



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION – Bra (I)/Berlin (D), 07. Februar 2012

SLOW FOOD PROJEKT AUS KENIA BEI DER BERLINALE

Im grünen Hochland von Kenias West Pokot Bezirk wird traditionell ein ungewöhnliches Produkt hergestellt, ein Joghurt aus Kuh- oder Ziegenmilch, gemischt mit der Asche des einheimischen Cromwo-Baumes. Die Gemeinschaft der Hersteller ist der Hauptdarsteller eines Dokumentarfilms, der dieses Jahr im Rahmen des Kulinarischen Kinos bei der Berlinale am 14. Februar gezeigt wird. Die Erzeugergemeinschaft des Pokot Joghurt mit Asche ist Teil des Slow Food Terra Madre-Netzwerks, in dem sich Produzenten von qualitativ hochwertigen, handwerklichen Lebensmitteln und ihre Verbraucher auf der ganzen Welt zusammenfinden.

Lebende Gemeinschaften – Der Pokot Joghurt mit Asche

Ein Film von Francesco Amato und Stefano Scarafia

Dienstag, 14. Februar 2012

22.00 Uhr

Martin-Gropius-Bau

Niederkirchnerstraße 7 | Ecke Stresemannstr. 110 | 10963 Berlin

Slow Food ist Partner des Kulinarischen Kinos der Berlinale. Frau Dr. Ursula Hudson, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. und Beisitzerin im internationalen Vorstand von Slow Food sowie Stefano Scarafia, einer der Regisseure des Films werden bei der Vorstellung dabei sein, und im Anschluss gerne Fragen zum Projekt und zum Slow Food Terra Madre-Netzwerk beantworten. Der Joghurt mit Asche ist eins der Grundnahrungsmittel der Pokot-Viehhirten im afrikanischen Zentrallanden in West-Kenia. Die Asche gibt dem Joghurt eine desinfizierende Wirkung, ein einzigartiges Aroma und die charakteristische graue Farbe. Viehzucht ist in Kenia immer weniger weit verbreitet, und so gibt es weniger Milch, weswegen es einen bedeutenden Rückgang in der Produktion des Joghurts gegeben hat. Auch der Stolz auf ihre traditionelle Lebensmittelkultur droht der Gemeinschaft verloren zu gehen.

Seit 2009 wird die Gemeinschaft im Rahmen des **Presidio-Projekts Pokot Joghurt mit Asche** der Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt bei der Optimierung von Produktion und Vermarktung des hochwertigen Lebensmittels unterstützt. In 2011 wurde das Presidio in das **Projekt „4cities4dev“** eingegliedert, ein Kooperationsprojekt von Slow Food und den Städten Turin, Riga, Bilbao und Tours. Das Projekt ist als Modellinitiative internationaler Zusammenarbeit konzipiert und verknüpft Städte in ihrer Rolle als aktive Protagonisten in Lokalpolitik und dezentralisierter Zusammenarbeit mit dem Slow Food-Modell lokaler Entwicklung, das auf der Einbeziehung von Lebensmittelbündnissen beruht – Netzwerken von Erzeugern und Verbrauchern, die handwerklich und ökologisch erzeugte Qualitätsprodukte herstellen und vertreiben und so eine starke soziale, wirtschaftliche und kulturelle Bindung an ihre Region lebendig halten.

Der Film von Francesco Amato und Stefano Scarafia wurde im Rahmen der Initiative „4cities4dev“ produziert. Die Aufführung bei der Berlinale bedeutet einen beachtlichen Erfolg für das Werk.

Das Kulinarische Kino ist eine Sondersektion des renommierten Berliner Festivals, die seit 2007 jedes Jahr rund 12 Kurz-, Spiel- und Dokumentarfilme zu den Themen Lebensmittel und Umwelt zeigt. Den Aufführungen folgen Menüs mit lokalen Weinen und Diskussionen über die jeweiligen Themen der Filme.

Ihre Ansprechpartnerin bei

Slow Food Deutschland: Anke Klitzing – 030-609 886 761 – a.klitzing@slowfood.de

Slow food International: Paola Nano – [+39 329 8321285](tel:+393298321285) – p.nano@slowfood.it