

PRESSEINFORMATION – Berlin, 28 November 2013

Mutter Erde zeigt ihre Schätze

Slow Food Deutschland zelebriert am 10. Dezember in Köln den Terra Madre-Tag 2013

Produzenten feiern und werden gefeiert, ihre Produkte von der Küche des Museum Ludwig kulinarisch veredelt – Marktstände und Vorträge rund um die biologische Vielfalt auf dem Acker und im Stall – Virtuelles Rettungsschiff der „Arche des Geschmacks“ steht im Mittelpunkt



Zum fünften Mal zelebriert die weltweite Slow Food-Bewegung den **Terra Madre Tag** am **10. Dezember**. Zentraler Veranstaltungsort des deutschen Events im internationalen Konzert ist das Ludwig im Museum in Köln. Terra Madre, die Feier für “Mutter Erde” und ihre Genüsse, ist in jedem Jahr den unzähligen kleinen Lebensmittelproduzenten gewidmet, den Bauern, Fischern, Gärtnern, Tierhaltern, Züchtern, die dafür sorgen, dass die Vielfalt der Nutzpflanzen und Tiere erhalten bleibt – und damit auch der Reichtum des Geschmacks und Genusses.

Die Kölner Veranstaltung schiebt die **Slow Food Arche des Geschmacks** ins Rampenlicht. Auf diesem virtuellen Rettungsschiff sind **allein in Deutschland** inzwischen **vierzig seltene Nutzierrassen, Nahrungspflanzen und Lebensmittel** versammelt, die für immer von der Speisekarte zu verschwinden drohten. Slow Food will sie behüten, bewahren, vermehren und stemmt sich damit gegen die anhaltende dramatische Verengung der agrarischen und kulinarischen Vielfalt.

Stars der Kölner Veranstaltung sind das Glanrind und der **Bremer Scheerkohl**, das **Alpine Steinschaf** und der **Lau-sitzer Nelkenapfel**, das **Bunte Bentheimer Schwein** und das **Filder-Spitzkraut**, der **Weißlack** Bergbauernkäse und die **Burger Brezel** sowie viele andere Arche-Passagiere. Auf dem kleinen Markt im Restaurant Ludwig im Museum können die Arche-Produkte von den Besuchern probiert und gekauft werden. Der Arche-Markt bleibt ab 12 Uhr den ganzen Tag geöffnet. Aber nicht allein die Produkte, vor allem die Erzeuger sollen gewürdigt werden. Viele von ihnen präsentieren die Arche-Produkte persönlich am Marktstand. Mit Sabine Opfer wird eine der wenigen Metzgermeisterinnen Deutschlands ihre **Nordhessische Ahle Wurst** vorstellen, Schafzüchter Thorsten Trapp wird zwei Alpine Steinschafe mitbringen. „Wir feiern die vielen Kümmerer, die mit ihrem Einsatz im Stall, auf den Feldern und in den Obstplantagen dafür sorgen, dass seltene Genüsse nicht verloren gehen“, sagt die Slow Food Deutschland -Vorsitzende Ursula Hudson und: „Wir müssen endlich begreifen, dass biologische Vielfalt nicht nur im tropischen Regenwald oder in den Korallenriffen gefährdet ist, sondern auch in unmittelbarer Nähe, in den Ställen, auf den Feldern, in unseren Töpfen!“

Die Küchenchefs des „Ludwig“ haben ihre Menüpläne für diesen Tag komplett umgestellt und kochen gezielt mit Arche-Produkten. **Essen, was man retten will** – das alte Slow Food-Motto kommt in Köln zu neuen Ehren. Auf der Karte steht unter anderem das **Murnau-Werdenfelser Rind**, die **Alblinse** oder ein Schluck Sekt von der **Champagner-Bratbirne**.

Am Nachmittag werden Agrarexperten das Thema Agro-Biodiversität, also die Vielfalt in der Landwirtschaft, zum Thema ihrer Vorträge machen. Die bekannte Agrarexpertin und Tierärztin Dr. Anita Idel und Dorothea Wamper vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt wollen mit den Besuchern diskutieren und sie über Einfach und Vielfalt der bäuerlichen und industriellen Landwirtschaft informieren. Dr. Ursula Hudson spricht anschließend mit Erzeugern und Slow Food Aktivisten über die Arche des Geschmacks. „Wir wollen die Besucher auffordern, in ihrem kulinarischen Gedächtnis vergessene Genüsse aufzuspüren.“

„Die Kölner Veranstaltung ist Teil des riesigen weltweiten Programms zum Terra Madre Tag“, sagt Slow Food Deutschland-Pressereferentin Anke Klitzing und nennt gleich einige Beispiele: In Rumänien lässt die Slow Food Gruppe Transsilvanien „Kindheitsrezepte“ aufleben und kocht „fast vergessene Dessertvariationen“. In Tansania wollen Slow Food Aktivisten die Ernte in einem Schulgarten in ein kollektives Mahl verwandeln. In Venezuela steht der Terra Madre Tag ganz im Zeichen der Kartoffel und ihrer Erzeuger. Mexiko meldet einen zweitägigen Ma-



Slow Food®

Deutschland e.V.

rathon zum Thema „Nahrungsmittel und Umwelt“, während Slow Food Perth in Australien den Frauen der Aborigines und ihren Kochkünsten eine Bühne bereitet.

In mehr als 100 Ländern wird gefeiert und informiert. „Terra Madre bringt weltweit alle zusammen, die nachhaltig unsere Lebensmittelkette bereichern“, sagt Ursula Hudson – „mit dem Ziel, Geschmack und biologische Vielfalt gegen die Zudringlichkeiten des Agromolochs zu verteidigen.“ Auch in anderen deutschen Städten finden Veranstaltungen der örtlichen Slow Food-Gruppen statt. Es gebe keinen besseren Weg, die Bedrohung des lokalen und regionalen Reichtums an Nahrungsmitteln sinnlich zu vermitteln, als solch einen Tag weltumspannend zu feiern, erklärt Hudson. Alle Slow Food Convivien auf allen Kontinenten malen so an einem gemeinsamen Bild von der kulinarischen Vielfalt und ihrem fragilen Zustand.

Die Agro-Biodiversität ist Teil des großen Netzwerks des Lebens. Sie umfasst alle Nutztiere, unsere Kulturlandschaften, die Kulturpflanzen und ihre wilden Verwandten, die Gesamtheit aller genetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft. Sie ist die Grundlage der weltweiten Sicherung unserer Nahrung. Und sie befindet sich in einem Zustand heftiger Schrumpfung. Das bunte Angebot unserer Märkte täuscht. Nur noch rund ein Viertel der vor 100 Jahren angepflanzten Pflanzenvielfalt wird heute genutzt. Die Welternährung basiert zu einem Großteil auf nur noch einem Dutzend Kulturpflanzenarten. Lokale und regionale Sorten verschwinden. Von einst weit über 1.000 Apfelsorten sind heute nur noch zehn Prozent übrig geblieben und in den Regalen der Supermärkte liegen die immer gleichen vier, fünf Sorten. Die züchterische Selektion und Fokussierung der industriellen Landwirtschaft auf wenige Leistungsmerkmale reduziert die Vielfalt auf ein kleines Potenzial von Hohertragspflanzen und -tieren, die im Zuge der Globalisierung weltweit verbreitet werden. Doch der Jackpot der Natur ist reicher, größer und vielfältiger. Er muss bewahrt werden.

Weitere Informationen:

www.slowfood.com/terramadreday
www.slowfood.de
www.ludwig-im-museum.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Andrea Lenkert-Hörmann, 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

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

[5.995 Zeichen. Für Pressefotos schreiben Sie bitte an a.klitzing@slowfood.de]