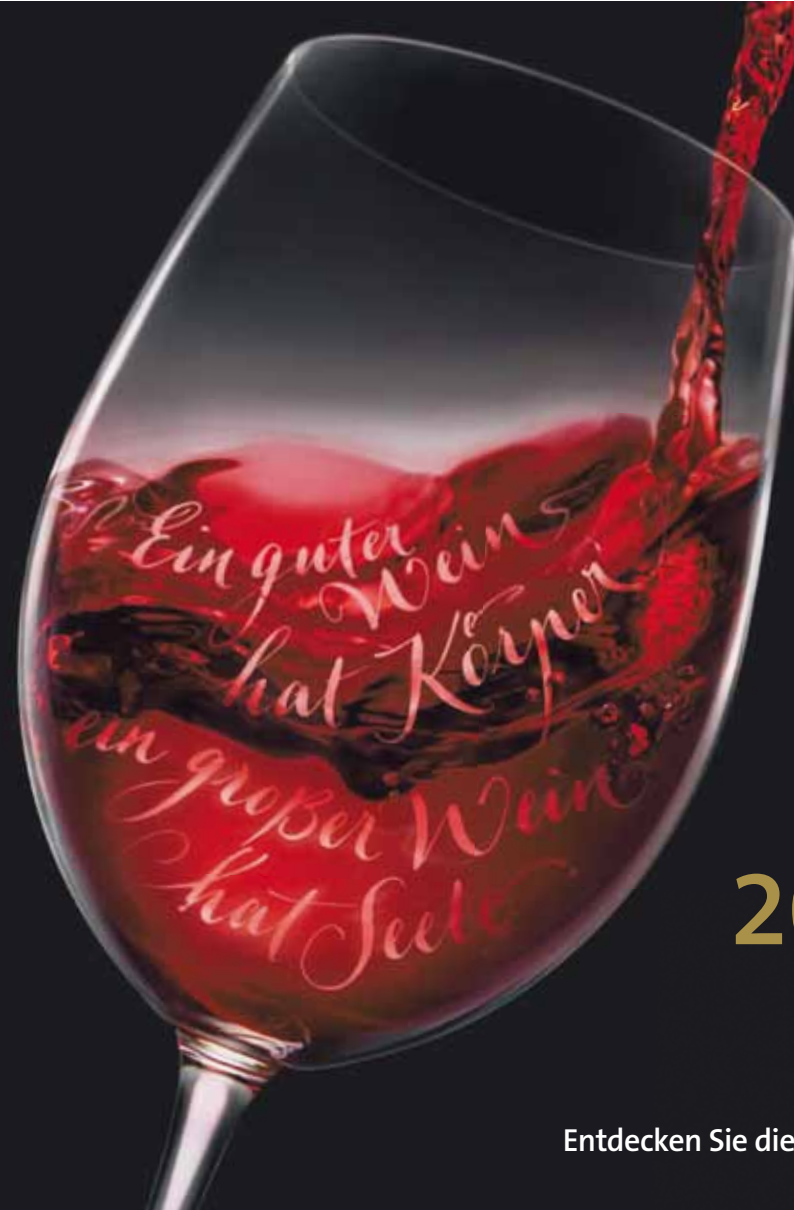




 **Hallwag**
gratuliert

 **Slow Food**
Deutschland
zum
20. Geburtstag.

*Weil Speis' und Trank in dieser Welt
doch Leib und Seel' zusammenhält.*

Hinrich Hinsch (1650-1712, Jurist und Librettist)

Entdecken Sie die Weinbücher von HALLWAG auf www.hallwag.de

Ein herzliches Dankeschön an die Convivien

Seit 20 Jahren ist die internationale Slow Food-Bewegung in Deutschland aktiv. Diese Festschrift zu unserem Jubiläum ist allen ehrenamtlichen Slow Food-Aktivistinnen und Aktivisten gewidmet, die mit Leidenschaft, Energie, Phantasie und Zeit die Bewegung in den Regionen nach ihrem Geschmack gestalten, regionale Lebensmittel und die Landwirtschaft vor Ort erkunden und mit immer neuen Programmen und Aktionen die Slow Food-Idee vermitteln. Und denen, die Lust verspüren, zukünftig für nachhaltigen Genuss aktiv zu werden.

Slow Food Deutschland zählt heute von den Küsten bis in an den Rand der Alpen achtzig Convivien mit über 11.000 Mitgliedern. Convivien sind „Tafelrunden“, an denen viele hundert Frauen und Männer in ganz Deutschland Programme und Aktionen „für Leib und Seele“ aushecken und Kraft und Liebe in ihre Umsetzung stecken. Jede Regionalgruppe zelebriert und inszeniert immer wieder neu unsere Grundidee: Der lust- und verantwortungsvolle Umgang mit Speisen und Getränken sorgt für eine nachhaltige gesellschaftliche Entwicklung –

vorausgesetzt, sie werden gut, sauber und fair produziert und gehandelt. Wir haben in dieser Broschüre einen Ausschnitt aus diesen vielen hundert Initiativen und Ideen zusammengestellt. Damit möchten wir den vielen Slow Food-Aktivisten in den Convivien ein kleines Denkmal für ihre außergewöhnliche Arbeit setzen.

Ein Bericht über die Summe aller Aktivitäten würde Regalmeter füllen. Es handelt sich hier also um Kostproben, die Leserinnen und Leser auf den Geschmack bringen sollen. Und denjenigen, die Lust haben, selbst aktiv zu werden, einen Vorgeschmack geben auf inspirierende Erlebnisse, die dann möglich sind, wenn Menschen die Verantwortung für das Grundrecht auf Genuss in ihre Hände nehmen. Hoffentlich kribbelt es beim Lesen auf der Zunge und im Sinn. Dies ist eine Einladung, selbst aktiv zu werden und neuen Erfahrungen mit dem Grundrecht auf Genuss den Weg zu ebnen.

Slow Food Deutschland

Der Vorstand - Juni 2012

Inhaltsverzeichnis

Geschmack an der Bewegung finden
Seite 6

*Die Menschen hinter
den Produkten kennen lernen*
Seite 10

*Wie die Idee von Italien nach
Deutschland kam – und wie sie sich
entwickelt hat*
Seite 14

Die stillen Stars der Landwirtschaft
Seite 20

Gastfreundschaft ist selbstverständlich
Seite 24

Partner sein und Partner finden
Seite 28

*Zu Gast bei den Nachbarn und
auf anderen Kontinenten*
Seite 34

*Teil internationaler
Slow Food-Aktionen sein*
Seite 39

Arbeit auf viele Schultern verteilen
Seite 43

Slow Food: Convivien in Deutschland
Seite 46

Impressum
Seite 50

Geschmack an der Bewegung finden

Slow Food-Convivien bieten interessierten Menschen viele Möglichkeiten, die Idee des sinnvollen und nachhaltigen Genusses kennen zu lernen. Wer sich einen ersten Eindruck verschaffen möchte, besucht Tafelrunden, Schneckenstammtische oder Weinproben als regelmäßige Treffen, sehr individuell gestaltet, oft mit Gastreferenten oder Mitgliedern, die eigene Ideen und Erfahrungen vorstellen. Es gibt Raum zum Austausch und Gespräch untereinander. Man tauscht Tipps und Erfahrungen aus. Das gleiche gilt für die Kochgruppen, in denen alle ihr Bestes zu einem Menü beitragen. Neben kulinarischen Genüssen und Einkaufstipps darf in alle Töpfe geschaut werden. Wem das noch nicht handfest genug ist, besucht eine Initiative wie den Generationen-Schulgarten e.V. in Koblenz, der vom Convivium vor Ort mit gegründet wurde.

Tafelrunden mit Netzwerkqualitäten — Hannover

Einmal pro Monat – immer am ersten Dienstag – finden im Convivium Hannover die Tafelrunden statt. Zwanzig bis dreißig Gäste treffen sich regelmäßig zu diesen Veranstaltungen, an der bisher größten Tafel saßen 60 Personen. Die Tafelrunden gastieren jeweils ein halbes Jahr in einem Restaurant, dann wandert die Veranstaltung an den nächsten Ort. Die Gastronomen schlagen dem Convivium

für den jeweiligen Abend ein Drei-Gang-Menü vor. Vor dem Menü gibt es 30 Minuten aktuelle Informationen. Zum Beispiel über regionale, bundesweite oder internationale Projekte der Slow Food Bewegung. Gerne laden Frank Buchholz und Anke von

Platen auch Referenten ein. Zuletzt berichtete ein Gast eine halbe Stunde über Wasser. Die Studentin Catharina Siemer stellte hier ihr Projekt „rezepteaufreise.de“ vor, auf der Suche nach Mitautoren für ihre „reisenden“ Rezeptbücher. Was den Teilnehmern der Tafelrunde gefällt, schlägt Wellen und entwickelt sich weiter. So die reisenden roten Rezeptbücher: Slow Food-Mitglieder warben nach der Tafelrunde ihre-

rseits für die Idee und lieferten eigene Rezepte. Beim Hannoverschen Bürger-Brunch im Frühsommer 2012 wird die junge Medien-Künstlerin die Rezeptlieferanten an sechs Tischen des Conviviums wieder treffen. Dort lädt das Convivium zusammen mit anderen Hannoveraner Vereinen zum Brunch zu Gunsten der Bürgerstiftung Hannover ein. Solche Vernetzungen machen Frank Buchholz besonders viel Freude, hier entstehen neue Kontakte, die mehr sind als punktueller Genuss und ein unterhaltsamer Abend. Dafür lohnen sich die organisatorischen Arbeiten, die der Convivienleiter selbstverständlich ehrenamtlich erledigt, wie die Absprachen mit Gastronomen und Referenten, die Annahme der Anmeldungen und die Abrechnung mit dem Restaurant. „Mir machen die Tafelrunden seit vielen Jahren viel Spaß und ich bin noch jedes Mal mit dem Gefühl nach Hause gegangen, dass der Einsatz sich lohnt.“



Gute Tropfen aus der Region — Stutensee

Am Anfang war die Weinprobe – da stand Harald Schlusche, ein Vertriebs-Ingenieur aus dem baden-württembergischen Stutensee, auf dem Schlauch. Sein Chef hatte ihn eingeladen, ein paar gute Tropfen zu probieren, doch für Schlusche schmeckten sie fast alle gleich. Er erkannte seinen Nachholbedarf, beklagte sein Defizit bei seiner Frau. Die schenkte ihm ein Wein-Einsteiger-Buch, weitere Weinführer folgten, von nun an machte er nur noch Reisen in Wein-Anbaugebiete. Heute hat er zwei eigene Weinkeller. Einen zuhause für den spontanen Bedarf einen anderen bei seinem Schwager – darin insgesamt: 1.200 Flaschen aus aller Welt. Schlusche, Leiter des Conviviums in Stutensee, begeisterte sich für den Wein – und steckte die Mitglieder an. Weinproben sind fester Bestandteil des Vereinslebens

mit 20 Slow Food-Mitgliedern. Bei den Verkostungen ist das „Slow“ im Namen übrigens Programm: Sechs, sieben Stunden sind normal, oft dauern sie bis weit nach Mitternacht. Das bietet viel Zeit zum Genie-

ßen. Zu den Höhepunkten gehörte eine „vertikale Weinprobe“ im vergangenen Jahr. Dabei kosteten die Mitglieder ausschließlich Cru Classé-Weine aus dem Bordeaux, geordnet nach Jahrgängen von 1994 bis 2004. „Wir achten auf Aussehen, Geruch und Geschmack – in der Reihenfolge“, sagt Harald Schlusche. Wenn das Convivium seine eigenen Verkostungen organisiert, wird es gemütlich. Jeder bringt etwas zu Essen mit, doch zuerst werden die Rebensäfte probiert, um die Geschmacksnerven nicht zu irritieren. Auch Verkostungen bei Winzern gehören dazu. „Wir sind ja hier praktisch umzingelt von Weinbauern“, sagt Schlusche. Für die nächsten Weinproben wollen sich die Slow Food-Mitglieder spezielle Themen einfallen lassen, etwa Weine nach Ländern, Regionen oder Rebsorten geordnet probieren.



Arche-Kandidaten gedeihen im Generationen-Schulgarten — Rhein-Mosel

Martin Fuchs hat einen paradiesischen Platz für zwei Gemüsesorten gefunden, die vom Aussterben bedroht sind. Kesselheimer Zuckererbse und Ahrtaler Kökse (eine Bohnensorte, die noch in einigen privaten Nutzgärten im Ahrtal

wächst) erhielten während der Bundesgartenschau 2011 den Kandidaten-Status für die Arche des Geschmacks. 2012 werden die vom Aussterben bedrohten Nutzpflanzen im Herlet-Garten in Koblenz ausgesät. Der Garten liegt mitten in der Koblenzer Altstadt – rundum begrenzt von einer uralten hohen Schiefermauer. Das 850 Quadratmeter große Grundstück ist nach seiner letzten Besitzerin Agnes Herlet benannt. Sie schenkte den Garten der Stadt mit der Auflage, ihn öffentlich zugänglich zu machen. Die Pflege übernehmen Schülerinnen und Schüler aus Koblenz sowie Senioren aus dem Seniorenheim Eltzer Hof.



Martin Fuchs vertritt als Leiter des Conviviums Rhein-Mosel vertritt Slow Food im Verein des Generationen-Schulgarten-Projektes in Koblenz. Slow Food ist Kooperationspartner des Vereins und eine von vielen gesellschaftlichen Gruppen, die das Projekt mit gestalten. In der zweiten Hälfte des Jubiläumjahres 2012 wird das erste Slow Food-Gartenfest in Koblenz stattfinden. Das Projekt erhielt im Februar 2012 eine Auszeichnung der deutschen UNESCO-Kommission.



Die Menschen hinter den Produkten kennen lernen

Hinter guten, sauberen und fairen Lebensmitteln stehen Menschen, die mit ihrem Können und Wissen, ihrer Kreativität und ihrem persönlichen Engagement für eine hohe Produktqualität sorgen. Wer über das Produkt hinaus die Produzentinnen und Produzenten kennen lernt, weiß schnell und aus glaubwürdiger Quelle, was ein gutes Produkt ausmacht und wie seine Qualitäten am besten zur Geltung kommen. Was sind gute Bedingungen für Erzeugung? Wo liegen die Grenzen? Wie setzt sich der Preis eines Produktes zusammen? Die Antworten auf diese Fragen erhalten die Slow Food-Mitglieder bei selbst organisierten Produzentenbesuchen oder Messen. Hier wird deutlich, dass für den guten Geschmack auch stabile Beziehungen zwischen Menschen in der Erzeugung, im Handel, in der Verarbeitung und der Gastronomie notwendig sind.



Auf dem Rad die Welt der Genüsse erfahren

— Braunschweiger Land

Das Himmelfahrtswochenende ist bei den Mitgliedern des Conviviums Braunschweiger Land rot im Kalender angestrichen. So viel Tradition muss sein: Zum christlichen Fest schwingen sich die Genussfreunde auf das Rad. Unterkunft, Strecke und Produzenten in der Region recherchieren die Mitglieder vorher akribisch – es soll das Highlight des Jahres sein, schon seit 2004. „Es darf nur nicht zu viele Hügel auf der Strecke geben“, lacht Convivienleiter Hans Helmut Oestmann. Schließlich gehen auch ältere Genussfreunde mit auf Tour – dabei soll die Verkostung im Mittelpunkt stehen, nicht der Muskelkater. Eine ganz besondere Radtour führte die



Mitglieder 2007 ins Teufelsmoor, nördlich von Bremen. Hans Helmut Oestmann hatte die Reise in seine alte Heimat organisiert – auch mit Hilfe seines Bruders, der immer noch in der Moor-Region lebt und zahlreiche Kontakte herstellte. Auf dem Programm standen der Besuch eines demeter-Hofs, die Mitglieder schauten sich die Bienenstöcke eines Imkers aus nächster Nähe an. Das hochprozentige Ende folgte schließlich in Form des Torf-Korns (43 %) in einem Torf-Kahn auf der Hamme. „Das war das erste Mal, dass wir bei einer Himmelfahrtstour gutes Wetter hatten“, erinnern sich die Teilnehmer. Grundsätzlich reist das Convivium Braunschweiger Land gerne in die Heimatstädte seiner Mitglieder. Ammerland, Ostfriesland oder auch vor Kurzem die Lüneburger Heide nahmen sie unter die Geschmackslupe. Und weil das Convivium derzeit 106 Mitglieder hat, werden sicher noch einige Radtouren folgen.



Winzergespräche - die Geschichte hinter dem edlen Tropfen — Freiburg

Ein genüssliches Plopp, dann ist der Korken aus der Flasche. 25 Slow Food-Mitglieder füllen vorsichtig ihre Gläser, schnuppern, probieren, schlucken. Der herrliche Weingeschmack umspült die Geschmacksnerven. Weitere sieben Weine werden heute noch geöffnet, der Winzer schenkt ein und erzählt von seiner Philosophie, wie er zum Wein kam und überhaupt von Gott und der Welt. „Diese Winzergespräche sind eine Institution“, sagt der Leiter des Freiburger Conviviums, Mats Johansson. „Zunächst muss der Wein schmecken. Und es geht uns um die Geschichte hinter dem Wein.“ Die Geschichte hinter den Produkten, sie ist den

Genießern aus dem Breisgau wichtig - sie bieten 50 Veranstaltungen im Jahr an. Mal geht es zu Biobauern aufs Land, dann in farbenfrohe Gärten mit Obstwiesen oder zur kleinen Bäckerei oder zum Metzger um die Ecke. Die Slow Food-Mitglieder in Freiburg leben in einem Feinschmeckerparadies. Sie sind umzingelt von lokalen Produzenten, die Region ist kulinarisch

vielfältig und reich an Geschmäckern. So ist es auch kein Wunder, dass mehr als 100 Förderer zum Convivium gehören – so viele Unterstützer hat sonst keiner, berichtet Mats Johansson stolz. Gut, sauber und fair, dafür steht Slow Food. „Die Umwelt spielt eine große Rolle, uns interessiert der gesamte Weg, den Nahrungsmittel zurücklegen. Von der Ernte über Transport und Verpackung bis zur Zubereitung.“ Die Slow Food-Bewegung ist in Freiburg mittlerweile heimisch geworden: 300 aktive Mitglieder treffen sich regelmäßig zum Kochen, Essengehen oder eben zur Weinprobe – allein im vergangenen Jahr sind 40 neue Mitglieder dazu gekommen.



Genießen aus dem Breisgau wichtig - sie bieten 50 Veranstaltungen im Jahr an. Mal geht es zu Biobauern aufs Land, dann in farbenfrohe Gärten mit Obstwiesen oder zur kleinen Bäckerei oder zum Metzger um die Ecke. Die Slow Food-Mitglieder in Freiburg leben in einem Feinschmeckerparadies. Sie sind umzingelt von lokalen Produzenten, die Region ist kulinarisch



Regional, saisonal und für die Erzeuger — Oldenburg

Studieren geht über Probieren, nicht andersherum – das könnte das Motto des Markts „Genuss im Nordwesten“ sein. Seit mittlerweile elf Jahren verwandelt sich das historische und bekannte Museumsdorf Cloppenburg alle zwei Jahre in eine Genussmeile – organisiert durch die Convivi-

um Oldenburg, Bremen und Osnabrück. Mehr als 60 Aussteller aus der Region präsentieren dort ihre Produkte. Bis zu 10.000 Besucher folgen dem Ruf regionaler Spezialitäten. „Die Leute in der Stadt haben den Kontakt zur Natur verloren, Viele von ihnen habe noch nie ein lebendiges Schwein gesehen“, sagt Scott Haslett, Leiter des Conviviums Oldenburg. Insbesondere die jungen Besucher müssten aktiv an regionale und saisonale Produkte herangeführt werden. Deshalb gibt es eine eigene „Kochschule“ für Kinder auf dem Markt. Sie führen ihr eigenes Restaurant, nehmen Bestellungen auf,

kochen und servieren. Die Nachfrage sei unglaublich groß. Die Eltern und Großeltern schlendern in der Zeit über den weiträumigen Markt, schauen sich Nutztierassen an, sprechen mit Käsern oder stimmen über den „Leckerbissen des Jahres“ auf dem Markt ab. Aktueller Gewinner: ein Schafskäsehersteller. Auch der schönste Marktstand wird neuerdings prämiert. Eine Herzensangelegenheit ist den Vereinsmitgliedern der Erhalt seltener Rassen. Hühnerrassen und die bekannten Bentheimer Schweine waren vom Aussterben bedroht – durch den Einsatz des Conviviums Oldenburg nahmen einige Landwirte die Zucht wieder auf. Scott Haslett bringt es auf den Punkt: „Bedrohte Rassen kann man nur retten, indem man sie isst.“



Wie die Idee von Italien nach Deutschland kam – und wie sie sich entwickelt hat

Die internationale Slow Food-Bewegung zählt heute über 100.000 Mitglieder in 1.300 Convivien und 150 Ländern. Ihre Wurzeln liegen in der italienischen Region Piemont. Dort gründeten bereits Mitte der achtziger Jahre italienische Intellektuelle den Verein „Arcigola“, die Vorläufer-Organisation von Slow Food. Man wollte der Landflucht, dem Verfall der italienischen Esskultur und der „McDonaldisierung“ der Gesellschaft mit einer gemeinsamen Initiative begegnen. Es ging um die Rettung der italienischen Alltagskultur, um den Erhalt von landwirtschaftlichen Kulturräumen und Lebensqualität. Die Bewegung inszenierte die Kostbarkeiten italienischer Esskultur an langen öffentlichen Tafeln, gründete Convivien und gestaltete Geschmackserlebnisse. Die Erfahrung und das Wissen über den guten Geschmack sollte bei möglichst vielen Menschen das Bedürfnis wecken, die Grundlagen für hervorragende Lebensmittel in Italien zu erhalten.

Die Idee aus Italien fasziniert

Über diese Aktionen lernten auch Deutsche – zu Beginn meist aus dem süddeutschen Raum – die Slow Food-Idee kennen. Karlheinz Hassis, Slow Food-Mitglied aus Stuttgart, kennt eine der zahlreichen Entdeckungsgeschichten: Im Herbst 1990 sah Rolf M. in Alba (Piemont) viele Menschen in der Nähe des Marktplatzes eine enge Straße hineingehen. Er fragte neugierig nach dem Grund. Man sagte ihm, dass Slow Food dort eine kostenlose Weinverkostung anbot. Ein verlockendes Angebot für einen Württemberger Schwaben, schmunzelt Karlheinz Hassis: „Wein - on´s koschdet au nix – da musste Rolf M. sofort hin.“ Ein Jahr später, wieder in Alba, besuchte er die große Slow Food-Chiantiverkostung. Jetzt war er so von der Idee begeistert, dass er in Italien Mitglied der Bewegung wurde. Begeistert war offenbar auch der Münchner Gastronom, Weinhändler und Verleger Eberhardt Spangenberg, der 1991 die Rechte für die deutsche

Übersetzung des Osterie-Führers „Osterie d`Italia“ kaufte und in der ersten deutschsprachigen Ausgabe für die Gründung einer deutschen Sektion warb.

Die Gründung in Deutschland

Der Stuttgarter und der Münchner waren nicht die einzigen, die von der Slow Food-Idee begeistert waren. 75 Menschen gründeten auf Einladung von Helmut Riebschläger im September 1992 in Bad Königstein die deutsche Slow Food-Bewegung. Nach italienischem Vorbild begann man, die regionalen und lokalen Esskulturen der eigenen Regionen zu entdecken. Zum Teil vielleicht noch sehr eng am italienischen Vorbild und an italienischen Produkten orientiert, doch bald schon mit einer breiten Palette eigener regionaler Themen und Projekte. Aus heutiger Perspektive – im Jahr 2012 – klingt das nicht mehr besonders spektakulär. Doch Anfang der neunziger Jahre erfuhr regionale Esskultur in der gesellschaftlichen Debatte nur wenig Anerkennung. Die Slow Food-Pioniere hörten nicht selten, sie wären „ein elitärer Haufen und sowieso nur (!) an gutem Essen interessiert“.

Die Konferenz von Rio 1992

Das Gründungsjahr der deutschen Slow Food-Bewegung war zugleich das Jahr, in dem die internationale Debatte über weltweite Entwicklungsprozesse auf der Konferenz von Rio das Grundrecht auf nachhaltige Entwicklung erklärte. Die Biodiversitätskonvention forderte den Erhalt biologischer Vielfalt und ihre gerechte und nachhaltige Nutzung. Die Agenda 21 beschrieb die Bedeutung der Nichtregierungsorganisationen für eine nachhaltige Entwicklung. In der deutschen Öffentlichkeit der neunziger Jahre wurde Slow Food mit der Forderung nach einem „Grundrecht auf Genuss“ nicht sofort in eine Reihe gestellt mit den zahlreichen politischen und gesellschaftlichen Akteuren der Agenda21. Manchen mochte die sinnesbetonte Herangehensweise der Slow Food-Aktiven an das Thema Nachhaltigkeit als zu wenig ernsthaft erscheinen sein, zu sehr an den Ergebnissen und nicht an den Entstehungsprozessen schienen die „Genießerinnen und Genießer“ interessiert. Und politisch vereinnahmen ließ sich die Bewegung auch nicht. In den zwanzig Jahren von 1992 bis 2012 hat nun ein reger Austausch zwischen Slow Food und anderen gesellschaftlichen Gruppen stattgefunden. Unsere lebensfrohe Herangehensweise schafft Bewegung für nachhaltige Entwicklung. Viele

unserer Aktionen, Themen und Ideen wie Geschmackserlebnisse, Sinnesschulungen für Kinder und Erwachsene, Märkte, die ein einzelnes Lebensmittel oder die Esskultur einer Region zelebrieren, gehören heute zum Standardrepertoire von Organisationen, die sich in Deutschland für nachhaltige Entwicklung einsetzen. Gleichzeitig hat die Slow Food erkannt, dass das Grundrecht auf Genuss auf Dauer nur Bestand hat, wenn wir Verantwortung übernehmen für den Erhalt nachhaltiger Wirtschaftskreisläufe, durch unser Einkaufsverhalten, unsere Kommunikation, unser Engagement in lokalen Zusammenhängen.

Geschmacksbildung für Kinder und Jugendliche

Slow Food gehört zu den Wegbereitern eines zentralen gesellschaftlichen Themas, der Sinnesschulung und Geschmacksbildung für Kinder und Jugendliche. Hier waren die Convivien schon früh ganz weit vorn: Bereits vor über zehn Jahren schickten sie Kinder auf den Sinnesparcours, um die Grundlagen für Geschmack und individuelle Geschmackskriterien zu schaffen. In diesem Jahr feiert der Oldenburger KinderKochKlub seinen zehnten Geburtstag. Klaus Ruwisch

hat den ersten KinderKochKlub von Slow Food mit ins Leben gerufen. „Das könnte was werden!“, meinte vor zehn Jahren der damalige Leiter des Fachbereichs Hauswirtschaft an der Universität Oldenburg, Prof. Armin Lewald, als Erika Häcker und Klaus Ruwisch fragten, wie und wo sie Kochkurse für Kinder anbieten könnten. „Ihr dürft gerne die Lehrküche der Uni benutzen.“ Und so begann im März 2001 die Geschichte des ältesten KinderKochKlubs von Slow Food Deutschland, dem Oldenburger. Schon damals war klar: Kinder gehören zu Slow Food. Und sie bestimmen, was wir dereinst auf dem Markt und im Supermarkt kaufen können. Also müssen wir sie zum Kochen animieren, einen Kochklub für Kinder gründen. Ob es den Kindern schmecken würde? Und ob! „Kann ich noch ein Steak vom Limousinrind haben? Das ist eine Delikatesse!“, fragte mit einem Rußfleck auf der Nase Johannes beim Grillen. „Jetzt habe ich vier Zwetschgenknödel gegessen, jetzt kann ich nicht mehr“, stöhnte Wolf – und man vermutete noch einen fünften im vollen Mund. Die Convivien in München und Frankfurt haben ein Slow Mobil, eine mobile Lehrküche für Veranstaltungen

mit Kindern und Jugendlichen, in München gehören inzwischen auch Kochkurse mit Studenten zum Programm. Das Münchner Slow Mobil besucht seit 2008 Horte, Kindergärten und Grundschulen. Ebenso in Frankfurt. Die Initiatoren wissen: „Das Slow Mobil tut Kindern gut“

Kampagnen und Messen von Slow Food Deutschland

Slow Food Deutschland unterstützt, begleitet und gestaltet die Arbeit der Convivien mit bundesweiten Veranstaltungen und Kampagnen.

Ende der neunziger Jahre fanden die ersten bundesweiten Slow Food Märkte und Messen statt, Jahr für Jahr in einer anderen deutschen Stadt. Die jährliche Leitveranstaltung der deutschen Bewegung hat seit 2009 einen festen Platz in den Stuttgarter Messerhallen gefunden. Die Slow Food Messe „Markt des Guten Geschmacks“ bietet eine beeindruckende Vielfalt regionaler Spezialitäten, unverfälschten Geschmack und direkten Kontakt zu den Produzenten, begleitet von einem sinnenfreudigen und informativen Rahmenprogramm. Seit 2008 findet in Bremen die Messe SlowFisch statt, die den Besuchern

die Besonderheiten des See- und Küstenlandschaften nahebringt. Übrigens: Alle Aussteller auf den Slow Food Messen müssen die Slow Food Qualitätskriterien erfüllen. Jeder Bewerber wird vor der Zulassung von Slow Food geprüft, ob er die Kriterien erfüllt.

Heute aktuell sind Kampagnen wie „Meine Landwirtschaft“ – hier ist Slow Food Deutschland mit vielen weiteren gesellschaftlichen Gruppen ideeller Träger und engagiert sich für nachhaltigere Lebensmittelsysteme. Slow Food setzt sich außerdem für eine und umweltgerechte und verantwortliche Reform der europäischen Agrarpolitik ein.

Zu Beginn des Jahrtausends gab es bereits Rebstockpatenschaften zum Erhalt besonderer Weinlagen an der Mosel. Diese Patenschaften haben bis heute Bestand.

Die Kampagne „Teller statt Tonne“ wendet sich gegen Lebensmittelverschwendung in Deutschland und fordert Erzeuger, Händler und Verbraucher zu einem wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln auf. Das Slow Food Youth Network engagiert sich zum Thema mit „Schnippeldiskos“ und Protestsuppen, wie sie 2012 in Berlin und Bochum stattfanden.

*Wie die Idee von Italien nach Deutschland kam
– und wie sie sich entwickelt hat*

2012 machte Slow Food in Berlin unter dem Motto „Der letzte Fisch“ mit einer Podiumsdiskussion und einer langen Tafel auf die Überfischung der Meere und die Bedeutung des Fisches für Küstengemeinschaften, Verbraucher, Fischer und Umwelt aufmerksam. Die Aktion fügt sich ein in die internationale Slow Food Kampagne „Slow Fish“ für eine nachhaltige Fischerei.

Im Rahmen der Kampagnenarbeit hat Slow Food Deutschland inzwischen Partnerschaften mit gleichgesinnten Nichtregierungsorganisationen aufgebaut, wie beispielsweise mit dem Evangelischen Entwicklungsdienst, mit Ocean2012 (einer Organisation zur Erneuerung der europäischen Fischerei), mit den Jeunes Restaurateurs, den Verbänden der ökologischen Landwirtschaft und dem Bund für öko-

logische Lebensmittelwirtschaft. Der Demeter Bund wurde 2012 assoziiertes Mitglied von Slow Food Deutschland.

Slow Food Youth Network

Neben den klassischen Convivien entstehen neuerdings neue Organisationsformen – das internationale Slow Food Youth Network ist auch in Deutschland aktiv, organisiert Aktion, Information und Verantwortung über das Internet, wie ein Eat-In unter der Autobahnbrücke in Halle oder Schnippeldiskos für Protestsuppen. Das Slow Food Youth Network ist das erste internationale Netzwerk, das das Engagement junger Menschen für die Veränderung unserer Lebensmittelwirtschaft hin zu mehr Nachhaltigkeit und sozialer Gerechtigkeit bündelt. Es bietet eine Plattform für die Jugend, um die Zukunft von Lebensmitteln und Landwirtschaft zu diskutieren. Angebunden an die internationalen Strukturen von Slow Food und Terra Madre möchte das Slow Food Youth Network der Jugend zudem die Möglichkeit geben, internationale Aufmerksamkeit für lokale Projekte zu erzeugen.

Wie die Idee von Italien nach Deutschland kam 18
– und wie sie sich entwickelt hat



Campus Convivium

Am 13. Juli 2010 wurde im Dachgarten der Hochschule Fulda ein Campus Convivium gegründet. Die angehenden Oecotrophologinnen wählten Eva-Maria Endres zur Convivienleiterin des Campus Conviviums Fulda, ihre Stellvertreterin ist Janna Kühne. Die Mitstreiterinnen verbreiten die Slow Food-Idee zur Förderung regionaler Esskultur, bewussten Genießens und mündiger Konsumenten mittels Veranstaltungen, Verkostungen und Workshops an der Hochschule. Das Campus Convivium möchte dazu beitragen, dass die Verpflegung an der Hochschule in eine nachhaltigere und qualitativ hochwertigere Verpflegung umgesetzt wird. Die Expertinnen arbeiten bereits an der wissenschaftlichen Fundierung der Slow Food-Arbeit, um Theorie und Praxis bestens miteinander zu vernetzen. Unterstützung für seine Anliegen erfuhr das junge Convivium durch Carlo Petrini, Gründer und Präsident der internationalen Slow Food Bewegung. Er besuchte das Campus Convivium im Jahr 2011 und forderte den Hochschul-Präsidenten auf, regionale Produkte in der neuen Mensa anzubieten. „Mit einem Bein in der Wissenschaft, aber mit beiden Beinen auf dem Boden“, so stellte das Campus Convivium sein Konzept auf der Stuttgarter Slow Food-Messe vor. Und weil sie Essen als gesellschaftli-

ches Ereignis verstehen, das mehr als Nahrungsaufnahme ist, protestieren sie gegen die negativen Auswirkungen bestehender Lebensmittelsysteme. Und bieten praktische Alternativen, zum Beispiel Aktionen zum „urban gardening“, damit auch in der Stadt Salat, Karotten, Tomaten und Kartoffeln wachsen und niemand mehr auf selbstgepflanztes Obst und Gemüse oder Kräuter verzichten muss. Im Frühsommer 2012 findet ein Slow Food Erzeugermarkt auf dem Hochschulcampus statt, bei dem Erzeuger aus der Rhön ihre Produkte präsentieren.

Protesst!



Die stillen Stars der Landwirtschaft

Wer sich länger mit regionaler Esskultur beschäftigt, erkennt, dass zum regionalen Geschmack auch die Vielfalt der Sorten und Rassen gehört. Möhre ist nicht gleich Möhre, Kohl nicht gleich Kohl, Schaf nicht gleich Schaf. Slow Food Convivien entdecken die biologische Vielfalt der Lebensmittel, ihre besonderen Geschmäcker, ihre Anpassungsfähigkeit an die Bedingungen der Herkunftsregion. Sie schaffen eine Öffentlichkeit für stille Stars der Landwirtschaft, für außergewöhnliche Sorten und Rassen. Sie veranstalten einen Kongress – nur für eine Möhrensorte. Oder einen Aktionstag für einen ganz besonderen Kohl, der Passagier auf der Arche des Geschmacks wurde. Und Events, bei denen sich zwei Tage lang alles nur um das Schaf dreht. Sie lassen sich vom Produzenten erklären, warum es schon auf die richtige Ähre ankommt, wenn das Brot wirklich schmecken soll.



Rodelika - vom Saatgut zum Verbraucher — Karlsruhe

Wie wir leben und was wir essen wollen, versucht das Karlsruher Convivium ganz anschaulich am

Beispiel der Möhrensorte Rodelika zu beantworten. Die Idee dazu kam Convivienleiter Jens Herion beim Markspaziergang mit seiner Frau. Die beiden probierten eine besonders schmackhafte Möhre namens Rodelika. Das Besondere: Schon das Saatgut, aus dem die Möhre entsteht, stammt aus biologischer Züchtung. Das ist in Deutschland bisher eher selten. Kurze Zeit später begegnete Herion die Möhre bei der Suche nach einer Anlagemöglichkeit in der GLS Gemeinschaftsbank zufällig wieder. Die Bank bietet verschiedene Projektfonds an. Einer davon war zugunsten der Bingenheimer Saatgut AG aufgelegt, die als Großhändler unter anderem mit dem Saatgut von Rodelika handelt. Mit der Bank verbunden ist die Zukunftsstiftung Landwirtschaft, die ökologische Landwirtschaft unterstützt und Projektfonds inhaltlich betreut. Dann kommt noch der Verein „Kultursaat e.V.“ ins Spiel, bei dem das Sortenrecht für Rodelika liegt. Jens Herion wollte diese Zusammenhänge, die hinter einer scheinbar einfachen Möhre



stecken, auch für Andere sichtbar machen und organisierte zusammen mit anderen Aktiven des Conviviums eine Infoveranstal-

tung mit Vertretern von allen an diesem exemplarischen Wirtschaftskreislauf beteiligten Gruppen. „Obwohl ich mich schon lange mit Lebensmitteln und Wirtschaftskreisläufen beschäftige, habe ich eine Menge neue Details erfahren“, sagt Herion. Wie immer bei Slow Food blieb es natürlich nicht bei der Information allein: Nach den Vorträgen durften sich die 50 Gäste bei einem Drei-Gänge-Menü zum Thema Möhren selbst von Rodelikas besonderem Geschmack überzeugen.





Habe die Ähre! — Nürnberg

Wo kommt unser Essen her und wie wird es gemacht? Wie wird aus dem Urprodukt das, was wir schließlich kaufen? Diese Fragen sind für das Nürnberger

Convivium so wichtig, dass jährlich vierzehn Besuche bei Produzenten, Händlern und Gastronomen angeboten werden. Die Aktion „Habe die Ähre!“ wurde sogar so gut angenommen, dass sie gleich zwei Mal stattfinden musste. Das lag wohl auch daran, dass die Backstube von demeter-Vollkorn-Bäcker Wolfgang Wehr in Stöckelsberg nur Platz für 14 Mitglieder bot, die wissen wollten, wie in einer solchen Bäckerei gearbeitet wird. Einen ganzen Tag lang schauten die Hobby-Bäcker Wolfgang Wehr über die Schulter, backten selbst Brot und Brezeln und lernten dabei auch, wie aus dem Korn am Ende eine Biskuitrolle oder ein Brot entsteht. „Das Wissen um Lebensmittel ist sehr wichtig. Nur, wer die handwerklichen Schritte hinter dem Produkt versteht, erkennt an, dass es für gute Dinge auch angemessene Preise ge-

ben muss“, meint Convivienleiter Claus Fesel. Das Convivium hat deshalb auch schon Winzer besucht, die Produktion von Apfelsekt von der Streuobstwiese bis zur Flasche begleitet oder auch – ganz typisch Nürnberg – Lebkuchen hergestellt und mit einem Metzger Bratwürste gemacht. Eher zur Abschreckung ist ein Besuch in einer konventionellen Fleisch- und Wurstwarenproduktion geplant. Im Mai geht es zuerst zum Kräutersammeln in den Wald und danach zum Vergleich auf einen Hof, der Kräuter professionell und im großen Stil anbaut. Durch diese besonderen Erlebnisse mit Gleichgesinnten hat das Convivium schon viele neue Mitglieder gewonnen.

Die stillen Stars 22
der Landwirtschaft



Hier kümmert man sich um das Schaf — Stuttgart

Nirgends in Deutschland gibt es so viele Schafe wie auf der Schwäbischen Alb. Schuld daran ist Herzog Carl-Eugen von Württemberg, der 1786 104 Merino-Schafe aus Spanien zu Fuß nach Schwaben treiben ließ. Er wusste schon damals die feine Wolle und das saftige Fleisch der Tiere zu schätzen. Die Schafe fühlten sich auf der Schwäbischen Alb wohl und wurden in die Alt-Württemberger Rassen eingekreuzt. So entstand das Merinolandschaf, auch mit Markenbezeichnungen versehen wie Württemberger Lamm oder in einem speziellen Fall als Albmerino bezeichnet. Im Münsinger Raum gibt es mittlerweile mit etwa 20 000 Muttertieren die größte Schafdichte in Deutschland. Die Lämmer, die im Frühling geboren werden, noch nicht mitgezählt. Kein Wunder also, dass beim Convivium Stuttgart mit Unterstützung der Nachbarconvivien das Schaf eine besondere Rolle spielt. Einmal jähr-

lich findet in Münsingen die Messe Slow Schaf statt, die an die Verbrauchermesse „schön und gut“ angegliedert ist. Rund 25 Aussteller präsentieren hier alles rund um Schaf und Ziege: Fleisch, Milch, Käse und Kosmetik aus Wollfett und Schafmilch, begleitet von Fachinformationen und Geschmackserlebnissen. Vor allem die Wolle und die daraus produzierte Kleidung spielen neuerdings wieder eine große Rolle. In Deutschland wird Merino-Wolle kaum noch verarbeitet: Sie wird meist aus Australien und Neuseeland importiert. Eine Textilunternehmerin und ein Schäfer wollten das ändern und gründeten mit „Albmerino“ ein eigenes Unternehmen. Hier wird vom Scheren bis zum Stricken alles selbst gemacht, natürlich ausschließlich mit Albmerino-Wolle von Tieren aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb.



Gastfreundschaft ist selbstverständlich

Ohne Genuss geht in den Slow Food Convivien gar nichts. Die Freude am guten Geschmack ist der Ausgangspunkt jeder Aktivität. Auch dann, wenn die regionalen Tafelrunden neue Mitstreiter für ihre Idee gewinnen wollen. Dafür bekochen sie Interessenten mit Suppe, geben ihre Erfahrungen gerne weiter und veröffentlichen ihre besten Tipps in den Genussführern im Internet. Oder sie sind für (Noch-)Nicht-Mitglieder herzliche Gastgeber bei besonderen Menüs, wie beispielsweise beim Farmbesuch auf einer Galloway-Farm. Man muss kein Mitglied sein, um an einer Slow Food-Veranstaltung teilzunehmen. Bei kostenpflichtigen Veranstaltungen wird in der Regel von Gästen ein kleiner zusätzlicher Betrag für den Aufwand des Vereins erhoben.

Mit selbst gekochter Suppe Genießerinnen und Genießer gewinnen — Bonn

In Bonn überzeugt man durch Genuss und Geschmack. Ein leckeres Essen bringt Menschen ganz unkompliziert ins Gespräch, besonders dann, wenn es in einer hübschen Umgebung stattfindet. So wie in der Burg Lede in Bonn Villich. Bereits seit der Gründung vor zehn Jahren trifft sich das Convivium Bonn in deren alten Mauern: Burgherr Ferdinand von Loe ist seit 2002 Slow Food-Mitglied und lud seine Mitstreiter und Mitstreiterinnen in sein Zuhause ein. Einmal im Jahr können beim Tag des offenen Denkmals im September auch Andere die imposante Atmosphäre der Burg und gutes Essen genießen. Seit zehn Jahren kochen die Slow Food-Mitglieder an diesem Tag

Suppe für die hungrigen Besucher, verteilen die Rezepte und informieren ganz nebenbei über die Slow Food-Idee. Am Anfang waren es um die hundert Portionen, später reichten 300 Portionen kaum noch aus. „Wir können für unser Anliegen am besten durch guten Geschmack werben“, sagt Monika Hörig, die die Idee mit auf den Weg brachte. Nach einer Kartoffel-Lauch-Suppe kam die Kürbissuppe auf den Tisch, dann gab es die regionaltypische Buttermilch-Bohnen-Suppe. Die kam bei den Besuchern besonders gut an, viele hatten sie zuletzt in ihrer Kindheit gegessen. Die Suppen werden komplett in der alten Burchküche zubereitet. Etwa 15 Freiwillige kaufen bei regionalen Biobauern die Zutaten ein und schnippeln früh morgens drauf los. „Das gemeinsame Arbeiten macht Riesenspaß. Es ist auch eine gute Gelegenheit für Neueinsteiger, andere Mitglieder kennenzulernen“, sagt Conviviumleiterin Sabina Schlinke.



Genussführer für ausgezeichnete regionale Küche im Internet — Ingolstadt

„Jeder Mensch hat das Recht auf ein anständiges Wirtshaus“, meint Michael Olma, Leiter des Conviviums Ingolstadt. Doch wie findet man ein anständiges Wirtshaus mit guter handwerklicher Küche? Weil heute zwar immer mehr Lokale eröffnen, aber die Qualität nicht wirklich besser wird, haben sich die Ingolstädter unter der Leitung von Klaus Kürzinger dem Genussführerprojekt von Slow Food Deutschland angeschlossen. Seit 2009 sammeln sie nach dem Vorbild des italienischen Genussführers „Osterie d’Italia“ empfehlenswerte Gasthäuser und bündeln sie auf ihrer Internetseite. Hier können Interessierte auch Gasthäuser vorschlagen. Die ehrenamtlichen Tester stöbern dann durch die Lokale in Ingolstadt und Umgebung und suchen nach regionaler Küche, ursprünglicher Gastlichkeit und sinnlichem Genuss. Wer es in die Liste schaffen will, muss auch diese Vorgaben erfüllen: „Alles



zu seiner Zeit“, „Heimat auf dem Teller“ und „kulinarischer Denkmalschutz“. Die Gasthäuser sollten frische, saisonale und regionale Zutaten verwenden, nachhaltig erzeugte Produkte einsetzen, nach

regionaltypischen Rezepten kochen sowie auf Fertigprodukte, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker verzichten. Aber nicht nur der Geschmack zählt, auch das Ambiente und der Service müssen stimmen. Keine leichten Hürden, die da zu überwinden sind. Wohl auch deshalb haben es erst vier Gasthäuser aus der Region Ingolstadt in den Führer geschafft. In

diesen aber kommt der Mensch auf jeden Fall zu seinem Recht auf ein anständiges Wirtshaus! Bundesweit sind rund hundert Restaurants im Slow Food-Genussführer verzeichnet. Man findet das Verzeichnis auf der Internetseite von Slow Food, ein Aufkleber im Wirtshaus weist auf die Empfehlung hin.

Gastfreundschaft 26
ist selbstverständlich



Farmbesuch mit Galloway-Menü — Potsdam

Von der Wiese auf den Teller: So frisch geht es in Potsdam zu. Mindestens zweimal im Jahr organisiert das Convivium

einen Besuch bei einem Produzenten mit anschließendem Essen. Höhepunkt war bisher der Ausflug zu den Döberitzer Heide Galloways mit anschließendem Galloway-Menü im Restaurant 237oxhoft des Slow Food-Mitglieds Matthias Hamisch. Zuerst spazierten die Teilnehmer über die Weiden und ließen sich die Haltung der flauschigen Rinder von Helmut Querhammer erklären, anschließend kreierte Koch Hamisch ein Drei-Gänge-Menü rund um das Rind. Die Gäste hatten kein Problem damit, vorher die Tiere live auf der Wiese zu sehen und anschließend deren Verwandten zu verspeisen. Im Gegenteil: Eine solche Frische und Regionalität macht den Slow Food-Gedanken ja gerade aus. Zusätzlich treffen sich durchschnittlich 15 Interessierte regelmäßig in wechselnden Restaurants. Bei diesen Besuchen zeigt sich besonders, was die Slow Food-Gemeinschaft für den Einzelnen bedeuten kann:

„Das ist ganz anders, als wenn man zu Zweit kommt, weil die Köche viel mehr auf uns eingehen und wir Wünsche äußern können“, erklärt der stellvertretende Convivienleiter Martin Lenz. Die Gäste erleben mehr, weil sie als ausgewiesene Genießer-Gruppe auch mehr geboten bekommen. Im Potsdamer Restaurant Juliette genossen sie zum Beispiel ein Menü zum Thema Kaffee, im 237Oxhoft wurde ihnen altberliner Küche ganz modern serviert: Der Koch servierte beispielsweise Ravioli gefüllt mit Currywurst und Pommes. Martin Lenz meint, dass beide Seiten davon profitieren: „Das war eine interessante, aber leckere Kombination, die man sonst nirgends bekommt. Die Köche haben ja Spaß daran, wenn sie wissen, da kommen Leute, die sich für gutes Essen interessieren.“



Partner sein und Partner finden

Ohne Genuss geht in den Slow Food Convivien gar nichts. Die Freude am guten Geschmack ist der Ausgangspunkt jeder Aktivität. Auch dann, wenn die regionalen Tafelrunden neue Mitstreiter für ihre Idee gewinnen wollen. Dafür bekochen sie Interessenten mit Suppe, geben ihre Erfahrungen gerne weiter und veröffentlichen ihre besten Tipps in den Genussführern im Internet. Oder sie sind für (Noch-)Nicht-Mitglieder herzliche Gastgeber bei besonderen Menüs, wie beispielsweise beim Farmbesuch auf einer Galloway-Farm. Man muss kein Mitglied sein, um an einer Slow Food-Veranstaltung teilzunehmen. Bei kostenpflichtigen Veranstaltungen wird in der Regel von Gästen ein kleiner zusätzlicher Betrag für den Aufwand des Vereins erhoben.



Experimentierfreudige Partner suchen — Berlin

Nach drei Stunden war alles weg: Bonbons, Pralinen, Kuchen, Fruchtaufstriche, Eis – um die 3.000 Menschen strömten in die Berliner Markthalle Neun in Kreuzberg und rissen den 20 Produzenten die Ware schier aus der Hand. So fing es an mit

dem Berliner Slow Food-Naschmarkt im Oktober 2011. Der Markt für handgemachte Süßwaren, nach Slow Food-Kriterien produziert, entwickelte sich inzwischen zu einer Institution. 2012 findet er gleich viermal statt, mit doppelt so vielen Marktständen. „Der Erfolg des Naschmarkts zeigt, dass Verbraucherinnen und Verbraucher hochwertige Lebensmittel zu schätzen wissen, die individuell statt industriell hergestellt sind. Wichtig ist der direkte Kontakt zu den Erzeugern. Beim Naschmarkt können die Kunden Geschmack und Qualität am Marktstand begutachten und die Inhaltsstoffe nachfragen, bevor sie etwas kaufen“, sagt Pamela Dorsch, die mit Lars Jäger das Convivium leitet. Dabei geht es allerdings nicht

nur um Süßes, sondern auch um ein Stück Einkaufskultur: Die Markthalle gehört einer Gemeinschaft aus drei jungen Unternehmern, die durch den Kauf verhinderten, dass eine große Supermarktkette die Halle übernahm. Zu dem Unternehmer-Team hatte Slow Food Berlin bereits vorher Kontakt und setzte sich gemeinsam mit einer Anwohnerinitiative ebenfalls dafür ein, dass dort wieder ein Wochenmarkt stattfindet. „Das war das Beste, was uns passieren konnte – ein Partner, der nicht nur das Ökonomische im Kopf hat, sondern Lust hat auf Qualität und Experimente“, so Lars Jäger. Deshalb arbeiten die Markthalle – mittlerweile auch Slow Food-Förderer – und das Convivium nun häufiger zusammen.



Kampf gegen die Käsesteppe — Hamburg

Norddeutschland – eine öde Käsesteppe. Fisch vielleicht, Grünkohl und Bier können sie da oben, aber eben keinen Käse. Diesen Eindruck hatten Burchard Bösch und seine Frau Anne vom Hamburger Convivium auf der ersten europäischen Käsemesse Cheese 1997 im italienischen Bra, organisiert vom internationalen Slow Food Verein. Von 126 Käsesorten, die dort gezeigt wurden, kamen nur vier aus Deutschland, davon keiner aus dem Norden. Da müssen wir was tun, sagten sich die Bösches – und gaben den Anstoß zum ersten Hamburger Käsemarkt. Als Partner fand das Hamburger Convivium das Freilichtmuseum am Kiekeberg, knapp außerhalb der Stadt gelegen. Der Markt begann mit knapp 50 Herstellern. Die zu finden, war nicht leicht: Manche hatten schlicht nicht genug Ware, um sie auf einem Markt zu verkaufen. Doch für handwerklich arbeitende Erzeuger war

die Veranstaltung genau das Richtige. „Die haben gesagt: Wir wollen uns nicht der Industrie beugen, wir



wollen wieder Spaß an unserer Arbeit haben!“, erinnert sich Convivienleiterin Barbara Retzlaff. Die Mühe lohnte sich – trotz Regenwetters kamen 5.000 Besucher. Das Convivium mischte mit einem eigenen Stand auf dem Markt mit – und setzte auf nordische Geschmackserlebnisse. 2012 soll es ein „Milcherlebnis“ geben, bei dem die Besucher Milch verschiedener Rinder und aus verschiedenen Jahreszeiten probieren können – stärker kann man den Rohstoff für guten Käse kaum würdigen. Das wissen auch die Hersteller zu schätzen: Mittlerweile kommen viele von sich aus auf die Veranstalter zu. Partner zu finden, das ist in Hamburg kein Problem.

*Partner sein
und Partner finden*

30



Bamberger Gärtner — Mainfranken-Hohenlohe

Am Anfang stand das Bamberger Hörnla. Eine alte Kartoffelsorte, gut geeignet für Salat, aber kompliziert in Anbau und Ernte. Eine regionale Spezialität aus Franken, die vom Aussterben bedroht war. Also entschloss sich das Convivium Mainfranken zur Rettungsaktion. Das Hörnla sollte in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen werden, den Sortenvielfaltskatalog der Slow Food-Bewegung. Am Anfang stand auch: die Bamberger Gartenstadt, eine historische Gartenanlage. Zusammen mit der Stadt schrieb Slow Food-Mitglied Georg Lang eine Broschüre über die Gartenstadt – und kam auf eine Idee: Nutzen wir doch die Anlage, um regionale Gemüsesorten zu kultivieren. Mit ins Boot holte sich das Slow Food-Convivium sechs Gärtnereien, die seltene Sorten in der Gartenstadt und in ihren eigenen Beeten anbauen. Zwiebeln, Knoblauch, Rettich und Wirsing sollten erhalten werden. Damit besannen sich die Gärtner auf eine Tradition, die heute praktisch gar nicht mehr gepflegt wird: „Früher haben Gärtner auch immer die Samen für ihr Gemüse selbst vermehrt, heute kauft man die Saat beim Händler“, sagt Convivienleiter Gerd Sych. Die beteiligten Gärtnereien führten Zucht und Anbau wieder zusammen. Das Ziel: Die Gemüsesorten sollen bald

ebenfalls in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden. Beworben wird die Aktion bis dahin auf Geschmackserlebnissen und Menüs, die aus dem seltenen Gemüse gekocht werden. „Mit den Gärtnereien an der Hand bilden wir einen viel größeren Kreis“, sagt Sych. „So können wir die seltenen lokalen Gemüsesorten wieder einer breiten Öffentlichkeit bekannt machen.“





Genussgemeinschaft Städter und Bauern, Solidarität mit den Landwirten aus der Region — München

Viele Städter suchen wieder den direkten Kontakt zu bäuerlichen

Erzeugern, um ihren Lebensmittelbedarf zu decken. Sie wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. Auf der anderen Seite stehen immer mehr kleine Bauernhöfe vor dem Ruin, weil es so viele andere Städter gibt, die zum Beispiel für Milch nur die von den Discountern vorgegebenen Niedrigpreise zahlen wollen. Johannes Bucej und Petra Wähning vom Convivium München haben für beide Seiten eine Lösung gefunden: die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“. Konsumenten stärken darin den Landwirten der Region den Rücken. Das geht ganz einfach: Interessierte Städter können ausgewählte Bauernhöfe finanziell unterstützen und erhalten dafür Genussgutscheine oder Lebensmittel. Auch die Stadt München fördert diese Initiative durch das Referat für Gesundheit und Umwelt. Auf der Internetseite www.genussgemeinschaft.de finden Höfe und Unterstützer aus der Stadt zusammen, können sich

Menschen Einkaufs- und Interessengemeinschaften gründen, ihr Wissen austauschen und vertiefen. Den ersten Erfolg feierte die Genussgemeinschaft 2011 mit dem Neubau der Käserei auf dem Leitzachtaler Ziegenhof, den interessierte Städter mit insgesamt 90 000 Euro unterstützt haben. Mit einem ähnlichen Modell erhielt auch der Löfflerhof der Familie Friedinger in Berg/Farchach einen neuen Hühnerstall. Aktuell wird mit dem Naturlandhof Franz Lenz in Zorneding ein weiteres Beteiligungsprojekt durchgeführt. Das gemeinsame Handeln hat dem Münchner Convivium allein im vergangenen Jahr 190 neue Mitglieder beschert.

*Partner sein
und Partner finden*

32



Mitten im Markt
Messe Stuttgart


*Ich möchte die Geschichte einer Stadt kennen.
Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt.
Ich stelle mir gerne die Hände davor, die mich
ich esse, angebaut, verarbeitet und gekostet haben.
Carla Petroni, Genussgemeinschaft*

Die Messe Stuttgart gratuliert herzlich zum 20. Geburtstag – auf weiterhin hervorragende Zusammenarbeit!



**Markt des
guten Geschmacks**
die Slow Food Messe

Messe Stuttgart | www.slowfood-messe.de

Zu Gast bei den Nachbarn und auf anderen Kontinenten

Slow Food Convivien in Deutschland entwickeln Beziehungen zu anderen Convivien der internationalen Bewegung – und das weltweit! Die Idee der Pflege und Entwicklung regionaler Esskultur funktioniert schließlich auf allen Kontinenten. Und so ergeben sich für neugierige und reisefreudige Convivienmitglieder ungeahnte Möglichkeiten, die Unterschiede regionaler Esskulturen zu entdecken, Mitstreiterinnen und Mitstreiter in fernen Ländern und in der Nachbarschaft kennen zu lernen. Denn in einer Region oder Stadt können durchaus verschiedene Esskulturen nebeneinander existieren. Grenznahe Convivien finden eigene und fremde Geschmacks-Traditionen beim Blick in die benachbarten Töpfe. Und natürlich ist auch spannend zu entdecken, was Convivium, Langsamkeit und Genuss in anderen Ländern ausmacht. An der Saar, in der Lausitz, in Portugal oder in Kapstadt.

Die lockeren Nachbarn — Saarland

Der Blick über die Grenze ist im Saarland nicht weit – der Blick über den Tellerrand auch nicht: Schon seit 2003 pflegt das Convivium Saarland eine Partnerschaft mit den Kollegen aus Luxemburg, auch das Convivium Mosel ist dabei. „Da ist es anders als hier, aber trotzdem nah bei uns“, sagt der stellvertretende Leiter der Saarländer, Holger Gettmann. Eine Spezialität aus dem Nachbarland ist etwa warmer Schinken mit Pommes frites und geschwenkten Kartoffeln, auch Coq au Vin ist dort sehr beliebt. Verschie-



dene Lieblingsgerichte in beiden Ländern – doch Luxemburg und die deutsche Grenzregion verbinden vor allem große Gemeinsamkeiten. So etwa der jahrzehntelange Einfluss von Frankreich, der sich oft bemerkbar macht. Im Falle von Slow Food

Erzeugermessen oder Weingut-Besichtigungen, auch eine „Trüffelfahrt“ ins französische Lothringen inklusive Verkostung war schon dabei.

Bei den üblichen Veranstaltungen der Convivien, die nicht speziell auf die Völkerverständigung ausgelegt sind, lädt man die Nachbarn einfach ein. Und dabei hat Holger Gettmann dann doch noch einen kleinen Unterschied zu den Deutschen ausgemacht: „Die Luxemburger sind lockerer“, sagt er. So beschäftigten sich die Mitglieder von nebenan im Verein weniger mit Formalitäten und mehr mit Genuss. „Das ist ein südländischeres Flair“, sagt Gettmann.





Guter Geschmack kennt keine Grenzen — Lausitz

Es war ein festliches Essen im polnischen Schloss Lomnitz und der Beginn einer intensiven Freundschaft zum dortigen Convivium Dolny Slasky. Das nieder-

schlesische Convivium in Polen war gerade erst neu gegründet worden, genau wie bei den deutschen Nachbarn in der Lausitz. Im November 2010 fanden die Mitglieder erstmals zusammen. Mit malerischer Sicht auf riesige Wiesengebiete und die Hügellandschaft der Schneekoppe servierten die Slow Foodies nach einem gemeinsamen Kochkurs Pelmini (Teigtaschen), Rote-Beete-Suppe und andere regionale Spezialitäten. Ein munteres Beisammensein trotz sprachlicher Hürden, gefolgt von einer ausgiebigen Besichtigung des Hirschberger Tals. „Ein herrliches Gebiet mit vielen Schlössern und Herrensitzen, die gerade erst saniert wurden. Die Region entwickelt sich zu einem touristischen Highlight“, schwärmt Convivi-

enleiter Arno Glauch. Von Anfang an sei es das Ziel gewesen, beide Länder einzubeziehen – schließlich liegt ein Teil der historischen Oberlausitz heute in Polen. Mit der Freundschaft zum dortigen Convivium und rund 60 aktiven Mitgliedern sei das gut gelungen. Jetzt gelte es, die Kontakte weiter auszubauen. Bei einem Dutzend unterschiedlicher Ethnien und deren Küchen im niederschlesischen Gebiet gebe es schließlich noch viel zu entdecken. Gemeinsame Kochkurse sind auch in Zukunft geplant, beide Convivien wollen sich intensiv über den europäischen Agrar- und Ernährungsmarkt austauschen. Zu den Interessen gehört außerdem die Unterstützung lokaler Produzenten – etwa bei der Suche nach Fördergeldern. Man müsse da etwas auf den Weg bringen, sagt Arno Glauch und fügt hinzu: „Im Bereich der Küche hat keine Vertreibung stattgefunden. Der Krieg und seine Folgen haben die kulinarischen Traditionen in diesem Gebiet kaum verändert.“



*Zu Gast bei den Nachbarn
und auf anderen Kontinenten*



Zu Gast beim Convivium Arrabida — Osnabrück

Dr. Edgar Klinger schwärmt noch heute, wenn er an die malerische Natur und das Füllhorn an portugiesischen Köstlichkeiten zurückdenkt. „Das Kloster Convento da Arrábida ist wohl der schönste Ort in Europa, an dem ich jemals gewesen bin“, sagt der

langjährige Convivienleiter. Das war Anfang 2006, der erste Kontakt zur dortigen Slow Food-Gruppe. Sofort danach begann das gesamte Convivium Osnabrücker Land mit den Planungen für eine ausführliche Genussreise. Im April 2008 ging es los. Was dann folgte, war ein Traum für die Gourmetfreunde aus dem Osnabrücker Land. Jeden Tag standen zwei Genusstermine auf dem Plan – vormittags und nachmittags. „Wir haben uns da richtig durch die Region gefuttert“, lacht Klinger. „Es gab köstliches Brot, feinste Olivenöle, Perequita, ein Wein aus Azeitão, Weine aus dem Alentejo sowie Queijo

d’Azeitão, ein Schafskäse, bei dessen Herstellung Diestelsamen anstelle von Lab eingesetzt wird, eine echte Seltenheit.“ In Évora verabredeten sich die Reisenden mit Mitgliedern des dortigen Conviviums zu einer Stadtführung. In kleinen Gruppen ging es durch schmale Gassen, die herrlich gelegene Altstadt, vorbei an imposanten Bauwerken. Ein Mitglied des dortigen Conviviums, deren Familie seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle in der Entwicklung der Stadt spielte, nahm einige Osnabrücker Slow Foodies spontan mit auf eine halsbrecherische Spritztour durch die Stadt, hin zum Stadtpalast. „Die Portugiesen haben ein ganz anderes Zeitgefühl. Als wir eigentlich zurück zum Bus mussten, meinte sie nur: ‚Please forget that you are Germans. Nobody will be there in time.‘ Am Ende waren wir die Letzten am Bus, das werde ich nie vergessen.“ Erinnerungen an eine außergewöhnliche Reise, die auch geschmacklich erhalten bleibt. Ein Weinhändler in Osnabrück verkauft Wein aus Montemor-o-Novo von dem Betrieb, den die Reisegruppe damals be-

suchte. Wen wundert es, dass einige Convivien-Mitglieder hier gerne einkaufen.



So regional wie international — Frankfurt

Frankfurt lebt vom spannenden Kontrast zwischen regionaler Tradition und internationalen Einflüssen. In der Handelsstadt ist Apfelwein ebenso wichtig wie ausländische Gastronomie. Auch die Mitglieder des Conviviums Frankfurt lieben die regionale Küche ebenso sehr wie die internationale. Lange besuchten sie gemeinsam immer andere Lokale und lernten dort nicht nur die Speisen, sondern auch die Kultur des jeweiligen Landes zu schätzen. Im türkischen Restaurant etwa gab es eine Lesung mit Texten auf türkisch und deutsch. Sozusagen innerhalb der Stadtmauern reisten die Mitglieder auch nach Mexiko, Japan, Indien und Äthiopien. Irgendwann reichte das nicht mehr. Die Neugierde, fremde Kulturen vor Ort kennen zu lernen, wurde schließlich immer größer. Wie praktisch, dass die Gruppe in Frankfurt so international wie die Stadt selbst ist. Eine Japanerin aus den eigenen Reihen organisierte eine Reise nach Tokio, Osaka und Hiroshima. Als nächstes ging es in die Abruzzan. Für Oktober ist eine Reise nach Kapstadt geplant. Ein reiselustiges Mitglied hat sich bereits am anderen Ende der Welt umgeschaut und den Trip vorbereitet. Eine Woche lang werden elf Mitglieder mit den Partnern des Conviviums Kapstadt am anderen Ende der Welt Winzer besuchen,

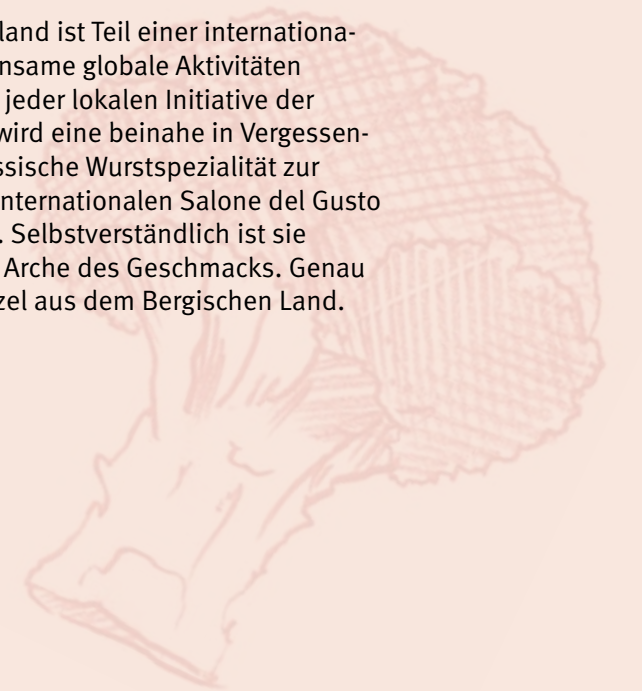
Käse herstellen und in einem Township kochen. Bei aller Reiselust kommt die heimische Küche trotzdem nicht zu kurz. Man muss sich hier nicht zwischen Kraut, Rippchen, grüner Sauce und der internationalen Küche entscheiden. Beides funktioniert wunderbar zusammen.

*Zu Gast bei den Nachbarn
und auf anderen Kontinenten*

38

Teil internationaler Slow Food-Aktionen sein

Slow Food in Deutschland ist Teil einer internationalen Bewegung. Gemeinsame globale Aktivitäten heben die Bedeutung jeder lokalen Initiative der Convivien hervor. Da wird eine beinahe in Vergessenheit geratene nordhessische Wurstspezialität zur Entdeckung auf dem internationalen Salone del Gusto im italienischen Turin. Selbstverständlich ist sie auch Kandidat für die Arche des Geschmacks. Genau so wie die Burger Brezel aus dem Bergischen Land.



Ahle Wurst reist nach Turin — Nordhessen

In Nordhessen geht es um die Wurst. Die Ahle Wurst (alte Wurst) genauer gesagt. Es handelt sich dabei um eine roh hergestellte Wurst aus Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Salpeter und etwas Zucker. Sie hat seit Hunderten von Jahren eine große Tradition in Nordhessen. Ursprünglich war sie ein rein praktisches Lebensmittel. Die Bauern mussten sich selbst versorgen und schlachteten ein bis zwei Schweine im Jahr, mit deren Fleisch sie möglichst lange über die Runden kommen mussten. Konservierung, wie wir sie heute kennen, gab es früher nicht, also wurde der Großteil des Fleisches zur Ahlen Wurst verarbeitet, die bis zu einem Jahr haltbar war. Ende der 1960er Jahre ging es plötzlich rapide bergab mit der Ahlen Wurst. Schuld waren die Zentralheizungen in den neuen Häusern: Der Ahlen Wurst wurde es beim Reifen zu warm. Gleichzeitig wurden die Konservierungsmethoden so weiter entwickelt, dass man die haltbare Wurst nicht mehr brauchte. „Wir müssen etwas für die Ahle Wurst tun, bevor sie in die Beliebigkeit verschwindet“, dachten sich die Slow Food-Mitglieder im Jahre 2004 und beantragten die Aufnahme der Ahlen Wurst in die Arche des Geschmacks. Danach gründeten sie im Oktober 2004 mit Metzgern, die sich verpflichteten

die Spezialität in der Tradition der Haus-schlachtung herzustellen, den Förderverein „Nordhessische Ahle Wurst“. Die Traditionelle Herstellung wurde festgeschrieben und die Mitglieder des Fördervereins haben sich verpflichtet, nach diesen Kriterien die Ahle Wurst herzustellen, und werden jedes Jahr auf Einhaltung der Kriterien überprüft. Diese Maßnahme zur Festschreibung der identitätsstiftenden Spezialität der Ahlen Wurst für Nordhessen war so erfolgreich, dass Convivienleiter Dr. Hanns E. Kniepkamp mit zwei Metzgern und der Wurst im Jahr 2006 zum Salone del Gusto nach Turin reiste, um die Nordhessische Spezialität vorzustellen. Die Italiener waren von der nordhessischen Spezialität übrigens sehr angetan, besonders von der ungeräucherten Variante. Dr. Hanns E. Kniepkamp vermutet, dass es daran liegt, dass die Ahle Wurst nicht so hart wird wie die italienische Salami. Wer selbst probieren möchte, kann die Wurst im Internet bestellen: www.nordhessische-ahle-wurst.de



Aufgebrezelt — Bergisches Land

In Vergessenheit geraten, vom Aussterben bedroht: So ging es der Burger Brezel, bevor die Food-Autorin Ira Schneider sie während ihrer Recherchen über Feste und Bräuche im Bergischen Land wieder entdeckte. Als sie ihrer Kollegin Margret Wehning, ebenfalls Autorin und zugleich Leiterin des Conviviums Bergisches Land, von ihrem Fund berichtete, erkannten die beiden das Potential der Brezel für die Arbeit des Conviviums. Nach dem Zweiten Weltkrieg ließen verändernde Sortimente und Strukturen im Bäckerhandwerk, vor allem die aufwändige Handarbeit, die Brezel immer mehr verschwinden. Eine Motivation für das Slow Food Convivium Bergisches Land, die Burger Brezel in die internationale Arche des Geschmacks von Slow Food zu bringen. Die Entdeckerinnen fanden wenige noch aktive Brezelbäcker - und weitere Verbündete in der Region. Mit diesen hoben sie den Arbeitskreis Burger Brezel

aus der Taufe, seitdem finden regelmäßig Aktionen rund um die Burger Brezel statt. Am Tag des Deutschen Butterbrotes luden 15 Gastronomen und Gastronomen



zum „Brezel-Zoppen“ (Brezel in heiße Getränke tauchen) ein und setzten das Backwerk aus Solingen-Burg auf ihre Karten.

Das Convivium veranstaltet Brezel-Backkurse bei den Brezelbäckern vermitteln den Wert handwerklicher Fertigung: Gleichmäßiges Rollen und vier- bis fünffaches Schlingen des Brezelknotens erfordern Übung und Geschick. Die Brezel gilt als traditioneller Wanderproviant: Das Convivium schickte sie auf Wanderschaft als Werbeträger für die kulinarischen Traditionen des Bergischen Landes. Sie ging an das Bonner Nachbar-Convivium - als Geschenk zum zehnjährigen Jubiläum. Sie begleitete den sehr bekannten Wildkräuter-Koch Jean-Marie Dumaine aus Sinzig auf Wanderungen mit Gästen. Aufmerksamkeit sorgte auch die Spende des Performance Poeten und Kabarettisten Philipp Scharri: Er spendete seinen Gewinn von 3.000 Euro im TV-Quiz „NRW-Duell“ für Maßnahmen in Richtung „Brezel-Schutz“.



PRINT | WEB | LAGER | LOGISTIK

**UNSERE BERUFUNG IST ES
WÜNSCHE ZU ERFÜLLEN –
HEUTE VERSENDEN WIR SIE:**

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH–
ZU 20 JAHREN SLOWFOOD!**



Arbeit auf viele Schultern verteilen

Je mehr Menschen die Aktivitäten in einem Convivium mit gestalten, desto interessanter wird das Programm. Wer gestaltet, übernimmt Verantwortung, investiert Kraft, Zeit, Phantasie. Die Kunst der Convivien: Die Verantwortung so zu gestalten und zu verteilen, dass sie für alle ehrenamtlich Aktiven ein Genuss bleibt.

Planen, Projekte aufteilen, informieren — Köln

Beim Convivium Köln schmeckt den Aktiven auch die Programmplanung. Dafür trifft man sich zweimal pro Jahr. Am gedeckten Küchentisch einer Slow Food-Sympathisantin. Speisen und Getränke bringen die Gäste mit, so kommt jedes Mal ein Extraklasse-Buffer zusammen. Bis zu sechzehn Mitglieder nehmen teil: Der Tisch ist lang genug für alle. Eine wichtige Regel hat das Convivium: Wer die Programmidee einbringt, übernimmt auch die Verantwortung für ihre Umsetzung. Denn Wünschen – das geht immer, aber bis die Idee mit allen Details im Programmheft und im Internet erscheint, ist eine Menge Einsatz erforderlich für klare Abläufe, spannende Inhalte und

akzeptable Preise. Ist das Aufgabenpaket zu groß, finden sich am Küchentisch Verbündete. Oder eine Programmalternative. Sind die Termine vereinbart, schlägt die Stunde von Gert Weber, der sich selbst die „Tastenschnecke“ nennt. Er setzt Termine, prüft die Angebote auf Vollständigkeit, redigiert die Texte. Leidenschaftlich. Pünktlich. Ehrenamtlich. Das zweimal pro Jahr erscheinende Programmheft ist sein Werk, er veröffentlicht die Termine im Internet und versendet monatlichen einen Newsletter an mehrere hundert Adressen. Er stellt die Termine zusammen und fordert fehlende Daten bei den Verantwortlichen an. Viele Tage Arbeit steckt er ins Layout, in die Korrekturen, die Gestaltung der Details. Er beauftragt den Drucker und organisiert den Versand. Newsletter und Blog füttert er auch mit aktuellen Informationen und Berichten. Wer Verantwortung übernimmt, hat Gestaltungsmöglichkeiten: „Im Newsletter kann ich meinem Affen zumindest in Teilen Zucker geben, etwa in der Rückschau auf Veranstaltungen, die mir am Herzen gelegen haben.“ Er schreibt die Texte „wie ich sie auch gerne selber läse“. Dafür bekommt er regelmäßig Kommentare seiner Leserinnen und Leser „und wenn ich nicht gerade einen größeren Bock geschossen habe, sind sie durchweg positiv“, berichtet er augenzwinkernd.



Vor Ort und über das Convivium hinaus aktiv — Münster

Das Convivium Münster wurde 1993 von zehn Slow Food-Mitgliedern gegründet. 2012 gehören rund 400 Menschen dazu. Die Organisation liegt in den Händen von Manfred Wöstmann und seinem derzeitigen Stellvertreter Wolfgang Heck. Eine Planungsgruppe mit Mitgliedern trifft sich nach Bedarf zum Meinungsaustausch. Manfred Wöstmann ist bereits seit 15 Jahren der Motor für die vielfältigen Aktivitäten des Conviviums. Seine besonderen Anliegen: Die Förderung und Unterstützung der Lebensmittelproduzenten, Händler, Gastronomen und Caterer. Dieses Anliegen hat er nicht nur in Münster, sondern weit über die Grenzen des Conviviums hinaus umgesetzt. Er unterstützt mit den Münsteraner Mitgliedern überregionale und lokale Veranstaltungen. Standort verpflichtet: Der Sitz der deutschlandweiten Bewegung lag einige Jahre in der Stadt des Westfälischen Friedens. Viele Aktionen hat Manfred Wöstmann persönlich mit aus der Taufe gehoben bzw. mitgestaltet, so das erste bundesweite Slow Food Festival, das Ende der neunziger Jahre in Münster stattfand, sowie weitere deutschlandweite Festivals in Lüneburg und Bonn, den Deutschen Käsemarkt im westfälischen Nieheim, die „Slow Food Corner auf dem Gartenfestival auf Schloß Ippenburg. Er über-

nahm auch in seiner Eigenschaft als deutschlandweit zuständiger Produzentenbeauftragter mehrfach die Verantwortung für die Geschmackslaboratorien und Aussteller aus Deutschland auf dem internationalen Salone del Gusto in Turin. Jahr für Jahr gestaltet er im Team das Jahresprogramm des Conviviums mit 25-30 Veranstaltungen vom Kochseminar bis zum Produzentenbesuch über kulinarische Stadtrundgänge und Fahrradtouren. Darüber hinaus nimmt das Convivium Pressetermine wahr oder geht bei Diskussionsveranstaltungen für die Bewegung aufs Podium. Leidenschaft für die Slow Food-Idee kann eben viel in Bewegung setzen.



Arbeit auf viele
Schultern verteilen

Slow Food: Convivien in Deutschland

Regionale Esskultur braucht auch morgen Bewegung

Heute ist regionale Esskultur in Deutschland als gesellschaftliches Gut weithin akzeptiert, und zugleich bleibt unendlich viel an der Umsetzung zu tun. Die Slow Food-Convivien können stolz darauf sein, ihren Beitrag dazu zu leisten. Mit ihrer Vielfalt an Aktivitäten und ihrer Leidenschaft haben auch sie Verbraucherinnen und Verbraucher, Entscheider in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft inspiriert, informiert, motiviert. Und weil die persönlichen und gesellschaftlichen Voraussetzungen nach wie vor unvollkommen sind, bleibt viel Raum für die Convivien, immer wieder ganz konkret zu zeigen, wie Einzelpersonen, Familien, Gruppen und Institutionen durch die Pflege und Weiterentwicklung regionaler Esskultur an Lebensqualität gewinnen können. Das ist die Stärke der Bewegung: Sie zeigt, was geht. Sie bleibt nicht bei der notwendigen Kritik stehen, sondern entwickelt konkrete Handlungsalternativen.

47

*Slow Food:
Convivien in Deutschland*



Ansprechpartner und E-Mail-Adressen

Aachen: Beate Zängel, aachen@slowfood.de
Allgäu: Manfred Dusch, allgaeu@slowfood.de
Augsburg: Helmut Wager, augsburg@slowfood.de
Barnim–Oderland: Ulrich Rosenbaum c/o Sonja Moor, barnim-oderland@slowfood.de
Bad Tölz – Tegernsee: Lydia Körner, badtoelz@slowfood.de
Bergisches Land: Margret Wehning, bergischesland@slowfood.de
Berlin: Pamela Dorsch, Lars Jäger, cv-berlin@slowfood.de
Bielefeld / OWL: Martina Hasewinkel, owl@slowfood.de
Bodensee: Hubert Hohler, bodensee@slowfood.de
Bonn: Sabina Schlinke, bonn@slowfood.de
Braunschweiger Land: Hans-Helmut Oestmann, braunschweigerland@slowfood.de
Bremen: Gernot Riedl, bremen@slowfood.de
Chiemgau-Rosenheimer Land: Dieter Jung, Werner List, chiemgau@slowfood.de
Cuxland: cuxland@slowfood.de
Diepholz: diepholz@slowfood.de
Dortmund: Horst Welkoborsky, dortmund@slowfood.de
Dresden: Bernd Krieger, dresden@slowfood.de
Duisburg-Niederrhein: duisburg@slowfood.de
Düsseldorf: Fabienne Hauck, duesseldorf@slowfood.de
Essen: Manfred Weniger, essen@slowfood.de
Frankfurt/Main: Bettina Klara Buggle, frankfurt@slowfood.de
Freiburg: Mats Johansson, freiburg@slowfood.de

Fulda: Christof Gensler, fulda@slowfood.de
Campus Convivium Fulda: Eva Endres, campusconvivium-fulda@slowfood.de
Fünfseenland: Anne Webert, fuenfseenland@slowfood.de
Göttingen: Dinah Epperlein, goettingen@slowfood.de
Hamburg: Barbara Retzlaff, hh@slowfood.de
Hannover: Frank Buchholz, hannover@slowfood.de
Harz: Dorothee Kemper, harz@slowfood.de
Heilbronner Land: Walter Kress, heilbronn1@slowfood.de
Ingolstadt: Michael Olma, ingolstadt@slowfood.de
Karlsruhe: Jens Herion, karlsruhe@slowfood.de
Kiel: Elisabeth Jacobs-Götze, kiel@slowfood.de
Köln: Annegret Fuentes-Flores, koeln@slowfood.de
Lausitz: Arno Glauch, lausitz@slowfood.de
Leipzig-Halle: Peter Wittler, leipzig-halle@slowfood.de
Lörrach: Gudrun Heute-Bluhm, loerrach@slowfood.de
Lübeck: Gudrun Schnitzler, luebeck@slowfood.de
Lüneburg: Walter Dieckmann, lueneburg@slowfood.de
Magdeburg: Roman Stutzki, magdeburg@slowfood.de
Mainfranken Hohenlohe: Gerd Sych, mainfranken-hohenlohe@slowfood.de
Marburg / Mittelhessen: Thomas Schneider, marburg@slowfood.de
Mecklenburgische Seenplatte: Horst Forytta, mecksee@slowfood.de
Mittleres Ruhrgebiet: Udo Strauch, herne@slowfood.de

Mosel Hunsrück Eifel: Holger Kugel, mosel@slowfood.de
München: Rupert Ebner, muenchen@slowfood.de
Münster: Manfred Wöstmann, muenster@slowfood.de
Müritz: Manfred Achtenhagen, mueritz@slowfood.de
Niederbayern: Heike Jäger, niederbayern@slowfood.de
Nordhessen: Hanns-Ernst Kniepkamp, nordhessen@slowfood.de
Nürnberg: Claus Fesel, nuernberg@slowfood.de
Oberfranken: Achim Taubald, oberfranken@slowfood.de
Oberschwaben: Joachim Rehm, oberschwaben@slowfood.de
Odenwald: Horst Avemarie, odenwald@slowfood.de
Oldenburg: Scott Haslett, oldenburg@slowfood.de
Osnabrück: Susanne Riemann, osnabrueck@slowfood.de
Ostalb-Limpurger Land: Roland Gentner, ostalb@slowfood.de
Ostfriesland: Regina Fette, ostfriesland@slowfood.de
Pfalz: Thomas Metzger, pfalz@slowfood.de
Pforzheim-Enzkreis: Carsten Wenz, pforzheim-enzkreis@slowfood.de
Potsdam: Gabriele Hauptvogel, potsdam@slowfood.de
Regensburg-Oberpfalz: Karl-Heinz Kaiser, regensburg@slowfood.de
Rheingau: Marion Thomas-Nüssler, rheingau@slowfood.de
Rheinhessen: Sieglinde Uhlig, rheinhessen@slowfood.de
Rhein-Mosel: Martin Fuchs, rhein-mosel@slowfood.de

Rhein-Neckar: Cyriacus W. Schultze, rhein-neckar@slowfood.de
Rostock: Tillmann Hahn, rostock@slowfood.de
Rügen: Viola Würker, ruegen@slowfood.de
Saarland: Maria Voß-Peter, saarland@slowfood.de
Sauerland: Ralf Blümer, sauerland@slowfood.de
Schwarzwald-Baden: Tina Schey, schwarzwaldbaden@slowfood.de
Stutensee: Harald Schlusche, stutensee@slowfood.de
Stuttgart: Roman Lenz, stuttgart@slowfood.de
Südlicher Teutoburger Wald: Gerhard Dirkwinkel, suedlicherteutoburgerwald@slowfood.de
Südwest-Sachsen: Silke Arnold-Hösel, suedwestsachsen@slowfood.de
Tübingen: Stephan Allgöwer, tuebingen@slowfood.de
Tuttlingen: Siegrid Bruch, tuttlingen@slowfood.de
Ulm: Lothar Klatt, ulm@slowfood.de
Weilheim-Pfaffenwinkel: Anna Anzile, weilheim-pfaffenwinkel@slowfood.de
Weimar-Thüringen: Thomas Pohler, weimar@slowfood.de
Youth Food Movement: yfm@slowfood.de
Zugspitzregion: Johannes Krätz, zugspitzregion@slowfood.de

Kontakt

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.,
Ursula Hudson (amtierende Vorsitzende)
Geschäftsstelle
Luisenstraße 45, 10117 Berlin
Telefon: 030 / 246 259 39
Fax: 030 / 246 259 41
info@slowfood.de

Konzept:

Marita Odia, Doppelkopf Text + Training,
www.doppelkopf.de

Texte:

Joris Gräßlin, Karlheinz Hassis,
Ursula Hudson, Anke Klitzing, Marita Odia, Tom
Sundermann, Tanja Wessendorf

Telefonzeiten:

Montag, Mittwoch und Freitag:
10.00 bis 14.00 Uhr
Dienstag und Donnerstag:
14.00 bis 17.00 Uhr

Gestaltung und Illustrationen:

Hendrik Haase, www.wurstsack.com

Anzeigen:

Denise Cézanne-Güttich
Tel.: 02182. 578 39 - 73 und 0172-821 0095
cezanne@slowfoodmagazin.de

Dietrich Engler Medienberatung
Tel.: 069. 96 20 17 77 und 0160. 98 90 24 39
engler@slowfoodmagazin.de

Fotos & Dank:

Wir bedanken uns bei den Slow Food
Convivien für die Fotos aus ihren Veranstaltungen.
Alle Bilder stammen aus den Archiven des jeweiligen Conviviums,
die Bilder vom Berliner Naschmarkt (Seite 29) stammen von
Eberhard Schorr, www.photosign.de. Dank gilt auch Dorothea Wand,
Convivium Köln, die alle Tippfehler getilgt hat.

Stinkt zwar nicht, ist aber trotzdem ein prima Dünger für ge- sunde Landwirtschaft ...

Geld ist ein Entwicklungsbeschleuniger für ökologischen Landbau -
wenn wir es gemeinsam dazu machen.

Machen
Sie's gut!
Werden Sie
Mitglied.
glsbank.de

GLS Bank
das macht Sinn

