



Slow Food®
Deutschland e.V.

Getreide fest und flüssig: Brot und Bier Online-Verkostung

4.02.2021 - Brot und Bier - zwei Lebensmittel, die für unsere Gesellschaft unverzichtbar sind. Beiden gemein ist eine lange Kulturgeschichte, eine oft vergessene regionale Vielfalt sowie ihre Grundzutat: Getreide. All dem geht Slow Food bei der Online-Verkostung am 26. Februar um 19:00 Uhr auf die Spur. Expert*innen aus Erzeugung und Handwerk nehmen die Teilnehmenden mit auf eine Reise in die Welt des Back- und des Brauhandwerks. Was zeichnet gutes, sauberes und faires Bier und Brot aus? Wie schlägt sich Bodenqualität sowie das Wissen des ‚echten‘ Handwerks geschmacklich nieder? Fragen, auf die es während der Verkostung von vier Brot- und drei Biersorten Antworten gibt. Anmeldung bis zum 17. Februar möglich.

Die Basis für ‚echten‘ Brot- und Biergenuss bilden aus Sicht von Slow Food Saatgutvielfalt, gesunde Böden, handwerkliches Know-How sowie Wertschätzung. Doch ist es um all dies nicht gut bestellt. Allein die Vielfalt unserer Kulturpflanzen ist in den vergangenen 100 Jahren durch die Industrialisierung der Landwirtschaft weltweit um 75 Prozent zurückgegangen. Saatgut-Monopole, Gentechnik, Klimawandel und Kriege sowie Preise, die den wahren Wert unserer Lebensmittel nicht abbilden, gefährden unser kostbares Erbe. Bei der Online-Verkostung zu Brot und Bier zeigt Slow Food die Stellschrauben für eine Landwirtschaft, Lebensmittel-erzeugung und Ernährung, die die planetaren Grenzen respektiert und gleichzeitig Genuss und Freude verspricht.

Welche Rolle spielt ein fruchtbarer Boden für gesundes Brot? Wie hängt die Vielfalt von Ackerböden mit der von Brot- und Biersorten zusammen? Wie können wir die Diversität erhalten und was ist sie uns wert? Wie schmecke ich handwerkliche Verarbeitung bei Brot und Bier heraus? Und welche Rolle spielt die Zutat ‚Zeit‘? Durch den Abend führt Katrin Simonis, Alumna der Slow Food Youth Akademie. Als Expert*innen an ihrer Seite sind:

- **Anke Kähler**, Vorsitzende der Freien Bäcker e.V. und Initiatorin von BodenBrot
- **Dr. Bertold Heyden**, Leiter Keyserlingk-Institut für Saatgutforschung und Getreidezüchtung im biologisch-dynamischen Landbau
- **Franz Häußler**, Biolandhof Andreas Häußler, Vorsitzender AbL Landesverband Baden-Württemberg
- **Heiner Beck**, Bäckermeister und Inhaber Bäckerei Beckabeck, Mitglied der Freien Bäcker
- **Uli Zimmermann**, Braumeister und Inhaber Bergbrauerei Ulrich Zimmermann, Ehningen
- **Maximilian Krieger**, Braumeister, Bio-Brauerei Riedenburger Brauhaus Michael Krieger, Riedenburg
- **Felix vom Endt**, Brauer und Gründer Orca Brau - Craft Beer Brauerei, Nürnberg

Das Verkostungspaket enthält folgende acht Spezialitäten & kostet inkl. Versand 36 Euro:

- Bio-Roggenvollkornbrot (Roggen), 1.000g von Beckabeck
- Bio-BodenBrot (Weizen, Roggen, Dinkel, Karotte), 400g von Beckabeck
- Bio-Älblerbrot (Dinkel, Kartoffelflocken), 750g von Beckabeck
- Bio-Bauernbrot nach Holzofenart (Weizen, Lichtkornroggen, Dinkel), 1.000g von Beckabeck
- Brotbegleiter - handgemischtes Gewürzsalz (Senfsaat, Knoblauchgranulat, Meersalz, Chiliflocken, Petersilie, Rohrzucker) von Beckabeck
- Historisches Bio-Emmerbier aus dem Riedenburger Brauhaus - 0,5l in der Bügelflasche
- 3-Korn-Hefeweizen mit Öko-Weizen, Gerste aus ökologischem Alb-Leisa-Anbau, Öko-Dinkel aus der BergBrauerei, 0,5l

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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



Slow Food® Deutschland e.V.

- Fränkisches Landbier mit historischem Braumalz und regionalem Hopfen (Bio) von Orca Brau, 0,3l

Wie läuft eine Slow Food Deutschland Online-Verkostung ab? Sie melden sich an und erhalten von Beckabeck heimische Brot- und Bierspezialitäten zugesandt. Beckabeck ist somit Ihr Vertragspartner für das Verkostungspaket und stellt die Rechnung. Slow Food Deutschland ist Ideengeber und organisatorischer Partner und lässt Ihnen die Zugangsdaten und technischen Hinweise per E-Mail vor der Veranstaltung zukommen.

Am 26.02.2021 schalten Sie sich um 19:00 Uhr live mit ein und können unter der Anleitung von Katrin Simonis zusammen mit den Produzent*innen und Expert*innen den Abend genießen.

Bitte melden Sie sich >> [hier](#) verbindlich bis zum 17.02.21 an. Mit der Anmeldung ist automatisch die Bestellung des Verkostungspakets bei Beckabeck verbunden. Der 17.02.21 ist letztmöglicher Bestell- und Anmeldetermin. Der Versand der Pakete erfolgt ab dem 22./23.02.21.

Rückfragen unter projektbeauftragte@slowfood.de

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, V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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