



Slow Food®

Deutschland e.V.

Slow Meat - eine Slow-Food-Kampagne für nachhaltiges Fleisch: Markt des guten Geschmacks 2016

PRESSEINFORMATION – Stuttgart, 03. April 2016

„Ganz oder gar nicht“ lautet für den Verein Slow Food das Motto beim Thema Fleisch. Wenn wir tierische Nahrungsmittel essen, dann müssen die Tiere mit Respekt gehalten, geschlachtet und gegessen werden. Die internationale Slow-Food-Kampagne *Slow Meat* umfasst alle Aktivitäten zur Aufklärung und Sensibilisierung rund um Fleischverzehr, -qualität, -erzeugung und artgerechte Tierhaltung. Vor allem seit der ersten Slow-Meat-Konferenz in Denver, Colorado (USA) im Sommer 2014 ist das Thema Fleisch für Slow Food auf internationaler Ebene zu einem zentralen Thema geworden.

Diesen Schwerpunkt konnte man auch deutlich beim diesjährigen Markt des guten Geschmacks in Stuttgart erkennen. So widmeten sich einige Geschmackserlebnisse und Podiumsdiskussionen auf der Slow Food Messe 2016 der nachhaltigen Fleischproduktion und dem Fleischverzehr. Bei den Gesprächen *Vegetarismus und Veganismus: Machen sie die Ernährungswelt besser?* und *Ein Beispiel ökologischer Tierzucht: Hänsel & Gretel - Solidargemeinschaft Hahn und Huhn* wurde deutlich, dass wir in den Industrieländern im Sinne eines zukunftsfähigen Ernährungssystems unseren Konsum zwar reduzieren müssen, man als Verbraucher seinen Konsum jedoch ökologisch nachhaltig gestalten kann. Während das aktuelle, vorwiegend industrielle System der Fleischproduktion in Europa zu verheerenden Folgen führe, gäbe es auch valide Alternativen: **„70% der in der EU verzehrten Proteine sind importiert.** Gleichzeitig erzeugen wir hierzulande Überschüsse mit zwei äußerst zerstörerischen Konsequenzen. Die erzeugten Fleischüberschüsse generieren den Preisverfall der Produkte im Inland,“ so **Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht** und Slow-Food-Archekommission. „Diese Überschüsse bedeuten außerdem, dass wir einen großen Teil vor allem hierzulande unerwünschter Teile nach Asien und Afrika zu extrem niedrigen Preisen exportieren, was dort lokale Märkte zunichte macht. Im Kontext der Welternährung kann außerdem nicht gerechtfertigt werden, dass **50% der Weltgetreideernte im Tiertrog landet** und dass Tierfutter in Deutschland zu einem hohen Anteil importiert ist. Deshalb **sollte unser Fleischverzehr weitgehend auf Fleisch von Weidetieren basieren**, die zusätzlich dazu dienen, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten.“

Zum Glück haben wir beim Fleischkauf die Wahl, welches System der Produktion wir unterstützen. **Rupert Ebner**, Umweltreferent der Stadt Ingolstadt und Vorstandsmitglied von Slow Food Deutschland ergänzte die Podiumsdiskussion zum Fleischverzehr mit einer Empfehlung an VerbraucherInnen: „Am Vernünftigsten ist es, Rindfleisch von Tieren zu essen, die sich von Gras ernähren und so beim Futtermittel in keinsten Weise in Konkurrenz zum Menschen stehen. Das System der industriellen Massenproduktion ist wegen des Verbrauchs enormer Ackerflächen für Futtermittel und im Sinne des Tierwohls wegen unzumutbarer Lebensbedingungen abzulehnen. So muss zum Beispiel ein konventioneller Hühnererzeuger die Grenze der Darmleistung der Tiere ausreizen, um auf dem Markt bestehen zu können“.

Karl Schweisfurth von den **Herrmannsdorfer Landwerkstätten** bestätigte, dass man bei der Hühnerzucht ebenfalls umdenken müsse: „Das Huhn ist ein Allesfresser und war traditionell der Resteverwerter auf dem Hof. Wir müssen dahin zurück, denn dann steht das Huhn auch nicht für dieselbe Futterquelle im Konkurrenzkampf mit dem Menschen“.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@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



Slow Food®

Deutschland e.V.

Auch die **Kochwerkstatt widmete** sich der so genannten **Nose-To-Tail-Verwertung von Tieren**. Bei diesen Mitmach-Veranstaltungen konnten die Teilnehmer ganz praktisch erfahren, wie man auch weniger edle Teile oder Innereien verarbeitet, zum Beispiel zu Leberknödelsuppe oder einem Ragout aus Bries, Zunge und Keule – und wie lecker auch diese Fleischteile sind.

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe: Zwischen dem 31. März und dem 3. April 2016 präsentieren rund 500 Aussteller auf insgesamt 21.000 Quadratmetern eine einzigartige Vielfalt regionaler, traditionell handwerklich hergestellter Spezialitäten, die den strengen Qualitätskriterien von Slow Food genügen. Daneben können sich die Besucher auf ein umfangreiches und genussvolles Rahmenprogramm freuen. Sie erwarten spannende und informative Podiumsdiskussionen, einzigartige Geschmackserlebnisse, die große Vielfalt deutscher Weine in der Vinothek und viele Köstlichkeiten in der Kochwerkstatt.

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. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als Slow-Food-[Mitglied](#) ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland über 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern. <http://www.slowfood.de/>

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:
Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@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