

PRESSEINFORMATION – Berlin, 04. Dezember 2013

## Der große Terra Madre Tag von Slow Food



Für Slow Food ist es ein weltweiter Aktionstag. Für die Stadt Köln ist es eine Premiere der besonderen Art. Slow Food Deutschland zelebriert am 10. Dezember im Restaurant Ludwig im Museum den *Terra Madre Tag* 2013. An diesem Tag stehen die vielen kleinen Lebensmittelproduzenten im Mittelpunkt, die jenseits des globalen Warenstroms ein besonderes Lebensmittel herstellen. In Köln werden sich Produzenten aus unterschiedlichsten Ecken des Landes treffen, sie feiern und werden gefeiert. Ihre Produkte werden von der Küche des Museum Ludwig kulinarisch veredelt. Dazu gibt es Marktstände und Vorträge rund um die biologische Vielfalt auf dem Acker

und im Stall. Im Mittelpunkt steht das virtuelle Rettungsschiff von Slow Food: die „Arche des Geschmacks“ mit ihren seltenen Pflanzen, Tierrassen und Lebensmitteln.

Lesen Sie dazu unsere ausführliche **Pressemitteilung**, informieren Sie sich über das **Programm** am 10. Dezember und werfen Sie einen Blick auf die **kulinarischen Genüsse**, die Sie in der Restaurantküche des Ludwig und bei den Marktständen erwarten. Ein spannender Tag erwartet Sie.

### Weitere Informationen:

[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

[www.ludwig-im-museum.de](http://www.ludwig-im-museum.de)

### Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

**Andrea Lenkert-Hörrmann**, Projektbeauftragte Slow Food Deutschland

Tel: 0721-381 0662, Mobil: 0151-153 081 86

**Slow Food Deutschland-Pressestelle, Anke Klitzing**, Tel: 030 2000 475 13 – [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)

### Über Slow Food Deutschland e.V.:

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

[Für Pressefotos schreiben Sie bitte an [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)]