Slow Food®
Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland

Für gute, saubere und faire Lebensmittel!

Wer Utopie sät, wird Realität ernten

Carlo Petrini

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. Wir betreiben Ernährungs- und Geschmacksbildung und bringen Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (bewussten Verbrauchern) zusammen.

Unser Netzwerk umfasst Millionen von Menschen weltweit, die sich aus Überzeugung und Leidenschaft für gutes, sauberes und faires Essen einsetzen.

Für Slow Food steht das Recht auf Genuss und gutes Essen jedem Menschen zu – deswegen hat jeder Mensch die Verantwortung, das kulinarische Erbe, die Kultur und die Traditionen zu schützen, die diesen Genuss möglich machen.

Essen bedeutet Genuss,
Bewusstsein und Verantwortung.

Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt.

Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

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

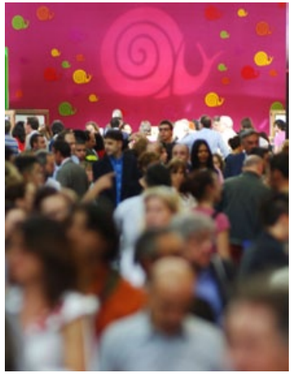
Slow Food®

Slow Food wurde 1986 von dem Journalisten und Soziologen Carlo Petrini als Verein zur Erhaltung der Esskultur in der norditalienischen Kleinstadt Bra gegründet. Der internationale Verein besteht seit 1989. Das anfängliche Ziel des Vereins war es, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Aus der ursprünglichen Idee erwuchs bald die Einsicht, dass auch die bäuerliche Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk und eine gesunde Umwelt für eine gute, saubere und faire Esskultur unerlässlich sind.

Slow Food®
Deutschland e.V.

Nach fast drei Jahrzehnten umfasst Slow Food Millionen von Menschen, die sich für ein Lebensmittelsystem engagieren, das auch zukünftige Generationen erhält. Dazu gehören Chefköche, Aktivisten, Jugendliche, Bauern, Fischer, Experten und Akademiker aus mehr als 150 Ländern. Das weltweite Netzwerk zählt außerdem etwa 100 000 Mitglieder in 1 500 Convivien, den lokalen Gruppen. Dazu kommen die 2 000 Lebensmittelgemeinschaften von Terra Madre, die Landwirtschaft auf kleinem Maßstab betreiben und nachhaltige Qualitätslebensmittel herstellen.

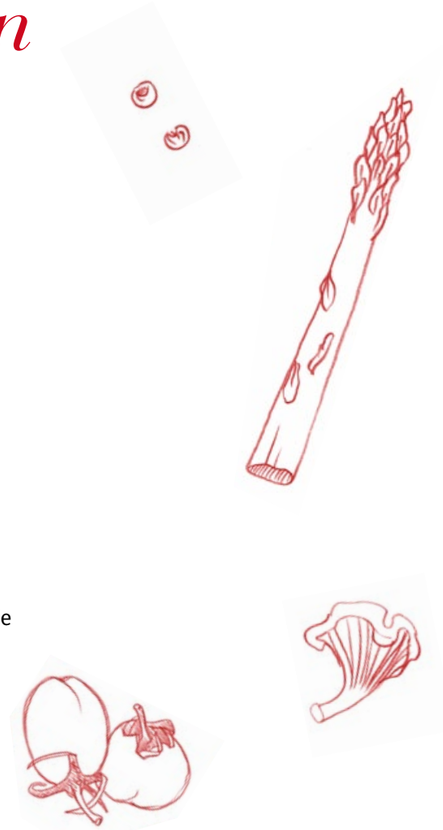
Nationale Vereine gibt es in Deutschland, in den Niederlanden, Großbritannien, Italien, Japan, der Schweiz und den USA. Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet – als erster nationaler Verein außerhalb Italiens. Anfang 2014 zählt er etwa 13 000 Mitglieder in rund 80 Convivien. Die Geschäftsstelle ist in Berlin.



Convivien

Das Herz des Vereins sind die Gruppen vor Ort, genannt ***Convivien***. Dort setzen unsere Mitglieder die Philosophie von Slow Food in die Tat um. Sie treffen sich 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 Deutschland gibt es rund 80 Convivien, vom Saarland bis zur Lausitz und von Rügen bis zur Zugspitze.
Als Slow-Food-Mitglied sind Sie Teil dieser großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf Genuss und gutes Essen vertritt. In Ihrem Convivium vor Ort können Sie an Veranstaltungen teilnehmen und sich aktiv einbringen!

Mitglied werden ist ganz einfach unter ***www.slowfood.de/mitgliedwerden*** – oder Sie wenden sich an unsere Geschäftsstelle.



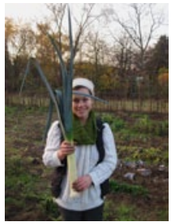
Slow Food Youth

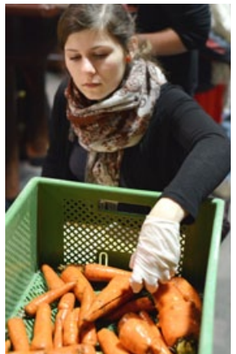
Slow Food Youth ist die weltweite Jugendbewegung von Slow Food. Mit Genuss und Verantwortung setzen hier junge Köche, Bäuerinnen, Künstlerinnen, Lebensmittelhandwerker, Studierende und Interessierte unsere gemeinsamen Ziele um – durch Schnippeldiskos, Eat-Ins, Kochaktionen, Workshops und vieles mehr!
Unser Engagement gilt der Veränderung der Lebensmittelwirtschaft hin zu mehr ökologischer Nachhaltigkeit und sozialer Gerechtigkeit. Wir wollen Verantwortung für unser eigenes Handeln im Lebensmittelsystem übernehmen.
In Deutschland ist Slow Food Youth als nationales Convivium Teil von Slow Food Deutschland e. V., und in offen vernetzten, kleinen Gruppen in ganz Deutschland lokal engagiert. Derzeit gibt es zehn Slow Food Youth Gruppen, unter anderem in Freiburg, Berlin, Düsseldorf, Regensburg, Dresden und im Harz.

www.slowfoodyouth.de

SLOW FOOD YOUTH Network

Schnippeldisko! – Ein innovatives Aktionsformat gegen Lebensmittelverschwendung, von Slow Food Youth 2012 in Berlin erfunden. Auch zweibeinige Möhren und Äpfel mit kleinen Druckstellen sind wertvoll: Sie schmecken, sind nahrhaft und Ausdruck von Können und Wissen ihrer Erzeuger – viel zu kostbar, um „entsorgt“ zu werden. Deshalb fahren wir zu lokalen Höfen, sammeln das verschmähte Knubbelgemüse, laden DJs und viele Leute ein, schälen, schnippeln, zaubern uns ein leckeres Gericht und tanzen!
Durch diese Art des Protestes machen wir auf die Missstände unserer Wegwerfgesellschaft aufmerksam und haben dabei Spaß am gemeinschaftlichen Kochen.





Terra Madre bedeutet Globalisierung im positiven Sinne. Das Terra-Madre-Netzwerk der Lebensmittelgemeinschaften wurde 2004 von Slow Food gegründet, um jenen Kleinbauern, Züchtern, Fischern und Lebensmittelhandwerkern weltweit Stimme und Präsenz zu verleihen, die durch ihre Arbeit die lokalen Gemeinschaften und die Umwelt erhalten. In diesem internationalen Netzwerk kommen sie mit Wissenschaftlern, Köchen, Verbrauchern und Jugendgruppen zusammen, um gemeinsam eine Alternative zur industriellen Landwirtschaft und der Standardisierung unserer Esskulturen zu bieten. Die Gemeinschaften von Terra Madre teilen die Einstellung, dass die Lebensmittelerzeugung eine harmonische Beziehung zur Umwelt wahren und die Bedeutung der traditionellen Praktiken für Kultur, Wissen und Wirtschaft anerkennen muss. Daher sind gerade das Wissen und die Praktiken der indigenen Völker weltweit von wegweisender Bedeutung.

Terra Madre

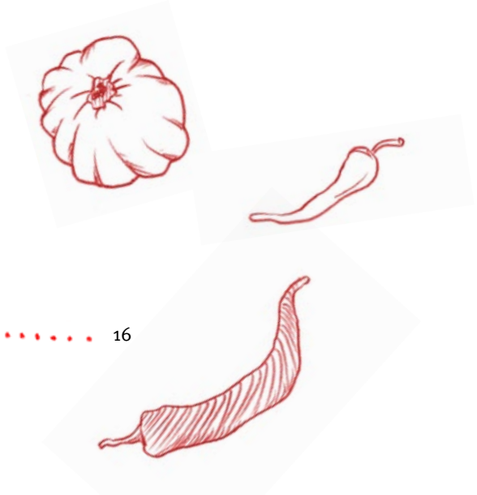
Terra Madre besteht in 150 Ländern aus verschiedensten Persönlichkeiten, Vereinen und NGOs, die sich auf ihre Art und Weise für Projekte vor Ort engagieren. Alle zwei Jahre findet in Turin ein großes Treffen der Terra-Madre-Gemeinschaften statt. Dazu kommen regionale und nationale Treffen, ein globaler Aktionstag, sowie ein Netzwerk internationaler Projekte.

Terra Madre Tag. Seit 2009 wird jedes Jahr am 10. Dezember der Terra Madre Tag gefeiert. Der Aktionstag für das gesamte Slow-Food-Netzwerk bringt jährlich mehr als Hunderttausend Menschen aus allen Ländern zusammen, und ist so eins der wichtigsten Kollektivevents zur Unterstützung lokaler Lebensmittel, das je auf globaler Ebene realisiert wurde. Picknicks und Festtafeln, Filme und Konzerte, Besuche auf Bauernhöfen, Aufklärungskampagnen, Angebote zur Ernährungs- und Geschmacksbildung, Gespräche und Diskussionen – rund Tausend solcher Veranstaltungen machen Slow Food und Terra Madre in Städten und Dörfern auf allen fünf Kontinenten erlebbar.

DEC 10
terra madre day
Slow Food®

Eine tragfähige Lokalwirtschaft und nachhaltige Landwirtschaft, die auf die Umwelt, die kulturelle Identität der Gemeinschaft und das Wohlbefinden der Tiere Rücksicht nehmen, unterstützen die ***Ernährungssouveränität*** – das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

Besondere Bedeutung erhält dies in den Ländern des globalen Südens, wo manchmal nicht nur die Verbesserung der Lebensqualität, sondern das schlichte Überleben von Menschen, Gemeinschaften und Kulturen entscheidend ist.



Daher fördern wir den Aufbau von lokalen Netzwerken, die global miteinander verbunden sind, durch den Verein, das Terra-Madre-Netzwerk und die Projekte der Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt, wie zum Beispiel die 10 000 Gärten in Afrika.

Lokale Netzwerke von Produzenten und Ko-Produzenten unterstützen die Ernährungssouveränität weltweit.

10 000 Gärten in Afrika. Im Jahre 2010 hatten wir uns zum Ziel gesetzt, 1 000 Nutzgärten in Schulen, Dörfern und den städtischen Randgebieten in 25 afrikanischen Staaten einzurichten. Das ist uns gelungen und nun blicken wir voraus: Das neue Ziel sind 10 000 Gärten!

Die Gärten werden nachhaltig bewirtschaftet. Sie verwenden Kompost-Techniken, effiziente Wassernutzung, lokales Saatgut und einheimische Pflanzensorten und natürliche Schädlingsbekämpfung. Das Projekt bildet BäuerInnen weiter und Jugendliche aus und legt Wert auf den Erhalt der Kenntnis der lokalen Artenvielfalt. So ist es ein Beitrag zur Versorgung der örtlichen Bevölkerung mit frischen und gesunden Lebensmitteln und damit zur Verbesserung des Lebensstandards und der Stärkung der lokalen Wirtschaft.

Biologische Vielfalt

Biologische Vielfalt garantiert das Gleichgewicht in der Natur und sorgt für eine vielfältige menschliche Ernährung. Sie ist Teil unseres kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Reichtums. Durch Projekte wie die Arche des Geschmacks, die Presidi und die Rebstock-Patenschaften versuchen wir, unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.

Die ***Arche des Geschmacks*** wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel zu sammeln und zu beschreiben. Sie sind wegen ihrer oft aufwändigen Herstellung in Gefahr, völlig zu verschwinden. Das Projekt will sie wieder bekannt und beliebt machen, nach dem Motto ***Essen, was man retten will!*** Denn was nachgefragt wird, wird auch erzeugt.

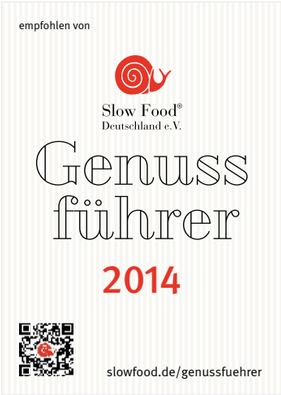
Anfang 2014 beherbergt die Arche des Geschmacks weltweit mehr als 1 500 Lebensmittelprodukte aus über 80 Ländern, die sogenannten Arche-Passagiere, in Deutschland etwa 50. Die große Mehrheit der Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierrassen und Kulturpflanzensorten. Die kleinere Gruppe sind handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten, die nur noch von wenigen Herstellern erzeugt werden.

Presidi sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu erhalten. Ein Presidio baut sich meistens um einen Arche-Passagier auf, als ein Netzwerk von engagierten Landwirten, handwerklich arbeitenden Erzeugern, Händlern, Köchen, Wissenschaftlern und bewussten Verbrauchern. In Deutschland gibt es derzeit fünf Presidi-Projekte, weltweit über 400.

Durch ***Rebstock-Patenschaften*** wollen wir die biologische Vielfalt und die Kulturlandschaft der Steil- und Steilstlagen an der Mosel erhalten. Diese mit Riesling-Reben bepflanzten extremen Hanglagen zählen zu den Juwelen unserer einheimischen Weinkultur und haben auch eine ökologische Bedeutung.

www.slowfood.de/biodiversitaet

Die unverwechselbare kulinarische Identität einer Region drückt sich in ihren typischen Erzeugnissen, deren Verarbeitung und Zubereitungsweisen aus. Wir tragen das lokale Wissen unserer Convivien über die regionale Vielfalt der Kochkultur im ***Slow Food Genussführer Deutschland*** zusammen.



Unser erster Restaurantführer zur guten, sauberen und fairen Regionalküche in Deutschland erscheint seit Herbst 2013 im oekom verlag. Regionale Kochkultur, frische, saisonale Zutaten, unverfälschte Küche ohne künstliche Zusatzstoffe zu vernünftigen Preisen: In den etwa 300 hier aufgeführten Lokalen werden die Slow-Food-Prinzipien gut, sauber und fair tagtäglich in die Tat umgesetzt. Getestet wird von über 60 Slow Food Mitglieder-Testgruppen.

www.slowfood.de/publikationen/genussfuehrer

Markt des guten Geschmacks:
Die Originalrezepte aus der Slow Food Kochwerkstatt

Die Kochbuch-Premiere von Slow Food Deutschland! Das Buch enthält die leicht nachkochbaren Originalrezepte aus der Kochwerkstatt des Stuttgarter Markts des guten Geschmacks, viele Ratschläge und praktische Hinweise zu Zutaten und Speisezubereitung, sowie Hintergrundinformationen und Empfehlungen aus der Slow-Food-Praxis.

Slow Food Magazin

Das Slow Food Magazin wird gemacht von und für Menschen, die bewusst genießen und diesen Genuss mit anderen Menschen teilen wollen. 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: Reisetipps, Dossiers zu Lebensmitteln und Ernährung, Rezeptideen und Informationen zu unserem Verein und vieles mehr. Erhältlich im Zeitschriftenhandel, im Abonnement und für unsere Mitglieder gratis nach Hause geliefert.

Der Slow-Food-Ansatz zur Bildung ist anders als die meisten Bildungsprogramme im Bereich Ernährung: Er basiert auf der Ansicht, dass Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden ist. Geschmacksbildung ist das beste Mittel gegen die Flut aus Fast Food und genormten Lebensmitteln; sie ist der beste Weg, die einheimische Küche, traditionelle Produkte, Gemüsesorten und Tierrassen zu schätzen und zu schützen.
Die Bildungsprojekte von Slow Food haben verschiedene Formate: Geschmackserlebnisse, Besuche auf Bauernhöfen und in Produktionsstätten, Konferenzen, Workshops und Abendessen mit den Produzenten. Sie stärken das Bewusstsein für Lebensmittel und sprechen dabei Menschen von ganz unterschiedlicher Herkunft an.

In Pollenzo (Italien) kann an der von Slow Food gegründeten Universität der Gastronomischen Wissenschaften die komplexe und interdisziplinäre Welt der Lebensmittel studiert werden. Das Studienangebot verbindet geistes- und naturwissenschaftliche Kurse mit Sinnesschulung und Praxiserfahrung auf Reisen in alle Welt.

www.slowfood.de/bildung

Geschmackserlebnisse. Diese von Fachleuten und regionalen Erzeugern geführten Verkostungen für Erwachsene werden weltweit von unseren Convivien angeboten und sind ein fester Bestandteil aller regionalen und internationalen Veranstaltungen. So können Sie Lebensmittel durch das persönliche Erleben des Produkts und dem dazu gebotenen Expertenwissen intensiv kennen lernen.

Geschmacksbildung – Wissen, Genuss, Geselligkeit

Gut, sauber und fair – von Anfang an!

Slow Food bringt Kindern und Jugendlichen die Themen Ernährung und Lebensmittel ohne erhobenen Zeigefinger näher. Dies geschieht durch eine Vielzahl von Projekten: das Slow Mobil, Kinderkochclubs, Sinnestraining, Schulgärten, Ernährungswochen in Schulen … So wird Kindern das Verständnis für Lebensmittelqualität, Saisonalität, biologische Vielfalt und Respekt vor der Natur nahegebracht.

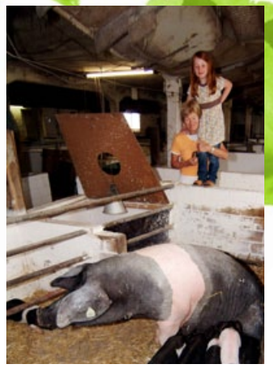
Die Slow Food Kinder- und Jugendkommission unterstützt die Convivien und alle Interessierten in ihrer Arbeit, durch das speziell für Kinder entwickelte Sinn-Voll Sinnestraining, Weiterbildungsseminare und sachkundige Ratgeber zum Essen und zum Gärtnern mit Kindern.

Die ***Slow Food Junior*** Broschüre liefert Informationen zum kindlichen Essverhalten, Erläuterungen zur Geschmacksentwicklung bei Babys und Kleinkindern und Ratschläge zum Einkaufen und Kochen in der Familie. Überlegungen zu Familiendynamiken, zum Informationsdschungel der Ernährungszeitschriften und zu Slow-Food-Werten runden den Ratgeber ab.

Die Broschüre ***Essgärten für Kinder*** möchte Lust darauf wecken, gemeinsam mit Kindern Essgärten anzulegen – in der KiTa oder Schule, auf dem Balkon oder im Kleingarten. Im Garten können wir begreifen, wo unser Essen herkommt. Daraus erwachsen Wertschätzung, Lust und Freude an Lebensmitteln und das nötige Erfahrungswissen für den gekonnten Umgang mit ihnen. Der Ratgeber gibt Anregungen, Denkanstöße und Informationen.

kinderkommission@slowfood.de

Spenden für Slow Food. Sie können die Arbeit unseres Vereins mit Ihrer Spende unterstützen. Jeder Beitrag hilft, wichtige Projekte umzusetzen!
www.slowfood.de/wirueberuns/spenden



Märkte, Messen und Events

Um Produzenten, Händler, Experten und Ko-Produzenten miteinander in Kontakt zu bringen, organisiert Slow Food – 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.
Die größte Slow-Food-Veranstaltung ist der internationale Salone del Gusto, der alle zwei Jahre zusammen mit dem Terra-Madre-Netzwerktreffen in Turin (Italien) ausgerichtet wird.

MARKT DES GUTEN GESCHMACKS
Slow Food® Deutschland e.V.
Die Slow Food Messe

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***

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. Slow Food bringt sich durch den Dialog mit Entscheidungsträgern und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen und Kampagnen in die gesellschaftliche Debatte um unsere Nahrung ein. Besonders wichtig sind uns Themen wie die Industrialisierung der Landwirtschaft, die Überfischung der Weltmeere, Lebensmittelverschwendung, gentechnisch veränderte Organismen, artgerechte Tierhaltung, der Zugang zu Land und Saatgut, und der Kampf gegen Hunger.

Etwa die Hälfte der weltweit produzierten Lebensmittel wird verschwendet und landet im Müll, noch bevor sie auf einen Tisch gelangt sind. Unter dem Motto ***Teller statt Tonne*** machen wir seit 2011 auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Die Kampagne umfasst Öffentlichkeitsarbeit und Aktionstage, sowie Projekttage für Schulklassen aller Altersstufen.
Während unserer Workshops, Informationskampagnen und Events kochen und servieren wir Obst und Gemüse, die wegen Über- oder Untergröße oder kleinen Mäkeln nicht den Normen des Lebensmittelhandels entsprechen.

Teller statt Tonne –
Schulprojekt gegen die Lebensmittelverschwendung

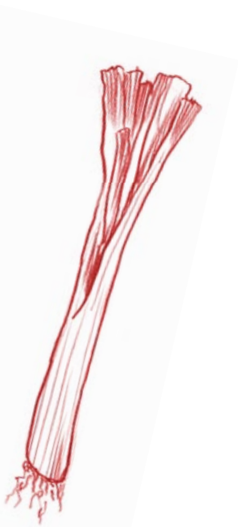
Das Projekt verbindet ein theoretisches Fundament mit praktischen Erfahrungen des gemeinsamen Erntens und Essens. Bei einem Projekttag auf einem nahegelegenen, ökologischen Bauernhof ernten die SchülerInnen Ausschussgemüse und kochen daraus zusammen mit den LehrerInnen ein leckeres Essen. So werden sie an die globale Ernährungssituation herangeführt und für die Zusammenhänge zwischen der Verschwendung im Norden und dem Hunger im Süden sensibilisiert.

Partner des Projektes sind Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung und die Zukunftsstiftung Landwirtschaft.

So erreichen Sie uns !

Slow Food Deutschland e. V.
Geschäftsstelle
Luisenstraße 45
10117 Berlin
Telefon: 030 / 246 259 39
Fax: 030 / 246 259 41
info@slowfood.de

www.slowfood.de



Impressum

Herausgeber: Slow Food Deutschland e. V.
(V.i.S.d.P. Dr. Ursula Hudson)
Redaktion: Anke Klitzing, Mariusz Rybak
Gestaltung & Illustrationen:
Hendrik Haase, www.wurstsack.com

Alle Rechte vorbehalten, 4. Ausgabe März 2014

Fotos

Umschlag innen: Hendrik Haase
Seite 5: Stefan Abtmeyer (2), Manuel Hilscher, Archiv Slow Food
Seite 6: Manuel Hilscher
Seite 9: Stefan Abtmeyer (2), Archiv Slow Food, Katharina Heuberger
Seite 10: Monika Kössler, Augsburg (2), CV Bergisches Land, Anja Bogott
Seite 12: Klaus Wohlmann, Janne Tervonen (2), Kathrin Schwermer-Funke, Lotte Heerschop, (2) Johannes F. Räbel, Hendrik Haase (2)
Seite 14: Archiv Slow Food
Seite 17: Archiv Slow Food (3)
Seite 18: Hendrik Haase (2), Stefan Abtmeyer (2)
Seite 22: Manuel Hilscher (2), Archiv Slow Food, Archiv UNISG
Seite 25: Anja Pohler (2), Stefan Abtmeyer, Archiv Slow Food
Seite 27: Manuel Hilscher (3), Hendrik Haase
Seite 28: Janne Tervonen (2)
Seite 29: Katharina Heuberger, Friedemann Lätsch
Umschlag innen: Friedemann Lätsch

Slow Food®
Deutschland e.V.