



WILLKOMMEN IN UNSERER WELT
FIBEL



Slow Food®

INHALT

Text

John Irving und Silvia Ceriani

Redaktionelle Koordination

Kate Mann, Silvia Ceriani

Übersetzung

Redaktion Deutsch

Anke Klitzing

Art Director

Paolo Rubei

Umschlag

Photo @ Kunal Chandra

© Copyright

Slow Food

Alle Rechte vorbehalten

1. GUT, SAUBER UND FAIR	4	6. VERANSTALTUNGEN	50
Die Geschichte einer Idee	4	Salone del Gusto und Terra Madre	52
Philosophie	6	Cheese	54
Botschaft	8	Slow Fish	56
		Veranstaltungen Weltweit	59
2. NETZWERK	12	7. ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	60
Struktur	12	slowfood.com und die sozialen Medien	61
Verein und Convivien	14	Slow Food Almanach	61
Mitglieder	16	Internationale Kommunikation	61
Lokale Gemeinschaften	18	Video	61
Das Slow Food Youth Network	19	Slow Food Editore	61
3. TERRA MADRE	20	8. KAMPAGNEN	62
Netzwerk der Netzwerke	23	Stop Landgrabbing	63
Die Treffen	24	No GMO	64
Terra Madre Tag	26	Slow Fish	65
Tausend Gärten in Afrika	27	Der Käse-Widerstand	65
4. BIOLOGISCHE VIELFALT	28	9. SLOW WORLD	66
Stiftung für biologische Vielfalt	28	Manifest	68
Arche des Geschmacks	30	Der Sechste Internationale Kongress: strategische Ziele	70
Presidi	32	Häufig gestellte Fragen	72
Märkte der Erde	34	Wer ist wer	74
5. GESCHMACKSBILDUNG	36	Kontakt	75
Aktivitäten der Convivien	39		
Geschmackserlebnisse	39		
Schulen	40		
Schulgärten	42		
Weltweit	44		
Universität der Gastronomischen Wissenschaften	46		
Essen im Alltag	49		



Slow Food®



VON DER ÖNO-GASTRONOMIE ZUR ÖKO-GASTRONOMIE

Slow Food wurde 1986 vom Food-Aktivisten Carlo Petrini als „önogastronomischer“ (Wein und Essen) Verein in der norditalienischen Kleinstadt Bra gegründet. Sein anfängliches Ziel war es, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Inzwischen setzt sich Slow Food für eine hohe Lebensqualität im Allgemeinen ein und – als logische Konsequenz – auch für den Schutz unseres gefährdeten Planeten.

VON DER ÖKO-GASTRONOMIE ZUR NEUEN GASTRONOMIE

Slow Food glaubt an eine „neue Gastronomie“: Eine Gastronomie, welche wirklich freie Entscheidungen zulässt, Gastronomie als Bildung mit einem multidisziplinären Ansatz, eine Gastronomie, die das bestmögliche Leben verspricht – im Rahmen der gegebenen Ressourcen.

VOM LOKALEN ZUM GLOBALEN

Slow Food ist ein internationaler mitgliedergestützter Verein, dessen Ziel und Zweck eine Welt ist, in der jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen und das der Produzenten und der Umwelt erhält. Als Idee und Bewegung umfasst Slow Food Millionen von Menschen in aller Welt. Der internationale Verein zählt heute 100.000 miteinander vernetzte Mitglieder in 160 Ländern, mit nationalen Vereinen in Deutschland, Großbritannien, Italien, Japan, den Niederlanden, der Schweiz und den USA (Stand August 2013).

DIE GESCHICHTE EINER IDEE

GUT,
SAUBER
FAIR

„Ändern wie die Welt,
angefangen am Esstisch!“

VON DER LEBENSMITTELQUALITÄT ZUR LEBENSQUALITÄT

Slow Food engagiert sich für den Schutz traditioneller und nachhaltiger Qualitätslebensmittel, handwerklicher Anbau- und Verarbeitungsmethoden und der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen.

Nur eine Landwirtschaft, die auf dem Wissen der lokalen Gemeinschaften beruht und im Einklang mit dem sie umgebenden Ökosystem steht, kann Entwicklungsperspektiven besonders für die ärmsten Regionen der Welt bieten. Slow Food schützt Orte, die für unser kulinarisches Erbe von geschichtlichem, künstlerischem oder gesellschaftlichem Wert sind und erkennt die Geschichte und Kultur einer jeden gesellschaftlichen Gruppe an. Arbeitsbasis des Vereins ist ein breites, auf gegenseitigem Austausch basierendes Netzwerk. Essen ist ein landwirtschaftlicher Akt, durch den aufgeklärte, kritische Konsumenten gleichzeitig zu Ko-Produzenten werden, deren Entscheidungen die landwirtschaftliche Produktion

PHILOSOPHIE

und den Zustand der Ökosysteme beeinflussen. Daher sollten Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

Indem wir unsere Wahrnehmung schulen und Lebensmittel genießen, verstehen und schätzen lernen, öffnen wir auch die Augen für die Welt.

Slow Food ist davon überzeugt, dass Gastronomie unter anderem untrennbar mit Politik, Landwirtschaft und Umwelt verknüpft ist. Deshalb spielt sie weltweit eine so wichtige Rolle bei landwirtschaftlichen und ökologischen Fragen.

„Essen bedeutet Genuss, Bewusstsein und Verantwortung“



Photo © Oliver Migliore

Die vorherrschenden Produktions- und Konsumsysteme haben sich in vielen Punkten für die Welt, für ihre Ökosysteme und Einwohner als schädlich erwiesen.

Der Geschmack, die biologische Vielfalt, die Gesundheit und das Wohlbefinden von Mensch, Tier und Natur sind ständigen Bedrohungen ausgesetzt. Das gefährdet den grundlegenden Wunsch, uns als Gastronomen zu ernähren und unser Essen zu erzeugen: Das heißt, unser Recht auf Genuss auszuüben, ohne der Existenz von Anderen oder den ökologischen Gleichgewichten des Planeten zu schaden.

Bauerndichter Wendell Berry schreibt: „**Essen ist ein landwirtschaftlicher Akt**“. Ebenso muss die Erzeugung von Lebensmitteln als ein „gastronomischer Akt“ gelten.

Der **Verbraucher** beeinflusst den Markt und die Produktion von Lebensmitteln durch seine Entscheidungen. Durch sein wachsendes Bewusstsein über diese Abläufe verwandelt er sich zu einem neuen Subjekt. Der Konsum wird zum Teil des produktiven Aktes: Der Verbraucher wird zum **Ko-Produzenten**.

Der **Produzent** hat in diesem Prozess eine Schlüsselfunktion, durch seine Arbeit unter dem Zeichen der Qualität, durch seine Erfahrung, die er zur Verfügung stellt und durch seine Offenheit gegenüber dem Wissen von Anderen

Wir alle müssen einen neuen, präziseren aber zugleich umfassenderen Begriff von Lebensmittelqualität praktizieren und kommunizieren – Qualität, die sich auf drei grundlegende, ineinandergreifende Prinzipien stützt. Unsere Lebensmittel müssen gut, sauber und fair sein:

GUT

Die sensorische Qualität von Lebensmitteln, die geschulte Sinne erkennen können, gründet sich auf die Fähigkeiten der Erzeuger, auf die Qualität der Zutaten und auf Herstellungsmethoden, die deren Natürlichkeit nicht verändern.

SAUBER

Die ökologische Nachhaltigkeit muss durch Praktiken der Landwirtschaft, der Viehzucht, der Verarbeitung, des Vertriebs und des nachhaltigen Konsums geachtet und gefördert werden. Alle landwirtschaftlichen und lebensmitteltechnischen Produktionsschritte – bis hin zum Verzehr – müssen die Ökosysteme und die biologische Vielfalt erhalten und die Gesundheit von Verbraucher und Produzent wahren.

FAIR

Die soziale Gerechtigkeit muss durch Arbeitsbedingungen gewährleistet werden, die den Menschen und seine Rechte achten und ihn angemessen entlohnen. Dazu braucht es eine ausgewogene globale Wirtschaft; es braucht Solidarität, Sympathie und Respekt für kulturelle Unterschiede und Traditionen.

Die **gute, saubere** und **faire** Qualität von Lebensmitteln ist eine Verpflichtung zu einer besseren Zukunft. Gute, saubere und faire Qualität ist eine Frage des Anstandes und ein konzeptionelles Werkzeug, um das heutige Lebensmittelsystem zu verbessern. Jeder kann durch sein individuelles Verhalten zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln beitragen.

BOTSCHAFT



SLOW FOOD TRITT FÜR DIE BIOLOGISCHE VIELFALT IN UNSEREM NAHRUNGSANGEBOT EIN, FÖRDMT DIE GESCHMACKSBILDUNG UND BRINGT DIE ERZEUGER VON HANDWERKLICH HERGESTELLTEN LEBENSMITTELN AUF VERANSTALTUNGEN UND DURCH INITIATIVEN MIT KO-PRODUZENTEN ZUSAMMEN. DABEI WÄHLT SLOW FOOD EINEN UNVERWECHSELBAREN UND EINZIGARTIGEN ANSATZ...



NETZWERKE

Slow Food präsentiert Qualitätslebensmittel auf regionalen und internationalen Messen, Veranstaltungen und Märkten. Darüber hinaus hat Slow Food Terra Madre ins Leben gerufen.

Terra Madre ist gleichzeitig: ein **Projekt**, das eine lokale und nachhaltige Wirtschaft aktiv unterstützt; ein **Netzwerk**, von Tausenden von Lebensmittelproduzenten aus 2.000 Lebensmittelbündnissen, 1.000 Köchen und 450 Wissenschaftlern und 1.000 jungen Menschen aus 160 Ländern; eine **Veranstaltung**, ein Welttreffen der Lebensmittelgemeinschaften, das die Slow Food Philosophie verkörpert. Detaillierte Informationen dazu finden Sie auf Seite 20.



BILDUNG

Für Slow Food ist **Geschmacksbildung** das beste Mittel gegen die Flut aus Junk und Fast Food und genormten Lebensmitteln und der beste Weg, die einheimische Küche, traditionelle Produkte, Gemüsesorten und Tierrassen zu erhalten. Lebensmittel bieten einen idealen Ansatzpunkt für eine vielschichtige und kreative Bildung, in der Interdependenzen, Umwelt und Gemeingut aufgewertet werden. Slow Food in Schulen bildet die Jüngsten, die Universität der Gastronomischen Wissenschaften schult die Gastronomen der Zukunft. Siehe Seite 36.

BIOLOGISCHE VIELFALT

Slow Food vertritt die Auffassung, dass zum kulinarischen Genuss auch der Erhalt der **biologischen Vielfalt von Lebensmitteln** gehört: Dazu gehören die zahllosen traditionellen Käsesorten, Getreide- und Gemüsearten, Früchte und Tierrassen, die zunehmend durch Fertignahrung ersetzt und von der Agrarindustrie verdrängt werden. Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt Projekte wie die Arche des Geschmacks, die Presidi und die Tausend Gärten in Afrika, die unser wertvolles kulinarisches Erbe unterstützen und erhalten sollen. Siehe Seite 28.



NETZWERK



STRUKTUR

Formal betrachtet ist Slow Food ein internationaler, mitgliedergestützter, gemeinnütziger Verein. Dieser ist aber auch Vermittler in einem weltweiten Netzwerk, das sich für einen Wandel des derzeitigen Modells unseres Lebensmittelsystems engagiert. Das übergeordnete Netzwerk besteht aus konzentrischen Unternetzwerken:

- mehr als 100.000 Mitglieder in mehr als 1.300 Convivien in 160 Ländern
- Einrichtungen und Organisationen auf der ganzen Welt, die dieselben Ziele verfolgen
- die Lebensmittelgemeinschaften von Terra Madre
- das Slow Food Youth Network.



Photo © Paolo Andrea Montanaro



VEREIN UND CONVIVIEN

„Essen ist Kultur, Identität und Reichtum“

Das Zentrum des Netzwerks ist der Verein Slow Food. Aufgrund seines gemeinnützigen Status investiert er alle Einnahmen und finanziellen Mittel wieder in die in der Satzung festgelegten Aktivitäten.

Slow Food plant, steuert und fördert die Entwicklung des Vereins weltweit und koordiniert die Aktivitäten der nationalen Büros. Geleitet wird der Verein vom Geschäftsführenden Vorstand, der alle vier Jahre auf dem Kongress von Slow Food gewählt wird. Der Geschäftsführende Vorstand ist das höchste institutionelle

Leitungsgremium von Slow Food. Er wird ergänzt durch den Internationalen Rat, in dem 32 globale Regionen sowie die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt und die Universität der Gastronomischen Wissenschaften repräsentiert sind. Der Rat bestimmt die politischen Strategien und die Entwicklung von Slow Food.

In einigen Ländern gibt es nationale Vereine mit eigenen Leitungen. Nationale Slow Food Vereine existieren bereits in Deutschland, Großbritannien, Italien, Japan, den Niederlanden, der Schweiz und den USA.

Die nationalen Vereine koordinieren dem Bedarf ihrer Länder entsprechend Slow Food Veranstaltungen und Projekte. Der Hauptsitz von Slow Food befindet sich in Bra, Italien.

Die „Bausteine“ des Vereins sind autonom agierende lokale Gruppen, genannt **Convivien**. Hier kommen Menschen zusammen, die Genuss und Qualität im Alltag schätzen und pflegen. Sie treffen sich regelmäßig, leben Geselligkeit und geben einheimischen Gerichten einen besonderen Stellenwert, bauen Kontakte zu Erzeugern auf, führen Kampagnen zum Schutz traditioneller Lebensmittel

durch, organisieren Verkostungen und Seminare, ermuntern Köche, lokale Produkte zu verwenden, wählen Produzenten für die Teilnahme an internationalen Veranstaltungen aus, und fördern die Geschmacksbildung von Kindern. Die Aktivitäten der Convivien sind für die Slow Food Bewegung sehr wichtig, denn sie füllen deren Philosophie mit Leben. Die von den örtlichen Convivien organisierten Veranstaltungen und Initiativen sind die Gelegenheiten, an denen sich Mitglieder und Interessierte treffen und die Begeisterung spüren können, die das gesamte Slow Food Netzwerk verbindet.

„Verändere die Treff bewusste Entscheidungen für Dein Essen!“

Slow Food steht allen offen, und die Vielfalt seiner Mitglieder ist eine seiner größten Stärken. Es ist eine sogenannte Graswurzel-Organisation, in der alle Mitglieder durch eigene Initiativen oder einfach durch ihre Teilnahme an regionalen, nationalen und internationalen Aktionen eine wichtige Rolle spielen können. Mitglieder können sich einem Convivium anschließen oder neue Convivien gründen. Sie sind Teil einer lokalen Gemeinschaft, können aber ebenso das breite internationale Slow Food Netzwerk mitgestalten.

Als Mitglied von Slow Food können Sie sich an der Veränderung unseres Lebensmittelsystems beteiligen. Sie werden Teil eines internationalen Netzwerks von gleich gesinnten Erzeugern und Ko-Produzenten, indem Sie nachhaltig hergestellte und vertriebene Lebensmittel fördern und Bildungsprojekte auf der ganzen Welt unterstützen. Ihr Slow Food Mitgliedsausweis ist daher an sich bereits ein ethischer Beitrag.

MITGLIEDER

Die konkreten Vorteile einer Mitgliedschaft variieren von Land zu Land, beinhalten aber im Allgemeinen:

- den persönlichen Mitgliedsausweis und eine Ausgabe der Slow Food Fibel (für Neumitglieder);
- eine elektronische Ausgabe des Slow Food-Almanach, ein jährlicher Überblick über alle Ereignisse in der Welt von Slow Food;
- den elektronischen Newsletter von Slow Food und Terra Madre;
- gedruckte Magazine, wo verfügbar;
- Preisnachlässe bei regionalen, nationalen und internationalen Slow Food Ereignissen und auf Slow Food Artikel.

Um Mitglied zu werden oder ein Convivium zu gründen, kontaktieren Sie ein Convivium in Ihrer Nähe oder besuchen Sie www.slowfood.com.



Der Begriff „Lebensmittelgemeinschaften“ wurde 2004 auf der Veranstaltung Terra Madre geprägt, bei der Kleinproduzenten von Lebensmitteln aus fünf Kontinenten allen gemeinsame Fragen diskutierten und Ansichten austauschten. Der Begriff umfasst auch die Verwurzelung der Erzeuger in ihrer Region und spiegelt ein neues Verständnis einer „lokalen Wirtschaft“ wider, basierend auf Lebensmitteln, Landwirtschaft, Tradition und Kultur. Die zentrale Stellung der Lebensmittel innerhalb dieser Gemeinschaften führt zu einer nachhaltigen und existenzfähigen Wirtschaft – in hoch entwickelten Wirtschaftssystemen genauso wie in solchen, die noch in der Entwicklung stecken.

Die Lebensmittelgemeinschaften sind Kern des weltweiten Slow Food Netzwerks. Sie setzen den guten, sauberen und fairen Gedanken in der Lebensmittelerzeugung effektiv um, schützen die biologische Vielfalt, wahren Traditionen, fördern Gastfreundschaft und geben Wissen weiter. Am Raubbau an der Natur und den Umweltschäden in der heutigen globalisierten Welt zeigen sich die Grenzen der ungebremsten Marktwirtschaft. Die Mikroökonomien der lokalen Lebensmittelgemeinschaften im Slow Food Netzwerk dagegen arbeiten bereits gewinnbringend und im Einklang mit dem Ökosystem und ihrer Kultur – oder haben das Potenzial dazu, dies zu tun.

LOKALE GEMEINSCHAFTEN

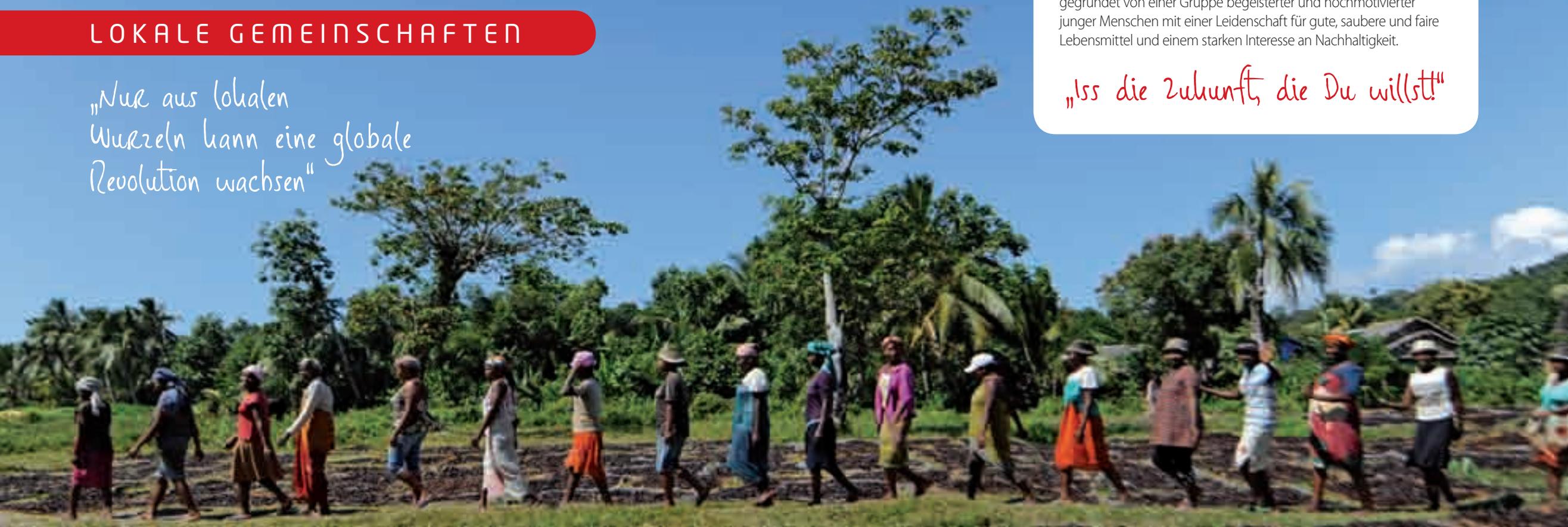
„Nur aus lokalen Wurzeln kann eine globale Revolution wachsen“



DAS SLOW FOOD YOUTH NETWORK

Das *Slow Food Youth Network* ist ein internationales Netzwerk von jungen Leuten, die die Welt und das Lebensmittelsystem verändern wollen. Es wurde im November 2007 auf dem Fünften Internationalen Slow Food Kongress in Puebla (Mexiko) ins Leben gerufen, gegründet von einer Gruppe begeisterter und hochmotivierter junger Menschen mit einer Leidenschaft für gute, saubere und faire Lebensmittel und einem starken Interesse an Nachhaltigkeit.

„Iss die Zukunft, die Du willst!“



„Die Veränderung der Welt ist möglich:
Schritt für Schritt, gemeinsam“

TERRA MADRE

Das Slow Food Projekt **Terra Madre** – Mutter Erde – baut stetig ein **internationales Netzwerk** von Lebensmittelproduzenten, Vertretern lokaler Gemeinschaften, Köchen, Wissenschaftlern und jungen Leuten auf. Das Ziel von Terra Madre ist eine **gute, saubere und faire Lebensmittelherstellung**, welche die Erde und ihre Bewohner sowie die Vielfalt der Geschmäcker, Gerichte und Kulturen respektiert. In einer Welt, die von industrieller Landwirtschaft geprägt ist, spricht sich Terra Madre aktiv für die Unterstützung von nachhaltigen, lokalen Wirtschaftsmodellen aus.



NETZWERK DER NETZWERKE

Zum Terra Madre „Netzwerk der Netzwerke“ gehören:

LEBENSMITTELGEMEINSCHAFTEN

Den 2.000 Lebensmittelgemeinschaften von Terra Madre gehören Tausende Produzenten in mehr als 160 Ländern an.

KÖCHE

Über 1.000 Köche von allen Kontinenten wissen, wie wichtig ihr Beitrag für die Arbeit der Kleinproduzenten in den Lebensmittelgemeinschaften ist. Durch die Zusammenarbeit mit Erzeugern bewahren sie kulturelle Traditionen, bekämpfen die Standardisierung von Essen und machen die Restaurantgäste mit ihrer Philosophie bekannt.

UNIVERSITÄTEN

450 Wissenschaftler von 250 Universitäten und Forschungszentren auf der ganzen Welt engagieren sich in ihrem Fachgebiet für den Erhalt und den Ausbau einer nachhaltigen Lebensmittelerzeugung durch öffentliche Aufklärungsarbeit und die Ausbildung von Mitarbeitern im Lebensmittelbereich. Diese Gruppe von Akademikern, die sich den Werten von Terra Madre verschrieben hat, unterstützt Erzeuger mit wissenschaftlicher Sachkenntnis und fördert den Austausch innerhalb der lokalen Gemeinschaften, hört aber dennoch den Erzeugern zu und lernt von deren praktischer Erfahrung.

DIE SLOW FOOD JUGEND

Das Slow Food Youth Network sichert die Weitergabe von Wissen über Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion und dadurch die Entstehung einer neuen Generation von aktiven Ko-Produzenten.

WELTTREFFEN

Die Netzwerke von Terra Madre kommen alle zwei Jahre auf dem Terra Madre Welttreffen der Lebensmittelgemeinschaften in Turin zusammen. Workshops ermöglichen den persönlichen Kontakt, den Erfahrungsaustausch und die Erörterung gemeinsamer Probleme. Die Vielfalt der Veranstaltungsteilnehmer verkörpert einen alternativen Ansatz zu Lebensmitteln und Qualität, der sich auf Wissen aus allen Ecken der Welt stützt: Hirten aus Kenia und Sibirien, Obstbauern aus Kalifornien und Peru, Fischer aus den Niederlanden und Korea...es werden Mahlzeiten und Ansichten geteilt und Freundschaften geschlossen.

Zu Hause organisieren die Gemeinschaften nationale, regionale und lokale Treffen sowie internationalen Austausch. So ist ein wirklich globales Netzwerk entstanden. Diese kleineren Veranstaltungen stärken die Situation vor Ort durch die Schaffung von Entwicklungsmöglichkeiten für Projekte, den Beziehungsaufbau mit gleich gesinnten Gruppen und Lobbyarbeit für politische Unterstützung.

Bei der jüngsten Veranstaltung im Oktober 2012 in Turin haben die Lebensmittelgemeinschaften der ganzen Welt gezeigt, dass ein anderes Lebensmittelsystem möglich ist – eines, das die Umwelt achtet, auf das Handwerk baut, den Erzeugern einen Lebensunterhalt ermöglicht und den Verbrauchern gesundes Essen bietet.

REGIONALE UND NATIONALE TREFFEN

Nationale Terra Madre Treffen haben schon in zahlreichen Ländern stattgefunden, darunter Argentinien, Aserbaidschan, Äthiopien, Brasilien, Georgien, Kanada, Kasachstan, Kenia, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Schweden, Südkorea und Tansania.

Regionale Treffen haben mehrere Länder zusammengebracht, zum Beispiel Terra Madre Balkan und Terra Madre Junges Europa. Das erste thematische Treffen fand im Juni 2011 mit dem Terra Madre der Indigenen Völker statt. Gastgeber war Slow Food Sami in Nordeuropa. Das nächste Terra Madre der Indigenen Völker ist für 2015 in Indien geplant.

„Wir können die Welt ernähren und zwar besser, indem wir in Harmonie mit der Natur arbeiten und die biologische Vielfalt und das traditionelle Wissen schätzen“

DIE TREFFEN





TERRA MADRE TAG

Am 10. Dezember 2009 feierte der internationale Slow Food Verein sein 20jähriges Jubiläum mit weltweit mehr als 1.000 Veranstaltungen zur Förderung der lokalen und nachhaltigen Lebensmittelerzeugung am allerersten **Terra Madre Tag**. Jedes Jahr an diesem Tag kommen nun Lebensmittelgemeinschaften und Slow Food Convivien bei gemeinsamen Mahlzeiten, Festen, Protesten, Workshops für Kindern, Besuchen auf Bauernhöfen und vielem mehr zusammen, um die Bedeutung des lokalen Essens zu feiern. So

wird die Slow Food Philosophie von gut, sauber und fair erlebbar für ihre Gemeinschaften, die lokalen Medien und Entscheidungsträger.

Feiern Sie mit uns das regionale Essen am 10. Dezember! Machen Sie bei einer Veranstaltungen in Ihrer Nähe mit oder veranstalten Sie selbst etwas, egal ob groß oder klein, egal wo in der Welt. Gemeinsam zeigen wir so, dass eine globale Lebensmittelrevolution aus lokalen Wurzeln wächst.

Schreiben Sie uns an: tmday@slowfood.com

TAUSEND GÄRTEN IN AFRIKA

Das in 2010 initiierte Projekt zielt darauf hin, **1.000 Nutzgärten auf dem afrikanischen Kontinent** einzurichten – in jeder Terra Madre Gemeinschaft, in Schulen, Dörfern und städtischen Randgebieten. So sollen gesunde lokale Lebensmittelsysteme wieder aufgebaut werden, mit dem Fokus auf Selbstversorgung, einheimische Pflanzen und die Ausbildung der jüngeren Generation.

Die Tausend Gärten machen nachhaltige Landwirtschaft greifbar. Sie passen sich feinfühlig dem jeweiligen (ökologischen, sozioökonomischen und kulturellen) Kontext an und sind leicht reproduzierbar. Das Projekt umfasst Gärten in Schulen, Gemeinschaften und Familien.

Ein guter Garten garantiert frische, echte Lebensmittel, unterstützt lokale Produkte, erhält traditionelle Rezepte und erzeugt qualitativ hochwertige Lebensmittel. Ein sauberer Garten respektiert die Umwelt, nutzt Boden und Wasser auf nachhaltige Weise und fördert die biologische Vielfalt. Ein fairer Garten ist ein Gemeinschaftserlebnis. Er bringt verschiedene Generationen und soziale Gruppen zusammen und unterstützt die Ernährungssouveränität – das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

Schreiben Sie uns an: ortiafrica@terramadre.org



Photo © Paola Viesi

“Alle haben ein Recht auf Nahrung, aber noch mehr müssen alle es erzeugen können und dürfen”

BIOLOGISCHE VIELFALT

“Der Kampf für die biologische Vielfalt
ist nicht irgendein Kampf.
Es ist der Kampf für das Leben unseres Planeten“

STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT



Die biologische Vielfalt ist kein abstraktes Konzept. Sie geht uns alle an, und ist unsere Lebensgrundlage – der Gemeinschaften, der Natur und des Planeten.

Die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** wurde 2003 mit Unterstützung der Region Toskana gegründet. Sie ist Teil von Slow Food, ist aber satzungsmäßig, wirtschaftlich und in ihrer Verwaltung unabhängig. Die Stiftung finanziert Projekte wie die Arche des Geschmacks, die Presidi und die Märkte der Erde.

Im Allgemeinen setzt sich die Stiftung für die Slow Food Projekte zum Schutz der landwirtschaftlichen biologischen Vielfalt und der kulinarischen Traditionen ein. Besondere Bedeutung erhält dies in den Ländern des globalen Südens, wo manchmal nicht nur die Verbesserung der Lebensqualität, sondern das schlichte Überleben von Menschen, Gemeinschaften und Kulturen entscheidend ist. Konkret fördert die Stiftung ein nachhaltiges landwirtschaftliches Modell, das die Umwelt, das Tierwohl und die

kulturelle Identität achtet und dabei jede lokale Gemeinschaft in ihrem Recht bestärkt, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

Die gemeinnützige Stiftung finanziert sich durch Spenden von Mitgliedern, Lebensmittelunternehmen, Privatunternehmen anderer Branchen und durch Spenden aller, die Slow Food Projekte zur biologischen Vielfalt von Lebensmitteln unterstützen wollen.





Photo © Ivo Danchev

ARCHE DES GESCHMACKS



Die **Arche des Geschmacks** reist um die Welt und sammelt handwerkliche Qualitätserzeugnisse aus den Kulturen, Traditionen und der Geschichte der Welt: Ein einzigartiges einzigartiges Erbe von Früchten, Gemüse, Nutztierassen, Käse, Backwaren, Süßigkeiten und Wurstwaren...

Die Arche wurde ins Leben gerufen, um die Existenz dieser Produkte aufzuzeigen und auf die Gefahr ihres Verschwindens innerhalb weniger Generationen hinzuweisen. Das Projekt will jedermann dazu anregen, zum Schutz dieser Erzeugnisse aktiv zu werden. Manchmal

bedeutet dies, sie zu kaufen und zu essen; Manchmal, ihre Geschichte und die der Erzeuger bekannt zu machen. In anderen Fällen, zum Beispiel von gefährdeten wilden Arten, heißt es, weniger oder nichts davon zu essen, um ihren Erhalt und ihre Vermehrung zu ermöglichen.

AUFNAHMEKRITERIEN

- Vorschläge für Archekandidaten müssen Lebensmittel sein. Dazu gehören: Nutztierassen und Kulturpflanzen (Sorten, Ökotypen, einheimische Rassen und Bestände), wilde Arten (sofern an Ernte- und Verarbeitungsmethoden und traditionelle Nutzung gebunden) und verarbeitete Erzeugnisse.
- Die Produkte müssen einen charakteristischen Geschmack haben. „Geschmacksqualität“ ist hierbei im Kontext lokaler Traditionen und Nutzweisen zu verstehen.
- Die Produkte müssen an ein bestimmtes Gebiet, an lokale Traditionen und an das Gedächtnis und die Identität einer Gruppe gebunden sein.
- Die Produkte müssen in begrenzten Mengen erzeugt werden.
- Die Produkte müssen in ihrer Existenz bedroht sein.

Seit ihrer Entstehung hat die Arche über 1.200 Produkte in 60 Ländern an Bord genommen. Aber wir wollen noch viele mehr sammeln... Helfen Sie uns dabei, weitere **Passagiere zu finden und zu katalogisieren!**



Presidi sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu erhalten. Von Slow Food im Jahre 2000 ins Leben gerufen, sind sie der operative Teil der Arche des Geschmacks. Presidi-Projekte sind in einem bestimmten Gebiet angesiedelt. Die Strategien variieren je nach Projekt und Produkt, aber unabhängig davon, ob ein einziger Kleinerzeuger oder Tausende dazu gehören, haben sie die gleichen Ziele:

- Produktionstechniken verfestigen
- verbindliche Produktionsstandards einführen
- den besagten Produkten eine tragfähige Zukunft garantieren
- für die nach alter Handwerkskunst hergestellten Produkte werben

PRESIDI

“Slow Food schützt die biologische Vielfalt, um den Raubbau an der Natur zu bremsen, damit alle Gemeinschaften gemäß ihrer eigenen Kultur gut leben können und damit den Generationen von morgen eine reichere Welt überlassen wird“

Über 200 Presidi wachen in Italien über eine große Bandbreite von Produkten: vom traditionellen Bitto, einem Käse mit einer langen Tradition, die tief in den Bergen seines Herkunftsgebiets verwurzelt ist, zur Erbse aus Civita di Cascia, einer kleinen traditionellen Hülsenfrucht aus Umbrien; von der Tomate von Torre Canne, deren Zweige mit

hausgesponnenem Baumwollgarn verflochten sind, zur grauen Alpenkuh, einer der ältesten Alpenbewohner. Die Presidi schließen mehr als 1.600 handwerkliche Erzeuger mit ein: Fischer, Metzger, Schäfer, Käser, Bäcker und Konditoren.

Mehr als 150 internationale Presidi sind hinzugekommen, so dass sich Slow Food

nun für die biologische Vielfalt in fast 60 Ländern engagiert. Beispiele reichen von der Kamelmilch der Karrayu-Hirten in Äthiopien zum schwarzen Rimbàs-Pfeffer, vom Fisch der chilenischen Robinson-Crusoe-Insel zu US-amerikanischem Rohmilchkäse... Die Sateré-Maté tief im Regenwald des Amazonas, die bretonischen Austernfischer, die Pasta-

Katta-Erzeuger aus Mali, die nomadischen Hirten und Züchter des Karakulschafs in Bulgarien – Kleinerzeuger in aller Welt stehen den gleichen Herausforderungen und Problemen gegenüber. Die Slow Food Presidi ermöglichen es ihnen, gute, saubere und faire Lebensmittel auf gute, saubere und faire Weise zu produzieren.



MÄRKTE DER ERDE

Das Netzwerk der **Märkte der Erde** ist ein internationales Netzwerk von Märkten, auf denen Kleinerzeuger ihre handwerklich hergestellten, regionalen Lebensmittel verkaufen können.

Auf den Märkten der Erde verkaufen Erzeuger Produkte, die:

- saisonal und regional sind
- mit den Kriterien gut, sauber und fair übereinstimmen
- zu vernünftigen und transparenten Preisen angeboten werden.

Die sehr gute Vernetzung der Märkte der Erde ermöglicht den regionalen Erzeugern und Ko-Produzenten den Austausch von Informationen und Erfahrungen.

Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt die Einrichtung von Märkten der Erde in den Ländern des globalen Südens und bietet Training und technische Hilfestellung für die Verwaltung der Märkte für Slow Food

Büros vor Ort. Derzeit gibt es Märkte der Erde in Bulgarien, Israel, Italien, Libanon, Österreich, Puerto Rico, der Türkei und den USA.

Um zu spenden, mehr über die Stiftung für biologische Vielfalt zu erfahren und die gesamte Produktliste der Arche des Geschmacks und der Presidi zu lesen, besuchen Sie uns auf

www.slowfoodfoundation.com.



*"Bildung bei Slow Food ist ein Genuss,
ein Anlass zum spielerischen, geselligen Beisammensein,
bei dem man sich wohl und unbeschwert fühlt!"*

Erziehung und Bildung der jüngeren Generationen können heute nicht mehr allein von den Institutionen übernommen werden. Ein breites Bildungsangebot ist notwendig, in das synergetisch auch andere regional aktive Handlungsträger einbezogen werden.

Bildung ist eine individuelle und kollektive Verantwortung, die von Schule und Politik, von Vereinen, Kooperativen, in Kulturzentren, in den Familien und allen anderen möglichen Kontexten übernommen und ausgeübt werden sollte. Jeder hat ein Recht auf Bildung und sollte Zugang dazu haben.

Es ist wichtig, die Rolle der Gemeinschaft als Vermittler von material- und sozialkulturellem Wissen, wozu auch die Esskultur gehört, anzuerkennen und zu festigen.

Lebensmittel bieten einen idealen Ansatzpunkt für eine vielschichtige und kreative Bildung, in der Interdependenzen, Umwelt und Gemeingut aufgewertet werden.

Slow Food vertritt die Ansicht, dass Bildung ein Recht für alle sein muss, ohne Differenzierung auf Grund von Geschlecht, Sprache, Volkszugehörigkeit oder Religion. Bildung muss an verschiedenen Orten und in jedem Alter zugänglich sein, damit wir nicht auf die nächste Generation verschieben, was wir heute schon verbessern können. Nur mit einer (aus-)gebildeten, kritischen und motivierten Bevölkerung können Länder ihr Bestes geben.

GESCHMACKSBILDUNG

AKTIVITÄTEN DER CONVIVIEN

In Kursen und auf Bauernhof- und Marktbesuchen verfeinern Mitglieder der Convivien ihre sensorischen Fähigkeiten, lernen mehr über Essen und prägen ihren Sinn für Lebensmittel aus. Durch die Zusammenarbeit mit Schulen und regionalen Produzenten sowie durch die Organisation von Gesprächen mit Autoren

und Experten bieten die Convivien einer breiten Öffentlichkeit Geschmacksbildung und vermitteln ein Bewusstsein für aktuelle Themen rund ums Essen. In Italien organisieren sie ein Programm mit dem Titel Master of Food, das verschiedene kulinarische Themenbereiche abdeckt. Dieses Projekt wurde auch erfolgreich in Japan gestartet.

GESCHMACKSERLEBNISSE

Ein Leitmotiv aller internationalen und regionalen Veranstaltungen von Slow Food sind seit 1994 die einstündigen Geschmackserlebnisse, von Erzeugern und Fachleuten geführte Verkostungen. Der enorme Erfolg der Workshops zeigt den tiefen Wunsch den tiefen Wunsch vieler Menschen, Lebensmittel und das dazugehörige Hintergrundwissen auf angenehme Art und Weise aus erster Hand zu erfahren.

"Bildung bei Slow Food ist learning by doing, denn die direkte Erfahrung fördert und verstärkt den Lernprozess"



Seit Slow Food Italien im Schuljahr 1998/1999 vom italienischen Bildungsministerium als Bildungsträger auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Sinnesschulung anerkannt wurde, bietet der Verein in Schulen auf allen Ebenen Ausbildungs- und Auffrischkurse für Lehrer an. Rund 11.350 Lehrer haben seit 1998 an den Slow Food Kursen teilgenommen und ihr Wissen an Tausende Schüler und Eltern in Geschmacksbildungsprogrammen weitergegeben. Als Kursbuch dient eine Anleitung mit dem Titel „Dire, fare, gustare“ (Sagen, machen, schmecken). Slow Food Italien führt derzeit eine Studie zur Essensqualität in Schulmensen in Italien durch und schreibt an einem Manifest für eine gute, saubere und faire Schulverpflegung. Zudem arbeitet es mit dem regionalen Bildungsministerium im Piemont und der Universität der Gastronomischen Wissenschaften daran, das Essensangebot an Universitäten zu verbessern.

Auf dem Fünften Internationalen Slow Food Kongress im November 2007 in Puebla, Mexiko, wurde eine Veröffentlichung zur Sinnesschulung vorgestellt. Sie heißt „In what sense?“.

„Bildung bei Slow Food setzt sich mit Themen in ihrer ganzen Komplexität auseinander und fördert Beziehungen zwischen verschiedenen Fachgebieten und Sphären“

Seit dem Salone del Gusto 2010 sind ebenfalls das [Slow Food Positionspapier zur Bildung](#) und das [Handbuch der guten Praktiken](#), das auf dem Positionspapier aufbaut, erschienen. Diese Veröffentlichungen führen die Prinzipien des Vereins aus und beschreiben eine Methodologie und praktische Beispiele für ihre Umsetzung.



SCHULGÄRTEN

Im Jahr 2001 startete Slow Food USA das erste nationale Projekt zur Förderung von Schulgärten. Die Mitglieder legten Gemüseärten auf dem Gelände von Schulen an, damit die Kinder eigene Lebensmittel anbauen, ihr Geschick als Gärtner entwickeln und die Sinne schulen konnten. Um das Projekt landesweit zu etablieren wurde ein Pädagogischer Ausschuss eingerichtet, und innerhalb von zwei Jahren entstanden in den USA 30 weitere Schulgärten. Seitdem wurde das Projekt mit dem Titel "Vom Garten auf den Tisch" um Kochprogramme nach Schulschluss und Exkursionen auf Bauernhöfe erweitert.

2003 befand der Internationale Slow Food Kongress, dass jedes Convivium auf der Welt sich um den Aufbau von Schulgartenprojekten bemühen sollte. Slow Food Italien beschloss 2006 auf dem nationalen Kongress in San Remo, 100 Gärten in Italien anzulegen.

Die Convivien-Schulgärten folgen den drei wesentlichen Grundsätzen von gut, sauber und fair. Sie sind **gut**, weil sie von Workshops begleitet werden, die Kinder und Eltern zur Wahrnehmung der sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln befähigen. Daraus erwächst ganz selbstverständlich die Forderung nach qualitativ hochwertiger Schulverpflegung. Sie sind **sauber**, weil junge Leute lernen, ökologische und biodynamische Anbaumethoden einzusetzen und Saatgut

regionaler Obst- und Gemüsesorten zu verwenden, und weil sie erfahren, wie sie Lebensmittelmeilen reduzieren können, indem sie regionales Essen vorziehen. Sie sind **fair**, weil sie die Wissensweitergabe an die nächste Generation fördern, die gesellschaftliche Rolle von Älteren und Freiwilligen aufwerten und zu Partnerschaften mit ähnlichen Projekten in Ländern des globalen Südens führen.

Inzwischen gibt es circa 300 Convivien-Schulgärten in Italien und viele weitere weltweit.

"Slow Food Bildung ist ein persönlicher Lernpfad mit Erkenntnis-, Erfahrungs- und Gefühlsaspekten"



Slow Food Convivien arbeiten mit Schulen auf der ganzen Welt zusammen, um Kinder an die Geschmacksbildung heranzuführen.

OSTEUROPA, KAUKASUS, ZENTRALASIEN

Mit seinem innovativen Bildungsansatz hat Slow Food 2008 einen Lehrpfad als wirksames Instrument zur Sinnesschulung konzipiert. Er besteht aus dem Handbuch *In what sense?*, dem Führer *Zu den Wurzeln des Geschmacks*, einem Video mit interaktiver Erläuterung der Sinneswahrnehmung und grafischem Material, um Lehreinheiten zu organisieren. In vielen Fällen ist dieses Material zum Lehrstoff geworden. Zum Beispiel umfassen die Lehrpläne vieler Grund- und Mittelschulen im Gebiet der ehemaligen Sowjetunion auch Unterricht in Hauswirtschaft, für den die Klassen geteilt werden: Die Mädchen beschäftigen sich mit Handarbeit und Kochen, die Jungen mit Werken. Der Kurs zur Sinnesschulung wird oft anstelle dieser Stunden in den Lehrplan eingebaut, oder er ersetzt sie als außerschulische Initiative. Um einen Kurs zu organisieren, ist es wichtig, dass Lehrer, Schulverwaltung, Eltern, Kantinenköche und Erzeuger des Terra Madre Netzwerks zusammenarbeiten. Und je mehr Möglichkeiten die Schule bietet (z.B. wenn es einen Schulgarten oder Kochunterricht gibt), desto mehr Erfolg hat der Kurs. Normalerweise umfasst er auch Unterricht im Gemüseanbau, den die Schüler positiv und begeistert aufnehmen: Die Perspektive, Obst und Gemüse zuzubereiten, das sie mit eigenen Händen angebaut haben, macht die Arbeit im Garten attraktiver.

USA

Auf ersten Blick schien die Einrichtung von mehreren Gärten auf dem Grundstück der Lowry Elementary School in Denver, Colorado, ein unmögliches Unterfangen. Die neue, in 2002 eingeweihte Schule war Wind und Sonne ausgesetzt. Als die Mütter Lisa Emerson und Kathleen Maley dem Convivium Denver den Standort des ersten Schulgartens zeigten, war dieser ein Fleckchen in einem Winkel nah am desolaten Eingang zur Schule. Abgesehen von diesen praktischen Hindernissen gehört Lowry zu einem Neubaugebiet, dessen Bewohner sehr unterschiedliche Einkommen und ethnische Herkunft haben. In der Umgebung gibt es Einfamilienhäuser, Wohnsiedlungen und zwei Übergangs-Wohnkomplexe, die von den öffentlichen Behörden finanziert und von der Colorado Coalition for the Homeless geführt werden. Unter den Schülern haben rund 39% Anspruch auf kostenloses oder ermäßigtes Kantinenessen, das von den Bundesbehörden finanziert wird und als deutlicher Armutsindikator zu interpretieren ist. Sieben Jahre nach dem Start des Projekts hat die Schule vier Gärten: den üppigen Victory Garden, den Lowry Garden, Circle Garden und den originellen Serenity Garden. Dies ist dem Weitblick von Lisa Emerson und der Unterstützung von Eltern und Lehrern, von Slow Food Denver, von Denver Urban Gardens und den Gemeindemitgliedern zu verdanken.

VENEZUELA

Viele Produkte, die Mütter als Pausensnack für ihre Kinder kaufen, werden wegen Werbung und Marketing oder der knallbunten Verpackungen ausgewählt, auf denen deklariert wird, dass sie die nötigen Nährstoffe für Wachstum und Entwicklung enthalten. Aber in vielen Fällen zeigt sich, dass die Produkte tatsächlich fett-, zucker- und salzreich sind, mit geringer Proteinqualität. . . Doch auch wenn ein Kind keine guten Ernährungsgewohnheiten hat, können durch Pausensnacks gesunde und

wohlschmeckende Lebensmittel in die Ernährung eingeführt werden.

In diesem Bewusstsein hat das Convivium Miranda das Projekt „Mejorando la merienda escolar“ (Verbesserung der Schulverpflegung) mit Hilfe der NGO Edepa eingeführt, die darüber informieren will, wie wichtig gute, saubere und faire Lebensmittel sind und welchen Wert sie von der Produktion bis zum Verbrauch haben. Das vermittelte Wissen wird dann im Familienkreis verbreitet und verstärkt so die positive Wirkung.



Die **Universität der Gastronomischen Wissenschaften** (UNISG) nahm ihren Lehrbetrieb 2004 auf, gefördert vom internationalen Slow Food Verein und den Regionen Piemont und Emilia-Romagna. Die private, staatlich anerkannte Einrichtung ist die erste Universität ihrer Art, welche dem Gebiet der Lebensmittelstudien Seriosität verleiht und eine neue Definition von Gastronomie ermöglicht.

Der Campus der Universität befindet sich in Pollenzo, außerhalb von Bra im Piemont. Das dreijährige Grundstudium in Gastronomischen Wissenschaften bietet ein einzigartiges Lehrmodell, innovativ in Inhalt wie Lernmethoden. Der zweijährige Aufbaustudiengang in Management und Kommunikation für Gastronomie und Tourismus wurde für die Ausbildung von Unternehmern im Agrar- und Lebensmittelbereich

konzipiert, mit Schwerpunkt auf volks- und betriebswirtschaftlichen Themen. Des Weiteren werden in 2014 vier Master-Programme in Ernährungskultur und –kommunikation angeboten, jedes ein in sich geschlossenes, vollständiges Programm mit eigenem thematischen Schwerpunkt. Seit 2013 gibt es außerdem die ersten Kurse der Gehobenen Lehre, die sich an im Lebensmittelsektor besonders gefragte Fachleute richten.



UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN

„Starte in die Zukunft des Essens: Werde ein neuer Gastronom!“

Das innovative multidisziplinäre Modell der Universität verbindet geistes – und naturwissenschaftliche Kurse mit Sinnesschulung und Praxiserfahrung auf Reisen in alle Welt, und einen Einblick in traditionell-handwerkliche aber auch industrielle Herstellungsmethoden von Lebensmitteln. Ziel ist es, ein neues Verständnis von Gastronomie und ein neues Berufsbild zu schaffen: Den Gastronomen, der in der Lage ist, den Essensvorgang an sich mit der Produktion von Lebensmitteln und allen Zwischenschritten zu verknüpfen.

Nach dem Studium stehen den Absolventen vielfältige Berufsfelder offen. Marketing und Werbung für Lebensmittelfirmen, Tourismus und Kulturmanagement, Lebensmittelproduktion und -vertrieb, Publizistik und Consulting, Konsumentenschulungen und fachbezogene Bildungstätigkeit – auf unterschiedlichste Arten können UNISG-Gastronomen etwas bewegen.

Bis heute haben über 1300 Studenten aus 67 Ländern die Universität der Gastronomischen Wissenschaften besucht. Um weitere Informationen über die Universität der Gastronomischen Wissenschaften zu erhalten, wenden Sie sich an comunicazione@unisg.it oder besuchen Sie www.unisg.it.



„Bildung bei Slow Food stärkt das Bewusstsein für sich selbst, die eigene Rolle und das eigene Handeln“

Ein zentrales Anliegen von Slow Food ist, qualitativ hochwertiges Essen im Alltag zu fördern, das sich positiv auf Lebensstil und Gesundheit des Einzelnen auswirkt. Dieses Ziel wird mit einer Bandbreite von Initiativen und Projekten verfolgt.

Zum Beispiel wurde ein flexibler Ratgeber entwickelt, der wertvolle Tipps zum täglichen Einkauf bietet.

Zur gleichen Zeit wurden in Italien weitere Ratgeber zu den Themen Lebensmittelverschwendung, Klimawandel, Fleischverzehr und Fisch und Aquakultur verfasst.

ESSEN IM ALLTAG

Die Einführung von gutem, sauberen und fairem Essen in Krankenhäusern ist Ziel eines Projekts, das nach Terra Madre 2006 entwickelt wurde und nun in zwei Krankenhäusern existiert, in Norditalien (San Giovanni in Turin) und in Deutschland (Alice-Hospital in Darmstadt).

Viele von Slow Food entwickelte Projekte haben als wichtigen Bestandteil die Anleitung zum bewussten Konsumverhalten. Im Rahmen des Projektes [4Cities4Dev](#)

Zum Anlass der Rio+20 UN-Konferenz über nachhaltige Entwicklung wurde in Brasilien, mit Hilfe der Slow Food Mitglieder vor Ort, eine bilinguale Portugiesisch-Englische Veröffentlichung mit dem Titel *Rio de Janeiro – 100 Dicas/100 Slow Food Tips* herausgegeben. Sie stellt Cafés, Restaurants, Bars und Märkte vor, die nach der Philosophie gut, sauber und fair arbeiten. Der Führer beinhaltet auch Informationen zu wichtigen sozialen Projekten und wurde während der Konferenz gratis verteilt.

Diese kleinen Mosaiksteinchen illustrieren, welche Auswirkungen unser tägliches Verhalten auf die Umwelt und die ländlichen Gemeinschaften hat.

VERANSTALTUNGEN

Slow Food und die Convivien organisieren **Veranstaltungen**, um Erzeuger zu würdigen und zu unterstützen, die ausgezeichnete Lebensmittel auf umweltfreundliche Weise anbauen. Auf diese Weise stärken sie das Verhältnis von Produzenten und ihren „Ko-Produzenten“, den Verbrauchern.

SALONE DEL GUSTO UND TERRA MADRE



DIE VERANSTALTUNG IN ZAHLEN (2012)

- 220.000 Besucher
- Ca. 1.000 Erzeuger aus 100 Ländern
- Mehr als 350 Presidi aus 50 Ländern
- 16.000 Teilnehmer an 56 Konferenzen
- 8.000 Studenten und 3.000 Kinder, die an Bildungsaktivitäten teilnahmen
- Ein 400m² Garten, der die biologische Vielfalt der afrikanischen Gärten illustrierte
- 650 Delegierte aus 95 Ländern beim Sechsten Internationalen Slow Food Kongress

Der Salone del Gusto wird seit 1996 alle zwei Jahre von Slow Food, der Region Piemont und der Stadt Turin im Turiner Messezentrum Lingotto durchgeführt. Vom 25. –29. Oktober 2012 fand er zum neunten Mal statt.

In der Vergangenheit wurden der **Salone del Gusto** und die **Veranstaltung Terra Madre** gleichzeitig, aber separat abgehalten. Im Jahr 2008 taten sie sich zusammen und wandten sich gemeinsam den folgenden Themen zu: regionale Wirtschaft, eine vernünftige Globalisierung durch Unterstützung der Aktivitäten von Lebensmittelgemeinschaften, ein neuer Qualitätsbegriff in der Gastronomie, gutes Essen, das auch die Umwelt respektiert, ethisches Design, Verminderung der ökologischen Belastung nicht nur beim Ausstellungsthema, dem Essen per se, sondern auch beim Ausstellungsort, dem Messekomplex.

In 2012 verschmolzen der **Salone del Gusto** und **Terra Madre** zum ersten Mal zu einem einzigen Event, das ganz der Öffentlichkeit zugänglich war. Das neue Format will die Veranstaltung zum weltweit wichtigsten Event im Lebensmittelbereich machen, das Genuss mit Verantwortung und Respekt für die Erzeuger und die Umwelt verbindet.

„Salone del Gusto und Terra Madre 2012 war ein entscheidendes Ereignis für die Tausenden von Teilnehmern, die nach Turin kamen, um über die Zukunft des Essens zu diskutieren“, so Slow Food Präsident Carlo Petrini. „Unser tägliches Verhalten und das Essen auf unseren Tellern bestimmen unsere ökologische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Zukunft. Daher ist es umso wichtiger, dass wir in Turin eine gemeinsame Stimme erheben und aktiv an der Lösung der Probleme arbeiten, die den Planeten und die globale Gemeinschaft betreffen.“



CHEESE



Photo @ Kunal Chandra

Cheese, die Messe, die sich "den Formen der Milch" widmet (neben Käse auch Butter, Milch und Joghurt), ist eines der größten Slow Food Events. Seit der Auftaktveranstaltung 1997 findet es alle zwei Jahre im September in Bra in Italien statt, einem Zentrum der Käsereifung und für den Verkauf von Käse. Die Veranstaltung ist inzwischen so beliebt, dass im Verlauf der Tage über 100.000 Besucher – ungefähr das Dreifache der gesamten Einwohnerzahl – nach Bra strömen. Cheese ist eine Chance, die öffentliche Aufmerksamkeit auf wichtige Themen wie die juristischen Auseinandersetzungen der Rohmilchkäser oder die aussterbende Tradition der Wandertierhaltung zu lenken – und natürlich auf Hunderte von Käsesorten aus aller Welt.

cheese.slowfood.it/en

Slow fish

SLOW FISH



Slow Fish, die Messe für nachhaltigen Fischfang und guten, sauberen und fairen Fisch, wurde erstmals 2004 in der italienischen Hafenstadt Genua veranstaltet. Bei diesem Event kommen Lebensmittelgemeinschaften zusammen, die sich dem Fischfang widmen. Sie beraten über die Krise der Meere und anderer Wasserstraßen und überlegen, wie ein verantwortungsvoller Konsum von Fisch und Meeresfrüchten künftig aussehen kann. Besucher können an Konferenzen und Geschmackserlebnissen teilnehmen, auf dem Fischmarkt verkosten und einkaufen sowie bei zahlreichen Aktionen rund um die Themen Fisch und Fischerei mitmachen.

slowfish.slowfood.it/en



DIE SLOW FOOD CONVIVIEN ORGANISIEREN – OFT MIT UNTERSTÜTZUNG DER NATIONALEN BÜROS – HUNDERTE VON NATIONALEN UND REGIONALEN VERANSTALTUNGEN. BEISPIELE SIND

Markt des Guten Geschmacks

Die Slow Food Messe

10.-13. April 2014, Stuttgart, Deutschland

Die Frühjahrsmesse von Slow Food Deutschland bringt jeden April für vier Tage handwerkliche Erzeuger und Händler in Stuttgart zusammen und bietet daneben Podiumsdiskussionen, die Kochwerkstatt, Geschmackserlebnisse und Abendessen.
www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks

AsiO Gusto

1.-6. Oktober 2013, Namyangju City, Republik Korea

Die AsiO Gusto, die in 2013 zum ersten Mal stattfindet, präsentiert gute, saubere und faire Lebensmittelherzeugung in Asien und Ozeanien. Sie wird organisiert vom Slow Food Cultural Centre of South Korea, der Stadt Namyangju und Slow Food International.
www.asiogusto.org

Slow Food Istanbul

17.-20. Oktober (geplant), Istanbul, Türkei

Slow Food Fikir Sahibi Damaklar ist Gastgeber bei diesem Festival, das sich in seine Kampagne zum Erhalt des Lufers-Fisches einfügt, und damit in die weitere Kampagne für nachhaltige Fischerei im Bosphorus und dem Marmara-Meer. In 2013 werden Gemeinschaften und Gäste aus dem ganzen Mittelmeerbereich und dem Schwarzen Meer teilnehmen.
www.fikirsahibidamaklar.org

Slow Food Balkan

bei der Interfood & Drink Fair 2013

6.-9. November (geplant), Sofia, Bulgarien

Slow Food in Bulgarien richtet einen Bereich dieser großen Messe aus. Es werden Slow Food Erzeuger aus der ganzen Balkanregion zur Teilnahme eingeladen und eine Reihe von Veranstaltungen und Konferenzen in Zusammenarbeit mit dem Balkan Observatory gehalten.
www.facebook.com/SlowFoodBulgaria

Slow Food Market

8.-10. November 2013, Zürich, Schweiz

Ein guter, sauberer und fairer Markt, der mehr als 150 handwerkliche Erzeuger und Slow Food Presidi aus der ganzen Schweiz einbezieht. Es gibt Geschmackserlebnisse, Aktivitäten für Kinder und eine Vinothek.
www.slowfoodmarket.ch

SlowFisch

8.-10. November 2013, Bremen, Deutschland

Die Herbstmesse von Slow Food Deutschland hat das Thema der nachhaltigen Fischerei. Neben gutem, sauberem und fairem Fisch aus Nordeuropa findet man auf dem Markt Erzeuger, die passende Gewürze und Lebensmittel bieten, sowie Brauereien und Winzer.
www.slowfisch-bremen.de



Photo © Bigi Morle

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT



Slow Food vermittelt seine Philosophie auf der internationalen Webseite www.slowfood.com und in einer Reihe von gedruckten Publikationen für verschiedene Leserschaften, darunter der Slow Food Almanach. Der Verein ist auch in den sozialen Medien bei **Facebook**, **Twitter** und **YouTube** zu finden.

SLOWFOOD.COM UND DIE SOZIALEN MEDIEN

Seit 2001 ist www.slowfood.com die "virtuelle" Stimme der internationalen Slow Food Bewegung. Auf der Seite lässt sich verfolgen, wie sich die Aktivitäten der Bewegung entwickeln. Die Slow Stories erzählen von Events und Projekten auf der ganzen Welt. Slow Talk bietet Kolumnen und Stellungnahmen und Food for Thought Artikel zu einer breiten Themenauswahl. Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt (www.slowfoodfoundation.org) und Terra Madre (www.terramadre.org) haben eigene Webseiten. Die Artikel der Webseite werden auch täglich über die Facebook-Seite und Twitter weitergeteilt.

SLOW FOOD ALMANACH

Seit 2008 gibt Slow Food International einen Almanach heraus, eine farbenfrohe, informative jährliche Zusammenfassung der Veranstaltungen, Ideen und Initiativen von Slow Food, mit Beiträgen aus der ganzen Welt.

INTERNATIONALE KOMMUNIKATION

Der lokale Charakter von Slow Food kommt in den nationalen Magazinen und Newsletters zum Ausdruck, die in Ländern mit einem besonders lebendigen Slow Food Netzwerk eine direkte Verbindung zwischen den Convivien herstellt. Nationale Magazine werden derzeit für Slow Food Mitglieder in Deutschland, Italien, den Niederlanden und der Schweiz herausgegeben. In den USA, Großbritannien, Frankreich und Irland erhalten die Mitglieder regelmäßige elektronische Newsletters. Alle Mitglieder sind herzlich

eingeladen, sich mit Geschichten zu regionalen Lebensmitteln, Presidi-Projekte, Bildungsinitiativen, Convivienveranstaltungen und andere „Slow“-Events und Kampagnen zu beteiligen. Slow Food International versendet monatlich den Slow Food & Terra Madre Newsletter, der über Slow Food Aktivitäten weltweit berichtet, über internationale Kampagnen, Veranstaltungen und neue Projekte. Der Newsletter kann von allen Mitgliedern von Slow Food und dem Terra Madre Netzwerk bezogen werden. Auf der Webseite www.slowfood.com kann man sich mit seiner E-Mail-Adresse anmelden und die bevorzugte Sprache auswählen.

VIDEO

In den letzten Jahren hat Slow Food verschiedene Videos und Filme von seinen Projekten und Arbeitsbereichen produziert. Im Rahmen des Projektes **4Cities4Dev** sind zum Beispiel drei Filme über die Presidi-Projekte und afrikanischen Lebensmittelgemeinschaften des Projektes gedreht worden. Ein kürzlich erschienenenes und in mehrere Sprachen übersetztes Video zur biologischen Vielfalt stellt prägnant dar, warum dieses Thema uns alle angehen muss. Alle von Slow Food produzierten Filme stehen auf dem **YouTube-Kanal von Slow Food International** bereit. Auch das Slow Food Youth Network nutzt dieses Instrument und hat schon einige inspirierte und kreative Beiträge realisiert. In 2013 premierte auch der Film **Slow Food Story** von Regisseur Stefano Sardo beim Kulinarischen Kino der Berlinale und ist inzwischen in vielen Kinos in Italien gezeigt worden.

SLOW FOOD EDITORE

Schon seit 1986 ist Slow Food an Veröffentlichungen beteiligt und in 1990 wurde das Slow Food Editore Verlagshaus gegründet. Der Verlag gibt mehr als 100 Titel heraus, darunter Lebensmittel- und Weinführer, Tourismusführer, Kochbücher, Essays und Handbücher, die meisten auf Italienisch aber einige auch auf Englisch.



KAMPAGNEN

Die Kampagnen von Slow Food sind mit der wichtigste Bereich der Öffentlichkeitsarbeit des Vereins, weil sie Mitglieder und an unserer Bewegung Interessierte dazu auffordern, zu einer Reihe von Problemen mit dem vorherrschenden Lebensmittelsystem, die uns alle angehen, Position zu beziehen. Die Kampagnen zeigen die Paradoxe und unheilbaren Widersprüche des Systems auf.

STOP LANDGRABBING

Landgrabbing betrifft alle: Es hat verheerende Folgen für die Zukunft der Menschheit, die Rechte der Bauern und den Erhalt der biologischen Vielfalt.

Es verstärkt ein Agrarmodell, das auf Eigentumskonzentration und Intensiv-Monokulturen basiert, das den Boden auslaugt, die Verfügbarkeit natürlicher Ressourcen verringert, die Vielfalt in Landwirtschaft und Lebensmitteln aushöhlt, das traditionelle Wissen auslöscht und die Preise für Lebensmittel von Marktschwankungen und Spekulation abhängig macht.

Außerdem belastet es das Recht der Gemeinschaften auf Selbstbestimmung und

Ernährungssouveränität, beutet schwächere Gruppen aus, nährt die Gefahr sozialer Konflikte, verschlimmert Landflucht und Arbeitslosigkeit. Im Namen des Profits von Wenigen verschärft Landgrabbing Hunger und Unterernährung und beraubt die nächsten Generationen ihrer Zukunft.

2010 hat Slow Food eine globale Kampagne gestartet, um Landgrabbing zu stoppen, und arbeitet mit lokalen Gemeinschaften an Projekten wie den Presidi und Tausend Gärten in Afrika zusammen, um allen Menschen Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln zu garantieren.

www.slowfood.com/landgrabbing



NO GMO

Slow Food ist gegen den Anbau von Kulturen mit genetisch veränderten Organismen (GVO/GMO) zu kommerziellen Zwecken und fordert gentechnikfreie Lebensmittel und Tierfutter.

Mit Gentechnik laufen wir Gefahr, unsere Lebensmittel in patentierte Ware zu verwandeln, die von wenigen internationalen Großkonzernen kontrolliert wird und sowohl die Bauern als auch die Verbraucher ihrer Rechte beraubt. GVO sind wissenschaftlich nicht zuverlässig, wirtschaftlich ineffizient und ökologisch nicht nachhaltig. Außerdem haben sie schwere soziale Auswirkungen, denn sie bedrohen die traditionellen Ernährungskulturen und die Existenz der Kleinbauern. Slow Food fordert die obligatorische Kennzeichnung aller Produkte, die GVO-Zutaten enthalten, einschließlich Milch und Milchprodukte von Tieren, die mit GVO-Futter ernährt wurden. Die Verbraucher sollen bewusst entscheiden können, was sie essen.

2010 hat Slow Food eine globale Kampagne gegen GVO gestartet und sich 2013 der Kampagne Stop the Crop des Vereins Friends of the Earth angeschlossen, um die Einführung neuer genetisch veränderter Kulturen auf europäischer Ebene aufzuhalten.

www.slowfood.com/gmos

SLOW FISH

Fisch ist sozusagen eine etwas... schlüpfrige Sache. Die Fischbestände leben in den Gewässern von Meeren und Ozeanen, sind also unsichtbar und damit schwer zu erforschen. In welchem Zustand befinden sich unsere Meere? Welche Fischarten sind wirklich bedroht? Können wir den Markt beeinflussen? Müssen wir ganz aufhören, Fisch zu essen? Gibt es eine Zukunft für die Kleinfischer?

Slow Food beschäftigt sich seit Jahren mit diesen Themen und sensibilisiert Fischliebhaber über die internationale Messe Slow Fish, die alle zwei Jahre in Genua stattfindet, und über Projekte zur Unterstützung der nachhaltigen, handwerklichen Fischergemeinschaften. Außerdem setzen die Mitglieder unseres Netzwerks in aller Welt zahlreiche lokale Initiativen um.

Die Kampagne Slow Fish erzählt von dem Weg, den unser Verein gegangen ist, und bietet Denkanstöße für alle, die lernen wollen, dem gesunden Menschenverstand, der Neugier und – warum nicht auch – dem Appetit zu folgen, um bewusste, gute und gleichzeitig verantwortliche Entscheidungen zu treffen.

www.slowfood.com/slowfish



DER KÄSE-WIDERSTAND

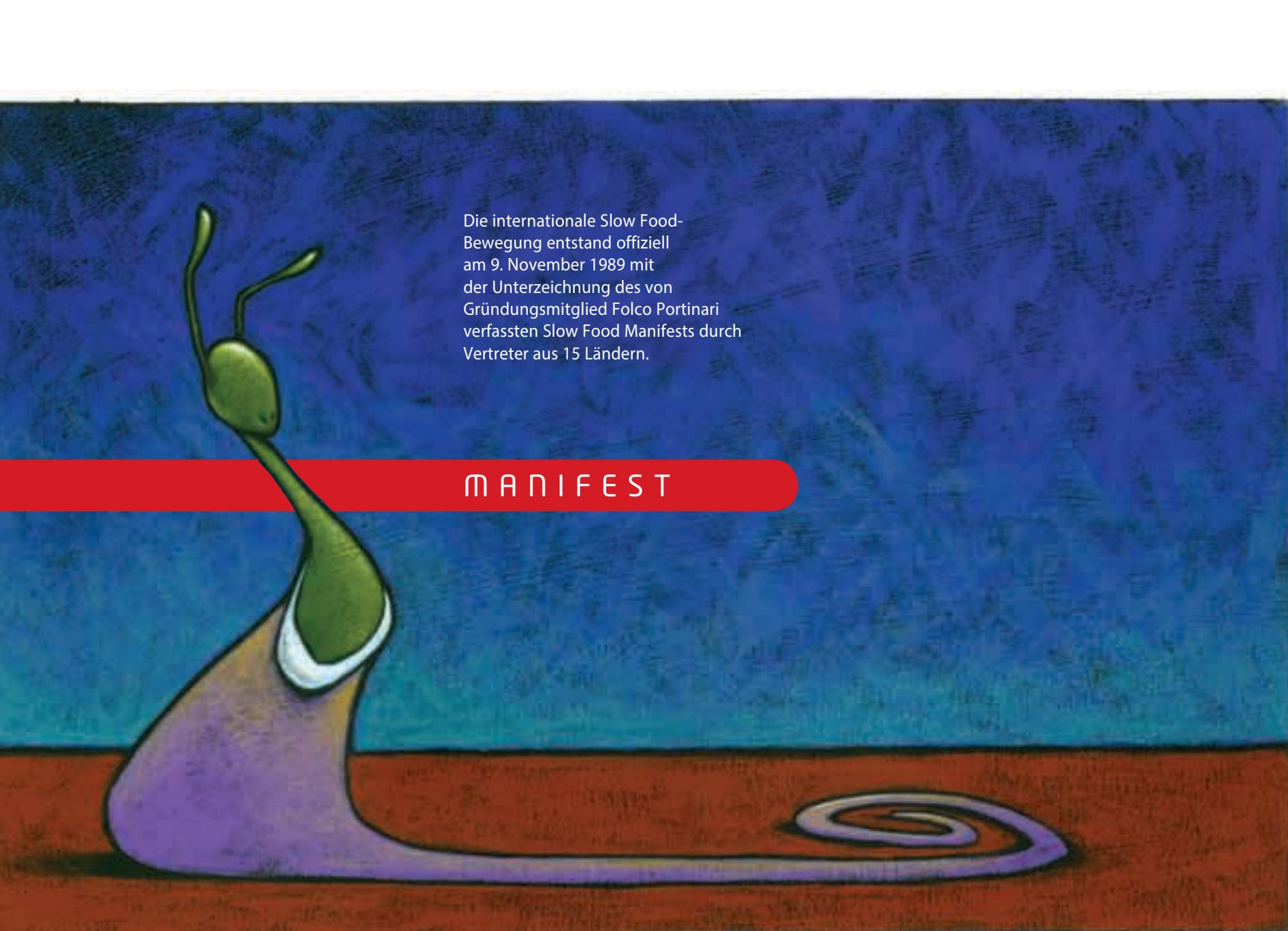
Jedes Jahr verschwinden Käse, Tierrassen, Weiden, Hirten, Berufe und uraltes Wissen. Wir verlieren nicht nur bessere Milch- und Käseprodukte. Auf dem Spiel stehen unsere Ernährungskultur und die Freiheit zu entscheiden, was wir essen.

Slow Food unterstützt diese Themen mit Bildungsangeboten für Kinder und Erwachsene, Widerstand gegen die Standardisierung, und dem Schutz der Kleinerzeuger und der Lebensmittelvielfalt. Der Höhepunkt der Kampagne Käse-Widerstand ist die Cheese, die Käse-Biennale, die die besten Rohmilchkäse der Welt und ihre Käser, Hirten und Affineure feiert, sie uns vorstellt und ihre Geschichten erzählt.

www.slowfood.com/slowcheese

SLOW WORLD

Slow Food bewegt sich zwischen den Polen von Ethik und Genuss, Ökologie und Gastronomie. Der Verein lehnt die Standardisierung von Geschmack ebenso ab wie die unkontrollierte Macht der multinationalen Unternehmen, die industrielle Landwirtschaft und den Wahnsinn der Schnelllebigkeit. Slow Food will die kulturelle Bedeutung von Lebensmitteln wiederherstellen und die Langsamkeit zurück an den Tisch bringen. Zu Slow Food gehört eine Vielzahl verschiedenster Menschen, die ihr Wissen und ihre Erfahrungen austauschen. Jede Mahlzeit, die wir essen, ist das Ergebnis einer Entscheidung – auf dem Feld, auf dem Schiff, im Weinberg, in der Schule.



Die internationale Slow Food-Bewegung entstand offiziell am 9. November 1989 mit der Unterzeichnung des von Gründungsmitglied Folco Portinari verfassten Slow Food Manifests durch Vertreter aus 15 Ländern.

MANIFEST

„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 Geruhsame, Sinnliche, gegen die universelle Bedrohung durch das „Fast-Life“ zu verteidigen – gegen diejenigen, und sie sind noch die schweigende Mehrheit, die die Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit, welches sich in einer geruhamen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert.“

„Wir beginnen sogleich mit dem „Slow Food-Programm“: Zu Tisch! Gegen die Verflachung des „Fast-Food“ setzen wir den Reichtum der Geschmäcker aller regionalen Küchen.“

„Wenn das „Fast Life“ im Namen der Produktivität unser Leben kastriert, Menschen und Umwelt bedroht, so muss die „Slow Food-Bewegung“ die entsprechende Antwort einer neuen Avantgarde sein.“

„In der Entwicklung des Geschmacks hier und jetzt und nicht in seiner Verkümmernung ruht der Keim einer neuen Kultur, der Beginn eines neuen, wirklichen Fortschritts, die weltweite Veränderung der Geschichte, des Bewusstseins und der autonomen Lebensführung.“

„Die „Slow Food-Bewegung“ versucht, die Zukunft der Menschheit mitzugestalten.“

DER SECHSTE INTERNATIONALE KONGRESS: STRATEGISCHE ZIELE

Der Sechste Internationale Kongress von Slow Food fand 2012 gleichzeitig zum Salone del Gusto und Terra Madre in Turin statt.

Noch nie vorher hat der Kongress an einem Ort die ganze Vielfalt der Bewegung zusammengebracht, die in den letzten Jahren exponentiell gewachsen ist, dank des Terra Madre-Netzwerkes, seiner Lebensmittelgemeinschaften und der vielen von Slow Food und der Stiftung für biologische Vielfalt durchgeführten Projekte. Heute ist das Netzwerk tief in Lateinamerika verwurzelt, hat neue Fundamente in Asien gelegt und ist in Afrika stark und kompetent vertreten. In den Kongresstagen konnte man deutlich ein Zugehörigkeitsgefühl zu einer wirklich globalen Gemeinschaft spüren, wo der Wert der Unterschiedlichkeit vielleicht den der Einheitlichkeit von Zweck und geteilten Werten noch übertrifft.

Der Kongress hat die Ziele für die nächsten vier Jahre festgelegt. Wir wollen das Wachstum der Bewegung aufrecht erhalten und mit noch größerer Nachdruck verfolgen, was wir als „Slow Food 2.0“ definiert haben – die „Dreimal 10.000“: **10.000 Projekte in Afrika, 10.000 Passagiere auf der Arche des Geschmacks und 10.000 neue Verknüpfungen im Netzwerk** (Convivien oder Lebensmittelgemeinschaften).

In 2011-2012 haben wir 1.000 Gärten in Afrika gegründet, die sich als ideales Mittel erwiesen haben, die lokalen Gemeinschaften zu engagieren, und einen wechselseitig nutzbringenden Austausch und die Ernährungssicherheit in einigen Gemeinschaften in Schwierigkeiten zu gewährleisten. In den nächsten Jahren wollen wir es zu 10.000 Projekten auf dem Kontinent bringen, mit Gärten, der Zusammenarbeit von Köchen und Presidi und der Einrichtung von Märkten...

Die Projekte der Arche des Geschmacks, die das Fundament für alle unsere Anstrengungen zum Erhalt der biologischen Vielfalt bilden, sollen mit Nachdruck angekurbelt werden. Wir sind auf der ganzen Welt vertreten und so in einer idealen Position, den Katalog aller lokalen Produkte, Nutztierassen und Kulturpflanzen zu erweitern und zu fördern, bis er mindestens 10.000 Produkte führt...

Das dritte Ziele – die Stärkung und Erweiterung unseres internationalen Netzwerkes – wird letztendlich von selbst geschehen: Unseren Projekten gelingt es immer aufs Neue, Gemeinschaften und Personen einzubinden, bis wir 10.000 aktive lokale Gruppen weltweit im Zeichen der Schnecke zählen.

Es sind ehrgeizige Projekte, aber große Träume liegen uns im Blut.



HÄUFIGE GESTELLTE FRAGEN

Warum der Name Slow Food?

Als ironisches Nein zu Fast Food. Slow Food will zu einem Leben ohne Eile einladen, das am Esstisch beginnt.

Warum die Schnecke als Symbol?

Sie wurde gewählt, da sie sich langsam bewegt und sich gelassen ihren Weg durchs Leben frisst. Sie ist außerdem eine kulinarische Spezialität aus der Gegend um die norditalienische Stadt Bra, in der die Slow Food-Bewegung gegründet wurde.

Ist Slow Food das Gleiche wie Bio?

Slow Food stimmt mit den Grundsätzen biologischer Landwirtschaft überein, wie zum Beispiel mit der Förderung umweltschonender Anbaumethoden und dem reduzierten Einsatz von Pestiziden. Allerdings hat eine großflächige biologische Landwirtschaft ähnliche Folgen wie der konventionelle Monokulturanbau, weshalb eine biologische Zertifizierung allein nicht als sicheres Zeichen dafür angesehen werden sollte, dass ein Produkt nachhaltig angebaut wird. Obwohl die meisten der Slow Food Presidi biologischen Anbau betreiben, werden auf

Grund der hohen Zertifizierungskosten nur sehr wenige als solche gekennzeichnet. Als Presidi-Produkt muss ein Produkt mit den Prinzipien der landwirtschaftlichen Nachhaltigkeit übereinstimmen. Slow Food bemüht sich dann sicherzustellen, dass es gut, sauber und fair ist.

Wie steht Slow Food zu gentechnisch veränderten Organismen (GVOs)?

Slow Food ist kein Gegner der Forschung an Universitäten und öffentlichen Einrichtungen, lehnt aber den kommerziellen Anbau von gentechnisch manipulierten Pflanzen ab. Wir sind zwar dazu fähig, ein Gen von einer Sorte zur anderen zu verpflanzen, aber wir sind noch nicht dazu in der Lage, die Folgen abzusehen oder einzudämmen, die zur Bedrohung für die natürliche und landwirtschaftliche biologische Vielfalt werden könnten. Außerdem nimmt der Anbau von Gentechnik-Pflanzen tendenziell den Bauern die Entscheidung, welche Pflanzen sie anbauen sollen, aus der Hand. Wenn Samen eines GVO-Feldes kilometerweit getragen werden und in konventionell oder ökologisch bebauten Feldern zu keimen beginnen,

stecken Landwirte unwillentlich und unwissentlich ihre Arbeit und ihr Kapital in eine Ernte, die sie nicht gepflanzt haben. Slow Food fordert eine korrekte Kennzeichnung aller Produkte, die gentechnisch manipulierte Inhaltsstoffe enthalten, so dass Verbraucher eine informierte Kaufentscheidung treffen können.

Die Amerikaner essen doch aber seit Jahren problemlos gentechnisch veränderte Organismen (GVOs). Heißt das nicht, dass sie sicher sind?

Zwar gibt es GVOs in den USA seit langem, aber bisher gab es für die Verbraucher keine angemessene Lebensmittelkennzeichnung. Es ist praktisch unmöglich zu wissen, wann man GVOs zu sich nimmt – oder welcher Art, wie viele und wie lange. Diese Daten sind aber nötig, um Risiken bewerten zu können.

Wie finanziert sich Slow Food?

Der internationale Verein bezieht den Großteil seiner Mittel aus Mitgliedsbeiträgen. Einnahmen aus dem Salone del Gusto und von anderen internationalen Veranstaltungen sowie Gewinne aus Waren- und Buchverkäufen fließen

ebenfalls der Finanzierung von Slow Food zu. Die sieben nationalen Slow Food Vereine erhalten neben Mitgliedsbeiträgen zusätzlich Gelder aus anderen Quellen wie von Sponsoren und Initiativen. Slow Food Italien, der älteste nationale Verein, verfügt dabei über das etablierteste System im Fundraising. Dazu gehören der kommerzielle Verlag Slow Food Editore und das Unternehmen Slow Food Promozione, das Großveranstaltungen durchführt und zur Philosophie von Slow Food passende Sponsoren wirbt. Gemäß ihrer Satzung investieren Slow Food Editore und Slow Food Promozione ihre Einkünfte wieder in die Slow Food Organisation.

Gibt es bei Slow Food Fundraising-Richtlinien?

Ja. Slow Food hält sich an Richtlinien zur langfristigen Etablierung von Partnerschaften mit Förderern und Sponsoren, die auf gegenseitigem Einverständnis und einer gemeinsamen Idee beruhen. Förderer und Sponsoren dürfen keine Tätigkeit ausüben, die im Gegensatz zur Philosophie von Slow Food stehen. Slow Food entscheidet und handelt stets unabhängig. Die vollständigen Richtlinien zum Fundraising sind unter www.slowfood.com einsehbar.

Wohin geht mein Mitgliedsbeitrag?

Mitgliedsbeiträge werden zwischen den Convivien und den verschiedenen Abteilungen im internationalen Hauptsitz von Slow Food aufgeteilt, um Dienstleistungen für Mitglieder zu erbringen. Auf lokaler Ebene werden sie zur Planung von Convivienaktivitäten verwendet. Wird ein nationaler Verein gegründet, fließen ihm die Beiträge zu. Er wiederum unterstützt Slow Food.

Kann ich das Slow Food-Logo für meine Produkte oder mein Restaurant verwenden?

Nein, das Slow Food-Logo ist ein eingetragenes Markenzeichen und somit durch Markenrechte geschützt. Es darf ausdrücklich nur in Verbindung mit nationalen und internationalen Veranstaltungen von Slow Food, bzw. den nationalen Slow Food-Vereinen oder den Slow Food-Convivien verwendet werden. Die Richtlinien für den Gebrauch des Slow Food-Logos sind unter www.slowfood.com nachzulesen.

**INTERNATIONALER
GESCHÄFTSFÜHRENDER
VORSTAND****Vorsitzender**
Carlo Petrini**Stellvertretende Vorsitzende**
Alice Waters**Internationaler Sekretär**
Paolo Di Croce**Beisitzer**
Roberto Burdese
Katherine Deumling
Ursula Hudson
Joris Lohman
Edward Mukiibi**INTERNATIONALER RAT*****Italien**
Franco Archidiacono
Massimo Bernacchini
Daniele Buttignol
Ludovico Roccatello
Daniela Rubino**Deutschland**
Gisela Bautz
Rupert Ebner
Lotte Heerschop**Schweiz**
Andrea Ries
Josef Helg**Niederlande**
Bea Logtenberg
Hans Van der Molen**Großbritannien**
Caroline Bennett**Spanien**
Alberto López De Ipiña**Österreich**
Philipp Braun**Frankreich**
Mélanie Fauconnier**Türkei**
Defne Koryurek**Schweden**
Gert Andersson**Nordische Länder**
Katrine Klinken**Osteuropa/Kaukasus**
Nataliya Gordetska**Mittel- und Osteuropa**
Jacek Szklarek**Balkan**
Dessislava Dimitrova**USA**
Charity Kenyon
Nazli Parvizi**Joel Smith**
Matt Jones**Kanada**
Sinclair Philip**Nordafrika**
Sara El Sayed**Ostafrika**
John Kariuki Mwangi**Westafrika**
Abdon Manga**Südliches Afrika**
Herschelle Milford**Kenia**
Samuel Karanja Muhunyu**Marokko**
Lhoussaine El Rhaffari**Mexiko und
Zentralamerika**
Alfonso Rocha Robles**Karibik**
Madelaine Vázquez
Gálvez**Andenländer**
Sabrina Chávez**Brasilien**
Georges Schnyder**Südkegel Lateinamerikas**
María Irene Cardoso**Japan**
Masayoshi Ishida**Indien**
Phrang Roy**Fernost**
Helianti Hilman**Südkorea**
Byungsoo Kim**Australien**
Amorelle Dempster**Slow Food Stiftung
für biologische Vielfalt**
Serena Milano**Universität
der Gastronomischen
Wissenschaften**
Piercarlo Grimaldi

* Alle Mitglieder
des Internationalen
Geschäftsführenden Vorstands
sind auch Mitglieder des
Internationalen Rats. Die
Mitglieder des Internationalen
Rats wurden 2012 beim
Sechsten Internationalen
Slow Food Kongress gewählt
und bleiben bis zum Siebten
Kongress 2016 im Amt.

SLOW FOODPiazza XX Settembre, 5
12042 Bra (Cuneo) – Italien
Tel. +39 0172 419 611**ALLGEMEINE INFORMATIONEN:**
international@slowfood.com**MITGLIEDSCHAFTEN UND
ANSPRECHPARTNER FÜR CONVIVIEN:**
servicecentre@slowfood.com
www.slowfood.com**SLOW FOOD USA**
+1 718 260 8000
info@slowfoodusa.org
www.slowfoodusa.org**SLOW FOOD ITALIEN**
+39 0172 419611
info@slowfood.it
www.slowfood.it**SLOW FOOD GROSSBRITANNIEN**
+44 (0) 2070991132
info@slowfood.org.uk
www.slowfood.org.uk**SLOW FOOD NIEDERLANDE**
+31 6 22932002
info@slowfood.nl
www.slowfood.nl**SLOW FOOD DEUTSCHLAND**
+49 (0) 3024625939
info@slowfood.de
www.slowfood.de**SLOW FOOD SCHWEITZ**
+41 439287222
info@slowfood.ch
www.slowfood.ch**SLOW FOOD JAPAN**
+81 (0)22 727 2347
slowfood@tfu-ac.net
www.slowfoodjapan.net

A Feast of FISH

IAN MCANDREW

TAMASIN'S KITCHEN BIBLE
TAMASIN DAY-LEWIS

W&N

The Mushroom Feast Jane Grigson

The School food REVOLUTION Kevin Morgan and Roberta Soriano

rick stein's Guide to the food heroes of Britain

BBC

THE RIVER COTTAGE FAMILY COOKBOOK Hugh Fearnley-Whittingstall & Fizz Carr

H



Slow Food®

Piazza XX Settembre 5
12042 Bra (Cuneo), Italien
Tel. +39 0172 419611
international@slowfood.com



change the world f. a time
SAUSAGE & MASH

FIONA BECKETT

A PRESS

www.slowfood.com