



Slow Food® Deutschland e.V.

Slow Food nimmt seinen 5.000sten Passagier in die Arche auf

PRESSEINFORMATION – Berlin, 8. Februar 2018

Mit dem internationalen Projekt „Arche des Geschmacks“ schützt Slow Food seit 1999 vom Aussterben bedrohte Nutzierrassen, Gemüse- und Obstsorten sowie Lebensmittel, die mit handwerklichem Können und Wissen hergestellt werden. Nach dem Motto „Essen, was man retten will“ macht Slow Food diese Erzeugnisse und Techniken wieder bekannt und schützt die biokulturelle Vielfalt weltweit. Der Honig der Gurma aus der Region Tapoa in Burkina Faso ist der 5.000ster Passagier. In Deutschland zählt die Arche aktuell 73 Passagiere.

Biokulturelle Vielfalt unterstützt das Gleichgewicht in der Natur, sorgt für abwechslungsreiche (Kultur-)Landschaften sowie kulinarischen Reichtum. Sie ist unabdingbar, um die Weltbevölkerung auf Dauer ernähren und Ernährungssouveränität schützen zu können. Diese Vielfalt schwindet zunehmend durch menschliches Handeln und industrielle Landwirtschaft. Deshalb möchte Slow Food Verbraucherinnen und Verbrauchern Lust auf selten gewordene Sorten und Rassen mit echtem regionalem Bezug machen und ein entsprechendes Angebot schaffen. „Um das Überleben der Arche-Passagiere zu sichern, braucht es Angebot und Nachfrage gleichermaßen. Wir müssen die Passagiere aus ihrer Nische rausholen. Menschen sollen ihren einmaligen Geschmack wertschätzen, sie nachfragen und bereit sein, einen angemessenen Preis für sie zu zahlen. Dann lohnt sich für Erzeugerinnen und Erzeuger die vergleichsweise aufwendige Herstellung oder Aufzucht“, erklärt Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V. Der Verein unterstützt den Aufbau von Erzeugergemeinschaften, direkten Vermarktungsstrukturen und Fördervereinen rund um einzelne Arche-Passagiere. Den Erfolg solcher starken, regionalen Netzwerke in Deutschland zeigen beispielsweise das Bamberger Hörnla, der fränkische Grünkern und die Nordhessische Ahle Wurst in traditioneller Herstellung. Auf lokaler Ebene organisieren Mitglieder sowie Unterstützerinnen und Unterstützer von Slow Food Veranstaltungen rund um Arche-Passagiere. Köchinnen und Köche der Chef Alliance nehmen Passagiere ihrer Heimat in die Speisekarten auf.

Honig ist nicht gleich Honig

Als neuen Passagier hat Slow Food International den Honig von Tapoa aufgenommen. Er wird in der gleichnamigen Region im Osten von Burkina Faso vom Stamm der Gurma hergestellt. Dort nutzen die Menschen ihn in Gerichten und Getränken wie dem „dolo-miel“, einem fermentierten Getränk auf Basis von Hirse, Baobab-Mehl und Honig. Er wird auch für religiöse und animistische Riten sowie für traditionelle Medizin genutzt. Nicht nur seine lange Tradition, die hohe Qualität und Vielzahl an Aromen haben Slow Food davon überzeugt, den Honig in die Arche des Geschmacks aufzunehmen. Die Bewegung möchte damit auch ein deutliches Zeichen der Solidarität mit Bäuerinnen und Bauern sowie Erzeugerinnen und Erzeugern setzen, die ihre Ernährungstraditionen und zugleich die biologische Vielfalt bewahren.

Das ist auf dem afrikanischen Kontinent aufgrund politischer Instabilität und Terrorismus kein Leichtes. Derzeit unterstützen die Stiftung „Fondazioni for Africa Burkina Faso“, die italienische Entwicklungsagentur (AICS) sowie das Terra Madre Netzwerk von Slow Food den Stamm der Gurma dabei, ihre Arbeit mit dem Honig fortsetzen zu können. Lokale Imker haben den Honigerzeugerverband von Tapoa gegründet und betreiben ein Honiggeschäft in der Provinzhauptstadt Diapaga, welches Qualitätsprodukte zu fairen

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

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



Slow Food® Deutschland e.V.

Preisen anbietet. Das Netzwerk und die Unterstützung rund um den Honig zeigen, dass ‚gutes, sauberes und faires‘ Essen auch ein Mittel zum Frieden sein kann.

>> Zur Übersicht aller Arche-Passagiere von Slow Food Deutschland.

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 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. Ursula Hudson

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

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