

**Fleisch essen oder nicht? Wenn ja, dann richtig! „Kuttelgespräch“ und Archemarkt in Würzburg
anlässlich des Terra Madre Day 2015**

Beim Terra Madre Tag 2015 stellt **Slow Food Deutschland** mit dem örtlichen **Convivium Hohenlohe-Tauber-Mainfranken** die Frage nach dem Zusammenhang von Fleischkonsum, globaler Verantwortung und einem guten, sauberen und fairen Lebensmittelsystem und lädt Sie sehr herzlich zum dritten Slow Food Kuttelgespräch ein. Die Veranstaltungsreihe befasst sich in Experten-Gesprächen in Herdnähe mit aktuellen Themen unseres modernen Lebensmittelsystems.

*Viele lokale Initiativen weltweit vereint in einem Fest – dies ist der Grundgedanke des **Terra Madre Tages**. Gemeinsam werden an diesem Tag die Bedeutung des lokalen Essens und das Recht aller Menschen auf den Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln gefeiert. Jedes Jahr bringt der Terra Madre Day mehr als Hundert Tausend Menschen aus allen Ländern zusammen, in denen Slow Food vertreten ist. So finden auch in Deutschland in 2015 wieder zahlreiche Veranstaltungen statt.*

Am **10. Dezember 2015** diskutieren Dr. Rupert Ebner, Vorstand Slow Food Deutschland, Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht, und Andreas Grabolle, Autor des Buches „Kein Fleisch macht glücklich“ im Exerzitenhaus Himmelsporten **in Würzburg** über die Frage, ob und auf welche Art und Weise wir *heutzutage* noch Fleisch essen können. Gerade im städtischen Umfeld weiß die Mehrheit der Bevölkerung oftmals wenig darüber, wie das Fleisch auf den Teller kommt, ist weit weg von Fragen der Zucht, Haltung und Fütterung von Nutztieren, geschweige denn von deren Schlachtung und Verarbeitung. Berichte über Massentierhaltung und einen verachtenden, jede Würde verletzenden Umgang mit Tieren in einer auf schnellen Profit ausgerichteten Agroindustrie machen betroffen und führen bei vielen Menschen zur gänzlichen Abkehr vom Fleischkonsum. Macht das unsere Ernährungswelt besser? Welche Haltung nehmen wir zum Verzehr von Tierprodukten ein und woran erkennt man gutes Fleisch wirklich?

Die Tierärztin und Mediatorin **Dr. Anita Idel** ist Autorin des mit dem SALUS-Medienpreis ausgezeichneten Buches „Die Kuh ist kein Klimakiller!“ zur Bedeutung der nachhaltigen Beweidung für die Bodenfruchtbarkeit. Sie recherchiert und berät in den Spannungsfeldern Ökonomie und Tierschutz, Landwirtschaft und Naturschutz sowie in der Wertschöpfungskette für tierische Produkte. Ihr besonderer Schwerpunkt liegt auf der Kulturgeschichte der Mensch-Tier-Beziehung. Der Biologe, Klimaexperte und Wissenschaftsjournalist **Andreas Grabolle** hat mit seinem Sachbuch Vegetarier und Mischköstler gleichermaßen zum Nachdenken angeregt. Ihn selbst hat es zum Veganer werden lassen. **Dr. Rupert Ebner**, ebenfalls studierter Tierarzt und Umwelterferent der Stadt Ingolstadt, ist der Landwirtschaft leidenschaftlich verbunden. Er ist Vorreiter im Kampf gegen den Antibiotika-Missbrauch in der Tierzucht und setzt sich als Vorstand von Slow Food Deutschland aktiv für die Verbreitung und Vermittlung von Slow Food-Kernthemen ein. Er wird u.a. darüber Auskunft geben, wie die große weltweite Verbraucherbewegung sich für gutes, faires und sauberes Essen einsetzt und wie sich diese Werte trotz lebensmittelindustrieller Dominanz aktiv leben lassen.

Datum/Uhrzeit: **Donnerstag, 10. Dezember 2015,
16:30h – 22:00h**

Ort: **Exerzitenhaus Himmelsporten, Mainaustraße 42, 97082 Würzburg
<http://www.himmelsporten.net/anreise>**

Das Programm:
16:30 – 18:00h **Archemarkt im Foyer**

18:00 – 19:00h

Podiumsdiskussion „Fleisch essen oder nicht? Wenn ja, dann richtig.“

Dr. Rupert Ebner, Vorstand Slow Food Deutschland e.V.

Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht, Mediatorin

Andreas Grabolle, Autor: „Kein Fleisch macht glücklich“

Moderation: Gabi Toepsch, freie Journalistin, Bayerischer Rundfunk

anschließend

laden wir zu einem guten, sauberen und fairen **Essen im Exerzitenhaus** ein.

Das Menü, mit vielen Archepassagier-Zutaten des Archemarktes (s.u.):

Rote Beete Suppe mit Meerrettich

-

Wirsingbällchen gefüllt mit Hack vom Rhönschaf

Bzw. Grünkern

Bamberger Hörnla

Möhrengemüse

-

Quittenmus mit Rotweibirnen

Informationen und Anmeldung bei:

Andrea Lenkert-Hörrmann, Projektbeauftragte von Slow Food Deutschland e. V.

E-Mail: projektbeauftragte@slowfood.de

Pressekontakt:

Kirsten Kohlhaw, commotivation, Katzbachstraße 10, 10965 Berlin, Telefon: 030 / 48 62 34 12 - Mobil: 0170 / 553 97 30, E-Mail: kontakt@kirsten-kohlhaw.de

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Pressebilder zur Verfügung.

*Der **Terra Madre Day** ist das wichtigste Kollektivevent zur Unterstützung hochwertiger, lokaler Lebensmittel, das je auf globaler Ebene realisiert wurde. Seit 2009 begeht das Netzwerk von Terra Madre jedes Jahr am 10. Dezember rund um den Globus einen Festtag, der über 2 000 Lebensmittelbündnisse, 1 300 lokale Slow Food Gruppen (Convivien) und 200 000 Teilnehmer in 150 Ländern einbezieht. Viele lokale Initiativen weltweit vereint in einem Fest – dies ist der Grundgedanke des Terra Madre Tages. Gemeinsam wird an diesem Tag die Bedeutung des lokalen Essens und das Recht aller Menschen auf den Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln gefeiert.*

*Die weltweite Bewegung **Slow Food** setzt sich dafür ein, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen, das der Produzenten und der Umwelt erhält. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Verbrauchern zusammen.*

*Über die Veranstaltungsreihe **Slow Food Kuttelgespräche**, Expertengespräche in Herdnähe: „Kutteln“ als Teil der Wortneuschöpfung „Kuttelgespräche“ sind bewusst gewählt. Kutteln lösen im kulinarischen Kontext starke, oft widersprüchliche Reaktionen aus: Sie werden als Lebensmittel von manchen abgelehnt, von anderen als Spezialität geliebt oder sogar mit heimatlichen Ernährungstraditionen identifiziert. Symbolhaft stehen sie in dieser Veranstaltungsreihe für unangepasste, provokative und neue Sichtweisen von Slow Food.*

*Die teilnehmenden **Archepassagiere am Archemarkt** sind: Bamberger Hörnla, Alter fränkischer Satz (Archepassagieranwärter), Rhönschaf/Ostheimer Leberkäs, Tauberschwarz, Alblinse, Bamberger Gemüse, Limpurger Weideochse (Dosenfleisch), Schäbisch-Hällisches Landschwein, Fränkischer Grünkern*