburg und Essen.

Allerdings kommt es auch immer wieder vor, dass Gruppen durch Wegzug von Mitgliedern kleiner werden, oder ein paar Unermüdliche sozusagen als „Einzelkämpfer“ dastehen. Gerade in **Tübingen**, in **Freiburg**, in **Halle** und im **Harz** könnten die jungen Aktiven neue Mitstreiter gebrauchen! Und in anderen Gebieten gibt es noch gar keine Gruppen, aber möglicherweise schon verstreut einzelne Interessierte. Kennen Sie junge Leute in Ihrem Convivium oder Bekanntenkreis, die sich für gutes, sauberes und faires Essen begeistern und sich im Slow Food Youth Netzwerk wohlfühlen würden? Sprechen Sie gerne die SFYN-Koordinatorin in der Geschäftsstelle, Louise Duhan an, und sie wird gerne den Kontakt herstellen: youth@slowfood.de

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

Auf den Facebook-Seiten von Slow Food Youth Deutschland und Slow Food Deutschland stellen wir Ihnen in den kommenden Wochen einige der Delegierten aus Deutschland vor, die im Oktober an dem Kongress *We Feed The Planet!* in Mailand teilnehmen werden! Schauen Sie rein unter:

<https://www.facebook.com/yfm.deutschland> und https://www.facebook.com/SlowFoodDeutschland?ref=tn_tnmn

Und vergessen Sie nicht, den Fundraising-Aufruf unter Ihren Freunden und Bekannten weiterzugeben, damit die jungen LandwirtInnen und LebensmittelhandwerkerInnen im Oktober dabei sein können! <https://www.betterplace.org/de/projects/31129>



Aktionen und Veranstaltungen

- **Slow Food Wurzeltour – Milchverkostung am Bodensee – 23. Juli 2015, Überlingen**

Am 23. Juli 2015 lädt Slow Food Deutschland auf das Demeter-Hofgut Rengoldshausen in Überlingen zur ersten Slow Food Wurzeltour ein. Das neue Veranstaltungsformat beschäftigt sich mit den Wurzeln nachhaltiger Lebensmittelerzeugung und –weiterverarbeitung. Unter dem Titel "Es gibt sie noch, die gute Milch", geht es diesmal um die Vielfalt der Milch. Auf dem Programm stehen eine Verkostung und eine Hofführung.

Die Veranstaltung ist kostenfrei. Eine Anmeldung zur Veranstaltung ist notwendig, die Teilnehmerzahl ist auf maximal 26 Personen begrenzt. Rückfragen und Anmeldungen bei Andrea Lenkert-Hörrmann, Projektbeauftragte von Slow Food Deutschland, projektbeauftragte@slowfood.de

Mehr Informationen auch auf: http://www.slowfood.de/aktuelles/2015/erstes_slow_food_wurzelgesprach/

- **Tag der offenen Tür des BMEL – 29./30. August 2015, Berlin**

Am letzten Augustwochenende öffnet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft seine Tore. Nicht nur Aktivitäten des BMEL werden dort vorgestellt, sondern auch Organisationen und Initiativen der Zivilgesellschaft rund um Lebensmittel. Auf Einladung des Bundesministeriums wird Slow Food Deutschland ebenfalls vor Ort sein, mit einem Workshop zum Einwecken und einem Infostand.

- **Zu gut für die Tonne – Nürnberg rettet Lebensmittel – 26./27. September 2015, Nürnberg**

Eine weitere Ausgabe der Veranstaltungsreihe gegen Lebensmittelverschwendung „Zu gut für die Tonne“, von Slow Food Deutschland, dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und dem Bundesverband Die Tafeln findet Ende September in Nürnberg statt. Weitere Informationen folgen in Kürze.

- **Lange Tafel zum Erntedank – 28. September 2015, Stuttgart**

Am 28. September 2015 wird das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz BW in Kooperation mit Slow Food Deutschland e.V. eine gemeinsame Aktionsveranstaltung mit einer langen Tafel durchführen. Ziel der Aktion ist es, am Beispiel einer selbst hergestellten Gemüsesuppe mehr Wertschätzung von Lebensmitteln, das Bewusstsein für die heimische Ernte und den Wert einer gemeinsamen Mahlzeit zu Mittag trotz Beruf und Hektik zu vermitteln. Weitere Informationen folgen in Kürze.

Slow-Food-Projekte für die biologische Vielfalt

- **Neuer Arche-Passagier: Das Rote Höhenvieh**

Mitte Juli wurde der 55. Passagier in die deutsche Arche des Geschmacks aufgenommen. Ganz im Sinne seiner sehr speziellen Gefährdungssituation wird das **Rote Höhenvieh** von zwei Slow Food Convivien unterstützt: Slow Food Sauerland und Slow Food Regensburg-Oberpfalz.



Das einfarbig rotbraune, mittelgroße Rote Höhenvieh war früher als klassisches Dreinutzungsrind (Milch, Fleisch und Zugleistung) in jeder Mittelgebirgsregion zu Hause, meist mit eigener regionaler Ausprägung. Der Wegfall der Nutzung als Zugtier infolge der Mechanisierung und die einseitige züchterische Selektion anderer Rassen – entweder nur auf Milch- oder nur auf Fleischleistung – haben im 20. Jahrhundert zu seiner Verdrängung geführt. So zählt das Rote Höhenvieh heute zu den extrem gefährdeten Rassen.

Aber vieles spricht für eine Renaissance dieser genügsamen und robusten Rinderrasse, zum Beispiel in arbeitsextensiver Viehhaltung in der Nebenerwerbslandwirtschaft. Die Tiere zeichnen sich durch gute Konstitution aus, sind leicht kalbend, sehr mütterlich und gelten als ideale Partner in der Mutterkuh-Haltung. Die Rasse Rotes Höhenvieh beeindruckt in extensiver Haltung durch gute Masteigenschaften und bildet ein feinfaseriges, leicht marmoriertes, schmackhaftes Fleisch. Mehr Informationen zum Roten Höhenvieh finden Sie hier auf unserer Webseite: http://www.slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere/rotes_hoehenvieh/

- **Rebstockpatenfest 2015 – 15. August 2015, Traben-Trarbach**

Auch dieses Jahr freuen sich die Weingüter Richard Böcking und Martin Müllen mit Slow Food Deutschland auf das gemeinsame Fest und das zahlreiche Kommen der Freunde der ausgezeichneten Paten-Rieslinge! Die in den Weinen

zum Ausdruck gebrachte Mineralität unserer Schiefersteillagen sowie das fruchtige Aroma versprechen auch diesmal einen wahren Genuss! Die Veranstaltung ist ausschließlich Slow Food Rebstockpaten vorbehalten.

Lesen Sie hier den Bericht des Rebstockpatenfests 2014:

http://www.slowfood.de/aktuelles/2014/slow_food_rebstockpatenschaft_sommerfest_2014/

Internationale Slow Food Neuigkeiten

- **Slow Food Stiftung für die Biologische Vielfalt – Webseite in neuem Gesicht**

Die Webseite der Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt präsentiert sich seit kurzem in einem neuen Gesicht: <http://www.fondazioneSlowFood.com/en/> Dort finden Sie (auf Englisch) Informationen zu den weltweiten Projekten der Stiftung wie der Arche des Geschmacks, die Presidi, die internationale Slow Food Chef Alliance und die 10.000 Gärten in Afrika. Themenschwerpunkte sind außerdem Labelling, Saatgut, Bienen, GVOs, Slow Meat, Slow Cheese, Slow Fish and Slow Europe.

Wegen der Komplexität der Webseite sind möglicherweise noch einige Informationen unvollständig – sollten Sie zum Beispiel den von Ihnen oder Ihrem Convivium unterstützten Garten in Afrika noch nicht auf der Seite wiederfinden, so bitten wir um Nachsicht und einen Hinweis unter 1000ogaerten@slowfood.de.

- **Cheese 2015 – 18.-21. September 2015, Bra (Italien)**

Im norditalienischen Bra versammeln sich alle zwei Jahre Hunderte von Käsemanufakturen und Käseprüfern, die auf 3000 m² Ausstellungsfläche den Besuchern ihre besten Erzeugnisse vorstellen und verkaufen. Auf der Cheese können die Besucher Raritäten und exzellente Produkte aus aller Welt finden, neue Geschmacksnuancen entdecken oder alte wieder auffrischen.

Der Käsemarkt ist das Aushängeschild der Cheese – Slow Food wirbt hier für jene Erzeuger, die Qualität mit Respekt vor der Umwelt und den an der Produktion beteiligten Menschen verbinden. An den Ständen stehen Hirten, Käser und Affineure, die die Cheese zu ihrer Referenz und zum Entwicklungsmoment nicht nur für Kenner und Liebhaber, sondern für alle Brancheninsider der Käsewelt gemacht haben. Mehr Informationen: <http://cheese.slowfood.com/en/>

Dieses Jahr liegt der Blick der Veranstaltung auf den Bergregionen – lesen Sie dazu auch mehr hier: http://www.slowfood.de/aktuelles/2015/cheese_2015_oekosystem_alm/

- **Indigenous Terra Madre – 03.-07. November 2015, Shillong (Indien)**

Indigenous Terra Madre ist eine einzigartige Konferenz, die eine Plattform und einen Ort der Begegnung für die indigenen Gemeinschaften im Terra-Madre-Netzwerk darstellt. Zum ersten Mal wurde eine derartige Konferenz der indigenen Fischer, Nomaden, Lebensmittelhandwerker, Kleinbauern und anderen 2011 in Jokkmokk in Schweden abgehalten. Es war eine Feier für die vielfältigen indigenen Esskulturen aus aller Welt, und eine Gelegenheit, das uralte überlieferte Wissen und die besondere Sichtweise auf das Verhältnis zu Lebensmittelerzeugung, Mensch, Tier und Umwelt dieser Gemeinschaften zu teilen, auszutauschen und im Kontext der modernen Welt zu diskutieren.

Das nächste Indigenous Terra Madre Treffen findet in diesem November in Shillong (Meghalaya, Nord-Ost-Indien) statt. Mehr Informationen auf: <http://www.indigenousterramadre.org/shillong2015/>

- **Petition: Kein Käse aus Milchpulver!**

Gorgonzola, Parmesan und Mozzarella – Italiens Käseklassiker werden allesamt aus echter, frischer Milch gemacht. Eigentlich eine Selbstverständlichkeit. Nicht so, wenn es nach der Europäischen Kommission geht. Sie will Italien dazu zwingen, auch Milchersatzstoffe zur Käseherstellung zuzulassen. Slow Food bittet Sie daher, sich einer Petition gegen diesen Technokratenunsinn anzuschließen.



Das Verbot sollte nach Meinung von Slow Food auch auf andere EU-Länder ausgeweitet werden. Der Einsatz von hochverarbeiteten Milchersatzmitteln bedroht die traditionelle handwerkliche Herstellung und die Vielfalt an traditionell hergestellten Produkten, an Milch und Käse – und leistet der Verbrauchertäuschung Vorschub.

Unterstützen Sie die Petition noch bis Ende Juli! <https://www.change.org/p/cheese-is-made-from-milk-slow-food-says-no-to-the-use-of-powdered-milk-in-cheese-sign-the-petition-before-the-end-of-july>

Allgemeine Tipps und Hinweise

- **Der Herbstanfang im Zeichen der Regionalität**

Auch dieses Jahr finden wieder die alljährlichen **Geschmackstage** und der **Tag der Regionen** (25. September bis 11. Oktober) statt. Neu in diesem Jahr ist ein Aktionstag **MahlZeit! Für gutes Essen ohne Agrarindustrie** der Kampagne *Wir haben es satt!* (11.-13. September) Slow Food Deutschland unterstützt diese Initiativen, und lädt Sie herzlich ein, sich bei der einen oder anderen Veranstaltungsreihe mit Ihren Veranstaltungen vor Ort zu beteiligen.

Hier ein paar Informationen aus den Mitteilungen der Veranstalter:

- **Tag der Regionen 2015: Das Leben im Dorf lassen - für die Zukunft der Stadt – 25. September bis 11. Oktober**

Mit dem Motto "Das Leben im Dorf lassen - für die Zukunft der Stadt" will der Tag der Regionen zu einem Dialog über die Zukunft der Dörfer und Regionen sowie über die Vernetzung mit den Städten einladen. Ganz gezielt will der Aktionstag die Zusammenarbeit von Stadt und Land im Hinblick auf die Förderung regionaler Wertschöpfung und die Bewahrung regionaler Kultur- und Artenvielfalt fokussieren sowie damit die vorhandenen Potenziale der Regionen stärken. Mehr Informationen finden Sie hier: www.tag-der-regionen.de

- **WHES: MahlZeit! Für gutes Essen ohne Agrarindustrie! – 11.-13. September 2015**

Vom 11. bis 13. September wird unter dem Motto „**Ma(h)lZeit für gutes Essen**“ gemeinsam gegessen, diskutiert und gemalt. Ob auf dem Hoffest, mit FreundInnen oder NachbarInnen, mit Familie oder KundInnen im Hofladen, ob bei einem Picknick, einem Fünf-Gänge-Menü oder rund um den großen Suppentopf – eine „Ma(h)lZeit“ kann in jedem Rahmen stattfinden. Selbstverständlich sind auch öffentliche Koch-Aktionen an einem Megastall oder in der Fußgängerzone oder „Kochen im Kuhstall“ denkbar.

Wichtig ist, dass das Essen frei von Produkten aus der Agrarindustrie ist. Diskutiert werden kann über Wege zu einer zukunftsfähigen Landwirtschaft, über das geplante Freihandelsabkommen TTIP, über die Entwicklungen in der Tierhaltung oder der Gentechnik und über vieles mehr. Im Vordergrund steht dabei stets der Austausch beim gemeinsamen Mahl.

Nach dem Essen sollen die diskutierten Themen dann zu Papier gebracht werden. Schreibt oder malt euer Rezept für eine Agrarwende, eure Forderungen oder Wünsche für eine zukunftsfähige Landwirtschaft an die politischen EntscheidungsträgerInnen auf ein großes Poster und macht Fotos von eurer „Ma(h)lZeit“-Runde. Sendet dann die Fotos per E-Mail und die Poster per Post an info@wir-haben-es-satt.de.

Bei einer öffentlichen Aktion diesen Herbst werden die Rezepte in Berlin aufgehängt und die Fotos gesammelt. Im Januar 2016, im Vorfeld der nächsten „Wir haben es satt!“-Demo, werden dann alle Fotos mit euren Rezepten als "Kochbuch" an die Politik übergeben. Mehr Informationen finden Sie hier: <http://www.wir-haben-es-satt.de/start/mahlzeit/>

- **Geschmackstage 2015: Aktionswoche rund um Entedank**

Die Geschmackstage widmen sich der Geschmacksbildung und der Vielfalt der regionalen Esskultur in ganz Deutschland. Gemeinsam engagieren sich Gastronomie, landwirtschaftliche und gärtnerische Betriebe, Erzeuger und Vermarkter handwerklich erzeugter regionaler Lebensmittel, Kitas, Schulen, Kantinen und viele andere mehr für eine neue Ess- und Genusskultur in Deutschland. Wie bisher wird es eine Aktionswoche rund um Erntedank geben. Das Anmeldeverfahren dafür wird in Kürze freigeschaltet. Mehr Informationen finden Sie hier: www.geschmackstage.de

