



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## **Veranstaltungshinweise für Leser\*innen, Zuschauer\*innen und Zuhörer\*innen: Online-Podium und -Verkostung zu biokultureller Vielfalt in Deutschland**

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 19. Oktober 2020**

**Von Skudden, Hutzeln, Höri Bülli oder altem fränkischen Satz noch nie gehört? Dann wird es Zeit, das zu ändern! Denn sie gehören zu Deutschlands Tierrassen und Pflanzensorten, die unsere biokulturelle Vielfalt ausmachen. Doch sind sie und viele andere Arten vom Aussterben bedroht. Slow Food schützt sie und weitere ‚Artgenossen‘ mit dem Projekt ‚Arche des Geschmacks‘. Denn im Erhalt der biokulturellen Vielfalt liegt unsere Zukunft. Warum und weshalb und was jede\*r einzelne\*r von uns dafür im Alltag tun kann, das erkundet Slow Food Deutschland gemeinsam mit interessierten Verbraucher\*innen. Und zwar mit allen Sinnen:**

\*\*\*

**Online-Podium zum Thema „Biokulturelle Vielfalt retten - Die Slow Food Arche des Geschmacks“; wann? Am 22.10., 19:30 Uhr bis 20:30 Uhr; wo? Liveübertragung über Youtube.**

Vielfalt ist die Grundlage für die Stabilität des Lebens auf der Erde und sichert unsere Ernährung. Doch ist sie in Gefahr: nur noch 30 Pflanzenarten liefern etwa 95% der pflanzlichen Nahrungsmittel, obwohl ursprünglich 7.000 Pflanzenarten von Menschen kultiviert oder genutzt wurden. Schädliche Formen der Landnutzung und der Klimawandel setzen unsere biologische Vielfalt weltweit unter Druck. Slow Food Deutschland macht sich mit Netzwerkarbeit, in politischen Debatten sowie Projekten wie der „Arche des Geschmacks“ für die Artenvielfalt und die Vielfalt kulinarischer Kulturen stark. Erfahren Sie mehr über die Notwendigkeit und das kulinarische Interesse am Schutz unserer Vielfalt und über die Arbeit von Slow Food. Folgende Expert\*innen freuen sich auf den Austausch mit Ihnen:

- **Dr. Nina Wolff**, amtierende Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.
- **Dr. Anita Idel**, Mediation und Projektmanagement Agrobiodiversität
- **Jens Witt**, Leitung Chef Alliance in Begleitung eines Skudde-Erzeugers
- **Katrin Knüpfer**, Leitung Einkaufsführer und Leitung Slow Food Leipzig-Halle
- **Jörg Geiger**, Presidio Champagner Bratbirne, Manufaktur Jörg Geiger, WiesenObst e.V.
- **Gernot Würtenberger**, Arche-Passagier Freekeh (Palästina), Conflict Food - so schmeckt Frieden
- **Dr. Tanja Busse**, Moderation

Die Podiumsdiskussion wird [>>Live auf Youtube](#) übertragen und ist für alle kostenfrei zugänglich.

**Mehr Informationen zur Teilnahme und zum Zugang unter:** [https://www.slowfood.de/termine/termine\\_ueberregional/im-fokus-biokulturelle-vielfalt-retten-die-slow-food-arche-des-geschmacks](https://www.slowfood.de/termine/termine_ueberregional/im-fokus-biokulturelle-vielfalt-retten-die-slow-food-arche-des-geschmacks)

***Hinweis für Redaktionen:*** Die Teilnahme am Online-Podium ist kostenlos und wir freuen uns sehr, wenn Sie diesen Veranstaltungshinweis an Leser\*innen, Zuschauer\*innen und Zuhörer\*innen weitergeben.

\*\*\*

**Online-Verkostung zu „[Biokulturelle Vielfalt schmecken - mit dem Slow Food-Arche-Verkostungspaket](#)“; wann? Am 12.11 von 19-20 Uhr. Anmeldung bis zum 27.10.2020.**

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



## Slow Food® Deutschland e.V.

Ganz nach dem Motto "Essen was man retten will" tischt Slow Food den Teilnehmenden der Online-Verkostung eine Auswahl an regionalen Besonderheiten auf. Ihnen gemeinsam ist, dass sie Schutz in der Arche des Geschmacks gefunden haben. Das Projekt hat zum Ziel, regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierarten, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsarten vor dem Verschwinden zu retten. Im derzeitigen Lebensmittelsystem gelten sie aufgrund ihrer vergleichsweise aufwendigen Herstellung oder Aufzucht als unrentabel oder sind "aus der Mode" gekommen. Die Teilnehmer\*innen erwartet eine Brotzeit bzw. Vesper mit verschiedenen Erzeugnissen, die sie zuvor bequem nach Hause erhalten. Chef-Alliance-Köchin Barbara Stadler, Küchenmeisterin, Aromenakrobatin und Fernsehköchin, begleitet die Verbraucher\*innen beim Genießen. Erzeuger\*innen einzelner Passagiere erzählen die Geschichte ihrer Produkte.

Die Verkostungsbox besteht u.a. aus: Nieheimer Käse, Bio-Rhönlamm Leberwurst, Höri Bülle Quitten Schmaus, Lausitzer Nelkenapfel Apfelsaft, Alter fränkischer Satz, Bühler Frühzwetschge Marmelade und Hutzeln von den Baumfeldern in Fatschenbrunn (200g).

Zur Teilnahme: Interessierte Verbraucher\*innen können sich per E-Mail unter [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de) bis zum 27.10.20 verbindlich anmelden. Der Versand der Pakete erfolgt rechtzeitig vor dem Verkostungstermin. Die Zugangsdaten, technische Hinweise, Informationen zu den Produkten sowie eine Handreichung zur Vorbereitung des Verkostungsabends lässt Slow Food allen angemeldeten Teilnehmer\*innen vor dem Event per E-Mail zukommen. Die Kosten für das Paket inklusive des Versands und der moderierten Veranstaltung belaufen sich auf 49€.

**Mehr Informationen zum Inhalt des Pakets und der Veranstaltung sowie zur Teilnahme unter:** [https://www.slowfood.de/termine/termine\\_ueberregional/biokulturelle-vielfalt-schmecken-mit-dem-slow-food-arche-verkostungspaket](https://www.slowfood.de/termine/termine_ueberregional/biokulturelle-vielfalt-schmecken-mit-dem-slow-food-arche-verkostungspaket).

\*\*\*

Die Online-Veranstaltungen finden im Rahmen der internationalen Slow-Food-Veranstaltung *Terra Madre Salone del Gusto* statt, die größte Veranstaltung der weltweit agierenden Bewegung. Aufgrund von COVID-19 bietet sie 2020 einer Mischung digitalen Angeboten und Präsenzveranstaltungen. Slow Food Deutschland möchte dabei Menschen bundesweit den Schutz von biologischer und kultureller Vielfalt ‚schmackhaft‘ machen.

**[>> Zum Programm von Terra Madre Salone del Gusto](#)**  
**[>> Zu den geplanten Veranstaltungen in Deutschland](#)**

\*\*\*\*\*

***Terra Madre Salone del Gusto ist die größte internationale Slow-Food-Veranstaltung, die alle zwei Jahre unter Einbeziehung des internationalen Slow-Food-Netzwerks stattfindet. Da eine physische Veranstaltung in Turin dieses Jahr aufgrund der Corona-Pandemie nicht möglich ist, wird es stattdessen weltweit eine Mischung aus digitalen Events und Präsenzveranstaltungen in den Regionen geben. In einer vielfältigen Reihe von Konferenzen, Workshops und Vorträgen werden Umwelt- und Agrarpolitik, Fischerei, Lebensmittelverschwendung, artgerechte Tierhaltung und Fleischverbrauch, Klimawandel und die biokulturelle Vielfalt unserer Lebensmittel diskutiert.***

\*\*\*\*\*

***Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für verantwortungsvoll arbeitende Erzeuger\*innen sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff***

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin