SLOW FOOD • TERRA MADRE

ALMANACH 16

BAUER WERDEN KO-PRODUZENT WERDEN EINEN GARTEN BESTELLEN

Die Erde lieben. Dies war das Hauptthema der diesjährigen Terra Madre Salone del Gusto in Turin. Aber dieses Motto steht auch im Mittelpunkt des Engagements von Slow Food in aller Welt. Die Erde lieben bedeutet nämlich, sie zu pflegen, sich sanft und liebend um sie zu kümmern: Die Umwelt zu pflegen und zu bewahren muss das Merkmal in diesem historischen Moment sein, in dem die Erde zu häufig misshandelt und geschunden wird.

Bauer werden. Die Bauern, Fischer, Handwerker, Tierzüchter und Köche von Terra Madre zeigen, dass der erste Akt der Liebe zur Erde ist, sie mit gutem Saatgut zu besäen, sie zu bewässern, wenn sie es braucht, ihre Fruchtbarkeit zu garantieren, die angebauten Früchte mit Respekt zu ernten, ohne mehr von ihr zu verlangen, als sie geben kann.

Ko-Produzent werden. Auch wer nicht die Erde bestellt, kann etwas tun und die Liebe zur Erde in seinem Kaufverhalten zeigen. Dies ist das tägliche Handeln eines bewussten Verbrauchers oder besser: eines Ko-Produzenten, der sich nicht damit begnügt zu kaufen, was er isst, sondern darüber hinausgeht, verstehen will, wie diese Lebensmittel produziert wurden, der sich für ihre Geschichte und ihre Herkunft, die Hände, Gesichter und die Arbeit interessiert, die hinter einem Produkt stehen.

Einen Garten bestellen. Es gibt einen Ort, der mehr als andere zur Vermittlung von Wissen, Kenntnis und auch von Genuss dient: Das ist der Gemüsegarten. In einem Nutzgarten können alle die Erde aus der Nähe kennen lernen, mit ihren Händen darin wühlen und selbst erleben, wie viel Arbeit und Zeit hinter dem steckt, was wir essen.

Co-financed by the European Union.
The contents of this publication are the sole responsibility of Slow Food and EASME is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

ALMANACH DER INTERNATIONALEN SLOW FOOD BEWEGUNG UND DES TERRA MADRE NETZWERKS

Redaktionsleitung
Silvia Ceriani

Redaktionsbeirat
Serena Milano
Raffaella Ponzio

Lektorat
Aurelie Blain, Clarissa G. Becker, Ursula Hudson, Flora Misitano, Cristina Mola, Carla Ranicki, Jorge Sànchez

Übersetzungen
Pascale Brevet, Juan Bureo, Benedetta de Ghantuz Cubbe, John Irving, Gabrielle Lachaud, Flora Misitano, Gareth Newhouse, Elisabeth Paul, Annette Seimer

Art Director, Layouter und Webanwendung
Paolo Rubei

Photobearbeitung
Virgola Grafica, Siena

Umschlagbild
12/01/2106

Umschlagbild
Galgallu Dida Waku, Kenya
© Marco del Comune / Oliver Migliore

Druck
Stampatello,
Roreto di Cherasco (Cn)

© Copyright 2016

Slow Food
Piazza XX settembre, 5
Bra (Cn), Italien
Tel. +39 0172 419611
Fax +39 0172 419755
www.slowfood.com
www.terramadre.info
international@slowfood.com
almanac@slowfood.com

INHALT

MUTTER ERDE LIEBEN 6
Carlo Petrini

AFRIKA
Wenn der Mensch die Oasen aufgibt, kehrt die Wüste zurück 12
Die Grüne Revolution - ein Trend kehrt sich um! 20
Einheimische Erzeugnisse auf lokalen Märkten 26

AMERIKA
Indigene Hülsenfrüchte 32
Lernen Sie Ihren Fischer kennen! 35
Köche im Netzwerk 40
Produkte der Sonne 44

ICH SCHÜTZE DIE ZUKUNFT 46

ASIEN UND OZEANIEN
Ländlicher Wiederaufbau trifft Slow Food 58
Der Kaffee der Akha 65

EUROPA
Der Markt ist der Ort des Muhabbet 70
Die Zukunft ist Bio 76
Slow Beans: ein Netz der biologischen Vielfalt 82
Gemein-nütziger Bauernhof 90

DIE BIOLOGISCHE VIELFALT KANN DIE WELT RETTEN 94

TERRA MADRE PARADE 98

ANHANG
Netzwerke 108
Biologische Vielfalt 110
Slow Food in Afrika 112
Unsere Kampagnen 114
Wirtschaftsergebnisse 116
Organisation 117

MUTTER ERDE LIEBEN

CARLO PETRINI
PRÄSIDENT VON SLOW FOOD

Was Sie auf den kommenden Seiten lesen werden, sind kleine Geschichten. Solche, wie wir sie über die Slow Food Bewegung und die unaufhaltsame Entwicklung des Terra Madre Netzwerks seit Jahren erzählen. Was Sie sehen werden, sind die Gesichter und Hände der Vertreterinnen und Vertreter des Netzwerks, die im letzten September zahlreich nach Turin kamen und die Zeugnisse ihrer Arbeit mitbrachten – einer bescheidenen Arbeit, einer täglichen Praxis, die einen sehr hohen intellektuellen Wert hat und mit dem Wissen, das dazu erforderlich ist, ins Netzwerk getragen wird.

Terra Madre besteht seit 2004, und viele von den damals im Kern vorhandenen Idealen sind konkret geworden. Viele der Begriffe, die damals zum Thema Umweltnachhaltigkeit formuliert wurden, wurden als gewagte Visionen oder schlimmer noch als Beiwerk von unnützem, übertriebenem Alarmismus abgetan und haben doch heute zu einer Sensibilität geführt, die vielleicht nicht gerade populär, aber sicher sehr viel stärker international verbreitet ist.

Und dennoch sind wir noch nicht über den Berg. Heute sind es vor allem zwei Aspekte, die meiner Ansicht die Zukunft unserer Erde in erster Linie bedrohen: der Klimawandel und die neuen Mauern, mit denen auf Menschen reagiert wird, die zur Migration gezwungen sind, um Unterdrückung, Krieg, Elend zu entfliehen.

Wir erleben einen historischen Moment, in dem die Lebensmittelproduktion, die eine hungrige Menschheit ernähren soll, sich derart stark auf die natürlichen Ökosysteme und generell auf das System Erde auswirkt, so dass damit zum ersten Mal in der Geschichte der Menschheit die Möglichkeit, diese Bedürfnisse in Zukunft zu erfüllen, gefährdet sind. Wir dürfen nicht vergessen, dass die Erde sowohl großzügige Mutter sein kann als auch – unter dem Druck eines maßlosen Verbrauchs ihrer Ressourcen – eine tückische Stiefmutter. Wir müssen uns daher fragen, wie wir unser gemeinsames Haus bewohnen wollen und was nach unserem Fortgang bleiben wird. Dies mag anmaßend scheinen, aber heute ist das Überleben der menschlichen Spezies keineswegs mehr selbstverständlich.

Die Entwicklungen in Technologie und Produktion der letzten zwei Jahrhunderten haben uns zweifellos von vielen drängenden Problemen befreit, vor allem bei der Erfüllung unserer Grundbedürfnisse. Allerdings hat das turbokapitalistische Modell, das in der landwirtschaftlichen Produktion auf massivem Einsatz von externen Inputs basiert, auch eine unvernünftige Ausbeutung von Ressourcen wie Wasser, fruchtbarem Boden und Energie aus nicht erneuerbaren Quellen verursacht, die das gesamte System in eine Krise stürzt. Heute stehen wir an einem Scheideweg: ohne einen Paradigmenwechsel ist unsere Zukunft in Gefahr. Der Klimawandel ist eine unumkehrbare Realität, die offiziell von der gesamten internationalen Wissen-

© FORREST CAVALE

KLIMAWANDEL UND MIGRATION: DAS SIND DIE BEIDEN THEMEN, ÜBER DIE WIR AUCH IN UNMITTELBARER ZUKUNFT NACHDENKEN UND LANGFRISTIGE ANTWORTEN FINDEN MÜSSEN. DENN ES GIBT KEINE ZUKUNFT, WENN WIR UNSER GEMEINSAMES HAUS NICHT ACHTEN UND PFLEGEN. UND ES GIBT KEINE SINNVOLLE ANTWORT, DIE AUF DAS MITEINANDER VERZICHTEN KANN: DAS MITEINANDER VON MENSCHEN, ABER AUCH VON MENSCH UND UMWELT.

schaftsgemeinde anerkannt ist, der massive Einsatz von Düngemitteln, Pestiziden und Herbiziden laugt die Böden aus, im Grundwasser reichern sich Schwermetalle an, die gefährlich, aber selbst auch immer knapper sind, der Bestand der genetischen Artenvielfalt der Erde wird gefährlich ausgedünnt.

Diese Situation hat eine der größten moralischen und politischen Autoritäten unserer Zeit, Papst Franziskus, dazu gebracht, in einer Enzyklika dazu Stellung zu nehmen, die eins der brisantesten Dokumente der jüngsten Zeit geworden ist. Der Papst hat in aller Deutlichkeit über eine Wirtschaft gesprochen, die tötet und in allen Teilen der Welt lokale Gemeinschaften, Kleinproduktionen und lokale Märkte benachteiligt. Eine entschiedene Kursumkehr ist absolut notwendig und damit auch neue Methoden, Lebensmittel zu erzeugen, zu vertreiben, zu handeln und zu verzehren, ebenso wie neue Arten des Zusammenlebens auf dieser Erde, die immer mehr unter dem Druck dramatischer Ereignisse – Umweltkrisen, Kriege, Migration – steht und uns zwingt, eine andere Zukunft zu entwerfen.

In Bezug auf die Migration müssen wir ein Wort in den Alltag aufnehmen, das im Laufe der Geschichte verschiedene Bedeutungen hatte, nämlich „Miteinander“, “Allianz” oder Bündnis. Ohne Allianzen gibt es keine Gemeinsamkeit, keine gemeinsamen Absichten, keine gemeinsame Perspektive. Unsere Existenz selbst hängt von einem dichten Netz an Verbindungen ab. Die ganze Lebensmittelwelt stützt sich auf ein System täglicher Vereinbarungen zwischen denen, die die Früchte der Erde erzeugen und verarbeiten, denen, die Rohstoffe anbieten und denen, die sie auf den Tisch bringen. Es ist natürlich, dass diese Vereinbarungen nicht immer eingehalten werden: Die multinationalen Konzerne,die Milch oder Weizen zu Preisen kaufen, die viel zu niedrig sind, um den Erzeugern eine würdige Existenz zu ermöglichen, verzichten auf jede Beziehung der Gegenseitigkeit. Betrug und Verfälschungen von Lebensmitteln verraten die Vertrauensbeziehung zwischen Erzeuger und Verbraucher. Illegale Anwerbung von Schwarzarbeitern und Ausbeutung der Arbeitskraft verwandeln den freien Tausch von Arbeitsleistungen in Sklaverei. Heute ist Terra Madre die größte Allianz zwischen Landwirten, Hirten, Fischern, Köchen, indigenen Gemeinschaften und Verbrauchern in allen Teilen der Welt. Eine Allianz zwischen Menschen also. Aber auch zwischen dem Menschen und der Umwelt, die ihn umgibt.

So klein und augenscheinlich unbedeutend sie sein mögen, die Berichte auf den folgenden Seiten lehren uns, uns zu verbünden, zusammenzuhalten, zusammenzuarbeiten für ein gemeinsames Ziel und dabei die besten Kräfte, die wir haben, zu vereinen. Wir haben nur eine Erde, auf der wir leben können, und wir haben alle dasselbe Schicksal, deshalb kann auch die Antwort nur eine gemeinsame sein. Wir können uns nur in die Augen sehen und die Kräfte vereinen. Unsere Zukunft und die unserer Kinder steht heute, in unseren Häusern, in unseren Städten, auf dem Spiel. Wir können – und wollen – unsere Erde nicht aufessen.

© ARCHIVIO SLOW FOOD

© PAOLA VIESI

AFRIKA

MAROKKO

OASEN SIND DAS KUNSTFERTIGE WERK MENSCHLICHER ARBEIT, DIE DER WÜSTE KULTUR- UND LEBENSRÄUME ABGERUNGEN HAT. IN DIESEN SELBSTVERSORGENDEN SYSTEMEN IST JEDER MENSCHLICHE EINGRIFF ENG MIT EINEM EMPFINDLICHEN, FRAGILEN GLEICHGEWICHT VERBUNDEN. IM SÜDEN MAROKKOS, IN DEN OASEN IM TAFILALET, GIBT ES RUND 220 DATTELSORTEN.

WENN DER MENSCH DIE OASEN AUFGIBT, **KEHRT DIE WÜSTE ZURÜCK**

LHOUSSAINE EL RAFHARI, NAZARENA LANZA

© ARCHIVIO SLOW FOOD

Die Familien, die hier leben, pflegen die Palmen, unter denen Oliven- und Granatapfelbäume wachsen, während auf dem Boden Gemüse im Wechsel mit Gerste, Weizen und Futterpflanzen für das Vieh angebaut wird. Dieses System, das typisch für die traditionelle Landwirtschaft der Oasen ist, wird „Stockwerkbau“ genannt und ist für das Überleben von größter Bedeutung. Jede Komponente ist ein notwendiges Element für die Ernährung von Mensch und Tier sowie für das gesamte Ökosystem: Die Verbindung der Pflanzkulturen ermöglicht eine vielfältige Produktion und ein feuchtes Mikroklima, das die Vermehrung von Mikroorganismen und organischer Materie begünstigt, die wiederum die Böden schützen und fruchtbar machen. Viehdung reichert den Boden zusätzlich an, der Fruchtwechsel erhält die Fruchtbarkeit, so dass ein perfektes Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Elementen aufrechterhalten wird.

Datteln auf den Karawanenstraßen

Dennoch wird die Arbeit der Kleinbauern, die dieses empfindliche System bewahren, gering geachtet, und die jungen Leute verlassen ihr Land, um anderswo besser bezahlte und sozial anerkannte Arbeit zu finden. Dieser Exodus bedroht die Weitergabe des Wissens und der Methoden, die den Erhalt der Oasen und ihrer biologischen Vielfalt sichern. Um die Besonderheit und Bedeutung der Oasen aufzuwerten, hat Slow Food mit einer Gruppe von lokalen Bauern, die traditionelle ökologische Landwirtschaft mit Stolz prak-

© ARCHIVO SLOW FOOD

© ARCHIVIO SLOW FOOD

tizieren, das Presidio der Datteln aus Aoufous gegründet.

Aoufous hat eine wichtige Geschichte. Ursprünglich war die heute ländliche Gemeinde in der Provinz Errachidia in der Region Drâa-Tafilalet (im 6. und 7. Jahrhundert) eine Art Versuchsstation für die Produktion und Auswahl von Datteln, die mit den Karawanen kamen. Aoufous liegt in der Nähe eines Wasserlaufs und der antiken Stadt Sidschilmasa, einem wichtigen Handelszentrum vor der Sahara-Durchquerung, und war damit ideal positioniert, um die vielfältigen Dattelsorten aus Mesopotamien anzubauen.

Bestäubung der Palmen

Boromdane Ahmed, Landwirt und Vorsitzender des lokalen Vereins der Wassernutzer, besitzt 150 Dattelpalmen und ist ein großer Kenner der ökologischen Oasenwirtschaft mit ihrem empfindlichen Gleichgewicht. Die Bewässerung erfolgt durch Überschwemmung über ein Kanalsystem. Das Wasser kommt vom einem Nebenfluss des Ziz: Wenn dieser reichlich Wasser führt, wird es nicht aufgehalten. Wenn es dagegen knapp wird und der Flussarm austrocknet, sprechen sich die Landbesitzer ab, um turnusweise das Wasser zu nutzen, das mit einer Dieselpumpe aus Brunnen geholt wird. Wenn die Brunnen auch trocken werden, „opfern“ sie nach und nach die bebauten Flächen, wobei die mit Futterpflanzen bestellten Felder am längsten erhalten bleiben, weil sie für das Überleben der Tiere notwendig sind.

Zudem ist Ahmed ein Fachmann für die Bestäubung. «Gott schickt den Wind, um die Bestäubung zu unterstützen, aber man muss zu seinem Werk beitragen». Mit künstlicher Bestäubung von Hand wird die Produktion gesteigert, denn Palmen, die vom Wind allein bestäubt werden, tragen weniger Früchte und diese in geringerer Qualität. Männliche Palmen sind selten, weil sie nicht tragen, daher ist die unterstützende Bestäubung noch wichtiger. Anders als bei den „modernen“ Palmenhainen, die mechanisch bestäubt werden, sind die traditionellen Palmenhaine im Stockwerkbau angelegt, der ausschließlich manuelle Bestäubung zulässt. Heute ist diese wertvolle Technik vom Verschwinden bedroht, denn sie wird nur noch von den älteren Bauern ausgübt: Die Jungen halten diese Arbeit für unter ihrer Würde.

Für eine gute Bestäubung braucht man sehr viel Erfahrung und eine genaue Kenntnis der verschiedenen Wachstumsphasen des Dattelbaums. Man muss einen kleinen Zweig voller Blütenstaub vom männlichen Baum abschneiden und ihn in die aufnahmebereite Blüte der weiblichen Palme einführen. Das erfordert ein Gespür dafür, wann die richtige Zeit für jede Sorte ist; dazu müssen der Pollen der männlichen und die Blüte der weiblichem Palme zeitlich in Einklang gebracht werden. Und man muss bis zur Spitze auf die Palme klettern können!

Im Frühjahr beobachtet Ahmed die Blüten: Wenn die Blütenstempel nach außen zeigen, bedeutet das, dass «die weibliche Blüte den Geruch des männlichen Pollens gespürt hat». Nun ist der Zeitpunkt gekommen: Eine neue Saison beginnt.

© PAOLA VIESI / DOGON SOMÉ PRESIDIUM, MALI

RUANDA
DAS ERSTE SLOW FOOD PRESIDIO IN RUANDA WURDE GESCHAFFEN, UM DIE RINDERRASSE INYAMBO ZU SCHÜTZEN – EINE EINHEIMISCHE, VON DER AUF PRODUKTIVITÄT SETZENDEN AGRARPOLITIK BEDROHTE RASSE. DIESE WIRD NACH UND NACH DURCH DIE HOLSTEIN RINDER ERSETZT, DIE JEDOCH SEHR KOSTENAUFWENDIG IM UNTERHALT UND SCHLECHT AN DIE ÖKOLOGISCHEN UND KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN DES LANDES ANGEPASST SIND.

DIE GRÜNE REVOLUTION **EIN TREND KEHRT SICH UM!**

TYPHAINE BRIAND

© TRIPOD

In Ruanda ist das Inyambo Rind (auch als Ankole bekannt) ein starkes Symbol; seine majestätischen Hörner, die in Form einer Leier wachsen, machen es zu einem edlen Tier, welches die traditionellen ruandischen Tänze inspirierte. Bis zum Ende der Monarchie waren alle Inyambo-Rinder Eigentum des Königs! Doch auf den ruandischen Banknoten, zwischen dem Berggorilla und der Solarenergie, ist nicht das Inyambo-Rind abgebildet, sondern das Holstein Rind.

DIE DOMINANZ DER HOLSTEIN RASSE

In Ruanda lockte die Grüne Revolution, wie in vielen anderen Ländern der Welt, durch die Möglichkeit Armut zu bekämpfen und wirtschaftliche Entwicklung zu fördern. Nach der Ausarbeitung eines Strategiepapiers zur Bekämpfung der Armut, das der Internationale Währunsfon und die Weltbank als Voraussetzung für den Zugang zu internationaler Unterstützung gefordert hatten, hat das “Land der tausend Hügel” 2006 ein weitreichendes Programm zur Intensivierung des Landbaus (CIP) gestartet. Es ist mittlerweile in Kraft und darauf ausgerichtet, die nationale landwirtschaftliche Produktion zu steigern, um die Bevölkerung zu versorgen und zugleich, unter Berücksichtigung der demographischen und geografischen Gegebenheiten des Landes, auch auf den Weltmarkt zu exportieren.

Mit 402 Einwohnern/km² ist Ruanda das bevölkerungsreichste Land Afrikas südlich der Sahara. Seine zahlreichen schroffen Hügel und seine geografische Lage, eingebettet in der Region der großen Seen, erhöht den Druck auf die landwirtschaftlichen Flächen. Zur Steigerung der landwirtschaftlichen Nutzung eines so zerklüfteten Anbaugebietes hat man sich für die Regionalisierung des Anbaus entschieden: Landwirte mit ertragreichen Böden und viel Landbesitz wurden in Kooperativen zusammengeschlossen. Mischkulturen wurden in bestimmten Gebieten durch Monokulturen ersetzt. Hybridsaatgut zusammen mit Düngemitteln und Pestiziden haben eine Zunahme der inländischen landwirtschaftlichen Produktion von 14 % jährlich seit der Einführung des CIP bewirkt. Ein Landwirt aus Musanze bestätigt: “Ich kann jetzt kein Sorghum mehr anbauen, hier wird jetzt Mais produziert.”

DIE ANKOLE IST TEIL DER KULTUR

Dies ist der Kontext, in dem die Philosophie von Slow Food seine volle Bedeutung erlangt: Das Netzwerk startete 2012 rund um das Projekt der 10.000 Gärten in Afrika, auf Freiwilligenbasis, mit dem Ziel, das traditionelle Wissen indigener Gemeinschaften sowie eine gute, saubere und faire Ernährung zu bewahren. Grace lehrt in einer Grundschule und sagt: “Die Idee von Slow Food genießt hier hohe Anerkennung, egal wo wir hinkommen. Und sie stößt auf hohe Zustimmung. Unsere Aufgabe hier ist es, in erster Linie alle Generationen für das Thema zu sensibilisieren.” Und so sind in nur wenigen Jahren Gärten in dem gesamten Gebiet entstanden, in denen mehrere Sorten auf begrenztem Raum angebaut werden können, und eine qualitativ hochwertige Ernährung und gleichzeitig respektvoller Umgang mit der Umwelt gewährleistet wird.

Clément Misago, Leiter des Konviviums Nyamabuye-Gitarama erklärt, wie während des Erntefestes *umuranga* « alle gemeinsam die lokale Ernährungsweise feiern, und dabei Mais, Süßkartoffeln, den Taro, Dodo (Amarant), die lokalen Zucchini und den Isogi (einheimisches Gemüse) zubereiten. Wir müssen unsere Kultur bewahren und weitergeben!”

Die Gemüsegärten sind auch die Basis für die Arbeit an der Arche des Geschmacks. Es wurden schon ein Dutzend traditionelle Erzeugnisse, die vom Verschwinden bedroht sind, als Arche-Passagiere registriert, so zum Beispiel die Kamaramasenge-Banane, die Umwizarahenda-Bohne oder das Sorghumbrot Rukucarara. Noch in 2016 soll eine Saatgutbank der “vergessenen” Arten gegründet werden.

© ARCHIVIO SLOW FOOD / NYABITSINDE SCHOOL FOOD GARDEN

Während das Slow Food Netzwerk allmählich stärker und heterogener wurde, schlossen sich die Züchter der Nyagatarehanno der Bewegung an, um auf das fortschreitende Verschwinden der Inyambo-Rinder aufmerksam zu machen, die durch Hochleistungsrassen ersetzt werden. Ein Grund dafür ist das staatliche Programm “Eine Kuh pro Familie”; es soll helfen, die Produktion und den Selbstversorgungsgrad mit Lebensmitteln zu erhöhen. Jeder armen Familie wurde ein Rind zur Verfügung gestellt, welches keine einheimische Rasse ist, aber eine hohe Milchleistung erbringt: ein Holstein-Rind. Ein Landwirt berichtet: “Ich bevorzuge unser Inyambo-Rind, da sein Fleisch und seine Milch besser sind, ich kann es leichter verkaufen, aber vor allem weiß ich, wie ich mich um es kümmern muss! Die Holstein Rinder sind zu teuer im Unterhalt. Das ist eine Rasse, die im Falle einer Dürre nicht überleben würde.”

Was nun zählt, ist das Bewusstsein für lokales Wissen und Traditionen, welche der Modernität und dem sozialen Fortschritt nicht im Wege steht, sondern sie ergänzt!

© PAOLA VIESI / IRRIGATING AN AFRICAN FOOD GARDEN

© PAOLA VIESI

UGANDA
IN UGANDA IST ESSEN EIN ZENTRALES ELEMENT DER KULTUR DER MENSCHEN (KULTURGUT) UND DIENT NICHT NUR DAZU, DIE HERZEN HÖHER SCHLAGEN ZU LASSEN, SONDERN IST EBENSO EIN WIRKSAMES MITTEL DER INTEGRATION JENSEITS VON UNTERSCHIEDEN IN ALTER, STATUS ODER GRUPPENZUGEHÖRIGKEIT...

EINHEIMISCHE ERZEUGNISSE AUF LOKALEN MÄRKTEN

CAROLYNE NAKAKEETO

Uganda ist ein Land von natürlich farbigen, frischen und köstlichen Lebensmitteln, welche von Kleinbauern in traditionellen Anbauweisen erzeugt und von Köchen weiterverarbeitet werden, welche sich ihrer Rolle als Bewahrer von Kultur und dem Wert einer gesunden Lebensweise bewusst sind. Für viele Gemeinschaften, die ohne Mechanisierung auskommen, nimmt Landwirtschaft eine Schlüsselrolle in ihrem Alltag ein. Der Boden ist fruchtbar und dazu geeignet, eine Vielzahl von Früchten und Gemüsen anzubauen. Die saisonalen Regengüsse (Regenzeit) vereinfachen dabei die Arbeit. Die Menschen haben ein starkes Umweltbewusstsein, welches von Generation zu Generation weitergegeben wird. In Uganda haben viele Gemeinschaften auf dem Land den richtigen Weg eingeschlagen. Ihre Arbeit verdient Wertschätzung, Unterstützung und auch Auszeichnung.

DER MARKT DER ERDE: EINE QUELLE FÜR NEUE IDEEN

In diesem vielversprechenden Kontext engagagieren sich Slow Food und das Slow Food Youth Network, um sicherzustellen, dass das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln möglichst weit verbreitet wird und die Produktion von einheimischen Lebensmitteln dazu beiträgt die Rolle der Erzeuger, Köche und Verbraucher neu zu definieren. Eine echte Notwendigkeit besteht darin, die Vermarktung von traditionellen einheimischen Lebensmitteln und der zahlreichen indigenen Erzeugnisse des Landes sowie die Möglichkeit, sie auf dem Markt zu finden, für alle Beteiligten leichter zu machen.

Aus diesem Grund wurde der erste ugandische Markt der Erde in Mukono-Wakiso gegründet. Das war Dank des Engagements des lokalen Netzwerkes möglich, dem viele junge Menschen angehören, die wissen, wie man die Begeisterung der Menschen vor Ort schürt. Der Markt wird von einem Team unterstützt, das in der Lage ist, visionären Projekte umzusetzen, und den einheimischen Erzeugern und ihren Produkten eine Stimme und ein Gefühl von Zuversicht und Hoffnung geben kann. Diese Initiative hat für ein mehr an Integration gesorgt und durch die Bildung von Netzwerken haben Erzeuger mehr Möglichkeiten, den Preis für die Produkte festzusetzen und angemessenen Lohn zu erhalten. Nalugo Rinet, zum Beispiel, erklärt: „Anfangs konnte ich es nicht

© ARCHIVIO SLOW FOOD

glauben, dass es uns gelingen würde, unsere Erzeugnisse und unser Saatgut zu einem höheren, ja zu sehr guten Preis zu verkaufen. Wenn du Direktvermarkter von deinen Erzeugnissen bist, ist das ein tolles Gefühl, du fühlst dich bestätigt."

DURCH LEBENSMITTEL MIT GESCHICHTE UND KULTUR VERBUNDEN

Seinen Enthusiasmus teilt er mit dem Ko-Produzenten Ivan Kasasa, der in Gänze bereit ist, das Konzept der lokalen Lebensmittel aufzugreifen und seine Entscheidungen neu auszurichten. „Wow, was für ein Markt! Ich dachte immer, dass diese Lebensmittel nur in den entlegensten Orten zu finden seien, oder sie sogar ganz verschwunden wären. Wenn ich diese Lebensmittel esse, fühle ich mich mit unserer Geschichte, mit unserer Kultur verbunden, und darauf bin ich stolz!"

Die Vermarktung der einheimischen Produkte durch den *Markt der Erde* hilft der lokalen Wirtschaft der Region, aber nicht nur. Der Markt der Erde ist vor allem ein Ort der menschlichen Kontakte, dem Austausch zwischen jungen und alten Menschen, Köchen und Erzeugern, die alle das gleiche Ziel verfolgen: den Wert der einheimischen Lebensmittel. Umar Kityo, vom örtlichen Jugendnetzwerk meint: „Die Globalisierung hat auch uns erreicht, und bewirkte, dass Lebensmittel wie die Süßkartoffeln oder einige einheimische Bananenarten wie die Ndizi, die Yamswurzel Bagulu und wertvolles lokales Saatgut verschwunden waren. Wir hatten sie fast verloren. Aber es ist nie zu spät: Wir arbeiten jetzt daran, den Trend umzukehren."

„Auch wenn der *Markt der Erde* erst vor Kurzem aus der Taufe gehoben wurde und er momentan nur von drei Personen geleitet wird, konnte der Enthusiasmus dieser drei schon 18 Erzeuger für den Markt gewinnen. So besteht die Hoffnung, dass sich diese Erfahrung auch über Mukono hinaus wiederholt werden kann, und sich so die Kunde vom Wert der lokalen Kultur und der einheimischen Lebensmittel und eine andere Vorstellung von der Zukunft im Rest des Landes verbreitet."

© ARCHIVIO SLOW FOOD

AMERIKA

KOLUMBIEN

DAS PRESIDIO DER GUAJIRO-BOHNE ZEIGT, DASS DURCH DIE WIEDERBELEBUNG EINER PFLANZENART AUCH TAUSENDJÄHRIGES WISSEN AKTIVIERT WIRD: WIE MAN DEN BEGINN DER REGENZEIT VORHERSIEHT, DEN BODEN VORBEREITET, DIE GENAUE ZEIT FÜR DIE AUSSAAT BESTIMMT…

INDIGENE **HÜLSENFRÜCHTE**

LUIS FRANCISCO PRIETO

Manaure ist eine kolumbianische Gemeinde am karibischen Meer im Departement La Guajira, die in *Hundert Jahre Einsamkeit* und andere Romane von Gabriel García Márquez Eingang gefunden hat. Das Geschick der Stadt war bis in die 90er Jahre des letzten Jahrhunderts von der Meersalzgewinnung geprägt.

DIE WAYUU: VON DER INDUSTRIE ZURÜCK AUFS LAND

Die 70er Jahre mit ihrer starken staatlichen Industrialisierung brachten die großen Bergbauunternehmen in diese Region, und mit ihnen tausende von Menschen, die aus den ländlichen Gebieten von La Guajira stammten, überwiegend indigene Wayuu, auf der Suche nach Arbeit; dazu kamen auch die Zulieferer, Dienstleister und Lebensmittelgeschäfte. Die Wayuu passten sich der neuen Kultur an und gewöhnten sich auch an eine andere Ernährung: keine traditionellen Lebensmittel mehr, sondern Reis, Dosenprodukte, Fisch und Krustentiere aus anderen Gebieten, Getränke…

Wie überall in Lateinamerika kam es in den 90er Jahren zu einem Wandel: Privatisierungen, Massenentlassungen, Armut und Rückkehr aufs Land. Die Wayuu kehrten in ihre Gebiete zurück, aber ihr Lebensstil und ihre Ernährungsgewohnheiten hatten sich geändert. Die jungen Leute hatten Mühe, sich wieder der Kultur ihrer Großeltern, dem traditionellen Essen und Geschmack anzupassen. Die Landwirtschaft war verloren gegangen und mit ihr ein Schatz an Grundwissen, um eine Halbwüste, wie es das angestammte Gebiet der Wayuu ist, bestellen zu können.

Als ob das nicht genug wäre, führte der Klimawandel zunehmend häufiger zum Ausbleiben der Regenzeit, und damit verschwanden auch die wild wachsenden Früchte, von denen die Bevölkerung sich ernährte. Die Region trägt daran schwer: 85% der Einwohner von Manaure leben in Armut, und das Überleben der Landbewohner hängt von Lebensmittelspenden ab.

ERFOLGE EINER WIEDERGEBURT

Vor diesem Hintergrund traf Slow Food mit seinen Partnern in Kolumbien – dem Lateinamerika-Zentrum für ländliche Entwicklung sowie Diversidad y Desarrollo – zum ersten Mal Agustín Rosendo Uriana: ein junger Lehrer in der traditionellen Ishashimana-Gemeinschaft und Wayuu-Führer.

Diese Gemeinschaft besteht aus 53 Familien, aber in die traditionelle Schule

© JULIA TOVAR

© ANDREA AMATO

kommen tagsüber rund 1600 Kinder aus den nahen Dörfern. Die Schule steht im Zentrum des Projekts, das laut Agustín aus zwei Phasen besteht: Die erste war das Auffinden und Wiederbeleben der vom Aussterben bedrohten traditionellen Produkte, um sie für die Mitglieder der Gemeinschaft zugänglich zu machen. Die zweite Phase soll daran anschließend der Wiederaufbau der Ernährungskultur sein, in den alle Mitglieder der Gemeinschaft einbezogen werden.

Die Bewohner von Ishashimana haben sieben Produkte benannt, die in die Arche des Geschmacks aufgenommen wurden, darunter die Guajiro-Bohne – genauer die vielen Bohnensorten, die für die Wayuu das Grundnahrungsmittel sind. Durch das Projekt wurden das Saatgut und die alten Anbautechniken wieder belebt, wobei auch die ältere Generation mit einbezogen wurden. Heute werden neue Produktionstechniken mit den traditionellen kombiniert, auch um gegen die Folgen des Klimawandels gerüstet zu sein.

Schwieriger wird es sein, die Ernährungskultur wiederaufzubauen. Das Ausbleiben der Regenfälle und damit der Wildfrüchte haben die Unterernährung der Bevölkerung im Alta Guajira verstärkt. «Auch hier, mit mittleren Guajira, regnet es fast nicht mehr», erklärt Agustín, «aber wir können das Grundwasser nutzen, um Gemüse anzubauen und die Nutzung von Wildfrüchten zu fördern. Es ist nicht einfach, Gemüse in die Familiengärten einzuführen, daher setzen wir sehr auf den Schulunterricht der Kinder.» Der Schulgarten bezieht zahlreiche Schüler, ihre Lehrer und das ganze Dorf in kulturelle und produktive Tätigkeiten ein. Heute wird das Projekt von Ishashimana in sechs weiteren Dörfern eingeführt.

«Eine Art zu erhalten bedeutet viel mehr als nur das: es bedeutet, ein tausendjähriges Wissen zu erhalten, zu lernen, wie man den Beginn der Regenzeit vorhersieht, wie man den Boden vorbereitet, die genaue Zeit für die Aussaat bestimmt… Ein Teil dieses Wissens ist verloren gegangen, einen anderen haben wir dank der Umfragen unter den alten Leuten bewahrt, und dann durch neue Techniken ergänzt, um – mit Regenwürmern und Tierdung – den Boden zu verbessern.»

Heute ist die Guajira-Bohne ein Presidio, das im Zeichen von Ernährungssicherheit und -souveränität auch weitere Aktivitäten nach sich zieht, um die traditionellen Lebensmittel der Wayuu wieder zu nutzen. Agustín und seine Gemeinschaft vermitteln den Nachbardörfern, wie sie ihr kulinarisches Erbe bewahren und in Wert setzen können.

USA

IN DEN USA WERDEN 90% ALLER SPEISEFISCHE IMPORTIERT, UND DIE HÄLFTE DAVON IST ZUCHTFISCH. DIE KAMPAGNE SLOW FISCH WILL DAS VERÄNDERN: SIE ENGAGIERT SICH FÜR EINE KORREKTE BEWIRTSCHAFTUNG EINES DER WICHTIGSTEN GEMEINGÜTER – NÄMLICH DES MEERES – UND WERTET DIE ARBEIT DER KLEINFISCHER AUF.

LERNEN SIE IHREN **FISCHER KENNEN!**

MICHÉLE MESMAIN UND MARCO MARANGONI

Lernen Sie Ihren Fischer kennen! Lernen Sie Ihren Fisch kennen! Das waren zwei Schlüsselthemen beim Treffen der Slow Fish Gemeinschaft während der Veranstaltung „Slow Fish 2016, Gateways to the Americas“ in New Orleans, an der Fischer, Köche, Forscher, Studenten und Aktivisten aus ganz Nordamerika teilnahmen.

WELCHEN FISCH ESSEN WIR?

Geschichten, Gerichte, aber auch Musik und Kunst haben gezeigt, wie wesentlich diese Kampagne für die kleinen Fischereigemeinschaften ist – gerade in diesem historischen Zeitpunkt, an dem die Ökosysteme sich immer schneller verändern, die Privatisierungspolitik der Gemeingüter stärker um sich greift und der Verbraucher immer weiter vom Fischer entfernt ist.

Weltweit befindet sich die Fischerei in einer Krise, vor allem in den USA, wo mehr als 90% des verzehrten Fisches importiert werden und die Hälfte davon nach jüngsten Statistiken aus Aquakulturen stammt. Die Verbraucher wissen häufig nichts über die Herkunft der Zuchtprodukte oder darüber, ob für die Zucht und Verhütung von Krankheiten Hormone oder Antibiotika eingesetzt wurden, weil die Etiketten täuschen oder ganz fehlen. Hier hat die Kampagne eine wichtige Aufgabe, denn es besteht dringender Bedarf an Aufklärung und an Veranstaltungen, die nicht nur von unterschiedlichen Erfahrungen berichten, sondern auch gemeinsame Lösungen für die täglichen Herausforderungen der Fischer unabhängig von ihrer Herkunft erarbeiten und zwischen Fischern, Köchen und Verbrauchern wieder lebendige Beziehungen herstellen.

© MARCO DEL COMUNE / OLIVER MIGLIORE

FISCHER UND VERBRAUCHER VERBÜNDEN SICH

Slow Fish ist der Beweis dafür, dass es möglich ist, ein gesundes System wiederaufzubauen, das auf der Beschaffung von lokalen Fisch zu einem erschwinglichen Preis basiert und gleichzeitig die lokalen Fischer unterstützt. Wie zum Beispiel Kerry Marhefka, die zusammen mit ihrem Mann Mark in Mount Pleasant in South Carolina, nicht weit von Charleston, Abundant Seafood eröffnet hat. Viele Jahre lang führten die beiden ihren Betrieb konventionell, indem sie jeden Tag so viel Fisch wie möglich fingen und den ganzen Fang einem einzigen Händler übergaben.

Dann, im Jahr 2000, begannen Kerry und Mark darüber nachzudenken, wie sich die aktuelle Fischereipolitik künftig auf ihren Betrieb auswirken würde; sie erkannten, dass die Fischbestände sich in Zukunft drastisch reduzieren würden, weil das Gemeingut nicht sorgfältig bewirtschaftet wird. Aber wie kann man anfangen, weniger zu fischen und dennoch ein ordentliches Auskommen zu haben? Für Kerry und Mark war die Lösung, die Wertschöpfungskette abzukürzen und einen Schritt zu überspringen. Sie beschlossen, ihren Fang nicht mehr zum Händler zu bringen, sondern ihn direkt an die Restaurants in Charleston zu verkaufen.

In kurzer Zeit erwies sich diese Entscheidung als erfolgreich, und als nächsten Schritt bauten sie 2010 eine von den Verbrauchern unterstützte Fischergemeinschaft (*Community Supported Fishery*) auf, die zweimal im Monat über 300 Familien des Ortes mit frischem Fisch versorgt. Die Ursachen für Unsicherheit und Sorge sind heute zwar noch nicht völlig verschwunden, das ist wahr, und die Zukunft des Meeres – ebenso wie die der zukünftigen Fischergenerationen – ist keineswegs gesichert. Und dennoch zeigt die Geschichte von Kerry und Mark, dass es möglich ist, sich verantwortungsvoll an den Wandel anzupassen. Ihr Erfolg ist ein kollektiver Erfolg, denn er verpflichtet nicht nur die Fischer, sondern bezieht auch die Köche ein, die den frischen Fisch verwenden und ihren Gästen anbieten, sowie die Verbraucher, die bereit sind, für ein hochwertiges, frisches, lokales Produkt mehr zu bezahlen.

© MARCO DEL COMUNE / OLIVER MIGLIORE

BRASILIEN, ECUADOR, ARGENTINIEN, MEXICOS
DAS PROJEKT DER SLOW FOOD ALLIANZ DER KÖCHE HAT 2014 LATEINAMERIKA ERREICHT UND VON DEN STRÄNDEN MEXIKOS AUS ENORMES INTERESSE IM GANZEN NETZWERK ERREGT: JETZT STEHT DIE ALLIANZ VOR IHRER OFFIZIELLE EINFÜHRUNG IN BRASILIEN, ECUADOR UND ARGENTINIEN.

KÖCHE **IM NETZWERK**

INTERVISTA A PERLA HERRO, DANIEL LOPEZ AGUILAR, CLAUDIA MATTOS UND ESTEBAN TAPIA

© ARCHIVO SLOW FOOD

Die Menschen schließen sich der Allianz aus ganz verschiedenen Gründen an. Manche, wie die argentinische Köchin Perla Herro, haben sich schlicht in das Projekt verliebt, während sie bei Terra Madre mit anderen Köchen aus ihrem Heimatland kochte; die Brasilianerin Claudia Mattos und der Mexikaner Daniel Lopez Aguilar ziehen aus dem Projekt einen Motivationsschub und sehen in der Allianz die Möglichkeit, eigene Ideen zu verwirklichen; andere, wie Esteban Tapia aus Ecuador, schlossen sich dem Projekt an, weil sie einerseits die Schwierigkeiten der Kleinbauern kennen, sich einen Markt zu erschließen, und andererseits regionale Qualitätsprodukte suchten. Die Allianz ist für Esteban wie eine Brücke, nämlich die Chance, vorbildliche Kleinerzeuger mit lokalen Köchen und Wirten zusammenzubringen.

KOCHEN HEISST KENNEN

Tatsächlich ist es für Köche sehr wichtig, die Erzeuger zu kennen, die sie mit Rohstoffen beliefern. Für Claudia Mattos gehört dies sogar wie eine Zutat zur ihrer Arbeit: «Die Herkunft der Lebensmittel, ihre Erzeuger, ihre Produktionsweise zu kennen, sind wesentliche Zutaten für eine hochwertige, vertrauensbasierte Küche.»

Das Dazugehören zum Slow Food Netzwerk bereichert die Köche. Auch die erfahrensten kennen vielleicht nicht alle seltenen lokalen Arten und Spezies, die kaum jemand mehr nutzt. Perla Herro erzählt zum Beispiel: «Bevor ich dem Netzwerk beitrat, wusste ich von einigen Produkten durch meine Arbeit in Buenos Aires, aber dann hat sich mein Wissen um die biologische Vielfalt vergrößert und auch eine menschlichere Dimension hat dazu gewonnen, als ich das Lande-

sinnere meiner Heimat erkundete.» Dabei hat die Köchin viel neues erfahren, zum Beispiel beim Besuch der indigenen Gemeinschaften im argentinischen Chaco besuchte und mit den Frauen kochte und dabei lokale Rezepte und Arten kennen lernte. Bei ihrer Rückkehr nach Buenos Aires stellte sie sich der Herausforderung, diese traditionellen Produkte in die Spitzenküche einzuführen.

Rezepte kreativ zu verändern und den Gästen unbekannte (oder vergessene) Produkte anzubieten, ist nicht immer einfach, aber für einen neugierigen Koch gehört es einfach dazu. Daniel Lopez Aguilar erzählt, dass sich viele solcher Produkte hervorragend in seine Gerichte integrieren ließen und Zutaten ersetzten, die er früher nutzte. In anderen Fällen regten sie ihn an, neue Rezepte zu kreieren, um sie so recht zur Geltung zu bringen. Diese Kunst wird in der Küche von Claudia Mattos zur Meditation:«*Namorar*, in Einklang mit einer neuen Zutat zu treten, ist immer eine Herausforderung. Je geduldiger und sorgfältiger ich beobachte, desto besser werden die Ergebnisse.»

Dank der Leidenschaft dieser Köche wird das Wissen um diese Produkte wiederbelebt, und damit erfährt die Arbeit jener Bauern, die sich weigern, Kompromisse mit einem System einzugehen, das Geschmack und Wissen gleichschalten will, endlich Anerkennung, auch dies auch wirtschaftlich.

© ARCHIVO SLOW FOOD

KOCHEN HEISST BEZIEHUNGEN KNÜPFEN

Nach Daniel sind «die Köche in der Produktionskette der Lebensmittel das Glied, das gleich nach den Bauern kommt – was aber nicht alle erkennen». Esteban Tapia fügt hinzu: «Das schwierigste ist, zu verstehen und zu zeigen, dass unsere Kaufentscheidungen direkt die Produktionssysteme und damit die Natur beeinflussen. Das ist unsere Stärke: Zu Ko-Produzenten zu werden, eine bestimmte Art der Produktion mit unseren Entscheidungen zu unterstützen. Der große kollektive Wandel geht mit kleinen individuellen Schritten vor sich.»

Köche und Erzeuger, Köche und Verbraucher, und dann auch die Köche im Bündnis untereinander. Mit dem auch nur ideellen Anschluss an die Allianz kann es gelingen, das Image der Köche zu verändern, das gewöhnlich in den Medien vermittelt wird - nämlich dass Köche überwiegend Männer und überwiegend Einzelkämpfer seien, die nicht zur Gemeinsamkeit neigen. Dagegen sagt Perla: «Wir Köche sind immer in der Gruppe. Es gehört zur menschlichen Natur, gemeinsam zu kochen, schon als Kinder machen wir das mit der Familie, später in unserer Berufsausbildung und in den Küchen der Restaurants. Gemeinsam lernen wir, inspirieren uns gegenseitig, teilen Lieferanten und Kochtechniken. Ein Koch allein vor seinem Herd ist nicht ein Tausendstel von einem Koch, der ein Netzwerk aufbaut.»

© ARCHIVO SLOW FOOD

KUBA

GUTE, SAUBERE, FAIRE… UND SONNENERZEUGTE LEBENSMITTEL: DIE KUBANISCHE ERFAHRUNG ZEIGT, DASS EINE LEBENSMITTELRODUKTION UND DAMIT EINE ERNÄHRUNG MÖGLICH IST, DIE VON FOSSILEN BRENNSTOFFEN UNABHÄNGIG IST UND AUF ERNEUERBARER ENERGIE BASIERT.

PRODUKTE **DER SONNE**

ALEJANDRO MONTESINOS LARROSA

Die Nahrung steht im Mittelpunkt des menschlichen Lebens: Der Mensch ist das einzige Tier, das kocht und, wie Mark Twain sagte, «das isst, ohne Hunger zu haben, das trinkt, ohne Durst zu haben und das spricht, ohne etwas zu sagen zu haben». Lebensmittel sind so zentral für unser Leben und unsere Kulturen, dass alle Menschen genügend davon zur Verfügung haben sollten und dies aus nachhaltiger Produktion.

MIT WELCHER ENERGIE WERDEN LEBENSMITTEL HERGESTELLT?

Wir brauchen und kaufen jeden Tag Lebensmittel, aber häufig vernachlässigen wir Aspekte wie die Energie, mit der sie hergestellt werden. Energie wird in der Debatte über das Agrar- und Lebensmittelsystem meist auf den letzten Platz verbannt, obwohl Nachhaltigkeit von vielen politischen Entscheidungsträgern gefordert wird. Der Großteil unseres Energiebedarfs wird von fossilen und nuklearen Brennstoffen gedeckt, wir sind abhängig von einem wenig nachhaltigen System, das den Klimawandel stark beeinflusst. Die Verbindung zwischen Energie und Lebensmitteln ist evident, genauso wie die Verbindung zwischen diesen beiden und der wirklichen Macht: Wer den Zugang zu Essen und Energie beherrscht, hat die Macht.

Diese Konstellation kann verändert werden, wenn die Nutzung erneuerbarer Energiequellen demokratisiert und Solargeräte und -technologien subventioniert werden. Ernährungssouveränität erfordert unvermeidlich die Anwendung der Prinzipien der Permakultur und Agrarökologie (im familiären und genossenschaftlichen Bereich), während Energieunabhängigkeit nur erreicht werden kann, wenn man auf erneuerbare Energiequellen im Kontext nachhaltiger lokaler Entwicklung zurückgreift.

In diesem Sinne ist es nützlich, Gemeinschaften aufzubauen, deren Mitglieder sich für die Produktion von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln einsetzen, aber nicht nur das. Wir müssen auch den Aufbau von energieunabhängigen Gemeinschaften fördern, ausgehend von den erneuerbaren Quellen. Nachdem die UNO das Jahr 2014 zum Jahr der familiären Landwirtschaft ausgerufen hatte, müssen wir darauf bestehen, ein Jahr der familiären Energie zu widmen, um die erneuerbaren Quellen fördern zu können: Solarthermie, Photovoltaik, Windenergie, Wasserkraftwerke, Biomasse u.a.

DIE ERFAHRUNG DER KUBANISCHEN BAUERNHÖFE

Auf Kuba sind gute, saubere und faire Lebensmittel nicht nur Ziel, sondern schon Realität: Die Beispiele der Finca del Medio oder Finca Marta 20 km vor Havanna zeigen, dass es möglich ist, nur mit sauberen, erneuerbaren Energiequellen Lebensmittel zu erzeugen. Beide Höfe decken den größten Teil ihres Energiebedarfs selbst mit Biogasanlagen, Windmühlen, hydraulischen Winden, Solar-Pumpsystemen und anderen geeigneten Technologien. Gleichzeitig haben sie Lebensmittelunabhängigkeit erreicht, denn sie versorgen nicht nur die Familien, die auf dem Hof leben und arbeiten, sondern auch immer mehr Menschen, die ökologisch hochwertige Produkte wollen. Die Finca del Medio ist inzwischen zu einer Schule für Agrarökologie geworden, die jedes Jahr tausende von Besuchern empfängt; Finca Marta dagegen hat ein Vertriebsnetz für Bioprodukte in der Hauptstadt aufgebaut, das bei den bekanntesten *Paladares* der Stadt geschätzt ist. Die beiden Betriebe sind nicht nur für Kuba, sondern auch weltweit beispielhaft.

In *Patria es humanidad* sagt der kubanische Nationalheld José Martí, dass der Mensch eine neue Sonnenkultur braucht, die auf Fixpunkten basiert wie dem Wandel der Energiestruktur, dem gleichberechtigten Zugang zu Bildung, Ernährungssicherheit für alle mit ökologischer Landwirtschaft, Umsetzung eines präventiven Gesundheitssystems, das traditionelles Wissen einschließt, das Recht auf ein erfülltes Leben im Einklang mit den natürlichen Prozessen, die Stärkung der zwischenmenschlichen Beziehungen und denen zwischen den Völkern im Zeichen von Ethik, Solidarität und Liebe.

Wir sind sicher, dass wir keine guten, sauberen und fairen Lebensmittel erhalten, wenn wir die Energiequellen für ihre Erzeugung nicht ändern. Nur wenn sie mit erneuerbarer Energie hergestellt werden, werden es „sonnige“ Produkte sein.

ICH SCHÜTZE **DIE ZUKUNFT**

FOTOS VON MARCO DEL COMUNE UND OLIVER MIGLIORE

«Wir sind ein internationaler Verein mit 100.000 Mitgliedern, aber unsere Bewegung ist noch viel größer: Sie umfasst das ganze Netzwerk von Terra Madre und Millionen Aktivisten, ehrenamtliche Helfer, Verbraucher und Lebensmittelerzeuger in 160 Ländern. Wenn alle, denen die Zukunft der Projekte von Slow Food am Herzen liegt, sich für ihre Unterstützung einsetzen, können wir weiterarbeiten, um eine bessere Welt aufzubauen, gute, saubere und faire Lebensmittel für alle zu fördern und die biologische Vielfalt überall auf der Welt zu schützen.» Carlo Petrini

Bei Terra Madre Salone del Gusto in Turin hat Slow Food über 7.000 Menschen aus über tausend Lebensmittelgemeinschaften als Vertreter des großen Netzwerks von Terra Madre versammelt. Millionen Menschen – Bauern, Hirten, Fischer, Köche, Lehrer, Studenten – setzen sich in über 160 Ländern dafür ein, eine Landwirtschaft zu ändern, die der Umwelt und unserer Gesundheit schadet, die Schande der Lebensmittelverschwendung auszulöschen, die biologische Vielfalt zu retten, den Kleinerzeugern zu helfen, die in den ländlichen Gebieten in aller Welt Widerstand leisten.

In nur 70 Jahren hat das Industriesystem, das auf Land und Viehzucht angewandt wird, ein Drittel der Nutztierrassen und 75% der Pflanzenarten ausgelöscht, die von Bauern in 10.000 Jahren Landwirtschaftsgeschichte selektioniert wurden. Diese Landwirtschaft schadet der Umwelt und unserer Gesundheit.

Slow Food hat sich in diesen Jahren mit konkreten Projekten für den Schutz der biologischen Vielfalt eingesetzt, so mit den 500 Presidi (die über 15 Tausend Erzeuger einbeziehen) oder den 2.500 Gärten in Afrika. Diese Projekte haben das Leben von sehr vielen Menschen zu ändern vermocht.

Entdecken Sie mit uns die Gesichter der Menschen, die mit dem Anbau, der Tierzucht, der Zubereitung die biologische Vielfalt in ihrem Land schützen und sich für eine bessere Zukunft einsetzen. Helfen Sie uns, ihren Kampf zu unterstützen.

01. AMINA DUBA TENDE, KENIA

01

02. GORDANA RADOVANOVIC, BOSNIEN-HERZEGOWINA
03. MARIAN POPOIOU, RUMÄNIEN
04. IMANUL HUDA, INDONESIEN
05. DAVOR RAPIC UND MATJA MUNJIZA, KROATIEN
06. LASIYO SYAIFUDIN, INDONESIEN

07. ALTANSUKH TUMEE, MONGOLEI
08. OYUN-ERDENE BOLDBAATAR, MONGOLEI
09. LESLIE DENNIS HOOK UND NOVA MAXIME KIM, USA
10. GALINA MILANOVA UND RADOSTINA DONEVA, BULGARIEN

11

12

13

14

15

11. KHALIL KHALILOV UND ESMA KHALILOVA, UKRAINE
12. HABIBA AILO ADAN, KENIA
13. YUGUI WEI, CHINA
14. TAEKA NAKANO, JAPAN
15. IARDALIN KHARBHOI, INDIEN

16. DAI KITABAYASHI, JAPAN
17. MARINA TSOY, USBEKISTAN
18. ELLIAS YESAYA, INDONESIEN
19. MUHAMMED SLAMA SALIM SLAMA, ÄGYPTEN
20. NEMANJA BOJICIC, SERBIEN
21. MELISSA NELSON, USA

22

23

24

25

22. FATIMA ABU MAHFOUZ, JORDAN
23. PRIDDY ADUSAH, SELASSIE ATADIKA, BENEDICTA OFOSUAA, GHANA

26

27

28

24. JANHUI QI, CHINA
25. CARLO PETRINI, ITALIEN
26. ISABELLE OBERLIN, SCHWEIZ
27. KAZUMI OISHI, JAPAN
28. LISA ABREGU ARROYO, PERU
29. IRIENU EUSEBIO DA LUZ, KAP VERDE

29

© DIKASEVA

ASIEN UND OZEANIEN

© MARCO DEL COMUNE / OLIVER MIGLIORE

CHINA

FÜR DIE CHINESISCHE LANDWIRTSCHAFT IST DIE WIEDERHERSTELLUNG EINER HARMONISCHEN BEZIEHUNG ZUR NATUR EINE UNGLAUBLICHE CHANCE – NICHT NUR MIT BLICK AUF LEBENSMITTEL, SONDERN AUCH MIT BLICH AUF KULTURELLE UND SOZIALE ASPEKTE.

LÄNDLICHER WIEDERAUFBAU **TRIFFT SLOW FOOD**

ZHANG LANYING

Seit siebentausend Jahren züchten die Chinesen Seidenraupen, und die Nutzung von wildem Reis begann vor 6.400 Jahren. Noch heute ist China eine antike Agrargesellschaft mit einem großen Anteil an ländlicher Bevölkerung, und die Landwirtschaft ist von zentraler Bedeutung für die Wirtschaft des Landes. Die traditionelle chinesische Landwirtschaft steht im Einklang mit der Natur und verbindet traditionelles Wissen, Kultur und Technik: Auf dieser Basis entwickelte sich die orientalische Kultur und Gesellschaft.

Als China 1910 seinen Modernisierungsprozess begann und das Land industrialisierte und urbanisierte, bezahlten die ländlichen Gebiete weitgehend die Zeche für die wirtschaftliche Entwicklung. Auf der einen Seite beginnender Wohlstand, auf der anderen eine Krise, die nach und nach zur Knappheit und Erschöpfung der Ressourcen, Umweltverschmutzung, ökologischem Ungleichgewicht und vielem mehr führte. Die Umwelt wurde immer stärker belastet, und der Zustand von Flüssen, Böden, Atmosphäre hat sich deutlich über die als sicher geltenden Höchstwerte hinaus verschlechtert. Dazu kommt die soziale Situation: junge Menschen wanderten zunehmend in die Städte ab und ließen die Alten, Frauen und Kinder zurück.

Heute ändern sich die Dinge glücklicherweise langsam, denn auf den Kollaps folgt nun eine Phase des vernüftigen Wideraufbaus. Die Neue Bewegung des ländlichen Wiederaufbaus ist inspiriert von dem gesellschaftlichen Wandel, den eine Gruppe chinesischer Intellektueller in den zwanziger Jahren des 19. Jahrhunderts einzuleiten versuchte. Ihr Ziel war es, die ländlichen Gebiete und Traditionen wiederzubeleben, denn nur so würde das Land wieder aufleben können.

Im Laufe der Zeit und nach einer intensiven Experimentierphase vor allem bei jungen Leuten hat die Bewegung des ländlichen Wiederaufbaus erkannt, dass das soziale Gewebe auf dem Land von Grund auf erneuert werden muss. Dazu werden selbständig organisierte bäuerliche Genossenschaften aufgebaut. Wesentlich dabei ist das Engagement und die Unterstützung von jungen Menschen, die häufig als ehrenamtliche Helfer in die Dörfer gehen, um dort die Genossenschaften mit aufzubauen und die Anlage von ökologischen Bauernhöfen und Ökodörfern sowie die Entwicklung des biologischen Anbaus zu begleiten.

Sehr wichtig für den neuen ländlichen Wiederaufbau sind agrarökologische Arbeitsweisen, die ein nachhaltiges Gleichgewicht zwischen Natur und Landwirtschaft, die Bewahrung der biologischen Vielfalt sichern sollen. Nicht zuletzt war die Bewegung von Anfang an davon überzeugt, dass städtische und ländliche Gebiete sich gegenseitig unterstützen und so fruchtbare Beziehungen zwischen Landwirten und Verbrauchern entstehen können.

Dies alles kann durch Arbeit an Universitäten zustande gebracht werden und dadurch, dass man Jugendliche zu ehrenamtlicher Arbeit ermutigt, dass man Verbesserung der Rechte der Bauern und sozial benachteiligter Gruppen vorantreibt, Wanderarbeitern hilft, sich in urbane Umgebungen zu intergieren, und indem man die Gemeinschaftshofbewegung zur Unterstützung der Landwirtschaft aufbaut und zur Wiederbelebung der ländlichen Kultur beiträgt.

© MARCO DEL COMUNE / OLIVER MIGLIORE

Auf der Basis eben dieser Voraussetzungen haben die Bewegung für den ländlichen Wiederaufbau und Slow Food einen fruchtbaren Boden für ihre Zusammenarbeit gefunden. Beide setzen sich für ein alternatives Produktions- und Konsumsystem ein, beide verfolgen einen ganzheitlichen Ansatz, wenn es um Probleme der Produktion, des Marktes und des Konsums geht, beiden liegt die biologische Vielfalt und der Schutz von Saatgut und traditionellen Arten am Herzen. Noch wichtiger ist, dass beide den Menschen und die bäuerliche Landwirtschaft in den Mittelpunkt stellen.

Beim Bauernmarkt in Chongqing, der ähnlichen Grundsätzen folgt wie die Märkte der Erde von Slow Food, können sich Erzeuger und Verbraucher treffen und Meinungen austauschen. Wir beginnen zusammenzuarbeiten und uns ist klar, welchen Schwierigkeiten wir auf diesem Weg begegnen können. Da ist das Problem, dass die Produktionsstandards in China sehr vielfältig sind – sie reichen vom niedrigsten Niveau bis zum höchsten ökologischen Produktionsstandard –, so dass die Kennzeichnung sehr komplex ist und Unsicherheit bei den Verbrauchern entsteht. Es ist darüber hinaus nicht einfach, Nachwuchs für die Arbeit auf dem Land zu finden, dafür zu sorgen, dass die Familien die gastronomischen Traditionen bewahren, die mit einem erschreckenden Tempo zu verschwinden scheinen… Mit der Schaffung von Bauernmärkten auf dem Land haben wir das Gefühl, auf dem richtigen Weg zu sein, um wieder einen Kontakt und ein Vertrauensverhältnis zwischen Verbrauchern und Erzeugern aufzubauen.

© ALBERTO PEROLI / MARKT IN MALI

THAILAND
EIN GUTES GESPÜR FÜR CHANCEN KANN DAS GESCHICK EINER GEMEINSCHAFT RADIKAL VERÄNDERN. LEE HAT DEN KAFFEE VON DEN BERGEN DER AKHA „GEHOLT“, UND SEINE ANSTRENGUNGEN HABEN SICH GELOHNT

DER KAFFEE DER AKHA

INTERVIEW MIT LEE AYU

Wir haben ihn bei Terra Madre 2014 kennen gelernt, ihn beim Event Terra Madre Youth – We Feed the Planet – im vergangenen Jahr und auch bei Terra Madre 2016 wiedergetroffen: Der junge Mann heißt Lee Ayu und stammt aus Maejantai, einem kleinen Dorf im Norden Thailands, das in einem Naturpark liegt. Hier lebt der indigene Stamm der Akha, dem auch Lee angehört. In diesem abgelegenen Winkel der Welt hat man nicht leicht die Gelegenheit zu studieren, zu reisen und mit anderen Ideen und Kulturen in Kontakt zu treten. Dank seiner starken Motivation ist es Lee aber gelungen, seinen Traum zu verwirklichen und die Lebensbedingungen in seinem Dorf zu verbessern, indem er die Produktion und den Handel mit Kaffee angeregt hat.

«Ich stamme aus einer sehr bescheidenen Familie, und für mich bestand die einzige Bildungsmöglichkeit darin, die Tempelschule zu besuchen, die auch Unterkunft bietet und kein Schulgeld verlangt. Nach dem Abitur stand ich dann an einem Scheideweg: Ich konnte entweder versuchen, an der Universität zu studieren, obwohl ich weder Geld noch besondere akademische Verdienste hatte, oder nach Hause zurückkehren und auf dem Hof meiner Familie mitarbeiten.» Am Ende entschied sich Lee für das Studium und ging in die Stadt auf der Suche nach Ausschreibungen für Stipendien, bis er einen Platz an der Universität Chiang Mai fand, wo er sich immatrikulieren und erfolgreich Englisch studieren konnte. Nach dem Studienabschluss fand er sofort eine Stelle bei der Child’s Dream Foundation, einer internationalen Hilfsorganisation für Kinder, bei der er die nächsten drei Jahre arbeitete. Und in dieser Zeit begeisterte sich Lee für Sozialarbeit und erkannte die Notwendigkeit, Kindern zu einer besseren Zukunft zu verhelfen.

«Als ich meine Familie in Maejantai besuchte, sah ich, dass die Situation sich seit meinem Fortgang nicht verändert hatte. Die Dorfbewohner hatten große Mühe, ihre Kinder zur Schule zu schikken, und die meisten Kinder begannen sehr früh zu arbeiten, um zum Familieneinkommen beizutragen. Damals fühlte ich mich sogar schuldig, weil ich die Chance zum Studium gehabt hatte. Ich wollte keine seltene Ausnahme, kein Privilegierter sein. Mir wurde klar, dass es Zeit war, nach Hause zurückzukehren und zu versuchen, die Lebensbedingungen im Dorf zu verbessern, um den Kindern unseres Stammes die Hoffnung zu geben, studieren und neue Erfahrungen machen zu können, wie in meinem Fall». Und so kehrte Lee zum Erstaunen seiner Eltern und seiner Freunde in sein Dorf zurück und blieb.

«Ich stellte fest, wie produktiv das Dorf war: Die Bauern bauten seit jeher verschiedenes Gemüse, Obst und Reis für ihre eigene Ernährung und für einen winzigen lokalen Markt an. Aber da war noch etwas anders, das meine Aufmerksamkeit erregte: die Kaffeepflanze, die es dort gab, die aber völlig unterschätzt war.» Obwohl die Kaffeepflanze sich in der Tat sehr gut an das Klima der nordthailändischen Berge anpasst, hatten die Akha sich nie regelmäßig mit dem Anbau und der Verarbeitung von Kaffee befasst.

«Ich hatte die Idee, die Kaffeeverarbeitung einzuführen, denn ein hochwertiges Produkt würde den Bauern wirtschaftlich einen guten Erfolg bringen, ohne sie jedoch zu zwingen, die anderen Produktionen aufzugeben, denn diese sollten weiterhin das produktive Gleichgewicht des Dorfes garantieren. So gründete ich 2007 die Firma Akha Ama Coffee und versuchte, verschiedene Bauern aus meiner Umgebung einzubeziehen. Am Anfang waren wir nur wenige, die daran glaubten, aber inzwischen sind wir über zwanzig, unser Kaffee wird besser und verbreitet sich im Land, und wir erhalten sogar internationale Anerkennung.»

Lee wurde bei dieser Tätigkeit von mehreren Freunden unterstützt, die er auf seinem Weg kennen lernte: so stellte der Koch Andy Ricker, als er von dem Projekt erfuhr, den Kontakt zu mehreren amerikanischen Kaffeeröstern her und unterstützte seine Studienreisen ins Ausland. Heute kann man sehen, dass sich die wirtschaftliche Lage des Dorfes langsam, aber stetig verbessert und dass bereits viel mehr Kinder zur Schule gehen als früher. Dies ist im Wesentlichen einem jungen Mann zu verdanken, der an seine Heimat geglaubt hat und dem es gelungen ist, eines der dort heimischen Produkte auf den Markt zu bringen, ohne die natürlichen Ressourcen auszubeuten, ohne negative Einflussnahme. Denn der Kaffee der Akha hat einen Markt, und er wird zu einem fairen Preis verkauft. Er ist eine wichtige Ressource für die Gemeinschaft.

EUROPA

TÜRKEI

SILE IST EIN KLEINER ORT AN DER PERIPHERIE VON ISTANBUL. HIER EINEN MARKT DER ERDE ZU GRÜNDEN, BRACHTE NICHT NUR DEN BAUERN ZAHLREICHE VORTEILE, SONDERN DEM GANZEN GEBIET, DA NUN WENIGER JUNGE MENSCHEN IN DIE GROSSSTADT ZIEHEN WOLLEN…

DER MARKT IST DER ORT **DES MUHABBET**

FRANCESCO MARTINO

«Für uns war und ist der Markt zu allererst der Ort des *Muhabbet*». Tumay Imamoglu ist die Seele des Marktes der Erde in Şile, einer kleinen Hafenstadt an der türkischen Schwarzmeerküste ein paar Dutzend Kilometer nördlich von Istanbul. Er verwendet ein uraltes Wort, das den ganzen türkischen Sinn für Geselligkeit in sich birgt, *Muhabbet*: leichte Konversation, die das Vergnügen am Zusammensein, aber auch den Austausch von Gefühlen, Ideen und, selbstredend, Produkten voraussetzt.

ERZEUGER AUS SILE, TÜRKEI

«Die Idee, einen Markt der Erde in Şile zu gründen, entstand 2011. Damals boten die lokalen Landwirte, die vor allem aus den Dörfern des Verwaltungsgebietes kamen, ihre Produkte auf der Straße unter sehr behelfsmäßigen Bedingungen an. Wir wollten einen organisierten Bereich für den Verkauf einrichten, aber auch die Chance ergreifen und auf neue Herausforderungen reagieren.» Chancen und Herausforderungen tragen in Şile denselben Namen: Istanbul. Şile, das heute zur „äußeren Peripherie" einer Großstadt mit über 15 Millionen Einwohner gehört, kann Istanbul nicht ignorieren.

«Im Sommer wird Şile von Touristen überschwemmt, die bei ihrem Sonntagsausflug den Strand genießen wollen. Bis zu zwei Millionen Besucher an einem Tag!» erklärt Fatma Denizci, Biolandwirtin und ebenfalls eine tragende Säule des Marktes. «Immer mehr Istanbuler erwerben außerdem Land in der Umgebung, um Villen und Ferienhäuser zu bauen – dieses Land geht der Landwirtschaft verloren. Die Gefahr ist, die tausendjährige Beziehung unseres Volks zu seinen Wurzeln zu zerstören». Der Markt der Erde ist ein zentrales Instrument der Strategie dies zu verhindern. Mit einem Beitrag der lokalen Verwaltung wird eine neue Freizeitfläche im Zentrum des Städtchens mit Ständen und Marktbuden bestückt. Eine bessere Organisation und dazu die Entscheidung, den Markt sowohl freitags als auch sonntags zu veranstalten, führten gleich zu bedeutend höheren Einkünften für die Erzeuger. Was für ein Ergebnis!

© IVO DANCHEV

© IVO DANCHEV

© IVO DANCHEV

«Der Prozess wirkt sich auf mehreren Ebenen positiv aus. Die Verbraucher haben die Sicherheit, Produkte zu kaufen, die nach einem strengen Produktionsprotokoll erzeugt werden, das alle Erzeuger auf dem Markt unterzeichnet haben. Kurz gesagt, sie wissen, was sie essen», sagt Fatma lächelnd. «Andererseits bedeuten höhere Einkünfte für die Erzeuger auch mehr bestelltes Land, weniger vom Zement platt gemachte Felder. Und ein weiterer wichtiger Faktor: Weniger junge Leute ziehen in die Großstadt, während es im Umland eine starke Landflucht aus den Dörfern gibt.»

Für die Menschen aus den 57 Dörfern des Verwaltungsbezirks Şile ist die wirtschaftliche Nachhaltigkeit der kleinen Familienbetriebe ein wesentliches Moment. Bis vor wenigen Jahren besserten viele Bewohner ihre Einkünfte mit einer mühevollen, uralten Arbeit auf, nämlich der der Köhler. Dies ist allerdings heute wegen der negativen ökologischen Auswirkungen auf ein längst als fragil erkanntes Ökosystem verboten.

EDELKASTANIENHONIG UND BUNTE ESSIGKONSERVEN

«Erzeuger und Verbraucher zu überzeugen war nicht einfach, vor allem am Anfang. Es ist ein Prozess, der noch andauert: Man muss Geduld haben und zuhören können», sagt Fatma, während wir eine Auswahl von Kastanienhonig probieren, vielleicht das renommierteste Produkte der türkischen Schwarzmeerküste. «In der Türkei sind Märkte wie unserer noch neu, und das Bewusstsein für Begriffe wie lokal, nachhaltig und biologisch ist noch nicht weit entwickelt. Der Markt der Erde ist also nicht nur eine Chance für wirtschaftlichen Austausch, sondern auch und vor allem für Bildung – sowohl für die Produzenten als auch für die Käufer.»

Auf den Ständen, die im Quadrat auf vier breiten Stufen angeordnet sind, werden um uns herum die Farben und Aromen der Jahreszeit in all ihrer Schlichtheit und Unmittelbarkeit angeboten. Grüne Granatäpfel, sorgfältig aufgestapelt, Salat, der die Frische der jüngsten reichlichen Regenfälle ausstrahlt, dicke Kastanien lose in großen Weidenkörben, fleischige, kräftig gelbe Kürbisse, dicke Beutel mit *Eriste*, den traditionellen türkischen Nudeln, lange Gläserreihen mit *Tursu*, dem bunten, duftenden Essiggemüse, das in der kalten Jahreszeit auf keinem Tisch fehlen darf, Gläser mit strahlend weißem, cremigem Joghurt…

So lange die Idee, einen Probierbereich einzurichten, noch auf die Umsetzung wartet, organisiert man sich auf dem Markt in Şile spontan und zwanglos. Der ganze Markt belebt sich plötzlich: Man isst, man trinkt Tee, man unterhält sich, redet, spricht, schwatzt. «Ich habe es doch gesagt, nicht?» lacht Tumay fröhlich, während er das duftende Brot in die kräftig gelbe *Mihlama*, die Mais-Käse-Mischung, tunkt. «Wo *Muhabbet* ist, da ist der Markt.»

RUSSLAND

DIE GRUNDSÄTZE DER BIOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT SIND EINFACH: KURZ GESAGT GESUNDER BODEN, GESUNDE TIERE UND PFLANZEN, GESUNDES ESSEN UND GESUNDE BEVÖLKERUNG

DIE ZUKUNFT **IST BIO**

YURIY STOLPOVSKIY

© MARCO DEL COMUNE / OLIVER MIGLIORE / JALTINSKIJ LYK RED ONION, ARK OF TASTE

Wenn man von biologischer Landwirtschaft spricht, meint man im Wesentlichen ein System, bei dem die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit, das Wohlergehen der Tiere und hohe biologische Qualität der Agrarprodukte im Mittelpunkt stehen. Zwar steht dieses System in den meisten russischen Regionen erst am Anfang, aber es gibt Gebiete, in denen sich der traditionelle Lebensstil bewahrt hat – und damit die biologischen Anbautechniken, denn sie sind damit verbunden. Heute kennen rund 20% der russischen Bevölkerung den biologischen Anbau, sind aber nicht über sein großes Potential informiert.

KRANK DURCH CHEMIE

Es ist in unserem Land derzeit notwendig, die Ernährungsentscheidungen gründlich zu überdenken, vor allem die, die der jüngeren Vergangenheit von offizieller Seite getroffen wurden. In Russland schreibt die Lebensmittelchemie die Gesetze. Mit Hilfe ganz gezielter Maßnahmen, die Produkte größer, länger haltbar machen, appetitlicher erscheinen lassen, haben sich der Geschmack der Lebensmittel und auch die Essgewohnheiten verändert. Und dies alles beeinflusst unsere Gesundheit. Die jüngsten Statistiken, nach denen die Lebensdauer im Schnitt für Männer 65 und für Frauen 71 Jahre beträgt, sind nicht ermutigend: Wir leben

© MARCO DEL COMUNE / OLIVER MIGLORE / JALTINSKU LYK RED ONION, ARK OF TASTE

kurz und sind krank, auch durch die Lebensmittel und das Wasser, kurz: durch das, was wir zu uns nehmen.

MIT FALSCHEN VORSTELLUNGEN AUFRÄUMEN

Um die Verbreitung von Bioprodukten auf dem Binnenmarkt zu erleichtern, muss man einige Legenden aus dem Weg räumen, die in unserem Land noch ziemlich verbreitet sind.

Bioprodukte sind teurer als industrielle Lebensmittel: Tatsächlich sollte man die Dinge in einem breiteren Rahmen und nach Produktketten untersuchen. So sind zum Beispiel in einer biologischen Käserei die Kosten für Produktion und Viehhaltung in vieler Hinsicht geringer. Ein Bioprodukt aus einem bestimmten Gebiet kann meiner Ansicht nach, wenn es in einem Umkreis von 300 km verkauft wird, in Preis und Qualität wettbewerbsfähig sein.

Bioprodukte sind etwas für Gourmets: Es sind vor allem die Verbraucher, die nach biologischen Lebensmitteln fragen, denen ihre Gesundheit und die Umwelt am Herzen liegen. Mehr Menschen dafür zu interessieren, bedeutet in erster Linie Menschen über den Wert der Lebensmittel und einen gesunden Lebensstil aufzuklären.

Ökologische Landwirtschaft ist ein Rückschritt und eine Utopie: Nein, eine Ernte ohne Pestizide ist tatsächlich vorstellbar, und wir sollten uns an die Vorstellung gewöhnen, nachhaltige Landwirtschaft nicht als Nische, sondern als Grundlage für eine andere Denk- und Lebensweise anzusehen.

Ein kontrolliertes Industrieprodukt ist besser als ein Produkt, dessen Herkunft und Hersteller nicht klar sind: Das Industrieprodukt ist im Kopf der Menschen mit Sicherheit und Haltbarkeit verbunden, Bioprodukte dagegen werden von vielen als seltsam wahrgenommen. Aber sie sind nicht seltsam: Sie sind natürlich und echt!

Die geringere Produktivität von lokalen Tierrassen und Pflanzenarten wird zu einem Verfall der Landwirtschaft führen. Tatsächlich ist die Erhaltung der Artenvielfalt eine Chance, um hochwertige Rohstoffe in verschiedenen Ernährungssystemen zu eralten und die Arbeit der ländlichen Gemeinschaften aufzuwerten. Sie ist auch ein wichtiges Instrument, um dem Klimawandel entgegenzuwirken.

Was muss man tun, um ein modellhaftes Produktions- und Konsumsystem aufzubauen? Als erstes braucht unser Land ein ehrliches, weises Bundesgesetz zum biologischen Anbau. Zweitens müssen die Kapazitäten der lokalen Landwirte verstärkt werden, vor allem um ihren Zugang zum Markt zu erleichtern. Außerdem muss ein systematisches Programm für die Ernährungsbildung eingeführt werden, das bei den Schulkindern anfängt. Dann ist es natürlich nötig, dass diese Idee auch in die Institutionen und die Gesellschaft Einzug hält. Die Zeit in Russland ist reif für diese Art des Wandels: Wenn wir die Gesundheit und die Lebensqualität in unserem Land fördern wollen, müssen wir den russischen Warenkorb mit Bioprodukten füllen.

© IVO DANCHEV / BAZNA PIG PRESIDIUM, ROMANIA

ITALIEN

EIN NICHT HIERARCHISCHES NETZWERK, DAS BEREITS IM GANZEN LAND VERTRETEN IST. EINE ERFAHRUNG IN VOLLER ENTWICKLUNG: JAHR FÜR JAHR KNÜPFEN NEUE KNOTEN DAS MASCHENNETZ ENGER. EIN PROJEKT FÜR FESTE BINDUNGEN, ZUSAMMENARBEIT, WEITERGABE VON WISSEN UND METHODEN. SLOW BEANS IST ALL DAS UND NOCH VIEL MEHR.

SLOW BEANS: EIN NETZ DER BIOLOGISCHEN VIELFALT

GABRIELE ROSSO UND MARCO DEL PISTOIA

Slow Beans entstand 2010 aus einer gastronomischen Veranstaltung des Slow Food Conviviums Lucca Compitese Orti Lucchesi, um die rote Bohne aus Lucca wiederzubeleben. Um die Bohne wurde 2012 ein Presidio gegründet und innerhalb kürzester Zeit hat sich das Bohnenprojekt weiter ausgebreitet, Menschen haben sich vernetzt, um die Ziele, die allen italienischen Bohnen-Presidi gemein sind, zu vertreten. Dazu gehören die Bohnensorten aus Badalucco, Conio und Pigna (Ligurien), Controne (Kampanien), die Flachbohne Piattella canavesana aus Cortereggio (Piemont), die Bohne aus Sorana (Toskana), die Gialèt aus dem Valbelluna (Veneto), die grüne Bohne vom Trasumener See (Umbrien), die Cosaruciaru aus Scicli (Sizilien) und natürlich die rote Bohne aus Lucca (Toskana). Das Netzwerk hat auch andere Erzeuger von Hülsenfrüchten aufgenommen: Es unterstützt sie bei der Produktion und im Handel und ist sowohl ein Ort für den Austausch von Erfahrungen und Ideen als auch ein Instrument für die gemeinsam durchgeführte Bwerbung der Bohnenvielfalt.

REICHTUM DER HÜLSENFRÜCHTE

Nicht zufällig sind also heute in Slow Beans nicht nur die eben aufgeführten Bohnen-Presidi zusammengeschlossen, sondern auch die von anderen Hülsenfrüchten: Roveja aus Civita di Cascia (Umbrien), die Ackerbohne aus Amerino (Umbrien), die weiße Bohne „Dente di morto“ aus Acerra (Kampanien), die Saat-Platterbse aus Serra de’ Conti (Marken), die Kichererbse aus Cicerale (Kampanien), die Linse aus Villalba (Sizilien). Auch die Lebensmittelgemeinschaften der Cannaviri aus dem Sannio, der grünen Bohne aus Arsoli und der Pisaner Flachbohne gehören dazu. 2013 wurde anlässlich der Veranstaltung Slow Beans ein Manifest veröffentlicht, das auf drei Schlüsselbegriffen basiert – biologische Vielfalt, Einfachheit und Beziehungen – und die Verpflichtung aller Beteiligten enthält, «Nebenprojekte zu organisieren, um die Beziehungen zwischen den verschiedenen Presidi und Gemeinschaften zu stärken, und gemeinsam Möglichkeiten zu erarbeiten, um die Produkte besser kommunizieren, voranbringen und verkaufen zu können.»

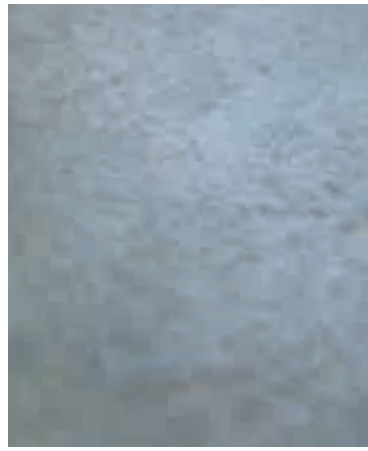
© ROBERTO GIOMI

Seit der Veranstaltung im Jahr 2014 ist das Netzwerk in verschiedenen italienischen Regionen noch stärker an die Öffentlichkeit getreten, und Slow Beans wurde zu einer wandernden Veranstaltung, bei der immer alle zusammen zu den Knotenpunkten des Netzwerks, den Kontakten reist, aus denen es entstanden ist. Von Anfang an war klar, dass nicht nur eine Veranstaltung mit Ausstellung und Verkauf von Produkten sowie mit Rahmeninitiativen erforderlich ist, sondern auch der Bedarf besteht, eine Gemeinschaft der Landwirte, die sich treffen und Erfahrungen austauschen, aufzubauen. Dadurch sind wir von Anfang über den Veranstaltungsrahmen hinausgegangen und haben immer mehr die verschiedenen Knotenpunkte des Netzwerks einbezogen, das sich dabei entwickelte.

LANDWIRTE UND KÖCHE IM ZEICHEN DES EINTOPFS

Natürlich besteht das Netzwerk nicht nur aus den Presidi und Lebensmittelgemeinschaften aus der Welt der Hülsenfrüchte, sondern es ist auch für andere Interessierte offen. Zwar gibt es keinen formellen Anschluss, aber es gibt zum Beispiel viele Köche, die überwiegend

© ARCHIVIO SLOW FOOD



bereits einem anderen Netzwerk, der Slow Food Allianz der Köche, angehören. Mitglieder von Slow Beans arbeiten mt den Köchen der Allianz daran, Initiativen und conviviale Momente zum Thema Hülsenfrüchte zu organisieren.

Symbol des Projekts ist der Eintopf, ein ideelles Gericht, das nie gleich ist, das mit den Hülsenfrüchten aus dem Netzwerk zubereitet wird und individuell gestaltet werden kann, aber seine starke Identität durch die verschiedenen Zutaten bewahrt: sein Charakteristikum besteht gerade darin, dass es immer anders ist. Im Slow Beans Eintopf begegnen sich die Produkte und bilden ein geschmackliches Kaleidoskop, das auf ihre Anbaugebiete, Ökotypen, Gemeinschaften verweist. So verschmelzen Geschmack und Charakter: vom milden Geschmack der Bohne aus Controne und der Gialèt aus dem Valbelluna, zur „Rustikalität“ der Roveja aus Civita di Cascia und der Saat-Platterbse aus Serra de’ Conti, von der köstlichen bunten Bohne vom Trasumener See und der Badda aus Polizzi, zum kräftigen Geschmack, der mit der zarten Cremigkeit der roten Bohne aus Lucca so wunderbar kontrastiert; und der extremen Milde der Cosaruciaru aus Scicli oder auch der Fagiolone aus Vallepietra, die der dicken weißen Bohne aus Spanien morphologisch so ähnelt, aber so anders im Geschmack ist.

© ARCHIVIO SLOW FOOD

SPANIEN
EIN BAUERNHOF PRODUZIERT IN DER REGEL GESUNDE, NAHRHAFTE LEBENSMITTEL. ABER DER HOF DES SLOW FOOD CONVIVIUM NAVARRA IST NOCH VIEL MEHR: EINE REISE IN UNBEKANNTES NEULAND

GEMEIN-NÜTZIGER BAUERNHOF

OSCAR LABAT

© ARCHIVO SLOW FOOD

Unsere Reise nahm ihren Anfang 2009 in Lizaso, einem kleinen Ort in Navarra, mit einem ganz bestimmten Ziel: Wir wollten ein Projekt, das nicht nur Menschen anzieht, die bereits mit Slow Food verbunden sind, sondern das auch Menschen, die in Gefahr sind sozial ausgrenzt zu werden, sowie Menschen mit Behinderung mit einbeziehen sollte.

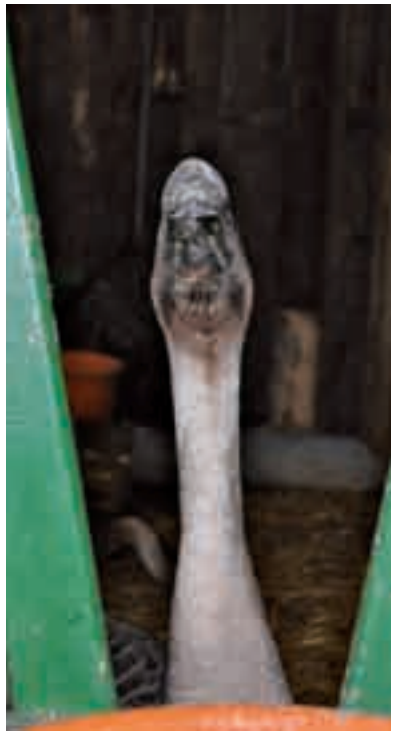
LERNEN, DIE ERDE ZU LIEBEN

Deshalb haben wir einen verfallenen Bauernhof übernommen. Wir haben ihn Ultzama Farm School genannt, verwalten ihn als gemeinnützige Stiftung, die Fundación Ultzama, und folgen den Grundsätzen des Biolandbaus. Gleichzeitig haben wir das Convivium Slow Food Navarra/Nafarroa gegründet. Die Umbau- und Restaurierungsarbeiten nahmen vier Jahre unserer freien Zeit in Anspruch, und unsere Ersparnisse gingen zum größten Teil im Kauf von Farben, Holz, Backsteinen und Fenstern auf.

Das war sehr mühevoll, auch weil unsere tägliche Arbeit ganz anders ist. Ich bin Arzt, Beatriz ist Krankenschwester. Von uns beiden hat nur sie ein wenig Wissen vom Landleben. Dennoch sind wir hier, um zu beweisen, dass man mit Einsatz und Beharrlichkeit Neues lernen kann, das das Leben bereichert.

THEMENWORKSHOPS UND GEMEINSAMKEIT

Vor zwei Jahren haben wir den Bauernhof mit dem Ziel eröffnet, den nachhaltigen Tourismus in unserem Tal zu fördern. Seitdem haben wir 3500 Besucher erreicht, hauptsächlich waren es Städter, die gern in Kontakt mit dem Landleben kommen und sehen wollen, wie man einen Obstgarten pflegt oder Tiere züchtet. Die Themen der Workshops wechseln je nach Jahreszeit: man kann lernen, wie man Bäume beschneidet oder wie man Wolle spinnt, man kann aber auch Seife und Creme selbstmachen, Holzskulpturen schnit-



zen, Abfall recyceln, einen Gemüsegarten bestellen, mit Pferden oder mit Hirtenhunden arbeiten…

Und dazu kommt natürlich alles, was die Lebensmittel und eine gesunde, ausgewogene Ernährung betrifft: in unserer Küche gelten die Grundsätze „null Kilometer“ und saisonale Zutaten – dies sind auch wichtige Themen der Workshops und der Bildungsprojekte, die wir mit behinderten Jugendlichen durchführen. Unser Projekt umfasst eine Schule und ein Beschäftigungszentrum, das einen multidisziplinären Ansatz hat. Durch die aktive Teilnahme an den Aktivitäten auf dem Hofs können alle neue Fähigkeiten erwerben, von denen viele auch im Alltagsleben nützlich sind: Kochen, Landwirtschaft, alternative Energien… wir alle haben etwas zu lernen. Und zudem ist es eine begeisternde Erfahrung, gemeinsam das Lernen und die Anstrengungen zu erleben.

© ARCHIVIO SLOW FOOD

Dies alles geschieht auf dem Bauernhof. Die Menschen arbeiten ohne Stress Seite an Seite. Wir können Pausen machen, innehalten und nachdenken und uns über gemeinsame Probleme austauschen, auf die wir stoßen. Das ist unserer Ansicht nach das richtige Vorgehen, um fortgesetzt Fortschritte zu machen.

Im Herbst beginnen wir mit den Arbeiten im Beschäftigungszentrum, während wir im kommenden Frühjahr, im Mai, neue Gebäude nach baubiologischen Kriterien errichten: Dafür werden wir Stroh, Lehm, Holz und Kies als Baumaterialien verwenden. Jeder der unsere Ideen teilt, kann uns bei der Arbeit helfen. Der Hof steht allen offen und ist bereit, jeden aufzunehmen.

WARUM IST DIE BEWAHRUNG DER BIOLOGISCHEN VIELFALT SO WICHTIG?

DIE BIOLOGISCHE VIELFALT KANN DIE WELT RETTEN

SILVIA CERIANI

© ALBERTO PEROLI

Am 24. Juni 2012 wurden in der Forschungsstation Charles Darwin im Nationalpark der Galapagos-Inseln die sterblichen Überreste von George gefunden, dem letzten Exemplar der *Geochelone abingdoni* oder Pinta-Schildkröte. Wie viele andere Meeresschildkröten war auch George über hundert Jahre alt, und seit vielen Jahren war bekannt, dass die Spezies vom Aussterben bedroht war. Sein Gesundheitszustand wurde kontinuierlich überwacht und die Forscher hatten zahlreiche Versuche unternommen, die Riesenschildkröte zur Paarung mit Weibchen anderer Unterarten zu bewegen. Doch George hatte immer ein gewisses Desinteresse am Thema gezeigt, was ihm den Spitznamen „Lonesome George" einbrachte. So erfuhr die Weltöffentlichkeit denn am 24. Juni 2012 in Echtzeit vom Aussterben einer Spezies, wie zahlreiche Zeitungen, Internetseiten und Social Media berichteten…

Der Tod von George war ein außergewöhnlicher Fall. Normalerweise wird das Aussterben einer Spezies erst nach einigen Jahren bemerkt. So auch im Fall der Goldkröte (*Incilius periglenes*) von Costa Rica: das letzte Exemplar wurde 1989 gesichtet und erst 2004 wurde die Spezies von der Internationalen Union zur Bewahrung der Natur (Iucn) als ausgestorben gelistet.

Auch wenn das Aussterben von Spezies im Lauf der Geschichte gang und gäbe ist, so weist unsere heutige Zeit doch zwei Besonderheiten auf: die *Geschwindigkeit,* mit der die Spezies aussterben und den *Grund* ihres Aussterbens. In einer Studie von 1992 kam der Biologe Edward O. Wilson zu dem Ergebnis, dass pro Jahr 27.000 Tier- und Pflanzenarten aussterben – 72 pro Tag – drei, während dieser Artikel verfasst wird. Betrachtet man den Grund, so stellt man fest, dass die Spezies immer öfter durch den Eingriff des Menschen untergehen – durch Abholzung, Jagd, durch Verwandlung von Wald in Weideland oder durch Verschmutzung.

Es passiert auch immer öfter, dass die Menschen einfach aufhören, eine Pflanzensorte anzubauen oder eine Tierrasse zu züchten, weil diese vielleicht wenig Ertrag bringt. Denn der Markt fordert eine zunehmende Ertragsmaximierung pro Hektar und eine Konzentration auf die gleichen Sorten und Rassen. Das Problem des Aussterbens betrifft daher nicht nur die wildwachsenden Spezies, sondern auch die vom Menschen selektierten Pflanzenarten und Tierrassen. Darauf zielt das Wirken von Slow Food in Form zahlreicher Projekte ab: in erster Linie die **Arche des Geschmacks**, ein Katalog zum Schutz der traditionellen Produkte vor dem Vergessen und Verschwinden – darunter nicht nur Obst, Gemüse und Tierrassen, sondern auch Käsesorten, Brot, Süßigkeiten und Wurstwaren –und die Aufforderung an alle, zu ihrem Erhalt beizutragen. Oder das Projekt der **Presidi**, die die ländlichen Gemeinschaften bei der Förderung und dem Schutz der traditionellen Tier- und Pflanzenarten unterstützen.

Durch seinen Einsatz gestaltet Slow Food die Zukunft der Landwirtschaft, der Viehzucht und der traditionellen Erzeugnisse mit, die einen wichtigen Bestandteil der Kultur einer Region darstellen. So im Fall der schwäbischen Alblinse, deren Samen 2006 in der Samenbank des Wawilow-Instituts von Sankt Petersburg wiederentdeckt und vom Bauern Mammel auf seinen Äckern wieder angebaut wurden. Im Anschluss an diese Heldentat folgten auch andere seinem Beispiel. Heute haben sich die **Erzeuger des Presidio** zu einem Verein aus über 60 Produzenten zusammengeschlossen, der die Linse in der gesamten Region vermarktet. Langsam aber sicher hält die Alblinse wieder Einzug in die lokale Küche.

Wie Mammel gibt es unzählige andere „Verteidiger" einer reicheren, vielfältigeren und gesünderen Zukunft. Einer Zukunft, die nur gesichert werden kann, wenn wir die biologische Vielfalt bewahren und uns gegen die Auswirkungen einer Landwirtschaft verteidigen, die Boden und Wasser verschmutzt und auf eine Vereinheitlichung der Erzeugnisse abzielt, ohne die Welt damit ernähren zu können; einer Wirtschaft, die nach grenzenlosem Wachstum strebt, ohne die Grenzen eines endlichen Planeten zu berücksichtigen; eines Wachstums als Selbstzweck, der die Natur und das soziale Gleichgewicht zerstört und die Menschheit unzufrieden und unglücklich macht.

© MARCO DEL COMUNE / OLIVER MIGLIORE

Um weiterhin Tausende Projekte zum Schutz der biologischen Vielfalt umzusetzen, braucht Slow Food die Hilfe von uns allen. Ziel der Kampagne *Liebe die Erde – Verteidige die Zukunft* ist es, finanzielle Mittel zur Förderung einer besseren Landwirtschaft zu sammeln, die allen Menschen gute, saubere und faire Lebensmittel garantieren kann. Damit wir weiterhin frei und unabhängig arbeiten können, brauchen wir Ihrer aller Hilfe. Auch eine Spende von wenigen Euro ist entscheidend, wenn sie von vielen Menschen kommt. Denn nur so können wir gemeinsam eine bessere Welt schaffen.

Helfen Sie uns, die biologische Vielfalt zu bewahren. Verteidigen Sie die Zukunft. **Spenden Sie jetzt**.

Sie sind Giganten, aber wir sind viele! Die Kontrolle des Lebensmittelsystems in allen Bereichen, von der Saatgut- sowie der Dünger- und Pestizidproduktion über die Verarbeitung bis zum Verkauf, ist in den Händen von wenigen multinationalen Konzernen konzentriert. Die Bürger haben aber eine außerordentliche Macht. Mit ihren täglichen Entscheidungen können sie dazu beitragen, den Lebensmitteln ihre ursprüngliche Funktion zurückzugeben, nämlich die Bevölkerung gesund zu ernähren, und ein System zu verändern, das ausschließlich auf Gewinnmaximierung ausgerichtet ist.

Bei Terra Madre Salone del Gusto war dies eins der zentralen Themen, um das es in vielen Veranstaltungen wie Foren, Konferenzen und auch bei der Terra Madre Parade ging. Dabei zogen 7000 Bauern, Lebensmittelhandwerker, Fischer, Indigene, Aktivisten, Leiter von Slow Food und einfache Bürger aus 143 Ländern der Welt durch die Straßen der Turiner Innenstadt. Sinn dieses Marsches war zu zeigen, dass unsere Lebensmittel nicht von Entscheidungen abhängen dürfen und können, die hinter verschlossenen Türen von Verwaltungsräten getroffen werden, die nur an Umsatz, Profiten und Dividenden interessiert sind. Das Essen, das wir wollen, muss immer mehr auf Familienbetriebe und ländliche Gemeinschaften zurückgeführt werden, die jeden Tag für den Schutz der biologischen Vielfalt kämpfen. Wir sind viele – und wir haben die Aufgabe, sie weiter zu unterstützen.

© TULLIO M. PUGLIA / GETTY IMAGES

TERRA MADRE PARADE

© PAOLO PROFERZI / TULLIO M. PUGLIA / GETTY IMAGES / MARCO DEL COMUNE E OLIVER MIGLIORE

© PAOLO PROPERZI / TULLIO M. PUGLIA / GETTY IMAGES

© PAOLO PROFERZI / TULLIO M. PUGLIA / GETTY IMAGES / VALENTINA DE GREGORIO / MARCO DEL COMUNE & OLIVER MIGLIORE

ANHANG

NETZWERKE

„ÄNDERN WIR DIE WELT UND FANGEN AM ESSTISCH AN!“

Formal betrachtet ist SLOW FOOD ein internationaler, mitgliedergestützter, gemeinnütziger Verein. Dieser ist aber auch Vermittler in einem Weltweiten Netzwerk, das sich für einen wandel des derzeitigen Modells unseres Lebensmittelsystems engagiert. Das übergeordnete Netzwerk besteht aus konzentrischen Unternetzwerken. Slow Food steht allen offen, und die Vielfalt seiner Mitglieder ist eine seiner größten Stärken. Es ist eine sogenannte Graswurzel-Organisation, in der alle Mitglieder durch eigene Initiativen oder einfach durch ihre Teilnahme an regionalen, nationalen und internationalen Aktionen eine wichtige Rolle spielen können.

DAS MITGLIEDERNETZWERK PRÄSENT IN 150 LÄNDERN UND UNTERTEILT IN MEHR ALS 1.500 CONVIVIEN

Die „Bausteine” des Vereins sind autonom agierende lokale Gruppen, genannt Convivien. Hier kommen Menschen zusammen, die Genuss und Qualität im Alltag schätzen und pflegen. Sie treffen sich regelmäßig, leben Geselligkeit und geben einheimischen Gerichten einen besonderen Stellenwert, bauen Kontakte zu Erzeugern auf, führen Kampagnen zum Schutz traditioneller Lebensmittel durch, organisieren Verkostungen und Seminare, ermuntern Köche, lokale Produkte zu verwenden, wählen Produzenten für die Teilnahme an internationalen Veranstaltungen aus, und fördern die Geschmacksbildung von Kindern. Die Aktivitäten der Convivien sind für die Slow Food Bewegung sehr wichtig, denn sie füllen deren Philosophie mit Leben. Finde ein Convivium in Deiner Nähe und erfahre über dessen lokale Aktivitäten:
www.slowfood.com/international/4/where-we-are

MITGLIEDER, PRODUZENTEN, JUGENDLICHE, UND DIE LISTE ENDET HIER NOCH LANGE NICHT. Das Slow Food und Terra Madre Netzwerk ist inklusiv und frei zugänglich. Teil des Netzwerkes sind all diejenigen, die uns dabei helfen wollen ein besseres und nachhaltigeres Nahrungsmittelsystem zu schaffen: Dozenten, Journalisten, Spender, Aktivisten und viele mehr.

DAS TERRA MADRE-NETZWERK DER LEBENSMITTELGEMEINSCHAFTEN

Die Lebensmittelbündnisse sind Gruppen von Menschen, die qualitativ hochwertige Lebensmittel in nachhaltiger Weise erzeugen, verarbeiten und verkaufen und vom historischen, sozialen und kulturellen Standpunkt stark mit ihrem Gebiet verbunden sind. Alle Bündnisse erleben am eigenen Leib die Probleme durch eine intensive Landwirtschaft, die die natürlichen Ressourcen bedroht, und eine Massen-Lebensmittelindustrie, die auf Gleichschaltung des Geschmacks abzielt und die Existenz selbst der kleinen Produktionen in Gefahr bringt. Die Produkte der Lebensmittelgemeinschaften werden von Kleinproduzenten in begrenzten Mengen produziert. Die Produkte der Lebensmittelbündnisse definieren sich außerdem durch ihre soziale, ökologisch freundliche und organoleptische Qualität. Erfahre mehr über die Lebensmittelgemeinschaften, unterstütze ihre Arbeit: **www.terramadre.org**

SLOW FOOD YOUTH NETWORK

Slow Food Youth Network vereinigt junge Konsumenten, Köche, Bauern, Produzenten, Künstler und Studenten. Zusammen setzen wir uns für ein gutes, sauberes & faires Lebensmittelsystem ein! Wir veranstalten Aktionen, teilen unser Wissen, und vor allem genießen wir zusammen gutes und leckeres Essen! Info: **www.slowfoodyouthnetwork.org**

DAS NETZWERK DER KÖCHE

Die Köche nehmen eine wesentliche Rolle ein: Sie sind die Interpreten eines Gebiets, das sie mit ihrer Kreativität aufwerten. Die Köche von Terra Madre haben verstanden, dass man den Genuss nicht von der Verantwortung gegenüber den Erzeugern trennen kann und ohne diese keine erfolgreiche Küche existieren würde. Die Restaurants sind daher der ideale Ort, um den Verbrauchern diese Philosophie zu vermitteln. Die Köche stärken die Lebensmittelbündnisse, indem sie mit den Erzeugern kommunizieren und zusammenarbeiten. Auf diesem Wege kämpfen auch sie gegen die Aufgabe der traditionellen Kulturen und die Standardisierung der Lebensmittel. In einigen Ländern gibt es zusätzlich das Projekt Slow Food Bündnis der Köche, welches Produzenten und Köche miteinander verbindet.

BIOLOGISCHE VIELFALT

„DER KAMPF FÜR DIE BIOLOGISCHE VIELFALT IST NICHT IRGENDEIN KAMPF. ES IST DER KAMPF FÜR DAS LEBEN UNSERES PLANETEN“

SLOW FOOD vertritt die Auffassung, dass zum kulinarischen genuss auch der Erhalt der biologischen Vielfalt von Lebensmitteln gehört: dazu gehören die zahllosen traditionellen Käsesorten, Getreide- und Gemüsearten, Früchte und Tierrassen, die zunehmend durch Fertignahrung ersetzt und von der Agrarindustrie verdrängt werden. Die verschiedenen Projekte zur biologischen Vielfalt werden von der **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt koordiniert**, die in über 50 Ländern aktiv ist und über 20.000 Kleinlandwirte einbezieht. Sie fördert damit eine nachhaltige Landwirtschaft, die Umwelt und die Kultur der Völker achtet. Ausführlicheres: Hier geht es zum Video über biologische Vielfalt: **bit.ly/1qkRQjl**

Die **ARCHE DES GESCHMACKS reist um die Welt und sammelt Produkte, die der Kultur, der Geschichte und den Traditionen auf der Erde angehören.** Die Arche des Geschmacks weist auf die Existenz dieser Produkte hin, warnt vor der Gefahr, dass sie aussterben könnten, und fordert alle auf, etwas zu ihrem Schutz zu tun: Manchmal müssen sie gekauft und gegessen werden, manchmal muss man von ihnen erzählen und die Erzeuger unterstützen, manchmal ist es besser, sie weniger oder gar nicht zu essen, um sie zu schützen und ihre Reproduktion zu ermöglichen. Jeder kann ein Stück von dem Reichtum unserer Erde retten. Auch Sie! Erzählen Sie uns von dem Produkt, das Sie erhalten wollen! Füllen Sie den Online-Meldebogen aus: **www.fondazioneslowfood.com**

Heute zählt die Arche des Geschmacks über **3900 PRODUKTE** aus **60 LÄNDERN.** Für mehr Informationen, laden Sie sich gratis unter dem folgenden Link das Online-Heftchen zum Projekt herunter: **www.slowfoodfoundation.com/en/publications/27/publication**

PRESIDI sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu erhalten. Von Slow Food im Jahre 1999 ins Leben gerufen, sind sie der operative Teil der Arche des Geschmacks. Presidi-Projekte sind in einem bestimmten Gebiet angesiedelt. Die Strategien variieren je nach Projekt und Produkt, aber unabhängig davon, ob ein einziger Kleinerzeuger oder Tausende dazu gehören, haben sie die gleichen Ziele:

- Produktionstechniken konsolidieren
- verbindliche Produktionsstandards einführen
- den besagten Produkten eine tragfähige Zukunft sichern
- für die nach alter Handwerkskunst hergestellten Produkte werben

Heute gibt es **ÜBER 500 PRESIDI IN ÜBER 50 LÄNDERN** der Welt, die über **15.000 ERZEUGER EINBEZIEHEN**. **www.fondazioneslowfood.com**
Ausführlicheres: Die Broschüre über die Slow Food Presidi steht online zum Download bereit: **www.fondazioneslowfood.com/en/publications**

Das **NETZWERK DER MÄRKTE DER ERDE ist ein internationales Netzwerk von Märkten, auf denen Kleinerzeuger ihre handwerklich hergestellten, regionalen Lebensmittel verkaufen können.**
Die sehr gute Vernetzung der Märkte der Erde ermöglicht den regionalen Erzeugern und Ko-Produzenten den Austausch von Informationen und Erfahrungen. Auf den Märkten der Erde verkaufen Erzeuger Produkte, die:

- saisonal und regional sind
- den Kriterien gut, sauber und fair entsprechen
- zu vernünftigen und transparenten Preisen angeboten werden.

Heute gibt es **57** Märkte der Erde in **15 LÄNDERN** der Welt.
Info: www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/earth-markets

Produkte der Arche, Presidi, Märkte der Erde... und das ist noch nicht alles. Zu den Projekten zum Schutz der biologischen Vielfalt gehören auch **die Allianz zwischen Köchen und Slow Food Presidi** und **das Projekt des Sprechenden Etiketts**.

SLOW FOOD **IN AFRIKA**

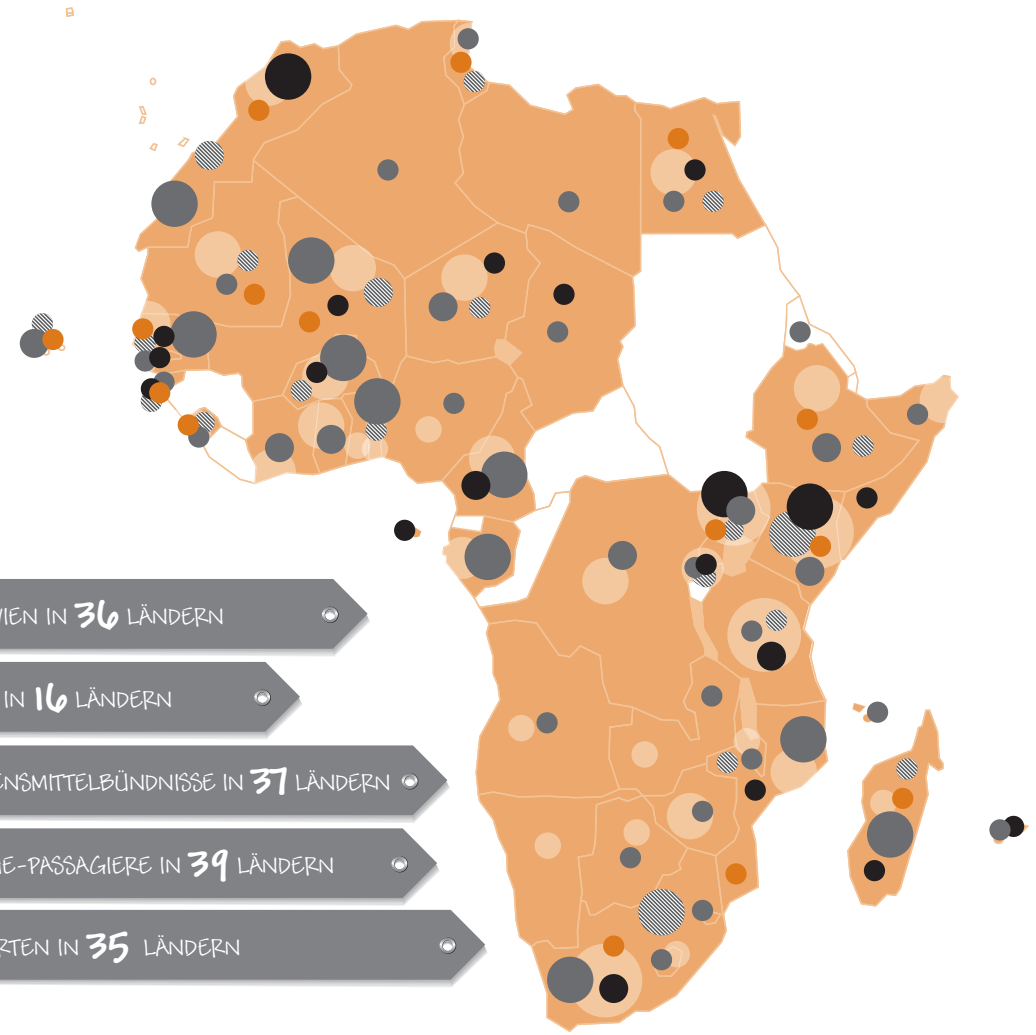
© ARCHIVIO SLOW FOOD

„SLOW FOOD BAUT EIN NETZWERK VON JUNGEN LEUTEN AUF, UM DIE AUSSERORDENTLICHE BIOLOGISCHE VIELFALT IN AFRIKA ZU RETTEN, UM ÜBERLIEFERTES WISSEN UND DIE TRADITIONELLE GASTRONOMIE AUFZUWERTEN, UM DIE FAMILIENBETRIEBENE LANDWIRTSCHAFT IN KLEINEM MASSSTAB ZU FÖRDERN. DIE 10.000 GÄRTEN SIND EIN KONKRETES MITTEL, UM DIESEN TRAUM ZU ERREICHEN“

Das Projekt der 1000 Gärten in Afrika wurde 2010 begonnen, und sofort mobilisierte sich das ganze Netzwerk von Slow Food in Afrika und in aller Welt, um in Frage kommende Vorgaben aufzuspüren und Spenden zu sammeln. **Ende 2013 wurde das Ziel erreicht, und Slow Food hat das Projekt erweitert und eine Kampagne gestartet, um nun 10.000 GÄRTEN zu verwirklichen.** Hinter dieser zusätzlichen „Null“ steht ein politischer Wille, denn durch das Gartenprojekt wird ein Netzwerk junger afrikanischer Führungskräfte aufgebaut, die die Slow Food Bewegung in Afrika leiten und sich dafür einsetzen, eine nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, die biologische Vielfalt zu schützen und das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel für alle zu garantieren. Für weitere Informationen, um das Projekt 10.000 Gärten in Afrika zu verfolgen oder einen Garten zu adoptieren: **www.fondazioneslowfood.com**
Wollen Sie wissen, wie man einen Slow Food Garten realisiert? In diesem Video erfahren Sie es: **bit.ly/1oLkYS0**

DIE NETZWERKE TERRA MADRE UND GÄRTEN IN AFRIKA

waren wesentlich, um slow food auf dem afrikanischen kontinent bekannt zu machen. Vor der ersten Terra Madre 2004 gab es gerade zwei Convivien in Südafrika und drei Presidi zwischen Madagaskar und Marokko. Aber Terra Madre hat neue Energien freigesetzt, es sind neue Convivien entstanden und neue Lebensmittelbündnisse in 38 Ländern Afrikas, die alle die Verbreitung der Slow Food Philosophie befördern, die sonst nur schwer so tiefe Wurzeln gefasst hätte. Mit den Gärten in Afrika konnten Slow Food und Terra Madre das Netz noch fester knüpfen... Heute sieht Slow Food in Afrika so aus…



- 211 CONVIVIEN IN 36 LÄNDERN
- 41 PRESIDI IN 16 LÄNDERN
- 350 LEBENSMITTELBÜNDNISSE IN 37 LÄNDERN
- 392 ARCHE-PASSAGIERE IN 39 LÄNDERN
- 2610 GÄRTEN IN 35 LÄNDERN

... dazu kommen: **94 KÖCHE DES NETZWERKS,** die sich dafür einsetzen, der afrikanischen Gastronomie und den lokalen Produkte wieder Achtung und Würde zu geben, **3 MÄRKTE DER ERDE,** auf denen Landwirte ihre Produkte zeigen, verkaufen und von ihrer Arbeit erzählen können, **10 GRUPPEN DES SLOW FOOD YOUTH NETWORK,** die aktiv daran arbeiten, unsere Themen noch bekannter zu machen. In Afrika gehören derzeit **70.000 MENSCHEN** – Mitglieder, Köche, Bauern, junge Leute – zu Slow Food und Terra Madre, die sich alle für einen Wandel des Lebensmittelsystems einsetzen.

UNSERE **KAMPAGNEN**

Als SLOW FOOD im Jahr 1986 mit der Arbeit begann, konnte man nicht ahnen, wie viele Themen auf den Verein warten würden. Die Beschäftigung mit lokalen Kleinprodukten in einer Qualität, die aus dem Zusammenwirken von geschmacklich-sensorischen, ökologischen und sozialen Eigenschaften entsteht, ihrer Region und den Menschen, die sie herstellen, hat Slow Food nach und nach dazu gebracht, sich mit den großen Paradoxien des globalen Lebensmittelsystems auseinanderzusetzen. Hier folgen einige der Themen, an denen wir arbeiten und die auch in dieser Veröffentlichung ausgeführt werden, und die Links, um unsere Meinung dazu kennen zu lernen:

BIENEN

Weil in aller Welt die Bienenvölker dramatisch abnehmen und weil Bienen und andere bestäubende Insekten für die Landwirtschaft und den Schutz der biologischen Vielfalt entscheidende Bedeutung haben.
www.slowfood.com/sloweurope/en/topics/bees-and-pesticides

DAS WOHLERGEHEN DER TIERE

Weil die Gesundheit von Millionen Tieren, die für die Produktion von Milch, Fleisch und Eiern für den menschlichen Verzehr gehalten werden, Jahr für Jahr schwer leidet, und weil das derzeitige Lebensmittelsystem eine ernste Bedrohung der Kleinlandwirte darstellt...
www.slowfood.com/sloweurope/en/topics/ benessere-animale

DER KLIMAWANDEL

Um dem Klimawandel Einhalt zu gebieten, müssen wir unser System der industriellen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion, das auf Profitmaximierung und maßloser Ausbeutung der natürlichen Ressourcen basiert, aufgeben und den Lebensmitteln wieder Wert verleihen.
www.slowfood.com/what-we-do/themes/fight-climate-change/

LEBENSMITTELVER-SCHWENDUNG

Weil in einer Welt, in der Millionen von Menschen unterernährt und die Ressourcen begrenzt sind, die Verringerung der Verschwendung entscheidend ist, um ein nachhaltiges Ernährungssystem aufzubauen, und weil wir die Erde nicht ernähren, indem wir mehr Essen produzieren, sondern indem wir das, was wir haben, gerechter verteilen und besser bewirtschaften.
www.slowfood.com/sloweurope/en/topics/food-waste

GVO

Weil die genveränderten Organismen die extreme Konsequenz der von den multinationalen Konzernen kontrollierten Agrarindustrie sind, weil sie wissenschaftlich unzuverlässig, wirtschaftlich ineffizient und für die Umwelt nicht nachhaltig sind und weil sie den Menschen die Entscheidungsfreiheit – was sie essen und was sie anbauen wollen – nehmen.
www.slowfood.com/international/22/gmos

LAND GRABBING

Weil in einer Welt, in der die Bevölkerung exponentiell anwächst, der Zugang zu Land und zu den Wasserressourcen der Schlüssel zur Ernährungssouveränität sind, und weil wir es nicht zulassen können, dass die Erde wie eine x-beliebige Ware behandelt wird, die den Regeln des freien Marktes unterliegt.
www.slowfood.com/international/17/land-grabbing

SLOW MEAT

Weil die Art, in der im aktuellen Lebensmittelsystem Fleisch produziert und konsumiert wird, nicht nachhaltig ist und der Umwelt, dem Wohlergehen der Tiere und den Kleinlandwirten schadet, und weil zu hoher Konsum auch negative Auswirkungen auf unsere Gesundheit haben kann.
http://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-meat/

SLOW FISH

Weil Fisch eine „schlüpfrige“, d.h. hier eine höchst komplizierte Angelegenheit ist und weil die Fischressourcen im Wasser verborgen leben und daher nicht leicht zu erkennen und zu bewirtschaften sind.
www.slowfood.com/slowfish

SLOW CHEESE

Weil jedes Jahr Käsesorten, Tierrassen, Weideflächen, Hirten, alte Berufe und Kenntnisse verschwinden und weil wir damit nicht nur bessere Milch und besseren Käse verlieren, sondern auch unsere Ernährungskultur und die Entscheidungsfreiheit, was wir essen, auf dem Spiel stehen.
www.slowfood.com/slowcheese

WIRTSCHAFTSERGEBNISSE

Legende. EINNAHMEN. Bestehen aus den Erträgen insitutioneller Aktivitäten, aus der Sammlung von Spenden und anderen Einnahmen in Verbindung mit dem Tätigkeitsbereich. BETRIEBSERGEBNIS. Drückt die Differenz zwischen den Einnahmen und den Kosten für die Durchsetzung des Gesellschaftszweckes aus. NETTOVERMÖGEN. Besteht aus dem Gesellschaftsfonds, den Rücklagen und dem Betriebsergebnis zum Jahresabschluss. AUSGABEN. Die Kosten, die dem Verein im Bezugszeitraum für die Dur- chführung der eigenen Aktivitäten entstanden sind. Anm.: Die Beträge verstehen sich in Tausend Euro.

SLOW FOOD

EINNAHMEN: EURO 3.768.643

NETTOVERMÖGEN: EURO 448.534

BETRIEBSERGEBNIS: EURO 11.472

AUSGABEN: EURO 3.757.171

Die Struktur ist auf der Vermögensebene im Wesentlichen solide und gut ausgewogen. Die Aufmerksamkeit für die Kostenkontrolle zusammen mit der sorgfältigen operativen Planung garantiert Slow Food den wirtschaftlichen Ausgleich und gleichzeitig die Möglichkeit, den Aktionsrahmen international immer mehr zu erweitern.

SLOW-FOOD-STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT

EINNAHMEN: EURO 1.692.421

NETTOVERMÖGEN: EURO 675.870

BETRIEBSERGEBNIS: EURO 4.237

AUSGABEN: EURO 1.688.184

Aus der Analyse der Vermögenssituation der gemeinnützigen Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt geht die solide Lage der Stiftung hervor, die mit den Ergebnissen zum 31. Dezember 2015 eine hohe Eigenmittelbildung und ein ausgewogenes Verhältnis von Quellen und Verwendung zeigt.

FONDATION TERRA MADRE

EINNAHMEN: EURO 809.787

NETTOVERMÖGEN: EURO 844.656

BETRIEBSERGEBNIS: EURO -257.111

AUSGABEN: EURO 1.066.898

Die Tätigkeit der Stiftung Terra Madre ist durch einen zweijährigen Wirtschaftszyklus geprägt, in dem in geraden Jahren ein Überschuss und in ungeraden Jahren ein Fehlbetrag erwirtschaftet wird. Dieser Wechsel entsteht durch das höhere Arbeitsvolumen, das im Jahr des Terra Madre Welttreffens (gerade Jahre) im Vergleich zu den Jahren, in denen die Verwaltung des Netzwerks im Vordergrund steht (ungerade Jahre), zu verzeichnen ist.

ORGANISATION

Die internationale Slow-Food-Bewegung wird durch den Internationalen Beirat koordiniert und durch einen internationalen geschäftsführenden Vorstand. Die Mandatsträger sind auf vier Jahre gewählt. Der Hauptsitz von Slow Food International ist in Italien (Bra, Piemont). In einigen Ländern werden die Aktivitäten des Vereins eigenständig durch einen nationalen Vorstand organisiert, der sich mit dem internationalen geschäftsführenden Vorstand.

GESCHÄFTSFÜHRENDER VORSTAND

VORSITZENDER
Carlo Petrini

STELLVERTRETENDE VORSITZENDER
Edward Mukiibi
Alice Waters

INTERNAZIONALER SEKRETÄR
Paolo Di Croce

BEISITZER
Roberto Burdese
Ursula Hudson
Joris Lohman
Richard McCarthy

INTERNATIONALER BEIRAT*

ITALIEN
Franco Archidiacono
Massimo Bernacchini
Daniele Buttignol
Ludovico Roccatello
Daniela Rubino

DEUTSCHLAND
Rupert Ebner
Klaus Flesch
Phoebe Ploedt

SCHWEITZ
Michèle Andermatt
Aymeric Jung
Josef Zisyadis

NIEDERLANDE
Nelleke Don
Welmoet Van Der Feltz

GROSSBRITANNIEN
John Cooke

SPANIEN
Alberto López de Ipiña Samaniego

ÖSTERREICH
Philipp Braun

FRANKREICH
Mélanie Fauconnier

TÜRKEI
Defne Kortun

NORDISCHE LÄNDER
Katrine Klinken

OSTEUROPA KAUKASUS
Nataliya Gordetska

MITTEL- UND OSTEUROPA
Jacek Szklarek

BALKAN
Dessislava Dimitrova

USA
Matt Jones
Charity Kenyon
Joel Smith
Kathryn Lynch Underwood

KANADA
Sinclair Philip

ÄGYPTEN, LIBYEN UND NAHER OSTEN
Sara El Sayed

OSTAFRIKA
John Kariuki Mwangi

WETSAFRIKA
TBA

SÜDLICHES AFRIKA
Caroline McCann

KENIA
Samuel Karanja Muhunyu

MAROCCO UND NORDAFRIKA
Lhoussaine El Rhaffari

MEXICO UND ZENTRALAMERIKA
Alfonso Rocha Robles

KARIBIK
Madelaine Vázquez Gálvez

ANDENLÄNDER
TBA

BRASILIEN
Georges Schnyder

SÜDKEGEL
María Irene Cardoso

JAPAN
Remi Ie

INDIEN
Phrang Roy

FERNOST
Helianti Hilman Najib

SÜDKOREA
Byungsoo Kim

AUSTRALIEN
Amorelle Dempster

VERTRETER DER SLOW FOOD STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT
Serena Milano

VERTRETER DER UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN
Piercarlo Grimaldi

* Alle Mitglieder des internationalen geschäftsführenden Vorstands sind auch Mitglieder des Internationalen Beirats. Die Mitglieder des Internationalen Rats wurden 2012 beim VI. Internationalen Slow Food Kongress gewählt und bleiben bis zum VII. Kongress.

Slow Food®

LOVE THE EARTH

DEFEND THE FUTURE

**Over the past 10,000 years, humans have bred thousands of plant varieties.
In just 70 years, we have lost 75% of them.
Monocultures, chemical fertilizers, pesticides and factory farms:
This kind of agriculture is bad for the environment and bad for our health.**

SUPPORT OUR PROJECTS

DONATE.SLOWFOOD.COM

© Illustrazione di Marco Cazzato

Ark of Taste

Let's save the flavors of the world!

Thousands of fruits, vegetables, cheeses and animal species
are disappearing, along with related traditional knowledge.

This shared heritage is also biodiversity and must be preserved.

Slow Food is collecting products
from around the world aboard the Ark of Taste.

You can help too!

www.slowfoodfoundation.com/ark

facebook.com/arkoftaste twitter.com/arkoftaste

Slow Food©

terra madre

Piazza XX Settembre, 5 – Bra (Cn)
tel +39 0172 419611
fax +39 0172 419755
international@slowfood.com
www.slowfood.com
www.terramadre.org
www.facebook.com/slowfoodinternational
https://twitter.com/SlowFoodHQ