



Slow Food Deutschland feiert 25-jähriges Jubiläum

25 Veranstaltungen bundesweit rücken Erzeuger und Produkte in den Fokus, die schon heute im Zeichen eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems und ökologischer Nachhaltigkeit stehen.

PRESEINFORMATION – Berlin, 2. März 2017

Unter dem Motto „25 Jahre Slow Food Deutschland – Weil uns die Zukunft des Essens und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist“ startet Slow Food Deutschland gemeinsam mit den rund 14.000 Mitgliedern das 25-jährige Vereinsjubiläum. In 25 Veranstaltungen und Mitmach-Aktionen bundesweit sind Verbraucher eingeladen, traditionelles Lebensmittelhandwerk kennenzulernen sowie regionaltypische Arten- und Sortenvielfalt geschmacklich zu entdecken.

Die thematische Bandbreite der Jubiläums-Veranstaltungen reicht von regionaler Esskultur über Lebensmittelverschwendung bis hin zur Ganztierverarbeitung und guter Schulverpflegung. Den Auftakt bildet am 4. März die Donnersberger Glanrindwoche. In neun Restaurants rund um den Donnersberg, im Glantal sowie in Mainz, werden alle Teile des Rinds kulinarisch verarbeitet. Das Glanrind ist seit 2007 Passagier der „Arche des Geschmacks“, ein internationales Projekt von Slow Food, das die biokulturelle Vielfalt von Nutztierarten und Kulturpflanzen schützt.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und hat inzwischen knapp 14.000 Mitglieder sowie viele Unterstützer, die sich bundesweit in über 85 lokalen Gruppen organisieren und mit verschiedensten Aktivitäten vor Ort engagieren. Slow Food Deutschland hat sich nach Italien zur stärksten Slow Food Bewegung weltweit entwickelt. Während der Verein in Deutschland als Bewegung für den Erhalt des guten Geschmacks und der lokalen Esskultur begann, hat er sich über die Jahre hinweg zu einer politisch orientierten Organisation entwickelt. Ziel ist die dringend notwendige Umgestaltung des Lebensmittelsystems hin zu mehr ökologischer, sozialer, kultureller, politischer sowie ökonomischer Nachhaltigkeit. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks sowie der regionalen Geschmacksvielfalt sind dabei genauso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger und die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln.

„Wir können es uns schlichtweg nicht leisten, in der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion so zu wirtschaften wie bislang. Unsere natürlichen Ressourcen sind endlich und die Folgen der industriellen Lebensmittelproduktion gravierend,“ so die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson. „Zur Umsetzung eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems ist es unabdingbar auf nationaler und EU-Ebene eine ganzheitliche Ernährungspolitik umzusetzen. Das Vereinsjubiläum möchten wir nutzen, die Öffentlichkeit dafür weiter zu sensibilisieren und sie für Erzeuger und Produkte zu begeistern, die schon jetzt im Zeichen von Zukunftsfähigkeit stehen.“ Der offizielle Festakt für das Vereinsjubiläum von Slow Food Deutschland findet auf Einladung der Bürgermeisterin und Bremer Senatorin für Finanzen, Karoline Linnert, am 16. Juni 2017 im Bremer Rathaus statt.

Im Folgenden finden Sie eine kleine Auswahl an Veranstaltungen. Alle 25 Jahre Slow Food Deutschland Veranstaltungen finden Sie unter www.slowfood.de/25_jahre

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Email: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin

Baden-Württemberg, Stuttgart: Slow Food Wurzeltour „Der guten Milch auf der Spur“

(1. Juni): Am Tag der Milch sind die Teilnehmer der Wurzeltour auf dem Reyerhof in Stuttgart eingeladen, der nachhaltigen Erzeugung und –weiterverarbeitung von Milch auf die Spur zu gehen. Bei einem Besuch im Stall während der Melkzeit und einer anschließenden Verkostung können Genussfreudige den deutlichen Unterschieden zwischen verarbeiteten und naturbelassenen Milchen nachschmecken.

Nordrhein-Westfalen, Aachen: Slow Food – Dreiländer-Fritten-Rallye (15. Juli): In Aachen und den umliegenden belgischen und niederländischen Grenzorten gehört die Fritte zum regionalen kulinarischen Kulturgut. Viele Menschen haben klare Vorstellungen von der „besten Fritte“ und davon, wo sie diese bekommen. Die Slow Food - Dreiländer-Fritten-Rallye ist eine Rundtour mit dem Fahrrad zu deutschen, belgischen und niederländischen Frittenbuden. Gemeinsam wird die qualitative und geschmackliche Vielfalt erkundet und gekostet.

Niedersachsen, Hannover: Genuss macht Schule – Food Policy im Lernalltag (13. September): Über viele Jahre war das Zuhause der zentrale Ort der Essensversorgung unserer Kinder. Mittlerweile übernehmen vor allem am Mittag immer mehr Kindergärten und Ganztagschulen diese Grundversorgung. Die öffentliche Hand schlüpft zunehmend in die Rolle des „Nährers“ von Kindern und Jugendlichen. All dies geschieht in einer Zeit, in der die aktuelle Ernährungspolitik wachsender Kritik ausgesetzt ist, die Nahrungsmittelwirtschaft an ihre Grenzen stößt und ein Umdenken hin zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem von Nöten ist – auch in Schulen und Kindergärten. Verschiedene Impulsvorträge zu Vision und Praxis einer zukunftsfähigen Ernährung in Schulen und Kitas laden Bürger zum Dialog ein.

Hamburg: Rund um die tolle Knolle, Schälén und Kochen mit Eltern und Kindern (17. September): An diesem Tag steht alles im Zeichen der Kartoffel. Eltern sind gemeinsam mit ihren Kindern eingeladen, Kartoffeln von Söth's Biolandhof weiterzuverarbeiten. Die Knollen kommen direkt aus dem Familienbetrieb am Rand des Dorfes Ahrenviöl, fünfzehn Kilometer westlich von Husum. Angekommen in Hamburg werden die Kartoffeln in der großen Schälmaschine in der Küche „Wackelpeter“ von Jens Witte zu einem Überraschungssessen in großen Kesseln und Pfannen zubereitet.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln.

Unter dem Motto „25 Jahre Slow Food Deutschland – Weil uns die Zukunft des Essens und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist“ feiert Slow Food Deutschland 2017 das 25-jähriges Vereinsjubiläum. 25 Veranstaltungen bundesweit laden Verbraucher zum Mitmachen ein und rücken Erzeuger und Produkte in den Fokus, die schon heute im Zeichen ökologischer Nachhaltigkeit stehen. Die thematische Bandbreite der Veranstaltungen reicht von regionaler Esskultur über Lebensmittelverschwendung bis hin zur Ganztierverarbeitung und guter Schulverpflegung.

Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

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

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Email: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin