



Slow Food®



Slow Food®
Deutschland e.V.



Slow Food®

Was ist Slow Food?



Slow Food ist:

- Eine internationale öko-gastronomische, von Mitgliedern getragene, Non-Profit-Organisation.
- Ein 1989 gegründeter internationaler Verein - als Gegenbewegung zu Fast Food und Fast Life.
- Ein weltweites Netzwerk, das sich verpflichtet, die Art wie heute Essen produziert und konsumiert wird, nachhaltig zu verändern.





Slow Food®

• **1989 Gründung
des internationalen
Slow Food
Vereins**

**1992 Gründung
Slow Food
Deutschland e.V.**

**2013: Slow Food
Deutschland
hat über 12.000
Mitglieder
in 80 Convivien**





Slow Food®



Das **Slow Food** **Netzwerk:**

Umfasst neben den über 100.000 Mitgliedern in mehr als 150 Ländern auch Vertreterinnen und Vertreter von Behörden, Schulen, Vereinigungen, zusammen mit Lebensmittel-Gemeinschaften, Lebensmittelproduzenten, Köche und Köchinnen und Akademikerinnen und Akademiker, die sich an

Terra Madre

beteiligen.

Convivium

Eine lokale oder regionale Gruppe von Slow Food Mitgliedern, die sich für eine nachhaltige und lebendige Esskultur einsetzen. Die Convivien organisieren Veranstaltungen zum Thema Lebensmittel, deren Herkunft und Verarbeitung, und fördern die Entstehung von Netzwerken durch Treffen, Workshops, Besuche bei Produzentinnen und Produzenten und bieten Geschmackschulungen aller Art an.

Lebensmittel-Gemeinschaften

Alle Personen, die sich an einem bestimmten geographischen Ort gemeinsam für die Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung und den Erhalt der kulinarischen Traditionen eines Lebensmittels engagieren.



Was macht Slow Food

- setzt sich weltweit für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens ein
 - vertritt das Recht jedes Menschen auf gutes, sauberes und faires Essen
 - fördert eine handwerkliche und umweltfreundliche Lebensmittelproduktion
-
- bringt Produzenten, Händler und Ko-Produzenten (Verbraucher) in Kontakt
 - betreibt Geschmacksbildung, vermittelt Lebensmittelwissen und Kochkenntnisse
 - Engagiert sich für die biologische Vielfalt



Das Recht auf **Genuss**

Alle haben das Grundrecht, sich der täglichen Genüsse, welche die Nahrung uns gibt, zu erfreuen.

Geniessen bedeutet aber auch **Verantwortung** tragen. Sowohl der Natur wie auch den Produzentinnen und Produzenten gegenüber.





Slow Food®

Welche Lebensmittel sind

- gut
 - sauber
 - fair
- ?





Slow Food®

gut

Wohlschmeckend,
nahrhaft, frisch,
gesundheitlich einwandfrei,
die Sinne anregend und
befriedigend





Slow Food®

Sauber

Hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur und Tier zu verursachen





Slow Food®

Fair

...die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle – von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.



Warum **lokal/regional**?

Frischer Geschmack: Saisonale Produkte, geerntet wenn sie reif sind, und lokal erhältliche Produkte, anstatt jene die so geerntet werden, dass sie lange Transporte aushalten können.

Kürzere Transportwege und weniger Verpackung heisst: weniger Umweltverschmutzung.

Rückverfolgbarkeit: Bessere Kenntnisse und Kontrolle über das, was wir essen und wie es hergestellt wird.

Sicherstellung des Überlebens von traditionellen, nachhaltigen Erzeugungsweisen sowie Erhaltung der lokalen Rassen, Arten und Rezepte.

Schutz und Erhalt der regionalen Identität, der Landschaftsbilder und des lokalen Handwerks.



Geschmacksbildung und Lebensmittelwissen

... ein Weg, der Kinder und Erwachsenen hilft zu verstehen, wie Lebensmittel hergestellt werden und woher sie kommen

- Geschmacksschulung
- Schulgärten
- Besuche bei Produzentinnen und Produzenten
- Diskussionen in Schulklassen und Konferenzen



Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften

- Erste staatlich anerkannte akademische Institution, die sich der Studie der Gastronomie widmet.
- Campus in Pollenzo (Piemont)
- Interdisziplinäres Studium in italienischer und in englischer Sprache.
- Praktika bei Produzentinnen und Produzenten in aller Welt.

www.unisg.it





Slow Food®

Projekte, Aktivitäten und Veranstaltungen





Slow Food®

Terra Madre Netzwerktreffen

- Findet alle 2 Jahre zusammen mit dem Salone del Gusto in Turin statt.
- Regionale Meetings: Indien, Brasilien, Mittlerer Osten, Afrika, Österreich.....



Schutz der **Biodiversität**





Slow Food®

Biodiversität ist die **Vielfalt** an Pflanzen- und Tierarten in einem Ökosystem.



Sie ist Teil unseres genetischen, ökonomischen und kulturellen Erbes. Sie prägt die Geschichte und die Einzigartigkeit des Geschmacks und der Aromen einer Region. Sie ist unsere wichtigste Ressource.



Die Stiftung wurde 2003 gegründet, um Projekte in aller Welt zu unterstützen und die Biodiversität zu erhalten

www.slowfoodfoundation.com



Arche des Geschmacks

- gegründet 1996
- Inventar von Rassen, Sorten und Produkten, die vom Aussterben bedroht sind.
- Mitte 2013: 36 Arche-Passagiere“ in Deutschland



Presidi

- gegründet im Jahr 2000
- Projekte zur Förderung von bedrohten Produkten und zur Erhaltung des regionalen Handwerks.
- Fünf in Deutschland

Arche des Geschmacks in Deutschland

www.slowfood.de/biodiversitaet

- Albschnecke
- Burger Brezel
- Bamberger Hörnla
- Champagner Bratbirne
- Murnau-Werdenfelser Rind
- Musmehl
- Teltower Rübchen
- Tauberswarz
-





Presidi

- Champagner Bratbirne
- Weideochse vom Limpurger Rind
- Bamberger Hörnla
- Fränkischer Grünkern
- Alblinse



Slow Food organisiert Veranstaltungen in der ganzen Welt, um qualitätsbewussten Erzeugern eine Plattform für ihre Lebensmittel zu geben.

Markt des guten Geschmacks, Stuttgart

SlowFisch, Bremen

Salone del Gusto, Italien

Slow Fish, Italien

Cheese, Italien

Slow Food Nation, USA

Aux Origines du Gôut, Frankreich

AlGusto, Spanien

Nordic Flavour, Lettland

Yokohama Fair, Japan



Publikationen



- Bücher (Führer, Geschichten, Essays, usw.)
- Zeitschriften
- Newsletters



Slow Food®

Erfahren Sie mehr über
Slow Food®



www.slowfood.de

www.slowfood.com



Slow Food®

