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 biokulturelle 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, die Traditionen und Ökosysteme 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 Urerzeugung über die Weiterverarbeitung und 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 Köche, Aktivisten, Jugendliche, Bauern, Fischer, Experten und Wissenschaftler aus mehr als 170 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 kleinbäuerliche Landwirtschaft betreiben und nachhaltige Qualitätslebensmittel herstellen.

Nationale Vereine gibt es in Deutschland, Brasilien, China, Großbritannien, Italien, Japan, Mexiko, den Niederlanden, der Schweiz, Südkorea sowie den USA. Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet – als erster nationaler Verein außerhalb Italiens. Mitte 2016 zählt er über 13.500 Mitglieder in 85 Convivien. Die Geschäftsstelle ist in Berlin.

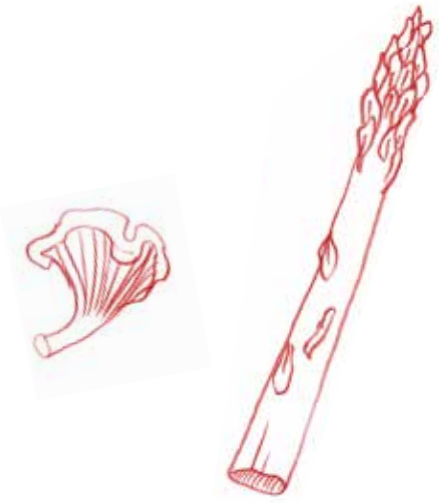
WIR HABEN
AGRARINDUSTRIE SATT!

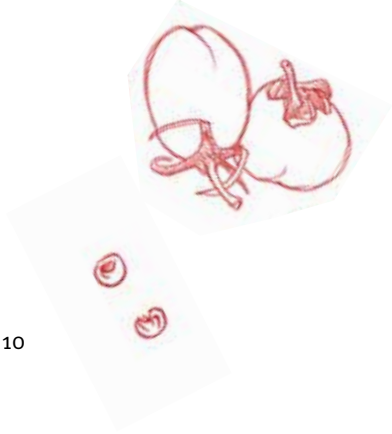
Slow Food

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 85 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

Das ***Slow Food Youth Network***, die Jugendbewegung von Slow Food, ist ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen. Essen ist für uns Genuss und Politik zugleich. Durch Schnippeldiskos, Eat-Ins, Kochaktionen, Workshops und andere Projekte verändern wir das Lebensmittelsystem und unser eigenes Handeln. Bei uns kommen junge Köche, Blogger, Lebensmittelhandwerker, Künstler, Studenten und Interessierte zusammen, um gemeinsam eine nachhaltige und lebendige Esskultur zu schaffen.

In Deutschland ist Slow Food Youth als nationales Convivium Teil von Slow Food Deutschland e. V., und in offen vernetzten Gruppen in ganz Deutschland lokal engagiert. Derzeit gibt es 17 Slow-Food-Youth-Gruppen, unter anderem in Hamburg, Berlin, Düsseldorf, Regensburg, Dresden und Münster.

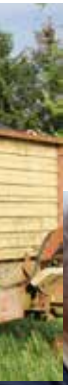
www.slowfoodyouth.de

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 des Könnens und Wissens 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.

FOOD IS ROCK!



Geschmacksbildung – Wissen, Genuss, Geselligkeit

Der Bildungsansatz von Slow Food ist einzigartig: Er basiert auf der Überzeugung, dass Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden ist. Geschmacksbildung ist das beste Mittel gegen die Flut von 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 die Herkunft, Herstellung und die Qualität von Lebensmitteln und sprechen dabei Menschen von ganz unterschiedlicher Herkunft an.

www.slowfood.de/bildung

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 praktischen Erfahrungen auf Exkursionen in alle Welt.

www.unisg.it/en

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. Teilnehmer können Lebensmittel durch das sinnliche Erleben des Produktes und dem dazu gebotenen Expertenwissen intensiv kennenlernen.

Boden BeGreifen – Schulprojekt zur Nachhaltigkeitsbildung

Der Boden ist die Grundlage fast aller unserer Lebensmittel und damit unserer gesamten Ernährung. Das Slow-Food-Bildungsprojekt Boden BeGreifen bringt Schülerinnen und Schüler auf den Acker, um dort eine praktische Begegnung und Beschäftigung mit Landwirtschaft und Boden zu ermöglichen.

Im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung thematisiert Boden BeGreifen die Nutzung der endlichen Ressource Boden im Kontext der wachsenden Weltbevölkerung. Es unterstützt Schüler und Schülerinnen darin, Verantwortungsbewusstsein gegenüber menschlichen Eingriffen in die Natur sowie in den Lebensraum anderer Menschen und Wesen zu entwickeln. Dabei geht es vor allem auch darum, über die Auswirkungen des Bodenverbrauches eines jeden für die globale Ernährung und für das Weltklima aufzuklären.

Slow Food®
Deutschland
gemeinnützige UG

Die Slow Food Deutschland gemeinnützige UG setzt für Slow Food Deutschland e. V. Bildungsprojekte um.

Spenden Sie für Slow Food! Sie können unsere Arbeit mit Ihrer Spende unterstützen. Jeder Beitrag hilft, unsere Bildungsprojekte erfolgreich umzusetzen und möglichst viele Heranwachsende und Kinder zu erreichen!
www.slowfood.de/wirueberuns/spenden

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, biokulturelle 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.

kinderkommission@slowfood.de

Biokulturelle Vielfalt

Biologische Vielfalt garantiert das Gleichgewicht in der Natur. Sie sorgt auch für eine vielfältige menschliche Ernährung, für die kulturelle Vielfalt unserer Landschaften und kulinarischen Traditionen. Durch Projekte wie die Arche des Geschmacks, die Presidi und die Rebstock-Patenschaften versuchen wir, die biokulturelle Vielfalt und damit unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.

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

Mitte 2016 beherbergt die Arche des Geschmacks weltweit mehr als 3.000 Lebensmittelprodukte aus über 100 Ländern, die sogenannten Arche-Passagiere, in Deutschland rund 60. 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 470.

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. Werden auch Sie Rebstockpate!

www.slowfood.de/biodiversitaet

Arche des Geschmacks®

Qualität

Qualität im Sinne von Slow Food erfordert einen ganzheitlichen Ansatz, der die Herstellungsbedingungen des Produktes und seiner Zutaten sowie ihre Verarbeitung ebenso in den Blick nimmt wie das finale Produkt auf dem Teller oder im Regal.

Die heute vorherrschenden sog. industriellen Herstellung bedeutet, etwas verkürzt, dass Produkte mit einem hohen Grad der Mechanisierung und Automatisierung gefertigt oder verarbeitet werden – oft basierend auf Rohstoffen, die an verschiedensten Orten erzeugt und ganz woanders verarbeitet werden. Zusatz- und Hilfsstoffe sparen Zeit und Kosten. Die Produkte selber sind austauschbar und standardisiert, werden in Masse hergestellt und an einen anonymen Markt verkauft. Die auf hochgradiger Arbeitsteilung beruhenden Prozesse erfordern oft kein qualifiziertes handwerkliches Wissen mehr über Komponenten und Herstellungsverfahren. Ebenso werden die individuellen Wünsche und Bedürfnisse der „Konsumenten“ immer mehr auf den Akt des anonymen Konsumierens reduziert.

Die handwerkliche Tradition ist das Gegenteil dazu. Sie beruht auf menschlichem Wissen und Können rund um chemische, physikalische, biologische und technologische Zusammenhänge und Abläufe. Bei Lebensmitteln sind es das Wissen und Können der Handwerker (sowie Bäuerinnen, Gärtner oder Köchinnen), die zu guten Lebensmitteln führen – die dann von den Ko-Produzenten, den bewussten Verbraucher, verzehrt werden.

Gute Lebensmittel sind nach der Slow-Food-Philosophie nachhaltig angebaute sowie verarbeitete Lebensmittel, die aus hochwertigen Zutaten bestehen und weitestgehend ohne technologische Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt werden.

Die unverwechselbare kulinarische Identität einer Region drückt sich in ihren typischen Erzeugnissen, deren Verarbeitung und Zubereitungsweisen aus. Der ***Slow Food Genussführer Deutschland*** sammelt Gasthäuser und Restaurants der Regionen, die diese Philosophie in ihrer täglichen Arbeit umsetzen.

Unser Restaurantführer zur regionalen Küche in Deutschland erscheint im oekom verlag. Regionale Kochkultur, frische, saisonale Zutaten, unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen: In den über 500 hier aufgeführten Gasthäusern werden die Slow-Food-Prinzipien tagtäglich in die Tat umgesetzt. Getestet wird von mehr als 500 Slow-Food-Mitgliedern in etwa 70 Testgruppen.

www.slowfood.de/publikationen/genussfuehrer

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 Marktes 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 müssen den strengen Qualitätsanforderungen von Slow Food genügen. Diskussionsrunden und Vorträge auf der Forumsbühne rund ums Essen und Trinken beschäftigen sich mit den laufenden Slow-Food-Projekten und aktuellen Fragen zu Ernährungssouveränität und Ernährungssicherung. Die beliebten Mitmachformate der Kochwerkstatt und Geschmackserlebnisse sind ein fester Bestandteil des Programms.

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***

Gastregion
International

Käsemann

Terra® madre

Im Zentrum steht der Gedanke, lebendige Netzwerke auf lokaler Ebene zu stärken und deren Erweiterung voranzutreiben.

Terra Madre

Slow Food hat eine Vision: Wir wollen gute, saubere und faire Lebensmittel – für alle! Wir wollen biologische und kulturelle Vielfalt, Qualität und Zukunftsfähigkeit, breit gestreutes Wissen und Können und einen weit offenen Zugang dazu – Ernährungssouveränität und Genuss, hier und weltweit.

Der Schlüssel zu einer solchen Ernährungswelt sind ***lokale, starke Netzwerke*** von Menschen, die in einer zukunftsfähigen Lebensmittelerzeugung, handwerklichen Verarbeitung und Zubereitung, im kleinunternehmerischen Vertrieb arbeiten oder bewusste Esser sind. Dazu kommen Wissenschaft, Bildung, kulturelle Vermittler wie Medien, Literatur und Kunst sowie Politik, Kommunen und die Zivilgesellschaft.

Menschen und Initiativen, Organisationen und Unternehmen, die ebenso denken, handeln und täglich das Eigene zu dieser Vision beitragen – sie nennt Slow Food das Terra-Madre-Netzwerk, und der Verein arbeitet in 170 Ländern daran, diese Akteure miteinander in Kontakt zu bringen und den Austausch zu unterstützen.

Lokale Initiativen stehen weltweit vor überraschend ähnlichen Herausforderungen, deswegen treffen sich die Vertreter dieser lokalen Netzwerke aus aller Welt alle zwei Jahre in Turin auf dem großen Terra-Madre-Kongress. Hinzu kommen regionale und nationale Treffen und ein Netzwerk internationaler Projekte.

Slow Food Chef Alliance - Professionelle Gastgeber übernehmen Verantwortung für ihr Produkt

Professionelles Kochen ist eine Verbindung zwischen handwerklich arbeitenden Bauern, Hirten und Fischern und vielen anderen Menschen, ihrer Region und der Jahreszeit. In einer Küche entstehen somit jeden Tag Gerichte mit Geschichte, die die Landwirtschaft mit der Erde verbinden.

Professioneller Service fördert die wichtige Verbindung zwischen Kulinarik und dem Gast. Der Service ist Mittler zwischen Erzeugern, der Küche und Genießern.

Die Slow Food Chef Alliance Deutschland ist ein wachsendes, dynamisches Netzwerk aus Küche und Service und deren Partnern: den Erzeugern guter, sauberer und fairer Produkte.

Slow Food
Chef Alliance

Eine tragfähige lokale Wirtschaft 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 oftmals nicht nur die Verbesserung der Lebensqualität, sondern das schlichte Überleben von Menschen, Gemeinschaften und Kulturen auf dem Spiel steht.

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. Seit 2010 arbeitet das afrikanische Slow-Food-Netzwerk, mit Unterstützung von Slow Food weltweit, an der Einrichtung von Obst- und Gemüsegärten auf dem Kontinent. Das Ziel ist, 10.000 dieser Nutzgärten in immer mehr Gemeinschaften, Schulen und Familien zu etablieren.

Die Gärten werden von lokalen Gemeinschaften gegründet und geführt. Sie sind Orte des Lernens, der Begegnung und des Austausches, und sie verknüpfen traditionelles Wissen und innovative Ideen. Den Bedürfnissen der Gemeinschaft angepasst verwenden sie innovativen Kompost-Techniken, effiziente Wassernutzung, lokales Saatgut, einheimische Pflanzensorten und natürliche Schädlingsbekämpfung. Das Projekt bildet Landwirte weiter und Jugendliche aus und legt Wert auf den Erhalt der lokalen Artenvielfalt. So trägt es zur Versorgung der örtlichen Bevölkerung mit frischen und gesunden Lebensmitteln und damit zur Verbesserung der Lebensstandards und der Stärkung der lokalen Wirtschaft bei.

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.

Fleisch – ganz oder gar nicht!

Fleisch ist generell ein gutes, gesundes Nahrungsmittel, und in vielen Gegenden Teil der kulinarischen Traditionen. Tiere spielen auch eine wesentliche Rolle in der Landwirtschaft. Die natürlichen Systeme der grasfressenden Wiederkäuer sind in vielen Regionen außerordentlich wichtig für Bodenfruchtbarkeit, Klimaschutz und den Erhalt von Grasland. Fleisch aber hat hohe Erzeugungskosten, an Weidefläche, Futter, Wasser, Zeit und einigem mehr. Dazu kommen Neben- und Folgekosten von industrieller Herstellung wie eine verschmutzte Umwelt oder Massentierhaltung und Tierquälerei. Slow Food ist gegen diese Form der Fleischerzeugung und den gedankenlosen, wertschätzungslosen Konsum. Unser Leitsatz ist: ***Weniger, dafür besseres Fleisch aus artgerechter Haltung und ökologischer, bäuerlicher Landwirtschaft*** – das Prinzip des Sonntagsbratens.

Mit der Kampagne Slow Meat organisiert Slow Food weltweit verschiedene Aktivitäten zur Aufklärung und Sensibilisierung rund um das Thema Fleisch und artgerechte Tierhaltung. In Deutschland gehören dazu die ***Slow Food Kuttelgespräche*** – Expertengespräche beim gemeinsamen Kochen am Herd.

Lebensmittelverschwendung – Teller statt Tonne!

Etwa die Hälfte der weltweit produzierten Lebensmittel wird verschwendet und landet im Müll, noch bevor sie auf einen Tisch gelangt ist. Diese Verschwendung von Lebensmitteln steht ganz im Gegensatz zu den Slow-Food-Werten. Daher engagieren wir uns schon seit mehreren Jahren, um gegen dieses Problem vorzugehen. Zu den Slow-Food-Aktivitäten gehören Öffentlichkeitsarbeit und Aktionstage, sowie Projekttage für Schulklassen aller Altersstufen. Während unserer Workshops, Informationskampagnen und Events kochen wir und servieren Obst und Gemüse, die wegen Über- oder, Untergröße oder kleinen Makel nicht den Normen des Lebensmittelhandels entsprechen.

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.

So erreichen Sie uns !

Slow Food Deutschland e. V.
Luisenstraße 45
10117 Berlin
Tel. (0 30) 2 00 04 75-0
Fax (0 30) 2 00 04 75-99
info@slowfood.de

www.slowfood.de

Facebook: www.facebook.com/SlowFoodDeutschland/
Twitter: www.twitter.com/@slowfood_de
YouTube: www.youtube.com/user/SlowFoodDeutschland
Instagram: www.instagram.com/slowfood_de

Impressum

Herausgeber: Slow Food Deutschland e. V. (V.i.S.d.P. Dr. Ursula Hudson)
Redaktion: Anke Klitzing, Sharon Sheets
Gestaltung: Lutz Kienast, Sinnwerkstatt
Illustrationen: Hendrik Haase, www.wurstsack.com

Alle Rechte vorbehalten, 5. Ausgabe August 2016

Fotos

Umschlag innen: Sharon Sheets
Seite 5: Sharon Sheets, Stefan Abtmeyer, Holger Riegel (2)
Seite 6: Lotte Heerschop
Seite 9: Janne Tervonen, Holger Riegel (2), Dieter Kraft, Katharina Heuberger
Seite 10: Lotte Heerschop, Holger Riegel (2), Kirsten Kohlhaw, Dieter Rohs
Seite 13: Michel Bundel, SFY Fulda, Peter Koch, Stephanie Rachor, Sharon Sheets, Hendrik Haase
Seite 14: Ingo Hilger, Holger Riegel, Lotte Heerschop, Manuel Hilscher (2)
Seite 16: Lotte Heerschop
Seite 17: Stefan Abtmeyer
Seite 19: Stefan Abtmeyer (2), Holger Riegel, Mariusz Rybak
Seite 21: Holger Riegel
Seite 22: Holger Riegel
Seite 23: Holger Riegel (3), Manuel Hilscher
Seite 24: Holger Riegel (1), privat (3)
Seite 26: Luca Rinaldini, Renato Stockler
Seite 27: Archiv Slow Food (3)
Seite 28: Janne Tervonen
Seite 29: Ingo Hilger, Peter Roggenthin, SFY Regensburg
Umschlag innen: Anja Pohler

Slow Food®
Deutschland e.V.