



Slow Food®
Deutschland e.V.



Presseinformation – Berlin, 25. Mai 2012
Einladung zur Pressekonferenz

20 Jahre Slow Food Deutschland – Entwicklung, Perspektiven und Projekte

Donnerstag, **31. Mai 2012**, um **11.30 Uhr**,
im Schokoladenmuseum Köln,
Am Schokoladenmuseum 1a, 50678 Köln

Ihre Gesprächspartner: **Dr. Ursula Hudson** (amtierende Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.),
Annegret Fuentes (Slow Food Convivium Köln), **Stig Tanzmann** (Evangelischer Entwicklungsdienst) und **Klaus Schopen** (Schokoladenmuseum Köln).

Seit 1992 setzt sich Slow Food Deutschland für lokale Esskulturen, die biologische Vielfalt und damit die Geschmacksvielfalt ein. Der Verein zählt über 11.000 Mitglieder – Menschen, die sich dafür interessieren, wo ihr Essen herkommt, wie es schmeckt, und wie unsere Essensgewohnheiten mit der Ernährung der Menschen weltweit zusammenhängen. **Zusammen engagieren sie sich für gute, saubere und faire Lebensmittel – und das seit 20 Jahren.**

Mit Mitgliedern, Freunden und Interessierten feiert Slow Food Deutschland das **Vereinsjubiläum am 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.

Seit 2011 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. Slow Food bringt sich durch Kampagnen und den Dialog mit Entscheidungsträgern in Politik und Wirtschaft in die gesellschaftliche Debatte um Agrar-, Fischerei-, Umwelt-, Ernährungs- und Verbraucherpolitik ein.

Das Herz der Organisation sind die Gruppen vor Ort, die **Convivien**. In Deutschland gibt es derzeit 80. Auch die Zahl der jungen Mitglieder bei Slow Food Deutschland steigt kontinuierlich. Das **Slow Food Youth Network** macht mit Schnippeldiskos, Studentenküchen und Unigärten von sich reden.

Geschmacksbildung ist der beste Weg, die einheimische Küche, traditionelle Produkte, Gemüsesorten und Tierrassen zu schützen. Die **Bildungsprojekte von Slow Food** richten sich an Kinder wie an Erwachsene: Sinnesschulung Sinn-Voll, Ernährungswochen in Schulen, Geschmackserlebnisse, Besuche auf Bauernhöfen, Konferenzen, Workshops, Kochwerkstätten und Abendessen mit den Produzenten.

Durch Projekte wie die **Arche des Geschmacks** – ein Katalog von Nutztierassen, Nutzpflanzen und Lebensmitteln, die vom Aussterben bedroht sind, und damit verbundene Förderprojekte – arbeitet Slow Food weltweit, um die biologische Vielfalt und so unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren. Im Mai 2012 wurden es zwei neue „Passagiere“ aus Deutschland in den Arche des Geschmacks aufgenommen: der Lausitzer Nelkenapfel und der Jakob-Fischer-Apfel.

Um Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt zu bringen, organisiert Slow Food – lokal, national und international – **Märkte, Messen und Events**. Jährlich finden die Slow Food-Messen „Markt des Guten Geschmacks“ in Stuttgart und die „SlowFisch“ in Bremen statt. Mit ihren qualitätsgeprüften Ausstellern und dem abwechslungsreichen und informativen Rahmenprogramm locken sie insgesamt über 100.000 Besucher im Jahr.

Wir würden uns freuen, mit Ihnen am Vorabend unseres Vereinsjubiläums über die Entwicklung, Perspektiven und Projekte von 20 Jahren Slow Food Deutschland zu diskutieren.

Bitte geben Sie uns eine kurze Rückmeldung bis 30. Mai 2012 per Email oder Fax.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (0152) 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