



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Von der Bohne bis zur Tafel: Slow Food lädt zur Schokoladen-Verkostung ein

**PRESSEINFORMATION & VERANSTALTUNGSHINWEIS – Berlin, 25. November 2020**

**Ob in Lebkuchen, Pralinen oder Plätzchen: Schokolade versüßt die Adventszeit und kann bekanntlich gute Laune machen. Je nach Bohne, Fermentation, Röstung, Veredelung und Verarbeitung entfaltet sie ungeahnte Geschmacksnuancen. Den meisten Verbraucher\*innen aber ist die Sortenvielfalt an Kakaobohnen nicht bekannt. Das möchte Slow Food ändern und lädt Interessent\*innen zu einer Online-Verkostung am 10. Dezember 2020 ein, um Schokoladen aus verschiedenen Kakaobohnen zu kosten. Erzeuger\*innen und Weiterverarbeiter\*innen aus Europa und Übersee nehmen sie mit auf die Reise von „Bean to bar“. Anmeldung bis zum **30.11.2020**.**

Fragt man Verbraucher\*innen, wie viele Sorten Äpfel oder Kartoffeln sie kennen, fällt den meisten mehr als eine ein. Bei Kakaobohnen wird es für viele schon schwieriger. Dabei macht die Wahl der Bohnensorten sowie ihre Verarbeitung den entscheidenden Unterschied – für den Geschmack von Schokoladen sowie für eine Erzeugung, die für Mensch und Umwelt fair und gerecht verläuft. Slow Food Deutschland (SFD) gibt Antworten auf die wichtigsten Fragen rund um unsere süßen Begleiter: Wo werden die Weichen für eine nachhaltige und handwerkliche Schokoladenproduktion gestellt? Wie wirkt diese sich auf Genuss und Geschmack aus? Worauf muss ich beim Einkauf achten, wenn ich ‚gute, saubere und faire Schokolade‘ möchte? Welche Zutat gehört aus Slow-Food-Sicht in Schokoladen, welche nicht? Wie vielfältig kann ich sie in der Weihnachtsbäckerei einsetzen? Und wie viel Schokoladengenuss ‚verträgt‘ unser Planet?

Bei der Online-Verkostung am Terra Madre Tag (10.12.2020) werden unter sensorischer Anleitung von Patrick von Vacano acht verschiedene Schokoladenerzeugnisse der Firma ‚Original Beans‘ verkostet; ein Unternehmen, das ihre Erzeugnisse aus reinen Bohnen herstellt. Parallel dazu werden Wissenshappchen rund um Erzeugung und Verarbeitung geboten. Durch den Abend führt Stella Dietrich, Leiterin des Bildungsprojektes ‚Edible Connections‘ bei Slow Food. Die Kakaobohnen-Produzentin Patricia von Modaka Cacau aus Brasilien sowie der Verarbeiter Fausto Reyes von La Rifa aus Mexiko werden live zugeschaltet; Nanetta Ruf, Konditorin und Absolventin der Slow Food Youth Akademie gibt Tipps für eine schokoladige Weihnachtsbäckerei. **Die Kosten für das folgende Schokoladenpaket inklusive Versand und der moderierten Veranstaltung belaufen sich auf 31,60€:**

- 2 x 12g Yuna Edelweiß 37%
- 1 x 70g Esmeraldas Milk 42%
- 1 x 70g Udzungwa 70% mit Nibs
- 1 x 70g Virunga 70%
- 1 x 70g Piura 75%
- 1 x 100g Udzungwa Kakaonibs
- 1 x 70g Cusco 100%
- 1 x 200g Schokoladenrondos Virunga 70%

**Wann? 10.12.2020 | 20 bis 22 Uhr > das wichtigste zur Online-Verkostung:** Nach Anmeldung wird den Teilnehmenden von Original Beans das Schokolade-Paket zugesandt und in Rechnung gestellt; von SFD kommen die Zugangsdaten und technische Hinweise für das Online-Event per E-Mail. Verbindliche **Anmeldungen sind bis zum 30.11.2020 per E-Mail über [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de)** möglich, damit verbunden ist automatisch die Bestellung des Schokoladenpakets.

Die Veranstaltung findet am **Terra Madre Tag** im Rahmen des von *Engagement Global* und *Brot*

**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.

für die Welt geförderten interkulturellen Slow-Food-Projekts "[Edible Connections](#)" statt. Bei dem Projekt arbeiten zwei Schulklassen über Kontinental- und Sprachgrenzen hinweg an zukunftsfähigen Lösungen für unser Lebensmittelsystem.

Der **Terra Madre Tag**, an dem lokale Lebensmittel auf globaler Ebene gefeiert werden, bringt alle zusammen, die die Vision eines Ernährungssystems teilen, das die lokale Wirtschaft unterstützt, die Umwelt, die biokulturelle Vielfalt, den Geschmack und die Traditionen respektiert. Er findet jährlich am 10. Dezember statt.

\*\*\*\*\*

**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 zukunftsfähig arbeitende Erzeugerinnen und Erzeuger 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