



Slow Food®
Deutschland e.V.

Convivien
Arche
Schulgärten
Kinder
Events
Internationales
Studieren

DAS SLOW-FOOD-MANIFEST Internationale Bewegung

zur Wahrung des Rechts auf Genuss Die Industriegesellschaft

hat zuerst die Maschine erfunden und nach ihr das Leben modelliert. Mechanische Geschwindigkeit und rasende Beschleunigung werden zur Fessel des Lebens. Wir sind alle von einem Virus befallen: „Fast Life!“ Unsere Lebensformen sind umgestürzt, unser häusliches Dasein betroffen – nichts kann sich der „Fast-Food-Bewegung“ entziehen. Aber der Homo sapiens muss sich von einer ihn vernichtenden Beschleunigung befreien und zu einer ihm gemäßen Lebensführung zurückkehren. Es geht darum, das Geruhame, Sinnliche gegen die universelle Bedrohung durch das „Fast Life“ zu verteidigen. Gegen diejenigen – sie sind noch die schweigende Mehrheit –, die die Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit, was sich in einer geruhamen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert. Fangen wir gleich bei Tisch mit Slow Food an. Als Antwort auf die Verflachung durch Fast Food entdecken wir die geschmackliche Vielfalt der lokalen Gerichte. Fast Life hat im Namen von Produktivität und Rendite unser Leben verändert und bedroht unsere Umwelt. Slow Food ist die richtige Antwort darauf. In der Entwicklung des Geschmacks, und nicht in seiner Verarmung liegt die wahre Kultur. Und hier kann der Fortschritt dank einem internationalen Austausch von Geschichten, Wissen und Projekten seinen Anfang nehmen. Slow Food sichert uns eine bessere Zukunft. Slow Food ist eine Idee, die viele befähigte Anhänger braucht, damit aus der (langsamen) Regung eine weltweite Bewegung wird, deren Symbol eine kleine Schnecke ist. Paris, 9. Dezember 1989

Inhalt

- 03 | **Vorwort.** Von Otto Geisel.
- 04 | **Slow Food Deutschland.** Eine Erfolgsgeschichte.
- 06 | **Convivien.** Gemeinsam um eine Tafel.
- 10 | **Arche.** Projekt wider das Vergessen.
- 12 | **Kinder.** Schulgärten, kochen und schmecken lernen.
- 14 | **Events.** Vielfalt zum Anfassen.
- 18 | **Berlinale.** Das Kulinarische Kino.
- 20 | **Slow Food International.** Weltweites Netzwerken.
- 22 | **Jugend.** Youth Food Movement.
- 24 | **Studieren.** Kulinaristik und Wissenschaft.
- 26 | **Glossar.** Das Slow-Food-1mal1.
- 27 | **Mitglied werden.** Slow Food – Ja, ich will.

Slow Food im Internet

Slow Food hält die Themen der Broschüre und andere auf der Webpräsenz aktuell. Ein regelmäßiger Besuch lohnt sich.

- 06 | **Convivien.** www.slowfood.de/convivien
- 10 | **Arche.** www.slowfood.de/arche/
- 14 | **Events.** www.slowfood.de/
- 20 | **Slow Food International.** www.slowfood.com
- 24 | **Studieren.** www.kulinaristik.de, www.unisg.it
- 27 | **Mitglied werden.** www.slowfood.de/mitgliedwerden/

HERAUSGEBER Slow Food Deutschland e.V.

REDAKTION Martina Tschirner, Ulrich Rosenbaum, Verantwortlich: Otto Geisel

GESTALTUNG Caroline Gärtner, Berlin

FOTOS Stefan Abtmeyer (www.fishinheaven.de), Archiv Slow Food, Ulrich Rosenbaum, Nicola Robecchi

Alle Rechte vorbehalten. Zweite Ausgabe, April 2009

Liebe Freunde und Freundinnen des guten Geschmacks,

in den letzten Jahren ist weltweit, aber ganz besonders auch in Deutschland eine Bewegung angewachsen, die in ihrer Art einmalig und unverwechselbar ist. SLOW FOOD ist eine Vereinigung von bewussten Genießern, die den Genuss nicht für sich behalten sondern mit anderen teilen wollen. SLOW FOOD ist die einzige Vereinigung, in der Produzenten und Konsumenten unter einem Dach vereinigt sind. SLOW FOOD ist eine Non-Profit-Organisation, die konsequent auf ehrenamtlicher Basis arbeitet. SLOW FOOD ist eine geschützte Marke, aber keine Handelsmarke. Denn wir verkaufen keine Produkte sondern eine Idee: Die Idee von einer Ernährung, die sich auf ihre Wurzeln besinnt, die von guter Qualität ist und die sorgfältig, also „slow“ zubereitet wird. Für uns spielt der Begriff der Nachhaltigkeit eine übergeordnete Rolle. Wir wollen wissen, woher das, was wir da auf dem Teller haben, kommt; so nahe wie möglich am Produzenten sein. Wir wollen, dass den Produzenten ein fairer Preis für ihrer Hände Arbeit gezahlt wird und Nahrung nicht durch ruinösen Preiskampf in ihrer Qualität verschlechtert wird.

Jemand hat mal über SLOW FOOD geschrieben, diese Bewegung sei politischer als alle politischen Parteien. Wohl wahr. Denn eine gesunde Ernährung für alle, die Bewahrung einer Landwirtschaft, die für den Menschen und nicht für eine gigantische Industrie da ist, die Förderung von Nutzpflanzen und Nutztieren, die nicht



aussterben dürfen, weil sie Teil der jeweiligen regionalen Kultur und Identität sind: Das sind gesellschaftspolitische Ziele, die dringend eine Lobby brauchen.

Die Mitglieder von SLOW FOOD sind in örtlichen oder regionalen Convivien, also Tafelrunden organisiert. Sie treffen sich regelmäßig, um gut zu essen, aber auch um gute Produzenten kennen zu lernen und zu unterstützen. Darüber hinaus gibt es Projekte wie das Thema „Gesunde Ernährung in Kindergarten und Schule“ und die Wiederbelebung der Schulgärten als Orte, wo Kinder lernen können, mit Nutzpflanzen umzugehen. Das Projekt „Arche des Geschmacks“ kümmert sich unter dem Motto „Essen, was man retten will“ um Nutztiere und Nutzpflanzen, die zu verschwinden drohen, denn dann würde unsere Kultur des Essens noch ärmer. SLOW FOOD vertritt einen positiven Ansatz. Wir begnügen uns nicht damit, mit dem Finger auf diejenigen zu zeigen, die uns schlechte Nahrung andrehen wollen, sondern sagen, wo man die guten Produkte findet.

In diesem Sinne lade ich alle zum Mitmachen ein.

Herzliche Grüße

Otto Geisel

Vorsitzender von Slow Food Deutschland e.V.

Slow Food

Eine Erfolgsgeschichte

Wie nach italienischem Vorbild Slow Food Deutschland entstand und daraus eine selbstbewusste nationale Organisation wurde.

ANFANG IN ITALIEN Als im Herbst 1992 Slow Food Deutschland gegründet wurde, gab es die Bewegung in Italien bereits seit sechs Jahren. Und zwar zunächst unter dem Namen „Arcigola“. Das Kürzel „Arci“ steht für die linke Kultur- und Freizeitbewegung Italiens. „Gola“ ist Synonym für Geschmack. Wie es zur Gründung kam, darüber gibt es viele Geschichten und auch Legenden. Am beliebtesten ist die mit den Anwohnern der Piazza di Spagna in Rom, die sich mit einem traditionellen Mahl im Freien gegen die Errichtung des ersten McDonald's-Restaurants im historischen Zentrum der Ewigen Stadt zur Wehr setzten.

Diese Proteste gab es zwar, aber die schlichte Wahrheit ist: Die Gründung von Arcigola erfolgte im Juli 1986 auf Fontanafredda, dem einstigen Sommersitz des Hauses Savoyen, mitten in den Barolo-Weinbergen. Im zeitlichen Zusammenhang muss man den Methanol-Skandal 1985/86 sehen. Niemand wollte mehr italienischen Wein kaufen. Die Erneuerungsbewegung ging aus dem Gebiet des Barolo hervor. Ein gewisser Carlo Petrini aus Bra und seine Freunde machten sich auf die Suche nach zuverlässigen

Weingütern. Arcigola kümmerte sich aber nicht nur um den guten Wein, sondern entdeckte, dass die gute alte Osteria mit ihrer traditionellen Küche praktisch ausgestorben war. Die Arcigola-Leute kauften in der Altstadt von Bra ein Haus mit schönem Innenhof und richteten dort eine Osteria nach alter Art ein, die mit regionalen Produkten regionale Gerichte anbot. Sie nannten sie „Boccondivino“. Diese Aktion wirkte landesweit ansteckend, und ab 1990 gab dann Slow Food den Führer „Osterie d'Italia“ heraus.

SLOW FOOD DEUTSCHLAND ENTSTEHT Und hier knüpft die Entstehung von Slow Food Deutschland an. Ende 1989 hatten in Paris Anhänger von Petrinis Idee aus mehreren Ländern „Slow Food“ aus der Taufe gehoben. In München gab es den Weinhändler Eberhard Spangenberg, der auch eine kleine Buchedition verlegte und sich erfolgreich um die Lizenz für eine deutschsprachige Ausgabe des Osterie-Führers bemühte. Am Ende der ersten Ausgabe war eine Seite, in der aufgerufen wurde, auch eine Slow-Food-Vereinigung in Deutschland zu gründen. Im Herbst 1992 kam es zu einem Treffen in Königstein im Taunus. Mehrere

Dutzend Interessierte gründeten einen Verein und wählten Spangenberg zu ihrem Vorsitzenden. Es waren Journalisten wie Wolfram Siebeck und Susanne Kippenberger dabei, die die Kunde über die neue Bewegung verbreiteten. Im Mittelpunkt der Aktivitäten stand die Herausgabe einer deutschen Ausgabe der internationalen Zeitschrift SLOW, die Petrini 1995 im Berliner „Cafe Einstein“ vorstellte. Wenig später wagte Slow Food Deutschland den Schritt, zusätzlich ein vierteljährlich erscheinendes, eigenes Magazin zu gründen. 2001 war man schon fast so weit, das Projekt wieder aufzugeben, aber das Slow Food Magazin fand den Erfolgsweg und erscheint heute zweimonatlich mit 100 Seiten und einer Auflage von rund 25.000 Exemplaren.

IM ZEICHEN DES WACHSTUMS Die längste Zeit leitete Friederike Klatt aus Ulm die Geschicke des Vereins. 2006 wurde Otto Geisel Vorsitzender. Der Gastronom aus Bad Mergentheim wagte einen weiteren Schritt: Eine eigene deutsche Slow Food Messe in Stuttgart. Nach dem Probelauf Juni 2007 folgten die nächsten Messen mit steigender Aussteller- und Besucherzahl jeweils im April 2008 und 2009. Slow Food ist vor allem seit 2004 deutlich gewachsen. Im April 2007 wurde das 7.000ste Mitglied begrüßt, Ende 2008 war man knapp unter der 9.000-Mitgliedergrenze. Zum gleichen Zeitpunkt gab es 74 Convivien, mittlerweile ziemlich gleichmäßig verteilt über ganz Deutschland.



GUT, SAUBER UND FAIR –
Was wir essen, soll nicht nur gut schmecken; es soll sauber sein in dem Sinne, dass es nicht die Umwelt, die Kreatur und unsere eigene Gesundheit schädigt, also nachhaltig produziert worden sein; und die Produzenten sollen einen gerechten Lohn für ihre Arbeit erhalten.

Convivien

Gemeinsam um eine Tafel

Slow Food Deutschland setzt sich aus vielen örtlichen und regionalen Gruppen zusammen. Sie nennen sich Convivien.

Aus dem Lateinischen stammt das Wort „Convivium“, es lässt sich mit „Tafelrunde“ übersetzen. Und zusammen tafeln, das tun die meisten Mitglieder mindestens einmal pro Monat. „Schneckentisch“ oder „Schneckenreffen“ heißen diese regelmäßigen Treffen in den Convivien passenderweise oft.

74 solcher Regionalgruppen gehören inzwischen zu Slow Food Deutschland, von Kiel und dem kleinsten Convivium auf der Insel Rügen im hohen Norden bis in die Zugspitzregion im Süden. Mit jeweils mehr als 600 Mitgliedern sind die bayrischen Convivien München und Mainfranken Hohenlohe die größten Deutschlands. Um eine neue Tafelrunde ins Leben zu rufen, sollten sich mindestens fünf Slow-Food-Interessierte finden. Diese haben dann ein Jahr Zeit, weitere „Genießer mit Verstand“ dafür zu gewinnen, ein mit wenigstens 20 Mitgliedern international anerkanntes Convivium offiziell zu gründen. Weltweit gibt es mehr als 1.000 dieser Regionalgruppen.

WISSEN, WAS MAN ISST Neben dem gemeinsamen Tafeln organisieren die Convivien Verkostungen und Seminare zu Lebensmitteln und Besuche bei Produzenten. Mal geht es um Wein, mal um Olivenöl, mal um Schokolade, Brot oder Ziegenkäse. Denn zur Slow-Food-Philosophie gehört, zu „Wissen, was man isst“. Da kann es sich sogar mal um Blutwurst handeln – und die Frage, ob sich auch Wein dazu trinken lässt. Die Neugier auf vielfältige Geschmackserlebnisse macht auch vor edlen Lebensmitteln wie Trüffeln nicht halt. Eine regelmäßige Veranstaltung des Conviviums Saarland jeweils im Herbst: der Ausflug hinter die deutsch-französische Grenze und Besuch eines Trüffelbauern.

GEMEINSAM DIE SINNE SCHULEN Oder es wird im Convivium zusammen gekocht, natürlich meist mit Zutaten der Saison. Das heißt Spargel im Frühjahr und nicht zu Weihnachten, grüne Bohnen im Sommer und aus der Umgebung und nicht aus Afrika. Was nicht heißt, dass Slowfoodies der Blick über den eigenen Tellerand abhanden gekommen ist. Auch Pasta-Partys stehen auf dem Veranstaltungsplan oder Ausflüge in andere interessante Küchen. Ebenfalls Thema sind Treffen von Convivien verschiedener Regionen, um ihren Geschmacks- und Geruchssinn zusammen zu schulen, zu verfeinern und zu vergleichen. Die Münchner reisen etwa nach Düsseldorf, um einen gemeinsamen Biergipfel zu veranstalten. Schließlich gibt es sowohl in Nordrhein-Westfalen als auch in Bayern eine lange Tradition in Sachen Gerstensaft.

WISSEN, WAS MAN ISST – und probieren, was dazu schmeckt. Weiß- oder Rotwein, junger oder gereifter, welcher Wein passt besser zur heißen Blutwurst? Eine ungewöhnliche und spannende Verkostung mit verschiedenen Weinsorten, die das Convivium Berlin angeboten hat.



INTERNATIONALE KONTAKTE Kulinarischer Austausch findet auch auf internationaler Ebene statt: Wenn das Berliner Convivium im Juni nach Holland zur Matjessaison fährt und sich mit dem Convivium Amsterdam trifft. Wenn das Convivium Mosel Hunsrück Eifel nach Alberobello im italienischen Apulien fliegt, und sich mit dem dortigen Convivium verbrüdert. Manchmal geht es sogar ganz weit weg, z.B. wenn das Convivium Frankfurt nach Japan reist, um das Slow Food Festival in Yokohama zu besuchen.

MÄRKTE UND FESTE – CONVIVIEN LADEN EIN Auch Märkte sind das ganze Jahr über Themen vieler Convivien in Deutschland. Ob Hamburger Käsemarkt am Kiekeberg, auf dem sich bereits mehr als zehnmals Käseereien aus Norddeutschland präsentieren konnten, Markt der Regionen in Koblenz, Arche-Markt im Freiluftmuseum Beuren oder der jährlich Anfang März stattfindende „Petit Salon de Chocolat“ in Neustadt an der Weinstraße, Slow Food ist immer dabei. Und bietet gute Möglichkeiten, Beziehungen zu den regionalen Erzeugern zu knüpfen.



CONVIVIEN SCHÜTZEN FAST VERGESSENE LEBENSMITTEL Was sonst noch in den Convivien passiert? Die Suche nach traditionellen Lebensmitteln und Nutztieren der Region zum Beispiel. Nicht wenige solcher Lebensmittel sind schon fast in Vergessenheit geraten. Und benötigen besondere Fürsorge und Schutz, um nicht ganz aus der Kulturlandschaft Deutschlands zu verschwinden. Das Teltower Rübchen und der Ostheimer Leberkäs waren zwei solcher Lebensmittel. Ebenso Schweinerassen wie das Bunte Bentheimer und das Angler Sattelschwein. Durch das besondere Engagement der Convivien werden sie wieder vermehrt angebaut, hergestellt oder gezüchtet. Und haben es, weil sie als besonders förderungswürdig gelten, sogar bis zur Aufnahme in die Arche des Geschmacks von Slow Food geschafft (siehe aus S. 10).

REGIONAL IST FRISCH UND LECKER Weiter ermutigen die Conviviumsmitglieder die Küchenchefs in den Restaurants ihrer Umgebung, mehr lokale Produkte einzusetzen. In Schulen versuchen sie von der Wichtigkeit einer Geschmacks-erziehung für Kinder und der Wiederbelebung der alten Schulgärten zu überzeugen. Oder sie kümmern sich ganz einfach selbst darum.

Alle Aktivitäten der Convivien von Slow Food Deutschland sind im Internet unter folgender Adresse nachzulesen:

www.slowfood.de/convivien/



BIOLOGISCHE VIELFALT ergibt auch eine Vielfalt an Geschmäckern. Beeren, Gewürze, Kräuter geben Marmeladen, Ölen und Senf die ganz besondere Note. Welche Sorten gibt es, wo kommen sie her, wie schmecken sie? Die Mitglieder der Convivien informieren sich darüber gemeinsam.

Arche Projekt wider das Vergessen

Das internationale Projekt von Slow Food schützt regionale Lebensmittel und Erzeugnisse mit Tradition vor dem Vergessen.

Fast in jeder Region in Deutschland gibt es sie, Nutztier- und Nutzpflanzenarten sowie lokale Erzeugnisse, die unter den gegenwärtigen Marktbedingungen nicht bestehen oder „aus der Mode gekommen sind“. Der Fränkische Grünkern und das Filder Spitzkraut gehören dazu, ebenso die Alblinse (Foto unten), das Glanrind und die Weiße gehörnte Heidschnucke. Sie sind bereits aufgenommen in die Arche des Geschmacks, insgesamt gibt es zurzeit 28 Arche-Passagiere.

ERST GEPRÜFT, DANN GESCHÜTZT Um Aufnahme in der Arche des Geschmacks von Slow Food zu bekommen, stehen die Bewerber vor einer strengen Aufnahmeprüfung. Der Arche-Ausschuss des Landes muss bestätigen, dass die geschmackliche Qualität erstklassig ist. Nur wenn ein Produkt eine lange Historie hat, es für die Region einen identitätsstiftenden Charakter hat und tatsächlich existenziell gefährdet ist, kann es in die Arche des Geschmacks aufgenommen und gefördert werden. Keine Chance auf eine Aufnahme in die Arche haben gentechnisch manipulierte Lebensmittel und Tiere, die nicht artgerecht gehalten werden.

ESSEN, WAS MAN RETTEN WILL Jüngst dazugekommen sind das Angler Sattelschwein und Rind, das Teltower Rübchen, der rheinländische Maiwirsing, das Stuttgarter Geishirtle und die Höri Bülle. Jedoch ist die Arche des Geschmacks zunächst nur eine sammelnde, beschreibende Aktivität. Dann gilt es, Unterstützerkreise und Förderer zu finden und die Vermarktung unter dem Slogan „Essen, was man retten will“ voran zu bringen. Ganz ideal ist das Slow Food Deutschland im Herbst 2006 mit dem Arche-Passagier Ostheimer Leberkäs gelungen. In allen 380 Speisewagen der Deutschen Bahn stand die zum Convivium Mainfranken Hohenlohe gehörende, traditionelle Fleischpastete auf der Speisekarte.

INTERNATIONAL GEFÖRDERT Wichtiger noch für einen Arche-Passagier ist es, einen internationalen Förderkreis, oder, wie es italienisch heißt, ein Presidio zu bekommen. Diese Auszeichnung hat 2007 die Champagner-Bratbirne als erster deutscher Arche-Passagier erhalten. Sie lässt sich zu einem eleganten Schaumwein verarbeiten. Zwei weitere erreichten im Frühjahr 2009 dieses Ziel: die fränkische Kartoffelsorte Bamberger Hörnla und der Weideochse vom Limpurger Rind. Sie bekommen nun Unterstützung aus Italien, und zwar von der Slow-Food-Stiftung für biologische Biodiversität (Vielfalt). Kurz vor diesem Ziel steht die Nordhessische Ahle Wurst. Weltweit gibt es mehr als 300 Förderkreise, und alle haben das eine Ziel: handwerklich erzeugte Produkte vor dem Vergessen zu retten und sie zu fördern, ihre Qualität zu sichern und den Lebensmitteln eine Zukunft zu garantieren.

ESSEN, WAS MAN RETTEN WILL – in diesem Fall die Höri Bülle, eine milde, rote Zwiebel vom Bodensee. Wenn die Blütendolden getrocknet sind, werden daraus in mühsamer Handarbeit die Samen gewonnen. Ein Grund, warum es die Zwiebel kaum noch gibt.



Kinder Kochen und schmecken lernen

Wie schmeckt Obst und Gemüse? Noch mehr lassen Kinder sich dafür begeistern, wenn sie es in Schulgärten selbst angebaut haben.

Schulgärten begeistern Kinder für eine gesunde und schmackhafte Ernährung jenseits von Fast Food. „Essbare Schulgärten“ heißt auch die Initiative, mit der Alice Waters, Vizepräsidentin von Slow Food International, vor mehr als zehn Jahren begann. Die Chefin des Restaurants „Chez Panisse“ im kalifornischen Berkeley hatte nach einer Idee gesucht, wie man die Fast-Food-Generation und ihre oft dicken Kinder auf den Kurs gesunder Ernährung bringen könne. Ganz einfach: Die Kinder Schulgärten errichten und betreuen lassen, in denen sie ihr Gemüse und Obst selber ziehen, ernten und anschließend in der Schulküche zu leckeren Mahlzeiten verarbeiten. Der Erfolg: Viele Kinder wollen danach gar nichts anderes mehr essen und verweigern sich den Burgern. 2003 beschloss auch der Internationale Kongress von Slow Food, weltweit für die Errichtung von Schulgärten einzutreten.

Und wie sieht das mit den Schulgärten in Deutschland aus? Zwar haben sie seit der Reformbewegung nach dem ersten Weltkrieg eine Tradition bei uns. Doch wo früher Bohnen und Geranien sprossen, ist heute oft blanker Asphalt: Lehrerparkplatz. Es gibt also viel zu tun. Und die ersten Convivien haben sich auch schon an die Arbeit gemacht.

BEISPIEL BREMEN Hier hat Jörg Krüger 2006 ein pädagogisch begleitetes Schulgarten-Projekt gestartet. Im Zeichen der Slow-Food-Schnecke werden derzeit drei Schulen und ein Kindergarten betreut. Dabei musste Jörg Krüger den traditionellen Schulgarten-Anhängern klar machen: Es geht nicht um bunte Blumen für den Biologie-Unterricht sondern um Salat, Tomaten, Möhren, Kräuter und mehr. Selbst ausgesät, gepflegt und anschließend in die Schulküche getragen, wo selber gekocht wird. Mittlerweile sind kleine Wirtschaftsbetriebe einbezogen, ein Gartencenter verkauft Kräuter aus dem Schulgarten. So lernen die Kinder nebenbei auch ein wenig von der Wirtschaft.

BEISPIEL MARIHN Das 260-Seelen-Dörfchen zwischen Waren und Neubrandenburg in Mecklenburg-Vorpommern ist Sitz des Conviviums Mecklenburgische Seenplatte. Hier ist unter der Ägide von Horst und Sonja Forytta hinter dem Schloss ein 40 Hektar großes Gartenreich als Außen-Event der Bundesgartenschau 2009 entstanden. Kernstück des Projekts ist ein fünf Hektar großer Muster-Schulgarten. Schulklassen aus ganz Deutschland sind eingeladen zu entdecken, wie toll ein Schulgarten sein kann.

KINDERKOCHKLUBS Der KiKoKlub Oldenburg, ist bereits seit 2001 aktiv und damit der älteste dieser Art. Sein Motto: Eine Kelle Spaß und einen Esslöffel Wissen, denn Kochen, Essen und Genießen wird als Lebensfreude und Lebensqualität vermittelt. Die 7- bis etwa 12-jährigen lernen spielerisch, dass es selbst gekocht besser und spannender schmeckt. Außerdem bekommen sie Antworten auf die Fragen, wo Lebensmittel herkommen, warum sie aus der Region oft frischer sind und vieles mehr. Das erfahren auch Kinder, die im „Slow Mobil“ an einem Kochkurs teilnehmen. Der 2007 mit der Initiative des Conviviums München zu einer mobilen Lehrküche umgebaute Bauwagen tourt zwischen Kindergärten, Grundschulen und Horten. Weitere Kochkurse für Kinder von Slow-Food-Mitgliedern bieten beispielsweise auch diese Convivien an: Münster, Berlin, Schweinfurt, Dresden und Rhein-Neckar.

RIECHEN, FÜHLEN, SCHMECKEN UND SELBER MACHEN – wenn Kinder selbst kochen dürfen, haben sie nicht nur viel Spaß. Sie lernen bei Slow Food auch, welche Lebensmittel aus ihrer Region kommen und dass es außer Fischstäbchen auch noch anderen leckeren Fisch gibt.



Events

Vielfalt zum Anfassen

Regelmäßig organisieren die Convivien Feste, Foren, Märkte und Messen. Im Mittelpunkt aber steht der „Markt des guten Geschmacks“.

SLOW FOOD – DIE LEITMESSE Seit 2007 findet einmal im Jahr in Stuttgart der „Markt des guten Geschmacks“, die nationale Slow Food Messe statt. Die Zahl der Aussteller ist mittlerweile auf über 350 gestiegen, die Besucher werden immer mehr. Nicht jeder Anbieter wird zu dieser Messe zugelassen, vielmehr muss er sich zuvor einem Qualitätscheck nach den Slow-Food-Kriterien unterziehen. Praktisch heißt das zum Beispiel: Keine Geschmacksverstärker, keine künstlichen Aromen oder Bindemittel. Die Aussteller, die nach dieser Auslese übrig bleiben, sind dann auch stolz darauf, ihre Produkte nicht nur zu zeigen und verkosten zu lassen, sondern auch mit den Besuchern darüber zu reden. Kein Wunder, dass die Besucher im Schnitt dreieinhalb Stunden verweilen. Ein besonderer Anreiz und zugleich ein Erkennungszeichen ist die „lange Tafel“ in der ganzen Hallenlänge. Hier kann man sich setzen, das Gekaufte verzehren und neue Freundschaften

schließen. Wichtige Elemente sind auch die Vinothek und der Kinder-Kochwettbewerb. Dazu gibt es ein reichhaltigen Rahmenprogramm mit Konferenzen, Diskussionen aber auch Geschmackserlebnissen und abendlichen „Verabredungen zum Essen.“ Auch die Slow-Food-Jugend hat ihren Bereich. All dies macht die Slow Food Messe unverwechselbar und attraktiv.

SLOWFISCH – DIE MESSE FÜR DIE KÜSTE Nach dem Vorbild der „Slow Fish“ in Genua findet in Bremen die Messe „SlowFisch“ statt, die von den nordwestdeutschen Convivien betreut wird. Dort geht es einerseits um nachhaltige Fischereiwirtschaft, andererseits aber auch um andere kulinarische Produkte aus den Küstenländern, die man probieren und kaufen kann. Auch hier gilt das Vorbild der Stuttgarter Slow Food Messe, mit der eine enge Kooperation besteht. Qualitätscheck und Rahmenprogramm folgen dem gleichen Muster.

NORDDEUTSCHER KÄSEMARKT Was als kleiner Markt 1998 begann, ist mittlerweile zu einem Slow-Food-Event geworden, zu dem jährlich Zehntausende strömen. Jedes Jahr Anfang Juni ist das Gelände des Bauernmuseums am Kiekeberg Treff-

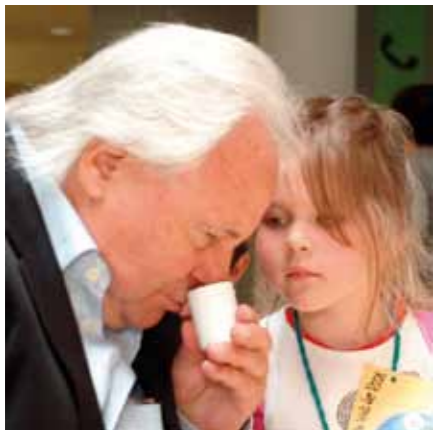
punkt für Freunde des guten Geschmacks. Von kleinen Hofkäseereien bis zur großen Molkerei, alle Käser der Region sind dabei. Auch Produzenten anderer Köstlichkeiten aus Norddeutschland warten auf neugierige Genießer. Initiator des Käsemarkts ist das Convivium Hamburg. Übrigens ist aus dem Käsemarkt auch die „Schleswig-Holsteinische Käsestraße“ entstanden, eine Attraktion, die nicht nur im Juni, sondern das ganze Jahr Touristen anzieht.

RHÖNER WURSTMARKT, OSTHEIM Wenn sich die besten Metzger aus der Rhön alle zwei geraden Jahre im fränkischen Luftkurort Ostheim treffen, dreht sich alles um Wurst, Schinken und Terrinen. Nur handwerklich erzeugte Produkte mit Rohstoffen aus dem Naturpark Rhön werden verkostet und verkauft. Betreut und mitorganisiert wird das alles durch das Convivium Mainfranken Hohenlohe. Ein Star der Oktober-Veranstaltung ist jedes Mal der Arche-Passagier Ostheimer Leberkäs.

SLOWBIER, OBERFRANKEN An zwei Orten gleichzeitig, in Münchberg und Helmbrechts, findet alle ungeraden Jahre Ende April die Messe rund um handwerklich hergestelltes Bier statt. Zu probieren gab es nicht nur Gerstensäfte aus fränkisch-bayerischer Produktion sondern auch europäische Biere, insgesamt etwa 250 Sorten. Was noch zur Slowbier gehört: Geschmackserlebnisse, mehrgängige Biermenüs sowie ein Geschmacksparcours für Kinder. Ausrichter der Veranstaltung ist das Convivium Oberfranken.

RECHT AUF GENUSS –
Bei Slow Food sein heißt,
Begeisterung und Freude am
Genuss zu haben. Und ihn mit
anderen teilen zu wollen.
Das Recht auf Genuss für jeder-
mann ist eines der wichtigsten
Ziele, für das sich die Bewegung
einsetzt.





ARCHE-MESSE, BEUREN Wenn an einem Sonntag im Herbst das Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen seine Türen öffnet, gibt es Arche-Produkte zum Anfassen und Probieren. Das Convivium Stuttgart lädt jährlich dazu ein, Alblinsen und -schnecken, Filderkraut und andere regionale Spezialitäten kennen zu lernen. In zubereiteter Form natürlich.

FRÜHBURGUNDER-FORUM, AHR Alles dreht sich um einen Arche-Passagier beim Frühburgunder-Forum, das alle ungeraden Jahre im März stattfindet. 2006 war die traditionelle Rebsorte „Blauer Frühburgunder von der Ahr“ in die Arche des Geschmacks von Slow Food Deutschland aufgenommen worden. Inzwischen hat der Rote viele Anhänger unter den Weinfreunden des Tals. Die Einladung des Conviviums Bonn, Ausrichter des Forums, und 18 Ahr-Winzer locken auch Genießer von weiter her in das Kloster Marienthal.



NORDHESSEN GESCHMACKVOLL, MELSUNGEN Apfelwein darf nicht fehlen, wenn der Melsunger Marktplatz im Oktober kulinarischer Mittelpunkt der Region Nordhessen ist. Aber es gibt sehr viel mehr – neben Käsesorten und Bauernbroten, weiteren Obstweinen und mehr aus Früchten ist auch der Arche-Passagier Ahle Wurst mit von der Partie. Das Beste aus der Umgebung zu probieren, dazu lädt das Convivium Nordhessen wieder im Herbst ein.

OBERLAUSITZER GENUSSFESTIVAL Vier Wochen lang heißt es „Mit allen Sinnen regional genießen“, wenn die Oberlausitz und das Slow-Food-Convivium Dresden im Frühsommer einladen. Von Radeberg bis Görlitz, vom Zittauer Gebirge und Bad Muskau bis zum Lausitzer Seenland bieten Restaurants in dieser Zeit mindestens drei typische Regionalgerichte an, frisch zubereitet aus den Zutaten der Gegend. Dazu finden öffentliche Veranstaltungen statt. Auftakt des Festivals ist jeweils der Wettbewerb um den Oberlausitzer Kochpokal für junge Auszubildende.



GENUSS IM NORDWESTEN Alle zwei ungeraden Jahre im September findet im Museumsdorf in Cloppenburg die Slow-Food-Veranstaltung „Genuss im Nordwesten“ statt. Getragen wird diese Präsentation regionaler Produkte von den fünf Convivien der Region (Osnabrück, Ostfriesland, Oldenburg, Bremen und Diepholz). In Kooperation mit dem Tag der Regionen, für den die Cloppenburg Veranstaltung der Auftakt ist, wird dort den Besuchern nicht nur die Möglichkeiten geboten, sich genussvoll mit der Qualität der regionalen Produkte bekannt zu machen, es darf auch nach Herzenslust eingekauft werden.

BETEILIGUNGEN AN REGIONALMESSEN Mehrere Convivien beteiligen sich mit Infoständen und Gemeinschaftsständen „ihrer“ Produzenten an regionalen Messen wie Kulinarika & Vinum (Dresden und Augsburg) oder Food & Life (München). Auch hier gelten die Auswahlkriterien für Slow Food Messen.



GESCHMACK SCHULEN – auf Märkten und Messen lässt es sich gut probieren und vergleichen. Informationen gibt der Produzent selbst, und nicht selten entstehen hier Netzwerke, die Carlo Petrini meint, wenn er von Ko-Produzenten spricht. (siehe auch Glossar Seite 26).

Berlinale

Das Kulinarische Kino

Die Verbindung von Ernährungskultur und Filmkunst hat beiden Seiten in den letzten Jahren neue Perspektiven eröffnet.

SLOWFOODONFILM Am Anfang war ein kleines Kurzfilmfestival in Bra, der Heimat von Slow Food. Und wie es nicht anders sein konnte, ging es nicht um irgendwelche Kurzfilme, sondern um solche, die sich um das Thema Essen drehen. „Slowfoodonfilm“ wurde bald zu einer kleinen Institution. Und dann gab es da einen der wichtigsten Vertreter der deutschen Kulturszene, der sich in Interviews gerne dazu bekennt, dass er seit langem Slow-Food-Mitglied ist: Dieter Kosslick, Direktor der Internationalen Berliner Filmfestspiele.

Man nehme also Berlinale plus Slow Food, und das Ergebnis heißt „Kulinarisches Kino“. Der Vorlauf war auf der Berlinale 2006 der alljährliche „Talent Campus“, auf dem sich mehr als 500 junge Filmemacher präsentieren dürfen. Er stand in jenem Jahr unter dem Motto „Hunger, Food and Taste.“ Kosslick hatte dazu als Inspiratoren und Juroren gleich drei internationale Repräsentanten der Slow-Food-Bewegung eingeladen: Vandana Shiva, die Agrar-Aktivistin aus Indien, Alice Waters, Amerikas berühmteste Köchin und Begründerin der Schulgärten- und Bauernmärkte-Bewegung, und Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food.

KINO UND ESSEN GEHÖREN ZUSAMMEN Es blieb nicht bei dieser einmaligen Aktion. Kosslick realisierte auf der Berlinale 2007 erstmals die Idee vom „Kulinarischen Kino“. Knapp eine Woche lang werden seither Filme gezeigt, die etwas mit Nahrung, Essen und Kochen zu tun haben, und jeweils nach dem Film trifft man sich in einem Spiegelzelt, wo 200 Menschen im Sinne von Slow Food speisen, guten Wein trinken und eine Talkshow erleben, in die die Macher der jeweils vorher gezeigten Filme einbezogen sind. Slow Food International, Slow Food Deutschland und Slow Food Berlin sind die ideellen Partner und sind dort auch präsent.

Kurzum: Was viele für eine Schnapsidee und eingefleischte Berlinale-Fans für eine Entartung hielten, hat sich zu einer Erfolgsstory entwickelt und der Berlinale insgesamt ein Highlight hinzugefügt. Wichtige Filme wurden in diesem Rahmen zum ersten Mal in Europa oder überhaupt gezeigt. Etwa der US-Film „The Real Dirt on Farmer John“, der einerseits die Mächtigkeiten der Agrarindustrie anprangert, andererseits einen Ausweg zeigt zu nachhaltiger Lebensmittelproduktion. Ähnlich 2009 „Food, Inc.“ nach dem Buch von

Michael Pollan, der die industrialisierte Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion anklagt und dann doch zeigt, wie man selbst Konzerne wie WalMart überzeugen kann, einen anderen Weg zu gehen.

Und dann als Höhepunkt 2009 die Welt-Uraufführung von „Terra Madre“, einem Dokumentarfilm von Ermanno Olmi, einem der ganz Großen des Cinema Italiano. Der Film zeigt Szenen von den Terra-Madre-Treffen 2006 und 2008 und am Schluss einen Menschen, der über die vier Jahreszeiten hinweg seinen Weinberg und Garten im Etschtal bestellt. Sich im Einklang mit der Natur und ihrem Rhythmus ernähren, lautet die Botschaft. Übrigens: Alice Waters war 2009 dann sogar Mitglied der Jury für die Goldenen und Silbernen Bären.

FILME GEGEN DAS VERGESSEN Der Film als Ausdrucksform hat mittlerweile Eingang in die Studiengänge der Slow-Food-Universität in Pollenzo gefunden. Michael Ballhaus, Deutschlands berühmtester Kameramann, bringt den Studenten bei, wie man Ernährungskultur und ihre Geschichte dokumentieren kann. 2008 wurde im Kulinarischen Kino ein Film über „Eataly“ gezeigt, den Slow-Food-Megastore in Turin, und 2009 der Film „The Pasta Connection“, in dem die Studenten der traditionellen Nudelherstellung in der Region Neapel auf der Spur sind. Aus alledem soll einmal eine große Video-Datenbank werden, die das kulinarische Erbe der Völker für die Nachgeborenen festhält.



SLOW FOOD AUF DER 58. BERLINALE – Großes Kulinarisches Kino: Carlo Petrini (links) nach dem Talk mit seinem Freund Ferran Adrià (rechts), dem besten Koch der Welt. Dazwischen Sternekoch Bobby Bräuer.

International

Weltweites Netzwerken

Ob Salone del Gusto, Terra Madre, die Cheese in Bra oder die Slow Fish in Genua, jeder Event macht die Slow-Food-Idee bekannter.

Als 1989 in Paris Delegierte aus 15 Ländern das Gründungsmanifest der internationalen Slow-Food-Bewegung unterschrieben, war noch nicht die Zeit für nationale Ableger. Erst 1992 begann mit Slow Food Deutschland und ein Jahr darauf mit der Schweiz langsam eine Gründungswelle auch außerhalb Italiens. Interessanterweise wurde Slow Food Frankreich, Gründungsland der internationalen Bewegung und traditionelle Genießernation, erst 2003 ins Leben gerufen. Sogar die USA hatten diesen Schritt zu dem Zeitpunkt bereits getan. Nationale Vereine gibt es inzwischen auch in Japan, Großbritannien, Australien und den Niederlanden. Convivien dagegen in der ganzen Welt, in sage und schreibe 132 Ländern und allen Kontinenten setzen sich mehr als tausend Regionalgruppen für den Slow-Food-Gedanken ein. Ob in Argentinien oder Mexiko, Kongo

oder Tschad, Indien oder Nepal, Griechenland oder der Türkei, mehr als 100.000 Mitglieder sind weltweit aktiv. Delegierte aus den weltweiten Convivien trafen sich im November 2007 auf dem fünften internationalen Kongress von Slow Food im mexikanischen Puebla. Bei diesen Treffen, die alle paar Jahre stattfinden, wird immer wieder neu diskutiert, in welche Richtung es mit Slow Food weitergeht.

SALONE DEL GUSTO, TERRA MADRE Treffpunkt für viele Slow-Food-Mitglieder ist auch alle zwei geraden Jahre Turin. Dort findet der Salone del Gusto statt. Eine von Slow Food und der Stadt Turin veranstaltete Messe für Genießer, die mehr über das, was sie essen, wissen wollen. Die für Slow-Food-Gründer Carlo Petrini wichtigere Veranstaltung ist jedoch Terra Madre, das Welttreffen

der Lebensmittelbündnisse. Es findet seit 2004 parallel zum Salone del Gusto statt. Und so trafen sich beim letzten Mal 5.000 Bauern, Züchter, Fischer und Handwerker mit 1.000 Köchen und 400 Vertretern der akademischen Welt. Neu dabei waren 1.000 Studenten. Sie alle kamen, um Kontakte zu knüpfen, an Workshops teilzunehmen – und zu feiern. Dass sich die Teilnehmer von Terra Madre für eine lokale, nachhaltige Lebensmittelproduktion einsetzen, bei der die überlieferten, lange erprobten Methoden geachtet werden, braucht kaum noch erwähnt zu werden.

WEITERE INTERNATIONALE EVENTS

Die Käsemesse Cheese, die seit 1997 in Bra stattfindet, und die Slow Fish in Genua werden immer in den Jahren zwischen dem Salone del Gusto veranstaltet. In dem kleinen Städtchen sind dann jeweils vier Tage im September alle „Formen der Milch“ aus den unterschiedlichsten Ländern zu sehen, zu probieren und zu kaufen. Und in den für Slow-Food-Events obligatorischen Geschmacksschulen gibt es viel über Käse zu lernen. Das ist bei der Slow Fish, einer Messe für nachhaltigen Fischfang, nicht anders.

Weniger ums Probieren von Wein als um seine Qualität überhaupt ging es beim europäischen Winzerkongress „Vignerons d'Europe“ im April 2007. Slow-Food-Winzer und ihre Kollegen erarbeiteten im französischen Montpellier eine Petition mit Forderungen an die EU. Die wichtigste davon: Schutz des Terroirs. Die Nachfolgeveranstaltung ist für Dezember 2009 in Florenz angekündigt.

TERRA MADRE – zum Netzwerk der Lebensmittelbündnisse gehören Landwirte, Züchter, Fischer, Handwerker, Köche, Wissenschaftler und Studenten. Es kündigt von einer neuen Politik, von einem neuen Humanismus, von einer neuen Weltanschauung, so Carlo Petrini.



Jugend

Youth Food Movement

Ein internationales Netzwerk junger Leute hat das Ziel, aus unseren Nahrungsmitteln wieder Mittel zum Leben zu machen.

„Ein Verein ohne Jugend, ist ein Verein ohne Zukunft“, so Carlo Petrini während seiner Eröffnungsrede zu Terra Madre 2008. Im Rahmen des Welttreffens der Lebensmittelbündnisse fand auch das erste globale Youth-Food-Movement-Treffen in Turin statt. Mehr als tausend junge Menschen verschiedenster Hintergründe inspirierten, motivierten und informierten sich vier Tage lang gegenseitig.



WAS IST DAS YOUTH FOOD MOVEMENT?

Ein internationales Netzwerk junger Landwirte, Lebensmittelhandwerker, Köche, Geistes- und Naturwissenschaftler, Studenten, Politiker, Ökonomen und Ko-Produzenten. Die Idee dafür hatten Studenten der gastronomischen Uni im norditalienischen Pollenzo. Und sie war einfach: Jugendliche auf der ganzen Welt, die auch Verfechter des „Gut, sauber und fair-Gedankens“ sind, sollen Kontakte knüpfen können. Egal ob Schüler, Studenten oder Produzenten, alle hätten die Möglichkeit, über eine Internetplattform ihr Wissen auszutauschen und neue Projekte entstehen zu lassen. Eine wichtige Rolle war auch der Terra-Madre-Gemeinschaft zugeordnet. In Austauschprogrammen sollten interessierte junge Leute für mehrere Monate diese Gemeinschaften

besuchen und aktiv an deren Entwicklung mitarbeiten. Im Gegenzug bekommen sie direkte Einblicke in fremde Kulturen (z.B. Janna Kühne in ihrer Gastfamilie in Japan, Foto).

Als die Pollenzo-Studenten diese Idee auf dem letzten internationalen Slow-Food-Kongress in Mexiko vorstellten, war die Begeisterung der Teilnehmer groß. Nicht nur, dass Slow Food International gleich die Schirmherrschaft für das Projekt übernahm, Vertreter verschiedener amerikanischer Universitäten schlossen sich mit ihren eigenen Projekten dem Netzwerk sofort an. Inzwischen wird das Youth Food Movement (YFM) von drei Säulen getragen:

DAS TERRA MADRE NETZWERK Überregionale Homepages, Infobriefe, Magazine und Versammlungen sind für die Effizienz der kleinen Projekte des YFM enorm wichtig. Jedes Mitglied soll von der Arbeit aller profitieren können. So lässt sich mit kleinen Schritten Großes bewirken.

PANGEA – DIE ARCHE DES WISSENS

Um lokale Märkte wieder aufzubauen, sind viele junge Landwirte und Lebensmittelhandwerker gefragt, deren Schaffen auf Tradition und Nachhaltigkeit basiert. Pangea ist ein Austauschprogramm. Es soll die Erhaltung überlieferten Wissens garantieren. Mit aller Geduld und Liebe fürs Detail errichten die fleißigen Teilnehmer die Arche des Wissens, eine multimediale kulinarisch-soziokulturelle Enzyklopädie.

SLOW FOOD ON CAMPUS CONVIVIA

Arbeit an Universitäten: Studenten legen essbare Unigärten an, deren Ernte sie auf lokalen Erzeugermärkten verkaufen, Mensen werden zu Schauplätzen der genußvollen Nachhaltigkeit. Bei öffentlich veranstalteten „Eat-Ins“ (siehe Foto rechts) – oder auch fröhlichen Protestessen – kommen nur Gerichte auf die lange Tafel, die aus guten, sauberen und fairen Zutaten zubereitet wurden.

Jeder Mensch, jedes Projekt, jeder Verband, jedes Unternehmen ist eingeladen, sich dem YFM anzuschließen. Mitgliedsbeiträge sind nicht zu zahlen, wichtig ist einzig der Wille zu kommunizieren und gemeinsam Lösungen zu finden.

www.youthfoodmovement.org



SLOW FOOD BEWEGT – Mitglieder des Youth Food Movement veranstalten „Eat-Ins“ statt „Sit-Ins“ – und haben viel Spaß bei öffentlichen Protestessen, zu denen die Teilnehmer Gerichte und Wein mitbringen, die gut, sauber und fair sind.

Studieren

Kulinaristik und Wissenschaft

Kulturelle Aspekte des Essens und Trinkens zu vermitteln und neue Gastronomen mit einem ganzheitlichen Verständnis auszubilden.



24
Slow Food

Die Ausbildung einer neuen Generation von Gastronomen ist das eine, was Slow Food mit seinen Studienangeboten verwirklichen will. Doch nach einem Studium der Kulinaristik steht den Absolventen viel mehr offen als nur die Leitung eines Restaurants. Die erworbenen Kenntnisse lassen sich ebenso in der Getränkebranche, z.B. bei einer Winzergenossenschaft oder der Getränkeindustrie anwenden. Funktionsaufgaben bei größeren Unternehmen, die die Gastronomie beliefern, bieten sich an. Oder die Arbeit bei kulinarischen Fachzeitschriften, im Marketing oder PR-Bereich.

ITALIEN Eine wissenschaftliche Einrichtung, die sich der Kulinaristik widmet, ist die „Universität für Gastronomische Wissenschaften“ in Italien. 2004 wurde sie von Slow Food in dem zu Bra gehörenden Ortsteil Pollenzo gegründet. Bra im Piemont ist auch der Sitz des internationalen Büros von Slow Food. Die private akademische Einrichtung widmet sich ausschließlich dem gastronomischen Studium und der Forschung. Von einer Kochschule ist sie dabei weit entfernt. Dafür stehen Geschichte und Literatur, Wirtschaft und wissenschaftliche Fächer wie Chemie und Mikrobiologie auf dem Lehrplan. Oder auch

Weinbau. Viele Studienreisen in die italienischen Regionen und zu den dortigen Lebensmittelproduzenten, aber auch in andere Länder bis nach Japan und Kuba machen die Ausbildung praxisbezogen und sehr abwechslungsreich.

Die mehr als 200 Studenten kommen ebenso wie der Lehrkörper aus den verschiedensten Ländern, Unterrichtssprache ist englisch. Neben Professoren gehören auch gastronomische Koryphäen zu den Dozenten. Möglich sind ein dreijähriges Kurzstudium mit Diplom, ein zweijähriges Aufbaustudium mit Graduiertenabschluss und ein Master-Kurs, der ein Jahr dauert. Neben dem zentralen Universitätsgelände in Pollenzo, einem restaurierten Sommerschloss des Königshauses Savoyen, das zur Hälfte Vier-Sterne-Hotel ist, gibt es ein zweites in der Nähe von Parma im Herzogspalast von Colorno.

DEUTSCHLAND Auch bei uns ist inzwischen ein gastronomisches Studium möglich. „Kulinaristik & Food Management“ heißt der Studiengang, den die Duale Hochschule Baden-Württemberg auf dem Campus Bad Mergentheim seit Herbst 2007 anbietet. Er ist ein Angebot für Betriebswirte

sich zu spezialisieren. Für die Studentinnen und Studenten gehören zusätzlich zu den allgemeinen Ausbildungsinhalten der Betriebswirtschaften auch Ernährungswissenschaften und kulturelle Themen zum Studienplan. Entstanden ist er auf Initiative der Deutschen Akademie für Kulinaristik, mehrere kulturwissenschaftliche Dozenten sind Mitglied der Akademie. Bewerber für einen Studienplatz in Bad Mergentheim müssen neben dem Abitur einen Ausbildungsplatz in einem Betrieb, in dem mit Lebensmitteln gearbeitet wird, vorweisen. Abschluss dieses sechs Semester dauernden Studiums ist der Bachelor of Arts (B.A.).

SCHWEDEN Europäischer Vorreiter in Studien der Kulinaristik ist jedoch die Universität für Restaurant- und Mahlzeitwissenschaft im schwedischen Grythyttan. Schon seit 1993 hat dort die Gastronomie einen akademischen Status. Auf Kosten des Staates erneuern auch viele Angestellte ihr Wissen, die besten Fachleute aus der ganzen Welt unterrichten. Erste Kontakte mit Slow Food Deutschland gab es in 2007, als Jahrhundertkoch und Slow-Food-Mitglied Eckart Witzigmann zum Professor an die schwedische Universität berufen wurde.



AKADEMISCHE EHREN – für Gastronomen einer neuen Generation. Studentinnen wie Constanze von Hartmann (links) und Janna Kühne (rechts) erfahren in Pollenzo viel über die kulturellen Aspekte des Essens und Trinkens.

Glossar

Das Slow-Food-1mal1

Was Sie schon immer über Arche-Passagiere, Ko-Produzenten und Geschmackserlebnisse wissen wollten.

ARCHE-PASSAGIER Traditionelles Lebensmittel einer Region, das dort kurz vor dem Verschwinden war. Mit der Aufnahme in der Arche des Geschmacks von Slow Food wird sein Recht auf Bewahrung dokumentiert. Zu den derzeit 28 deutschen Arche-Passagieren gehören u.a. der Albschneck und der Würchwitzer Milbenkäse.

BIODIVERSITÄT Die Wahrung der Biodiversität oder biologischen Vielfalt ist ein weltweites Ziel von Slow Food. Dazu gehört der Erhalt von traditionellen Getreide-, Gemüse- und Obstsorten, Weinen, aber auch Käsen und vielen weiteren Lebensmitteln. Slow Food hat dafür die Stiftung für Biodiversität gegründet, sie wird finanziert durch Beiträge der Mitglieder.

CARLO PETRINI Der italienische Gründer von Slow Food und Vorsitzender von Slow Food International.

CONVIVIAM Lässt sich mit Tafelrunde übersetzen und bezeichnet eine regionale Gruppe von Slow-Food-Mitgliedern. Zurzeit gibt es 74 Convivien in Deutschland, die jedoch nicht nur regelmäßig zusammen tafeln, sondern auch Verkostungen und Seminare organisieren, sowie Beziehungen

zu den Erzeugern der Region knüpfen.

FÖRDERKREISE stehen handwerklichen Erzeugern bei, ihre traditionellen Produkte zu etablieren, ihre Qualität zu sichern und den Lebensmitteln eine Zukunft zu garantieren. In Deutschland haben drei Arche-Passagiere einen Förderkreis.

GESCHMACKSERLEBNIS Verkostung von Produkten auf einer lokalen oder internationalen Veranstaltung von Slow Food in Anwesenheit von Experten. Dabei kann es sich um ein Produkt unterschiedlicher Hersteller oder auch ungewohnte Kombinationen von Speisen und Getränken handeln.

GUT – SAUBER – FAIR Von Carlo Petri formulierter Dreiklang für Slow Food im neuen Jahrtausend. Gut soll ein Erzeugnis schmecken, sauber, bzw. nachhaltig produziert sein, und der Produzent fair bzw. gerecht entlohnt werden. Gleichzeitig der Titel von Carlo Petrinis aktuellem Buch.



KO-PRODUZENT Slow Food sieht sich als Vereinigung von Konsumenten und Produzenten, also Ko-Produzenten.

MITGLIEDER UND FÖRDERER Mitglied kann werden, wer sich zu den Zielen von Slow Food bekennt. Außerdem können Betriebe Förderer werden, wenn ihre Produkte und Dienstleistungen Slow-Food-Maßstäben gerecht werden.

DIE SCHNECKE Die Wort-Bild-Marke „Slow Food“ mit dem typischen Schneckenlogo ist weltweit markenrechtlich geschützt.

SLOW FOOD – JA, ICH WILL

Warum es sich lohnt, Slow-Food-Mitglied zu werden und wie Sie es werden können. Damit sind Sie:

- Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft,
- treten Sie für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die Respekt vor der Natur und allem Leben zeigt,
- tragen Sie zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei und helfen gleichzeitig die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern,
- fördern Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die Slow-Food-Stiftung für biologische Vielfalt,
- unterstützen Sie durch Ihren Mitgliedsbeitrag die Slow-Food-Förderkreise auf

- der ganzen Welt und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Tierrassen, Pflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen,
- fördern Sie mit Ihrem Mitgliedsbeitrag die Universität der Gastronomischen Wissenschaften – die erste Hochschule, die sich der Slow-Food-Philosophie widmet,
- gehören Sie dem nächstliegenden Slow-Food-Convivium an,
- haben Sie die Möglichkeit, an den Veranstaltungen weltweit zum reduzierten Mitgliedertarif teilzunehmen,
- erhalten Sie das Slow Food Magazin 6x pro Jahr kostenlos und portofrei geliefert.



Sie möchten nur das Slow Food Magazin für 20 Euro im Jahr abonnieren?

Dann wenden Sie sich bitte auch an Slow Food Deutschland e.V. Wilhelmstraße 22, 71638 Ludwigsburg

Bei Fragen helfen wir gerne: info@slowfood.de

Auslands-Abo – Sie wohnen im Ausland und möchten ein Abonnement abschließen? Dann wenden Sie sich bitte per E-Mail an: info@slowfood.de

Das **Jahres-Abonnement** verlängert sich automatisch um ein Jahr, wenn es nicht mit einer Frist von zwei Monaten gekündigt wird. Das **Geschenk-Abo** endet nach Ablauf eines Jahres, ohne dass es einer gesonderten Kündigung bedarf.

Abonnements sind nur bei Erteilung einer (jederzeit widerrufbaren) Einzugsermächtigung möglich.

Datenschutz: Ihre Daten sind bei uns sicher. Die Übertragung auf unseren Server erfolgt grundsätzlich verschlüsselt, um maximale Sicherheit zu gewährleisten.

Slow Food – Ja, ich will...

Bitte diese Seite kopieren und ausgefüllt per Post oder Fax an

Slow Food Deutschland e.V., Wilhelmstraße 22
71638 Ludwigsburg, Fax 07141 9920 974

Ich möchte Slow-Food-Mitglied werden.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

Einzelmitglied (75 Euro)

Familienmitglied (95 Euro)

Juniormitglied – bis 26 Jahre (30 Euro)

Ort, Datum, Unterschrift

Widerrufsrecht: Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. E-Mail, Brief, Fax) widerrufen. Die Frist beginnt mit dem Datum der Vertragsunterzeichnung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs an:

Slow Food Deutschland e.V., Wilhelmstr. 22,
71638 Ludwigsburg, Tel 07141. 9920 972,
Fax 07141 9920 974, info@slowfood.de