



Slow Food®
Deutschland e.V.

Internationaler Tag der Biodiversität: Für eine neue Streuobstkultur Online-Verkostung und Diskussion am 22. Mai 2021, 18:30 – 20:00 Uhr

07.05.2021 - Wer liebt sie nicht: Die Streuobstwiesen, Kleinode für Mensch, Tier, Pflanze und die gesamte Vielfalt der Natur. Als Kulturlandschaft erfreuen sie das Auge zu jeder Jahreszeit, als Hotspot für Biodiversität sind sie unersetzlich für die Artenvielfalt und Bewahrung eines großen Genpools an alten Obstsorten. Sie sind Garant für Geschmacksvielfalt im Glas und auf dem Teller. Angepasst an ihre jeweiligen Standorte, können sie mit wechselnden Umwelt- und Klimabedingungen zurechtkommen. Doch sind die Streuobstwiesen gefährdet. Slow Food setzt sich daher für eine neue Streuobstkultur ein und lädt zu einer Diskussion mit anschließender Verkostung ein. Anmeldeschluss ist der 12. Mai.

Streuobstwiesen sind Rückzugsorte für Tausende von Insekten, Bestäubern und anderer Kleintiere; ihre Hochstamm-Nutzbäume liefern die denkbar größte Vielfalt an schmackhaften Sorten. Diese Idylle aber ist bedroht: Der rapide Rückgang der Streuobstbestände in Deutschland und besonders in Baden-Württemberg ist sowohl Politikversagen als auch Zeichen der Erfolglosigkeit langjähriger Bemühungen ihres Erhalts durch engagierte Verbände und Initiativen. U.a. gefährdet die Streuobstwiesen:

- Bauland wird zunehmend – trotz bestehender Einschränkungen – auf Streuobstwiesen ausgewiesen.
- Die Vermarktung über die großen Saftkellereien ist erheblichem Preisdruck ausgesetzt – nicht zuletzt durch eine wachsende Zahl von Bio-Plantagen im Obstbau.
- Die Streuobstbranche droht zu einem ökologisch wertvollen, aber wirtschaftlich nicht tragfähigen Anhängsel der (Bio-)Saftbranche zu verkümmern.

Slow Food Deutschland (SFD) setzt sich für eine neue Streuobstkultur ein. Dazu diskutieren:

- Dr. Günther Schäfer, Stahlinger Streuobstmosterei, Radolfzell
- Tim Kiesler, Geschäftsführender Vorstand Demeter Baden-Württemberg
- Martina Hörmann, Vorsitzende Hochstamm Deutschland e.V.
- Moritz Krug, Hofgemeinschaft Heggelbach, derzeit Student an der Slow-Food-Universität in Pollenzo

Moderation: **Dr. Tanja Busse**, Moderatorin und Autorin

Die **anschließende Saft-Verkostung** macht die Vielfalt der Streuobstkultur mit allen Sinnen erlebbar:

Bohnapfel Bio (1l) – sortenreiner Saft des bodenseetypischen Bohnapfels

Brisanti Blau Cider (0,33l) – Bio Cider aus Äpfeln und Birnen, sonst nix

Birnoh (0,2l) – ein weicher Apéritif mit 18% Alkohol aus KELTSERSAFT wie er von der Presse läuft, nicht pasteurisiert, und UR-DESTILLAT, Ergebnis entwickelter Brennereikunst, beides ausschließlich aus typischen Birnensorten der Bodenseeregion

Streuobst-Apfel-Verjus Bio (0,5l) - Verjus (= Grünsaft oder Agrest) ist der Saft von grün geerntetem Obst. Er ist nicht zum (Pur-)Trinken gedacht, sondern wird in der kreativen Küche als Alternative zu Essig oder Zitronensaft eingesetzt. Ebenso geeignet für Cocktails.

Preis: 30 € inkl. Versand und Veranstaltungskosten

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.

Wie läuft die Slow Food Deutschland Online-Verkostung ab?

Sie melden sich » [hier](#) an und erhalten von der Stahinger Streuobstmosterei über den [Weinversand Hafner-Hipp](#) die oben genannte Sonderedition zugesandt. Die Stahinger Streuobstmosterei ist Ihr Vertragspartner für das Verkostungspaket. Der Weinversand Hafner-Hipp übernimmt den Versand und stellt die Rechnung. SFD ist Ideengeber und organisatorischer Partner und lässt Ihnen die Zugangsdaten und technischen Hinweise per E-Mail vor der Veranstaltung zukommen.

Am Samstag, 22. Mai 2021 schalten Sie sich um 18:30 Uhr live in das Zoom-Webinar ein und können unter der Moderation von Tanja Busse und der Verkostungsleitung von Günther Schäfer und Sabine Seeliger den Abend genießen.

Mit der Anmeldung ist die Bestellung des Streuobstpakets automatisch verbunden. Der Versand der Pakete erfolgt ab dem 17. Mai 2021.

Anmeldeschluss und damit letzte Bestellmöglichkeit ist der 12. Mai 2021.

Rückfragen an 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