

*Werden Sie Mitglied!*



Bei uns sind Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf Genuss und gutes Essen vertritt.

Die Philosophie von Slow Food setzen wir in den Convivien in die Tat um. Dort treffen wir uns regelmäßig, leben Geselligkeit, bauen Kontakte zwischen Erzeugern, Köchen, Händlern und Verbrauchern auf und fördern durch Veranstaltungen und Projekte den Erhalt der lokalen Lebensmittel, Küche und Esskultur.

In Ihrem Convivium vor Ort können Sie an Veranstaltungen teilnehmen und sich aktiv einbringen!

Mitglied werden ist ganz einfach unter [www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden) oder Sie wenden sich an unsere Geschäftsstelle:



**Slow Food Deutschland e.V.**  
Luisenstraße 45  
10117 Berlin  
Telefon: 030 / 246 259 39  
Fax: 030 / 246 259 41  
Email: [info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)  
[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

**Slow Food umfasst Millionen von Menschen weltweit, die sich aus Überzeugung und Leidenschaft für **gutes, sauberes und faires Essen** einsetzen.**

*Gut*

wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

*Sauber*

hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

*Fair*

die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle – von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr



Mehr über unsere Ziele, unsere Arbeit und aktuelle Kampagnen sowie Ansprechpartner in Ihrer Region finden Sie unter [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)



Slow Food®  
Deutschland e.V.

# Slow Food Deutschland e.V.

Mit Genuss und Verantwortung !



**SLOW FOOD  
YOUTH**  
Deutschland

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Wir wollen die biologische und geschmackliche Vielfalt bewahren und engagieren uns für eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und den Erhalt des traditionellen Lebensmittelhandwerks.

Die internationale Non-Profit-Organisation Slow Food wurde 1989 gegründet. Heute umfasst unser Netzwerk Millionen von Menschen in über 150 Ländern.

**Slow Food Deutschland e.V.** gibt es schon seit 1992. Anfang 2014 zählt unser Verein deutschlandweit etwa 13 000 Mitglieder in rund 80 **Convivien**, den lokalen Gruppen.

[www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort)

Slow Food Youth ist die weltweite Jugendbewegung von Slow Food. Mit Genuss und Verantwortung setzen hier junge Köche, Bauern, Künstler, Lebensmittelhandwerker, Studierende und Interessierte unsere gemeinsamen Ziele um – durch Schnippeldiskos, Eat-Ins, Kochaktionen, Workshops und vieles mehr!

[www.slowfoodyouth.de](http://www.slowfoodyouth.de)



## Essen geht uns alle an!

Gutes, sauberes und faires Essen schmeckt gut und tut gut – uns selber, unserer Gesellschaft und der Umwelt. Daher sollten wir uns alle für gutes Essen engagieren. Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir weitreichende Entscheidungen.

Gemeinsam bringen wir uns durch den Dialog mit Entscheidungsträgern und die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen und Kampagnen in die gesellschaftliche Debatte um unsere Nahrung ein. Besonders wichtig sind uns Themen wie die Industrialisierung der Landwirtschaft, die Überfischung der Meere, Lebensmittelverschwendung, GVOs, artgerechte Tierhaltung, der Zugang zu Land und Saatgut, und der Kampf gegen Hunger.



© Lotte Heerschop

Unter dem Motto „**Teller statt Tonne**“ machen wir auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Die Kampagne umfasst Öffentlichkeitsarbeit und Aktionstage, sowie Projekttag für Schulklassen aller Altersstufen.

Durch das **Terra Madre Netzwerk** und internationale Projekte fördern wir den Aufbau von lokalen und doch global miteinander verbundenen Netzwerken. So unterstützen wir die **Ernährungssouveränität** – das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

## Vielfalt in der Natur bedeutet Vielfalt auf dem Teller

Wir engagieren uns für die Bewahrung unseres wertvollen kulinarischen Erbes. Durch Projekte wie die **Arche des Geschmacks** oder die **Rebstock-Patenschaften** arbeiten wir für den Schutz traditioneller und nachhaltiger Qualitätslebensmittel, für den Erhalt handwerklicher Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen.

[www.slowfood.de/biodiversitaet](http://www.slowfood.de/biodiversitaet)



© Stefan Abtmeier

## Geschmacksbildung – Wissen, Genuss, Geselligkeit

Geschmacksbildung, Lebensmittelwissen und Kompetenz im Umgang mit Lebensmitteln helfen, unseren Alltag bewusst und nachhaltig zu gestalten. Die Slow Food Bildungsaktivitäten haben verschiedene Formate: Schulgärten, Kochen für Kinder und Erwachsene, Besuche auf Bauernhöfen und bei Produzenten, Konferenzen, Workshops, Geschmacksbildungsprogramme an Schulen und bei Veranstaltungen und vieles mehr.

[www.slowfood.de/bildung](http://www.slowfood.de/bildung)

**SPENDEN für Slow Food Deutschland**  
Sie können die Arbeit unseres Vereins mit Ihrer Spende unterstützen. Jeder Beitrag hilft, wichtige Projekte umzusetzen!

[www.slowfood.de/wirueberuns/spenden](http://www.slowfood.de/wirueberuns/spenden)



© Manuel Hilscher

## Märkte, Messen und Events

Um Produzenten, Händler, Experten und Ko-Produzenten (bewusste Verbraucher) miteinander in Kontakt zu bringen, organisieren wir – lokal, national und international – Märkte, Messen und Events. Sie bieten neben dem sinnlichen Erlebnis des Markts ein informatives Rahmenprogramm und die Möglichkeit, sich über politische, wirtschaftliche und kulturelle Themen rund ums Essen auszutauschen.

Jährlich im April findet die Leitmesse von Slow Food Deutschland, der **Markt des Guten Geschmacks**, in Stuttgart statt. Alle ausgestellten Produkte durchlaufen die strenge Slow Food Qualitätsprüfung. Diese verlangt eine Herstellung nach traditionellen handwerklichen Methoden, das Weglassen fast aller Zusatzstoffe und die nachhaltige Schonung der Umwelt.

Unternehmen, die sich der Philosophie von Slow Food in ihrer täglichen Arbeit verbunden fühlen und unsere Arbeit finanziell unterstützen wollen, können offizielle **Unterstützer** von Slow Food Deutschland e. V. werden und so neue Kontakte mit bewussten Verbrauchern schließen:

[www.slowfood.de/unterstuetzer](http://www.slowfood.de/unterstuetzer)

## Slow Food Genussführer Deutschland



**SLOW FOOD**  
**Genussführer**  
Deutschland  
**2014**

300 Gasthäuser getestet und empfohlen von Slow Food Deutschland 

Unser erster Restaurantführer zur guten, sauberen und fairen Regionalküche in Deutschland erscheint seit Herbst 2013 im oekom verlag. Getestet wird von über 60 Slow Food Mitglieder-Testgruppen.

Machen Sie mit! Für mehr Informationen besuchen Sie unsere Webseite oder wenden Sie sich an Ihr lokales Convivium.



## Slow Food Magazin

Mit seinem hintergründigen und unterhaltsamen Themenmix aus Kulinarik und Geschmack, Kultur und Gesellschaft verbindet das Slow Food Magazin sechsmal im Jahr die Themen Genuss und Verantwortung. Erhältlich im Zeitschriftenhandel und für unsere Mitglieder gratis im Abonnement.