

Terra Madre Tag 2016: Slow Food feiert die lokale Esskultur und Vielfalt

Jedes Jahr am 10. Dezember begeht die internationale Slow-Food-Bewegung mit hunderten von Veranstaltungen in 170 Ländern den Terra Madre Tag. Im Mittelpunkt des weltweiten Aktionstags steht die Wertschätzung regionaler Esskulturen und der biokulturellen Vielfalt, sowie der Erhalt der damit verbundenen kulinarischen Traditionen. Dazu treffen sich Slow-Food-Aktivist*innen weltweit, um in Gesellschaft ein Zeichen für ein nachhaltigeres Lebensmittelsystem zu setzen und regionaltypische Spezialitäten wiederzubeleben und aufzutischen, die vom Aussterben oder Vergessen bedroht sind.

Slow Food Deutschland widmet den Terra Madre Tag 2016 im Internationalen UN-Jahr der Hülsenfrüchte dem **Thema Leguminosen und Bodenfruchtbarkeit** und begibt sich dazu mit einer „**Slow Food Wurzeltour**“ auf den Biobauernhof *Chiemgaukorn* in **Oberbayern**. Der Fokus der Veranstaltung liegt auf der Erkundung **des Lebensmittels Linse**. Diese eiweißhaltige Frucht bietet nicht nur eine gute Alternative zu tierischen Produkten, sondern spielt auch eine wichtige Rolle für eine bodenschonende Landwirtschaft: Die Linse erhält die Bodenfruchtbarkeit, fördert die Vielfalt auf dem Feld und auf dem Teller und bietet Nahrung für Bestäuber und Brutmöglichkeiten für Ackervögel. Dr. Rupert Ebner, Veterinär und Vorstandsmitglied SFD, wird mit den Teilnehmern der Wurzeltour und Dipl. Ing. agr. Julia Reimann und Dipl. Ing. agr. Stefan Schmutz, Bio-Landwirte bei Naturland, eine Feldbegehung anführen. Anschließend werden Bio-Linsensorten und weitere Gerichte aus hofeigenen Naturprodukten wie Urgetreide und Bayerischem Reis verkostet. Erläuterungen zu den Linsensorten (Belugalinsen, Grüne Linsen, große und kleine Alblinsen) liefert Dr. agr. Fritz Feger (Gesellschafter reg.io GmbH/Gutes von hier).

Auch die lokalen Gruppen von Slow Food Deutschland organisieren Terra-Madre-Veranstaltungen:

Das **Convivium Hamburg** widmet einen Themenabend dem „**deutschen Lachshuhn**.“ Bei der Veranstaltung geht es um dieses seltene Tier, von der Aufzucht bis zur Verarbeitung in der Küche. Gemeinsam mit [Slow Food Chef Alliance](#) Koch Jens Witt wird ein leckeres Gericht gekocht, das unter anderem die Archepassagiere [Angler Sattelschwein](#) und [Alblinse](#) enthält. Weitere Details zum Event finden Sie hier: <https://www.facebook.com/events/1164138890305846/>

Slow Food Bodensee organisiert anlässlich des Terra Madre Tages am 10. Dezember von 16 bis 21 Uhr beim Landgasthof Keller in Lippertsreute einen **Terra-Madre-Genießermarkt**. Unter den alten Kastanien und in der 1901 erbauten Brauerei-Trinkhalle können sich die Marktbesucher an Genüssen aus der Region erfreuen – von Honigraritäten und pikanten Brotaufstrichen über Wurst und Räucherfisch bis hin zu erlesenen Obstbränden. Und wen es trotz warmem Abendessen und Bio-Glühwein im Garten fröstelt, der kann sich in der beheizten Trinkhalle mit Blick ins Freie aufwärmen. Anstelle von Standgebühren spenden die Aussteller einen Teil des Erlöses an gemeinnützige Projekte wie das Slow-Food-Projekt 10.000 Gärten in Afrika. Drei Nutzgärten konnten durch Aktionen des Slow-Food-Conviviums Bodensee bereits realisiert werden.

Die **Convivien München, Ingolstadt und Niederbayern** werden den Terra Madre Tag gemeinsam feiern und begeben sich neben einer gemeinsamen Mahlzeit auf eine **Reise in die Welt des Bierhandwerks**: Als würdigen Abschluss des 500-jährigen Geburtstags des Reinheitsgebots besuchen die Teilnehmer der drei Convivien die Riedener Brauerei. Hier gewährt eine Bierverskostung nach dem Motto „Von klassisch bis Craft-Bier“ einen Einblick in die Geschmacksvielfalt von Bier.

Einige der weltweit organisierten Treffen und Events sind hier aufgelistet:

<https://www.facebook.com/events/603321443212020/>

* * *

Über die „Slow Food Wurzeltour“: Lebensmittel kommen größtenteils als anonyme Produkte in den Handel und schließlich auf den Teller. Wo kommen sie her, wo wachsen sie, wie sehen sie vor der Verarbeitung aus, wie schmecken sie frisch, vor dem langen Weg zu uns? Die Veranstaltungsreihe „Slow Food Wurzeltour“ möchte Antworten auf diese Fragen geben. Die Teilnehmer machen sich auf zum Ursprung unserer Lebensmittel, zu den

Wurzeln unserer Ernährung. Bei Hofbesuchen und Verkostungen stehen solche Erzeuger und ihre Produkte im Mittelpunkt, die täglich für den Erhalt und die Zukunft einer ressourcenschonenden, handwerklichen Lebensmittelerzeugung mit Rücksicht auf Mensch, Tier und Natur arbeiten und damit die Grundlagen für unsere Ernährung lokal wie global bewahren.

Das internationale UN-Jahr der Hülsenfrüchte: Die Vereinten Nationen haben das Jahr 2016 als Internationales Jahr der Hülsenfrüchte ausgerufen. In der Resolution 68/231 weist die Generalversammlung in der Begründung u. a. auf die Rolle hin, „(...) die Hülsenfrüchten als Teil einer auf Ernährungssicherheit und gute Ernährung gerichteten nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion zukommt (...)“, und „(...) dass Hülsenfrüchte Leguminosen mit stickstoffbindenden Eigenschaften sind, die zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit beitragen und sich positiv auf die Umwelt auswirken können (...)“. Mehr Informationen: www.fao.org/pulses-2016/about/en/

Über den Terra Madre Tag:

Das Terra-Madre-Netzwerk ist der Teil des Slow-Food-Netzwerkes, der die Philosophie in die Praxis umsetzt und aus Lebensmittel- und Lerngemeinschaften besteht. Das Netzwerk umfasst Kleinproduzenten, Fischer, Tierzüchter, Lebensmittelhandwerker und Köche aus über 170 Ländern. Im Zentrum des Terra-Madre-Netzwerkes steht der Gedanke, den Austausch von Erfahrungen und die Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Handlungsträgern zu fördern, denen der Wille gemeinsam ist, lokales Wirtschaften und enkeltaugliche Produktionsmethoden zu erhalten. Jedes Jahr am 10. Dezember feiern Slow Food und das Terra-Madre-Netzwerk den Terra Madre Tag, einen globalen Aktionstag, der der lokalen Esskultur gewidmet ist und in der in Gemeinschaft gefeiert wird. Der Terra Madre Tag findet 2016 zum achten Mal statt.

Mehr Informationen: www.slowfood.com/network/de/was-wir-tun/internationale-veranstaltungen/terra-madre-day

Über Slow Food: 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. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählte 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.

Mehr Informationen: www.slowfood.de www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt