



Slow Food®
Deutschland e.V.



Presseinformation – Köln, 01. Juni 2012

Slow Food Deutschland e.V. - 20 Jahre für eine gute, saubere und faire Esskultur

(ak) Genuss, Bewusstsein und Verantwortung – Slow Food Deutschland ist ein lebendiger, vielfältiger Verein, dessen Mitglieder und Freunde sich gemeinsam für gute, saubere und faire Lebensmittel engagieren – und das seit 20 Jahren.

Mit Mitgliedern, Freunden und Interessierten feiert Slow Food Deutschland das **20jährige Vereinsjubiläum am Samstag, 02. Juni 2012 in Köln**, mit einer **öffentlichen „Teller statt Tonne“-Tafel gegen die Lebensmittelverschwendung** und einer **Esskult(o)ur und Festabend** im Kölner Stadtteil Ehrenfeld, kreiert in Zusammenarbeit mit dem Design Quartier Ehrenfeld. Auch Slow Food Gründer und internationaler Präsident **Carlo Petrini** ist bei der Jubiläumsfeier dabei.

Was 1992 mit einer kleinen Gruppe von Genießern anfang, ist heute ein bundesweit vertretener Verein mit über 11.000 engagierten Mitgliedern – die als Teil der Slow Food Bewegung im Jahresbericht der Bundesregierung 2011 *Welt im Wandel* als "Pioniere des gesellschaftlichen Wandels" anerkannt wurden. "Bei Slow Food geht es um eine gute, saubere und faire Esskultur, deren Grundlagen in der bäuerlichen Landwirtschaft, im Lebensmittelhandwerk und in einer gesunden Umwelt liegen," so Dr. Ursula Hudson, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. "Ohne biologische und kulturelle Vielfalt gibt es auch keine Vielfalt am Gaumen."

In Köln zeigt sich Slow Food im Spannungsbogen seiner Interessen und Vielfalt seiner Aktivitäten. Seit dem letzten Herbst macht der Verein gemeinsam mit dem Evangelischen Entwicklungsdienst unter dem Motto „**Teller statt Tonne**“ auf das **Problem der Lebensmittelverschwendung** aufmerksam – auch im Rahmen des Vereinsjubiläums. "Die Wertschätzung von Lebensmitteln muss wieder steigen – unsere derzeitigen Konsummuster sind nicht nachhaltig," so Stig Tanzmann (eed). "Wir freuen uns, zusammen mit Slow Food an diesem gesellschaftlichen Wandel mitzuwirken, durch die Teller statt Tonne-Aktionen und in der Kampagne Meine Landwirtschaft."

Auf einer **Esskult(o)ur** – kreiert mit dem *Design Quartier Ehrenfeld* – lernen die Gäste am Samstagabend Ehrenfeld und seine innovativen Genusshandwerker näher kennen. Ehrenfeld ist ein lebendiges Beispiel dafür, wie sich ein Stadtviertel durch regionale und handwerkliche Lebensmittelherstellung und –vertrieb regenerieren kann. Nach einem Aperitif im urbanen Landwirtschafts-Projekt des „Obsthain Grüner Weg“ und einem Rundgang zu drei Stationen von Lebensmittelhandwerkern, findet man sich in der Halle des Design Quartier Ehrenfeld zum festlichen Teil des Abends, mit Musik, einem Weideochsen am Spieß und Kölner Spezialitäten vom Büffet.

Tatkräftig mit dabei an diesem Wochenende ist natürlich auch das **Convivium Köln**, die lokale Slow Food-Gruppe. 1996 gegründet zählt sie derzeit über 300 Mitglieder. Die Aktivitäten der Convivien sind für die Slow Food-Bewegung sehr wichtig; denn sie füllen deren Philosophie mit Leben. In diesem Sommer stehen zum Beispiel auf dem Convivienkalender Workshops zur Holunderblüte und einer rheinischen "Bento-box", ein Besuch bei einem Kölner Kartoffelbauern und die Einrichtung eines mobilen Gemeinschaftsgarten.

Für Presseakkreditierung zu den Events in Köln wenden Sie sich bitte an Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (0172) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen