

Slow MAGAZIN Genießen mit Verstand Food



25 Jahre Slow Food Deutschland
Feiern Sie mit!



WEINVIERTEL KOSTBARE KULTUR

ÖSTERREICH WEIN

WEINVIERTEL - eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein

In Österreich wird Wein mit „geschützter Ursprungsbezeichnung“ als „Qualitätswein“ bezeichnet und trägt als Erkennungszeichen die rot-weiß-rote Banderole mit der Betriebsnummer des Produzenten über der Flaschenöffnung und muss aus einem der 25 Weinbaugebiete stammen.

www.österreichwein.at



**Liebe Leserinnen
und Leser,
liebe Slow-Food-
Mitglieder
und Verbündete,**



Foto:Holger Riegel

In diesem Jahr feiert Slow Food Deutschland sein 25-jähriges Vereinsjubiläum – und wir haben allen Grund zum Feiern! In diesen 25 Jahren hat sich unendlich viel getan, von großem Zuwachs an Menschen bis zum Erlangen einer politischen Stimme und der klaren Ausrichtung auf das Engagement für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem. Im Festjahr rücken wir in über 25 Veranstaltungen bundesweit Erzeuger und Produkte in den Fokus, die schon heute im Zeichen von Zukunftsfähigkeit stehen. Slow Food Deutschland macht sich mit den Wurzeltouren auf den Weg zu den Ursprüngen von Lebensmitteln wie Brot, Honig und Milch. Unsere lokalen Gruppen veranstalten auch eine Vielzahl an bunten Events, vom Drei-Gänge-Nose-To-Tail-Menü in Regensburg bis zur Dreiländer-Fritten-Rallye in Aachen. Wir würden uns freuen, Sie auf einer unserer Veranstaltungen begrüßen zu dürfen!

Rückblickend auf die letzten 25 Jahre stimmt es uns freudig, dass Slow Food viel bewegt hat: Wir haben viele Leute mit ins Boot geholt, Kinder und Jugendliche mit unseren Bildungsprogrammen erreicht, ein großes Netzwerk zu ernährungspolitischen Themen mit anderen Organisationen und Partnern aufgebaut und ein gesamtgesellschaftliches Umdenken angestoßen. Wirklich erfreulich ist, dass sich immer mehr Verbraucher mit ihrer Ernährung, der Herkunft ihrer Lebensmittel, Gesundheitsaspekten und mit dem Tierwohl beschäftigen. Dennoch liegt noch ein weiter Weg vor uns, denn politisch ist viel Luft nach oben: auf Bundes-, EU- sowie auf globaler Ebene.

Ernährung geht uns alle an und da die Lebensmittelerzeugung entlang der gesamten Wertschöpfungskette mehrheitlich nicht zukunftsfähig ist – man denke an Ressourcenknappheit, Biodiversitätsverlust, Klimawandel, Kollaps von Ökosystemen und vieles mehr – bedarf es einer grundsätzlich anderen, neuen Herangehensweise: wir brauchen eine ganzheitliche Ernährungspolitik, die ernährungsrelevante Bereiche wie Landwirtschaft, Fischerei, Umwelt, Gesundheit, Verbraucherschutz, Bauen und Stadtentwicklung an einen Tisch bringt.

Wir freuen uns, dass wir den Weg dahin nicht alleine bestreiten, sondern mit unserem Slow-Food-Netzwerk sowie gemeinsam mit einem breiten Bündnis aus umwelt-, entwicklungs- und agrarpolitischen Organisationen. Gemeinsam sind wir stark und wir können es schaffen! Deshalb möchte ich mich an dieser Stelle ganz herzlich bei all unseren Mitgliedern und Mitstreitern bedanken und alle anderen ermutigen, sich uns anzuschließen, damit wir wachsen und der notwendige Wandel gelingt.

Ihre

Ursula Hudson

SELBER-MACHEN MACHT SPASS

Kurse in der Handwerksstatt
– gemeinsam wursten,
backen, buttern, brauen
oder ein Schwein zerlegen!



**Gute Arbeit!
Herzlichen
Glückwunsch
Slow Food**

Herrmannsdorfer
LANDWERKSTÄTTEN

Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn
herrmannsdorfer.de

Neumarkter Lammsbräu



WIR STEHEN FÜR GENUSS
UND VERANTWORTUNG



„Unsere Überzeugung ist, dass Lebensmittel nur dann „gut“ sind, wenn sie nicht nur höchsten Genuss bereiten, sondern auch in „guter“ und verantwortlicher Weise hergestellt wurden.

Dazu gehört neben dem Zusammenwirken von handwerklichem Können und besten Zutaten immer auch die Rücksicht auf Mensch und Natur.

Nur so kann es eine lebenswerte und wirklich nachhaltige Zukunft geben.

Und genau deshalb lautet unser Unternehmensmotto auch:

„Wir kennen keinen Kompromiss, damit Sie wissen, was Sie trinken.“

SUSANNE HORN,
GENERALBEVOLLMÄCHTIGTE
DER NEUMARKTER LAMMSBRÄU

100% Bio
0% KOMPROMISS

Mehr unter www.lammsbraeu.de



Inhalt

3	Editorial	24	Rückblick: 25 Jahre Slow Food Deutschland
5	Aus der Slow-Food-Welt	26	Glückwünsche
12	Die Ziele von Slow Food: Menschen gewinnen und sich einmischen!	30	Regionale Gruppen: Von Klima-Kochkursen und Kartoffelsäckchen-Protesten
18	Glückwünsche	32	Unterstützer-Seiten
20	Slow Food im Alltag: Mit jedem Bissen ein bisschen die Welt retten?	34	Mitglied werden
		35	Impressum

Lernen Sie auf den folgenden
Seiten Projekte und Aktionen
von Slow Food kennen ...

Gut, sauber
und fair.
Das Slow Food
Magazin

Testen Sie
das Slow Food
Magazin
3 Ausgaben lang
im günstigen
Probeabo!

25 Jahre
Slow Food®
Deutschland e.V.
1992 - 2017

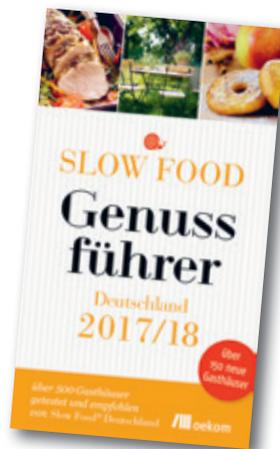
Feiern Sie mit:
www.slowfood.de/25_jahre

Jetzt im Zeitschriftenhandel
oder im Abonnement
unter www.slow-food-magazin.de

Unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen

Mit dem Slow Food Genussführer Deutschland hat sich eine neue Form der Restaurantkritik etabliert. Herkömmliche Restaurantkritiker schauen nur auf Geschmack und Komposition einzelner Speisen – doch das ist nicht genug. Die gesamte Richtung muss stimmen: gut, sauber, fair, regional, saisonal, frisch, authentisch und erschwinglich. Wir sehen die Speise auf dem Tisch in ihrer Beziehung zu Produzenten, zu kulinarischen Traditionen, zu Verarbeitungstechniken. Kochkultur, frische, saisonale Zutaten, unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen: In den über 500 hier aufgeführten Gasthäusern werden die Slow-Food-Prinzipien tagtäglich in die Tat umgesetzt. Getestet wird von mehr als 500 Slow-Food-Mitgliedern in etwa 70 Testgruppen nach einheitlichen Vorgaben. Unser Restaurantführer zur regionalen Küche in Deutschland bietet neben Rezensionen und Adressen auch ein ABC der regionalen Spezialitäten.

→ Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18, 608 Seiten, oekom verlag, 24,95 Euro



In der Testphase:

EINKAUFSFÜHRER

Der Einkaufsführer von Slow Food Deutschland will den Weg zu Produzenten weisen, deren Produkte die Slow-Food-Prinzipien »gut, sauber, fair« so weit wie möglich erfüllen. Dabei ist Transparenz in der gesamten Wertschöpfungskette von der Herstellung über den Händler bis zum Verzehr Grundvoraussetzung. Slow-Food-Mitglieder nehmen Produkte und Erzeuger in lokalen Testgruppen nach abgestimmten Leitlinien unter die Lupe. Derzeit ist das Projekt in der Testphase, es soll baldmöglichst veröffentlicht werden – zunächst online.

→ www.slowfood.de/einkaufsfuehrer

CREMA AUF KNOPFDRUCK.

In der fein abgestimmten Komposition verbindet sich die Aromenvielfalt der Costa-Rica-Arabica-Bohnen mit dem charaktervollen Körper des Canephora/Robusta. Durch die langsame und sorgfältige Manufaktur-Röstung in kleinen Chargen entwickelt sich das besondere Hochland Aroma. Auf Knopfdruck zubereiten, slow genießen.

Überzeugen Sie sich selbst mit dem **Gutscheincode: slowfood17** und erhalten Sie **10 € Rabatt***.



www.hochland-kaffee.de

*Gültig bis zum 31.7.2017 im Hochland Onlineshop ab einem Bestellwert von 20 € (ab 50 € versandkostenfrei). Pro Kunde im Aktionszeitraum einmal einlösbar.



Ein Netzwerk der Köche

Die Slow Food Chef Alliance ist ein international wachsendes Netz-

werk von Profis aus Küche, Bar und Service und ihren Partnern: den Erzeugern guter, sauberer und fairer Produkte. Die Chef Alliance gibt es seit 2016 auch in Deutschland. Ziele sind der Austausch von guten Praktiken, der Aufbau von Verbindungen zu Erzeugern und Verbrauchern in der Region, der Erhalt der biokulturellen Vielfalt und die Wissensweitergabe.

→ www.slowfood.de/chef_alliance



Foto: Rudolf Böhler

Ein Passagier in der Arche des Geschmacks: die Münchner Brotzeitsemmel

ESSEN, WAS MAN RETTEN WILL!

Biologische Vielfalt garantiert das Gleichgewicht in der Natur – und sorgt für die kulturelle Vielfalt unserer Landschaften und kulinarischen Traditionen. Doch diese Vielfalt ist in Gefahr! Deshalb sammelt und katalogisiert Slow Food in der Arche des Geschmacks (fast) vergessene traditionelle Lebensmittel, die wegen ihrer oft aufwendigen Herstellung zu verschwinden drohen. Das Projekt will sie wieder bekannt und beliebt machen, nach dem Motto: Essen, was man retten will! Denn was nachgefragt wird, wird auch erzeugt und ermöglicht so die Vielfalt auf unseren Tellern. 2017 beherbergt die Arche des Geschmacks weltweit mehr als 4.200 Lebensmittelprodukte aus über 100 Ländern, in Deutschland sind es über 60. Die große Mehrheit der Arche-Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Kulturpflanzensorten, hinzu kommen handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten, Backwaren, Getränke, Süßigkeiten und andere Köstlichkeiten, die nur noch von wenigen Herstellern erzeugt werden.

→ www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt

Wursten und Wissen

Nachwuchs-Foodies aufgepasst! 2017 ist zum ersten Mal die Slow Food Youth Akademie gestartet. Hier können junge Auszubildende, Berufstätige und Studenten aus der Lebensmittelbranche, aus Gastronomie und Landwirtschaft in einem interaktiven Trainingsprogramm ihr Wissen vertiefen. An sieben Themenwochenenden und einer Studienreise erweitern die Teilnehmer ihre Kenntnisse zu den verschiedenen Knotenpunkten der Wertschöpfungskette. Die Akademie verbindet die Vermittlung von theoretischen Grundlagen zu Anbau- und Verarbeitungsmethoden, zu den verschiedenen Landwirtschaftsformen und den Problemen des aktuellen Lebensmittelsystems mit praktischen Erfahrungen. Die Teilnehmer legen selbst Hand an: sie wursten, filetieren Fisch, stellen Käse her, backen Brot, oder ernten Gemüse auf dem Acker. Sie kommen mit Landwirten, Fischern, Köchen, Wissenschaftlern, Marketingspezialisten und Aktivisten ins Gespräch und arbeiten gemeinsam mit ihnen an zukunftsfähigen Lösungen. So schafft die Slow Food Youth Akademie eine Plattform, die Akteure aus allen Bereichen der Lebensmittelkette die Gelegenheit zum Austausch, zur Vernetzung und damit zur nachhaltigen Veränderung des Systems bietet.

→ www.slowfoodyouth.de/akademie

Werden Sie Rebstockpate an der Mosel!

Die Steil- und Steilstlagen an der Mosel zählen zu den Juwelen unserer einheimischen Weinkultur mit hoher ökologischer Bedeutung – und bestem Riesling. Sie können nur zu Fuß und von Hand bearbeitet werden, das ist aufwendig und teuer. Mit einer Rebstock-Patenschaft können Sie zum Erhalt dieser Kulturlandschaft beitragen: Als Pate unterstützen Sie durch eine jährliche Summe die Arbeit in drei Weinbergen in Traben-Trarbach. Im Gegenzug erhalten Sie einen Anteil der exquisiten Weine aus diesen Lagen. Werden Sie Pate!

→ www.slowfood.de/rebstock_patenschaften

Gut, sauber und fair von Anfang an:

Slow Food für Kinder

Slow Food Deutschland will Kindern und Eltern ein Verständnis für gute, saubere und faire Lebensmittel vermitteln – und das ohne erhobenen Zeigefinger. Die Angebote für Kinder reichen von Sinnestraining, Sä- und Pflanzaktionen über Kinderkochclubs bis zu Rätseln und Spielen rund um Garten und Küche.

Informationen, Materialien und Broschüren unter
→ www.slowfood.de/Kinder_und_jugendliche
Zur Verpflegung in Schulen und Kitas:
→ www.slowfood.de/w/files/sfd_kita.pdf



Foto: Robert Thiele

Rollende Kinder-Küchen

In Frankfurt, Freiburg, Karlsruhe, München und Stuttgart rollen sie zu Kindergärten und Grundschulen: Die Slow Mobile sind mobile Küchen in umgestalteten Bauwagen, in denen Kochkurse für Kinder nach Slow-Food-Prinzipien stattfinden. Gekocht wird hauptsächlich mit lokalen Zutaten der Saison. Schon die Kleinen können aktiv mitmachen und lernen: Gemeinsam kochen und essen macht Spaß!

→ www.slowfood.de/slow_mobil

Buchtipp:

Lieblingsrezepte aus dem Slow Mobil München

Flora Hohmann, Manuel Reheis, Susanne Leontine Schmidt, Junior Slow e.V. (Hrsg.): Der kleine Koch. Lieblingsrezepte für Kinder. 72 Seiten, oekom verlag, 12,95 Euro



REINE VIELFALT. ECHT BIO. PURER GENUSS!

BESTE VORAUSSETZUNG FÜR BESTE BIO-PRODUKTE.



WIR
GRATULIEREN!



Das bekommen Sie nur bei Slow Food-Unterstützer Byodo: Beste Produktspezialitäten aus sorgsam ausgewählten 100% Bio-Zutaten. Erleben Sie eine Qualität, die Sie riechen und schmecken, der Sie voll vertrauen können. Nur im Bio-Laden und Byodo Online-Shop. Erfahren Sie noch mehr über beste Bio-Qualität: unter www.byodo.de

byodo

BIO VOM FEINSTEN.



EIN NETZWERK FÜR ERNÄHRUNSSOUVERÄNITÄT



Eine gute, saubere und faire Lebensmittelwelt für alle, das bedeutet bio-kulturelle Vielfalt, Qualität und Zukunftsfähigkeit, breit gestreutes Wissen und Können und einen offenen Zugang dazu – Ernährungssouveränität und Genuss, hier und weltweit. Der Schlüssel dafür sind lokale, starke Netzwerke von Menschen, die in einer

zukunftsfähigen Lebensmittelerzeugung, handwerklichen Verarbeitung und Zubereitung, im kleinunternehmerischen Vertrieb arbeiten oder bewusste Esser sind. Dazu kommen Wissenschaft, Bildung, kulturelle Vermittler wie Medien, Literatur und Kunst sowie Politik, Kommunen und die Zivilgesellschaft. Menschen und Initiativen, Organisationen und Unternehmen, die ebenso denken, handeln und täglich das Eigene zu dieser Vision beitragen – sie alle bilden das Terra-Madre-Netzwerk. Slow Food arbeitet in 170 Ländern daran, den Kontakt und Austausch dieser Akteure zu unterstützen. Alle zwei Jahre treffen sich Vertreter der lokalen Netzwerke aus aller Welt in Turin auf dem großen Terra-Madre-Kongress.

Foto: Slow Food Archiv/Terra Madre

→ www.slowfood.de/terra_madre_netzwerk



Die Slow Food Messe

Haben Sie Lust auf eine außergewöhnliche Genussreise? Dann besuchen Sie den Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe! Jedes Jahr nach Ostern bringt die Leitmesse von Slow Food Deutschland in Stuttgart Genießer und Ernährungshandwerker zusammen. Entdecken Sie die beeindruckende Vielfalt regionaler Spezialitäten, erleben Sie unverfälschten und handwerkliche Herstellung! Alle ausgestellten Produkte müssen den Qualitätsrichtlinien von Slow Food entsprechen. Das Begleitprogramm bietet Vorträge, Kochkurse und Geschmackserlebnisse der besonderen Art.

→ www.slowfood.de/markt_des_guten_geschmacks

Naturland Gemeinsam. Ökologisch. Fair.



Die Herausforderung, die Zukunft unserer Ernährung nachhaltig zu gestalten, bewegt Naturland seit 35 Jahren. In diesem Sinne erzeugen Naturland Bauern und Verarbeiter genussvolle Lebensmittel in ganzheitlicher Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt.

Dafür brauchen sie mündige Verbraucher, die als bewusste Genießer den Wert guter Lebensmittel zu schätzen wissen. Der Slow Food Deutschland e.V. leistet seit 25 Jahren einen wichtigen Beitrag zur Förderung dieser Wertschätzung.

www.naturland.de



25 Jahre Slow Food Deutschland:
Naturland gratuliert!



Foto: Holger Riegel

Raus auf den Acker!

In einer Hand Boden befinden sich mehr Lebewesen als Menschen auf der Erde! Der Boden ist die Grundlage fast aller unserer Lebensmittel und damit unserer gesamten Ernährung. Man muss Boden riechen, fühlen und erleben, um ihn zu verstehen. Das Slow-Food-Bildungsprojekt Boden Begreifen bringt Schüler auf den Acker, um dort eine praktische Beschäftigung mit Landwirtschaft und Boden zu ermöglichen. Wie viele Quadratmeter Boden würden jedem Menschen zustehen, wenn er gerecht verteilt wäre? Würde uns das reichen? Sobald es draußen warm genug ist, startet die Regenwurmsuche auf dem Acker! Die Schüler graben ihre Hände in die Erde und lernen: Lebendige Böden binden das Klimagas Kohlendioxid, recyceln Nährstoffe und halten so die natürlichen Kreisläufe in Gang. Doch Monokulturen, Ackergifte und intensive Bodenbearbeitung können das Leben in der Erde stark beeinträchtigen. Das Projekt Boden Begreifen ermöglicht den Schülern durch Ausflüge, Experimente, Rollenspiele und Multimedia-Ansätze, das Thema Boden selbst zu entdecken.

→ www.bodenbegreifen.de

Das
Paradies ist



200° heiß und
dreht sich
unaufhörlich.



Das gilt zumindest für unsere Kaffeebohnen. Sie zu rösten ist eine Kunst für sich – im Trommelröster, ganz sanft und langsam. Unser Röstmeister nimmt dabei permanent Proben, um das Bouquet der Aromen perfekt zu entwickeln: fein nuanciert, trotzdem opulent, voller Tiefe. Unverschämt lecker – und natürlich Bio & Fairtrade zertifiziert. Probieren Sie mal:

www.mounthagen.de

MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.



GRUNDNAHRUNGS- MITTEL AUS DER NÄHE

Zurück zu den Wurzeln unserer Ernährung – unter diesem Motto veranstaltet Slow Food Deutschland die Slow Food Wurzeltouren. Es sind lokale Veranstaltungen, die sich mit Grundnahrungsmitteln befassen, zum Beispiel Milch, Brot oder Honig. Beim Besuch vor Ort kommen Konsumenten ins Gespräch mit Erzeugern und Experten, und eine Verkostung macht die Informationen erlebbar.

→ www.slowfood.de/termine

Spenden Sie für einen Garten in Afrika!

Seit 2010 errichtet das afrikanische Slow-Food-Netzwerk Obst- und Gemüsegärten. Das Ziel sind 10.000 dieser Nutzgärten, die von lokalen Gemeinschaften gegründet und geführt werden. Den Bedürfnissen der Gemeinschaft angepasst verwenden sie innovative Kompost-Techniken, effiziente Wassernutzung, lokales Saatgut, einheimische Pflanzensorten und natürliche Schädlingsbekämpfung. Das Projekt legt Wert auf den Erhalt der lokalen Artenvielfalt, bildet Landwirte weiter und Jugendliche aus. Es trägt zur Versorgung der örtlichen Bevölkerung mit frischen und gesunden Lebensmitteln und damit zur Verbesserung der Lebensstandards und der Stärkung der lokalen Wirtschaft bei. Unterstützen Sie das Projekt 10.000 Gärten in Afrika durch Ihre Spende! Ganz einfach online unter

→ www.slowfood.de/10000_gaerten_in_afrika.

Übrigens: Auf der IGA 2017 in Berlin stellt ein Schaugarten das Projekt vor.



Die jungen Wilden

Das Slow Food Youth Netzwerk, die Jugendbewegung von Slow Food, ist ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen. Sie veranstalten Schnippeldiskos, Eat-Ins, Kochaktionen, Filmabende, Workshops und andere Aktivitäten, um ihr eigenes Handeln zu verändern und andere für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem zu begeistern. → www.slowfoodyouth.de

FLEISCH ESSEN: GANZ ODER GAR NICHT!

Weniger, dafür besseres Fleisch aus artgerechter Haltung und ökologischer, bäuerlicher Landwirtschaft, dazu die möglichst ganze Verwertung und damit Wertschätzung des Tieres – das ist der Leitsatz von Slow Food zum Thema Fleisch. Oder anders ausgedrückt: Das Prinzip des Sonntagsbratens wiederbeleben! Die Slow Food Kuttelgespräche wollen für das Thema sensibilisieren: Expertengespräche beim gemeinsamen Kochen am Herd, bei denen insbesondere die Verwertung der „unedlen Teile“ im Mittelpunkt steht.

Foto: Andrea Huber



Die Verwertung der „unedlen Teile“ ist ihr ein besonderes Anliegen: Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, beim ersten „Kuttelgespräch“.

→ www.slowfood.de/tiere_in_der_landwirtschaft



Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung

Rund die Hälfte der weltweit produzierten Lebensmittel wird verschwendet und landet im Müll, noch bevor sie auf einen Tisch gelangt. Slow Food engagiert sich seit Jahren dagegen – mit der Kampagne „Teller statt Tonne“, öffentlichen Aktionen und Projekttagen. Bei den Events wird aus Obst und Gemüse gekocht, das wegen Über- oder Untergröße oder kleinen Mängeln nicht den Normen des Handels entspricht. Weltweit beliebt ist inzwischen die Schnippeldisko oder Disco Soup von Slow Food Youth: Gemeinsam schnippeln, kochen, feiern!



Foto: Slow Food Archiv

→ www.slowfood.de/slow_themen/lebensmittel_verschwendung

Woher kommt mein Pausenbrot?

Das Angebot ist riesig: In unseren Supermärkten steht zu jeder Jahreszeit eine unübersehbare Vielfalt an Lebensmitteln zur Verfügung. Wie werden sie hergestellt, von wem und unter welchen Bedingungen? Antworten darauf bietet das Bildungsprojekt Iss Fair-Netz! für Schüler der Jahrgangsstufen 7 bis 13. Durch Besuche bei lokalen Lebensmittelakteuren – in der Backstube, im Restaurant oder in der Markthalle – erfahren Schüler unmittelbar, wie ihr Konsum die eigene Lebensmittelwelt verändert.

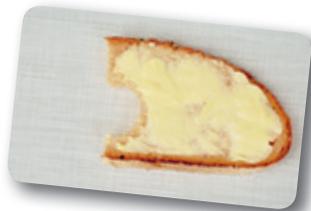


Foto: pixabay.com

→ www.issfair-netzt.de



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Pfister Öko-Bauernbrote

- Zutaten aus Ökologischer Landwirtschaft
- aus reinem Natursauerteig
- ohne Zusatzstoffe
- umfangreiche Rohstoffkontrolle
- bei milder Hitze doppelt lange gebacken
- mit kräftig herzhafter Kruste

Ein Genuss bis zum letzten Scherz!

Nutzen Sie unseren Online Versand

Da unsere Natursauerteigbrote doppelt lange gebacken werden, schmecken sie auch, wenn sie 1–2 Tage unterwegs sind.

Bestellen Sie bequem:

Mo – Do: 8.00 – 15.30 Uhr | Fr: 8.00 – 15.00 Uhr
kostenlos unter Telefon: 0800/1010135
oder im Internet unter: www.hofpfisterei.de

www.hofpfisterei.de

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH | Kreittmayrstr. 5 | 80335 München



Die Ziele von Slow Food

Menschen gewinnen und sich einmischen!

Prall gefüllt wie der Einkaufskorb ist auch die politische Agenda von Slow Food. Die wichtigsten Ziele der Organisation verbinden Genuss und Verantwortung. Zum Erfolg braucht es kluges Netzwerken.

Was will Slow Food? Jubiläen mit kugelrunden Zahlen sind nicht nur Anlass für schöne Festakte und feierliche Ansprachen. Sie dienen auch der Selbstfindung. Was ist eigentlich aus uns geworden? Wie haben sich Identität, Ziele und das Gesicht der Organisation gewandelt? In einer Welt, die sich in rasendem Tempo verändert, muss sich auch das Selbstverständnis einer „langsamen“ NGO wie Slow Food verändern. Zwei Beispiele: In den Gründerjahren stand der Abwehrkampf gegen die Invasion des Fast Foods im Mittelpunkt. Heute sind die Bürgerbra-

ter und ihre öden Abfütterungsbuden eher nebensächlich. In den ersten Jahren drehten sich die meisten Aktivitäten um Genuss und Geschmack. Heute sind Politik und Verantwortung stärker in den Fokus gerückt. Also: Was will Slow Food?

Versuchen wir die Zielsetzung in einem einzigen Satz zu konzentrieren? Vielleicht so: Slow Food will, dass alle Menschen gut essen können! Aber was ist „gut“ und was bedeutet das bei sieben Milliarden höchst unterschiedlicher Menschen? Probieren wir es mit einem anderen Satz: Slow Food steht für Genie-

Zur »Landwirtschaft 3.0« gehören auch neue Formen wie Solidarische Landwirtschaft

ßen mit Verstand. Behauptet das nicht auch der Gourmet-Club in Castrop-Rauxel? Ein dritter Anlauf: Slow Food will die Kultur des Essens und Trinkens bewahren. Das klingt jetzt doch sehr nach Museum, nach argusägigen Aufpassern, die goldene Trinkbecher in Glasvitrinen bewachen.

Geben wir's doch zu: Eine Steuererklärung passt nicht auf einen Bierdeckel und die Ziele von Slow Food sind nicht in einem Satz unterzubringen. Denn das Thema, um das sich die Vereinigung kümmert, ist breit wie das Nildelta. Es geht nicht nur um Essen und Trinken, es geht auch um Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion, um Ernährungssouveränität und Hungerkrisen, um Biodiversität und Nachhaltigkeit, um Tradition und Qualität. Es geht auch und immer noch um Langsamkeit, etwa um das renitente Zeitbudget eines über 12 oder gar 18 Monate gereiften Schinkens. Es geht um überfüllte Ställe und leergefischte Meere, um Appetit und Ethik. Also immer schön langsam und der Reihe nach! Was will Slow Food:

Eine andere Landwirtschaft.

Der Agrarsektor verschlingt Jahr für Jahr 60 Milliarden Euro an EU-Zuschüssen. Und genau dieser hochsubventionierte Sektor ruiniert unsere Kleinbauern, quält Millionen Nutztiere, schädigt Klima, Boden, Wasser, Luft und vertreibt Flora und Fauna von Feldern und Wiesen. Aberwitzige Zustände. Seit Ewigkeiten. Das muss sich ändern: Der gute Landwirt 3.0 soll biologisch arbeiten, die Tiere artgerecht halten, sie mit eigenem Futter, statt mit argentinischem Turbosoja füttern und die Kühe auf die Weide treiben. Seine Felder sind keine ausgeräumten Monokulturen, sondern „blühende Landschaften“ (Helmut Kohl). Gift, Antibiotika und Kunstdünger werden auf das Nötigste reduziert oder ganz verbannt. Dieser Bauer wird anständig bezahlt und ist deshalb richtig gut drauf. Ist das utopisch? Liegt das außerhalb jeder Möglichkeit? Oder ist das ein lohnendes Ziel, das die Gesellschaft längst beschlossen hat?

Den Astronautenblick pflegen.

Seit den ersten Weltraum-Fotos auf die blaue Kugel hat sich unsere Wahrnehmung entscheidend verändert. Auch Slow Food versucht die Erde als Ganzes im Blick zu behalten, über den berühmten Tellerrand zu schauen. Deshalb ist man internationaler geworden. „10.000 Gärten für Afrika!“ heißt eine wichtige Initiative. Auch mit den Terra-Madre-Treffen von Produzenten,



Köstliche **SCHÄTZE** – von Aroniabeere bis Veilchenblüte – wählen wir für unsere vier weißen Tee Meisterwerke aus. Jede Dose eine ausgefallene Komposition erlesener Kräuter- und Früchtetees.



Es ist eine Hommage an aromatische Blätter, Blüten und Beeren wie auch eine Verbeugung vor all unseren Kunden, die einen richtig guten Kräuter- oder Früchtetee schon immer zu

SCHÄTZEN wussten.

Sie finden all unsere Tees, Kaffees und Gewürze im Bioladen und unter shop.lebensbaum.de.

DE-ÖKO-001



FEINSTE BIOQUALITÄT SEIT 1979



ursprünglich & handgemacht
EDELMOND® Schokolade

aus der ganzen Kakaobohne in
Bio-Qualität bezogen in fairem Handel

EDELMOND®-Chocolatiers gratuliert
zum 25-jährigen Bestehen von
Slow Food Deutschland e.V.

Edelmond® Chocolatiers GmbH
Zöllmersdorfer Dorfstraße 4
15926 Luckau



www.edelmond.de
Direktverkauf: www.edelmond-shop.de

Bauern und Fischern aus der ganzen Welt wird der globale Blick geschärft. Wir sind eine Welt und unsere Ess- und Konsumgewohnheiten verbinden alle Kontinente. Die Krise der Fischerei mit übernutzten Weltmeeren, der Verlust der Bodenfruchtbarkeit, Klimawandel und Hungerepidemien lassen sich nicht ignorieren. Slow Food darf sich nicht im Regionalpatriotismus verlieren, sondern muss sich auch globalen Herausforderungen stellen. Ein gutes Signal war die Wahl des 29-jährigen Agrarwissenschaftlers Edie Mukibi aus Uganda zum Vize-Präsidenten. „Eine internationale Bewegung wie Slow Food muss zuerst an die Schwachen und Unglücklichen denken“, sagt Carlo Petrini.

Nachhaltigkeit auf die Agenda setzen.

Nachhaltigkeit ist das Jahrhundertthema – auch für Slow Food. Es bedeutet nichts anderes als nachkommenden Generationen den Tisch zu decken. Nicht mehr verbrauchen als nachwächst und dem Planeten bekömmlich ist. Wenn wir ehrlich sind, dann wissen wir, dass wir in Europa und Amerika zu viel Fleisch essen. Wir schaden damit nicht nur Umwelt und Klima, sondern womöglich auch der Gesundheit. Die Deutschen verzehren 60 Kilo, Afrika kommt nur auf fünf Kilo. Wenn alle so viel Fleisch äßen wie die US-Amerikaner, bräuchten wir ein paar Erdkugeln extra. Die großen Fleischvertilger müssen ihren Konsum reduzieren, damit ihn die anderen erhöhen können. Auch die Fischerei ist ein gutes Beispiel fürs Generationendenken. Wenn wir den Fang reduzieren, erholen sich die Fischbestände, sie werden produktiver und wir können langfristig deutlich mehr Fisch essen.

Den Jackpot der Natur bewahren.

Im Lebensmittel-Regal und in den Ställen brauchen wir biologischen Reichtum. Es gibt Hunderte wertvoller Apfel-, Tomaten-, Reis- und Olivensorten, von denen viele „aus der Mode“ gekommen sind. Slow Food engagiert sich für die Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen, von Nutz- und Wildtierrassen und für den Erhalt alter Anbau- und Verarbeitungsmethoden. Die Slow Food Stiftung für Biodiversität wurde 2003 ins Leben gerufen. Ihr großer Schatz ist die Arche des Geschmacks. Das dicht bevölkerte virtuelle Rettungsschiff schützt weltweit 4.100 Lebensmittel, Nutzierrassen und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden. 61 Arche-Passagiere kommen aus Deutschland. Schauen Sie sich die Passagierliste an, jeder Mitreisende ist präzise katalogisiert. Motto: Essen, was man retten will!

Den Geschmack schulen.

Zu den schönsten Momenten gehören die Sensorikkurse oder, weniger hochgestochen, die Verkostungen auf Messen, Seminaren, Tagungen und bei den Slow-Food-Orts-

gruppen. Haben Sie schon einmal iranischen Safran probiert und daneben künstlich eingefärbte Pseudofäden? Wissen Sie, dass Leberwurst und Riesling ein wunderbares Duett singen können? Haben Sie jemals beobachtet, wie verstört Kinder reagieren, wenn man Ihnen Joghurt vorsetzt mit richtigen Erdbeeren drin, statt mit Kunstaroma? Auch Geschmack muss man lernen. Slow Food spielt gern den Animateur. Nie zuvor waren Verbraucher durch industrielle Lebensmittel mit chemischen Zusätzen geschmacklich so gleichgeschaltet und so auf süß-kitschigen und salzaggressiven Geschmack dressiert. Deshalb ist Geschmacksschulung wichtig, damit aus Konsumenten „Ko-Produzenten“ werden, also wissende, mit Verstand wählende Esser – Partner und Kunden für Qualitätserzeuger.

Konzentration auf die Alltagsküche.

Slow-Food-Mitglieder, das sind nicht die, die mit abgepreiztem Finger aus Designertässchen Espresso trinken. Slow Food ist keine Gourmet-Veranstaltung. Nichts gegen Dreierlei von der Garnele, notfalls auch im Algenbett mit Anisschäumchen. Aber interessanter und allemal wichtiger als manche Verstiegtheit in hochgejazzten Trendlokalen ist die Qualität unserer Alltagsküche. Äpfel und Birnen, Brot und Butter, Kar-

Foto: Hendrik Haase



Slow Food setzt auf qualitätvolle Alltagsküche statt dreierlei Schäumchen

toffeln und Nudeln, Schinken und Käse: das ist Slow-Food-Terrain. Wir brauchen gutes Handwerk für die einfachen Dinge, wir brauchen Unterstützung für die vom Aussterben bedrohten Qualitätsbäcker und - Metzger. Anständiges Essen in Kantinen, Mensen und Schulküchen ist ebenfalls ein großes Thema.

Orientierung geben.

Gepriesen sei das gute Gasthaus mit regionaler Küche. Mit dem Genussführer, der jetzt zum dritten Mal

Gastgeber in den besten Lagen



**Vinum
Hotels**
Südtirol

www.vinumhotels.com

Zum Wein muss man reisen. 29 familiengeführte Hotels im 3 bis 5 Sterne Bereich erwarten Sie zu besonderen Wein- und Genusserlebnissen in den Südtiroler Weinanbaugebieten.

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

www.suedtirolwein.com





Gutes Handwerk für die einfachen Dinge – dazu gehören auch Metzger, die noch echte Genuss-handwerker sind.

erschienen ist, hat sich Slow Food nach Verkaufszahlen auf Platz zwei aller deutschen Restaurantführer gesetzt und Tausenden von Lesern einen kulinarischen Kompass an die Hand gegeben. Das ist Programm: Auch bei Produzenten und Weinmachern gibt man Orientierungshilfe. Die Guten ins Töpfchen! Viele Convivien bieten Einkaufsführer und empfehlen die besten Genusshandwerker in ihrem Umfeld. Hunderte von Produzenten sind wiederum Slow-Food-Unterstützer geworden. Das Netzwerk wächst.

Allianzen schmieden.

Weitgehende Veränderungen in der Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion erreicht niemand im Alleingang. Deshalb schließt sich Slow Food bei Kongressen, Kampagnen und politischen Aktionen mit anderen NGOs und Akteuren zusammen, wie etwa mit Bio-Produzenten oder Kleinbauern, mit Brot für die Welt oder Misericordia. Carlo Petrini sagt: „Nur im Netzwerk können wir etwas bewirken, Slow Food muss ein Teil davon sein. Ich konnte es kaum glauben, dass in

Berlin im Rahmen eines solchen Netzwerks 50 000 Menschen für eine andere Landwirtschaft demonstriert haben („Wir haben es satt!“ – die Red.).“

Wir könnten noch weitere 10 oder 20 Ziele aufschreiben: Das Engagement für die Regionen vor allem, die Pflege der Geselligkeit oder die Bekämpfung des Hungers, der Einsatz für eine vernünftige Kennzeichnung der Lebensmittel, für eine faire Bezahlung in der gesamten Lebensmittel-Kette. Die To-do-Liste ist voll wie der Einkaufskorb am Samstagmorgen.

25 Jahre Slow Food – und: „Alle Zeichen stehen auf Veränderung. Menschen gewinnen, sich einmischen, lustvoll ein neues Verhältnis zu unseren Nahrungsmitteln und zur Landwirtschaft finden – das ist Slow Food und noch viel mehr“, sagt die Vorsitzende Ursula Hudson. Was ist ihr wichtigstes Ziel? „Dass wir unseren Slogan ‚gut, sauber, fair‘ mit Inhalt füllen, dass wir gemeinsam die Welt ein wenig besser machen! Und dabei immer noch Genießer bleiben, – aber alle sollen gut und ausreichend essen: in Burkina Faso und im Sudan, in China und in Deutschland. Das ist ein universelles Recht!“ ●



Rösken
FLEISCHEREI

Schwäbisch-Hällische Eichelmastschweine aus eigener Freilandhaltung

Schlachttermine und weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite. Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.





Unsere besten Jahrgänge? Die Geburtsjahre unserer Winzer.

Junge Winzer finden in Rheinhessen beste Bedingungen für eine grosse Karriere: traumhafte Lagen, wunderbare Rebsorten, hervorragende Ausbildung und viel Raum, eigene Wege zu gehen. So wachsen bei uns stetig neue Weintalente heran – und über sich hinaus. Lernen Sie sie und ihre fantastischen Weine kennen auf rheinhessenwein.de



Rheinhessen

DIE WEINE DER WINZER



Rheinhessen liegt am Rhein zwischen Mainz, Worms und Bingen und ist das größte deutsche Weinbaugebiet. Im warmen Klima am 50. Breitengrad wachsen zu 70 % weiße Rebsorten – vor allem Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau und Silvaner. Bei den Roten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Die Festlegung der Reifegrade, der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Rheinhessen unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur am Rhein. **Rheinhessen ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung**





Herzlichen Glückwunsch, **SLOW FOOD!**

PAOLO DI CROCE

Generalsekretär von Slow Food International



Foto: Holger Regel

Dear friends, I just wanted to congratulate with you all for the great success achieved. 25 years of history is an important milestone, but we never stop looking towards the future.

Slow Food has become, over these 25 years, an international movement that can count on several thousands of members all over the world. And in this scenario Slow Food Germany has played and still plays a crucial role to spread the good clean and fair philosophy more and more.

Slow Food Germany has welcomed all the challenges that have characterized our movement since its inception: with its projects and initiatives it gives value and raises awareness on the importance of defending biodiversity, local traditions, small scale producers, and protecting the environment. It has also joined the debate on food issue aiming at changing the production/consumption system.

A heartfelt thank you to all those who have contributed to the success of Slow Food Germany and consequently to all those who will join our movement to make it stronger than ever. Let's make a virtual toast to Slow Food Germany.

MARTIN HÄUSLING Biobauer und Europaabgeordneter

Meine herzlichsten Glückwünsche an Slow Food! 25 Jahre Einsatz für leckeres, gutes Essen und handwerkliche Kunst! Slow Food hat uns in den letzten Jahren vor Augen – bzw. auf die Zunge – geführt, was Genuss wirklich bedeutet und wo der Unterschied liegt zwischen Massenware mit zusammengerührten Nährstoffen und Lebensmitteln, die kleine Kunstwerke sind.



Foto: Martin Häusling

Foto: Marc Ohrem Leclief



DIETER KOSSLICK Berlinale-Direktor

Ohne Slow Food gäbe es wahrscheinlich nur noch Fast Food. Herzlichen Glückwunsch an Dich, Carlo Petrini und Deine engagierten Mitarbeiter*innen zur visionären Idee, den chemischen Lebensmittelpanuschern eine weltweite Kampagne und einen Verein mit heute weit mehr als 100 000 Mitgliedern entgegenzusetzen. Und das Schöne ist: Es macht Spaß, in Verantwortung für die Umwelt zu genießen und gut zu essen. Danke auch an Elisabetta (Gaddoni), dass Du uns Carlos Ideen hier in Deutschland so schön nahebringst.

Euer Slow-Food-Mitglied der ersten Tage Dieter Kosslick, Berlinale-Direktor, und das Team des Kulinarischen Kinos. P.S.: Ich habe gehört, dass es im Verein jetzt auch solide Diskussionen über Vegetarismus gibt. Toll. Wer nicht zu spät kommt, den belohnt das Leben.

popstahl



Küchen aus Popstahl verbinden elegantes Design, Funktionalität und Langlebigkeit – für Menschen mit Freude am Kochen. Popstahl kann in nahezu jeder Wunschfarbe gefertigt werden. Im Pulverbeschichtungsverfahren entsteht ohne Zusatz von Lösungsmitteln eine ebenso schöne wie pflegeleichte und robuste Oberfläche.

www.popstahl.de



Foto: Georg Grainer



Foto: www.carola-petrone.de



CAROLA PETRONE
Präsidentin Verein
BIO HOTELS

Im Namen der BIO HOTELS darf ich Slow Food Deutschland ganz herzlich zum 25-jährigen Jubiläum gratulieren. Gleich wie Slow

Food ist es auch den BIO HOTELS ein großes Anliegen, die Nachhaltigkeit in allen Bereichen der Lebensmittelproduktion zu stärken. Ein wertschätzender und bewusster Umgang mit Nahrungsmitteln ist Teil unserer gemeinsamen Vision. Wir freuen uns daher sehr, als Unterstützer für ein so großes Netzwerk mit der gleichen Philosophie tätig zu sein.

WAM KAT

Aktivist bei Flämig Kitchen, Suppen-Chefkoch bei vielen Schnippeldiskos von Slow Food



Foto: Pieter Heijboer

Liebe Deutsche Slow Fooders, danke, dass ihr in 25 Jahren sicher eine Sache ganz deutlich gemacht habt, essen ist (auch) politisch!

ROLAND BLEINROTH

Geschäftsführer Messe Stuttgart

Ich gratuliere Slow Food Deutschland herzlich zum 25-jährigen Jubiläum. Wir freuen uns, dass wir mit dem Stuttgarter »Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe« seit über zehn Jahren gemeinsam für gute, saubere und faire Lebensmittel in Deutschland eintreten! Was als kleine Messe begann, ist mittlerweile zu einem beeindruckenden Schaufenster mit 550 Genusshandwerkern aus ganz Deutschland und dem benachbarten Ausland gewachsen – eine Erfolgsgeschichte für den Verband und die Messe Stuttgart.



Foto: Messe Stuttgart



Kasseler Ahle Worscht



Feinkost Fleischerei Rohde
Frankfurter Straße 67
34121 Kassel - Tel. 0561. 200 680
Im Internet bestellen unter:
www.feinkost-rohde.de

2017
WIR
UNTERSTÜTZEN
DIE IDEE VON

Slow Food®
Deutschland e.V.



Historische Senfmühle Monschau



Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie hier mehr über die aufregende Geschichte. Probieren Sie im täglich geöffneten Senflädchen unsere Spezialitäten.

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie die leckeren Senfgerichte unseres Meisterkochs – deftige Eifeler Speisen, einfallsreiche Fischgerichte, aber auch ausgefallene Kreationen. Lassen Sie sich verwöhnen!

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
Tel. +49 (0) 24 72/ 22 45 · www.senfmuehle.de



Slow Food im Alltag

Mit jedem Bissen ein bisschen die Welt retten?

Slow im Alltag ist nicht einfach: Wir können beim Einkaufen und Essen nicht alle ethischen und moralischen Fragen ständig mitdenken, sonst verhungern wir. Ein kleiner Ratgeber für jeden Tag.



Es gibt kein Entkommen. Im Laufe eines 80-jährigen Lebens isst der Mensch etwa 120 000-mal. Er widmet dem leiblichen Wohl damit rund sechs Jahre seines Lebens. Inklusive Zubereitungszeit sind es sogar zehn Jahre. Etwa 35 000 Kilo Nahrung und 60 000 Liter Getränke passieren unseren Magenpförtner. »Essen und Ernährung«, sagt der kulinarische Historiker Gunter Hirschfelder, »sind bestimmend im Leben jedes Einzelnen, sie erfordern stetig neue Kost, stetig neues Einverleiben.« Frühstück, Mittag, Abendbrot, dazwischen Snacks, Kaffee und Kuchen, Schokoriegel und Lutschbonbons, Energiebällchen und Apfelschnitz. Wir essen und trinken fast ständig: allein, in der Familie und mit Freunden. Wir planen Rendezvous mit Candle-Light-Dinner, treffen berufliche Entscheidungen beim Arbeitsessen. Und natürlich gehört auch zu jeder Feier ein Festmahl wie die Bratwurst zum Besuch im Fußballstadion. Essen und Trinken sind allgegenwärtig. Für die weltweite Slow-Food-Bewegung stehen sie im Fokus aller Aktivitäten. Der amerikanische Food-Philosoph Michael Pollan behauptet sogar, dass wir dreimal täglich mit Messer und Gabel über die Zukunft der Welt abstimmen.

Aber können wir wirklich mit jedem Bissen den Planeten verändern, wie Pollan postuliert? Kann Kochen die Welt retten und entscheidet unsere Bratpfanne darüber, wie sich der Lebensmittelsektor entwickelt, wie es Bauern und Tieren geht? Wie groß ist unsere Verantwortung im weiten Ozean der kulinarischen Möglichkeiten? Worauf sollten wir uns beim Einkaufen und Essen wirklich konzentrieren. Wie also werden wir »slow« im Alltag? Dazu zehn Appetithäppchen.

Foto: photocase/Susanne Städter



Sperrn Sie die Moralleule in den Waffenschrank.

In Zeiten, in denen jeder Verbraucher von Essverboten aller Art, von gequälten Tieren, leergefischten Meeren und streng dreinblickenden Veganern umstellt ist, sollten wir ein wenig Gelassenheit bewahren. Ernährungsfanatismus ist eine grassierende Krankheit, vor der man sich hüten sollte. Machen Sie sich klar, dass kein Mensch alle moralischen und ethischen Aspekte bei der Lebensmittelauswahl ständig mitdenken kann. Wie wurde dieses Hähnchen gehalten, jener Kabeljau gefangen? Wie viele Flugstunden hat die Ananas hinter sich? Stammt der Blumenkohl aus Hybridzucht? Haben die osteuropäischen Spargelstecher wieder keinen Mindestlohn bekommen? Die permanente Angst zu »sündigen« und das Falsche zu essen, ist kein guter Ratgeber. Haben wir diese Einsicht erst im Hinterkopf abgespeichert, fällt es uns leichter, nach guten Erzeugern und Produkten Ausschau zu halten.



Ran an die Herdplatte, wer regelmäßig selber kocht, lernt schmecken.

Und nur, wer seine Lebensmittel selbst einkauft, weiß, was er später in seine Futterluke schiebt. Der entwickelt mit der Zeit eine Antenne für anständige Produzenten von Biohöfen und Wochenmärkten aus der Region. Die Guten ins Töpfchen! Dazu muss man aber neugierig sein, nachfragen, riechen, probieren. Wer selber kocht, entwickelt im besten Fall eine Leidenschaft für gutes Essen und authentische Lebensmittel. Diese Leidenschaft leitet als Kompassnadel zuverlässig durch die Wirrnisse eines morbiden Lebensmittelmarkts, in dem Schnitzel manchmal billiger sind als Hundefutter. Kluge Selbsterfinder entwickeln den Blick für Qualität, verabschieden sich eher von Geschmacksverstärkern und süß-kindischem Geschmacks-Tuning. Und sie erobern verloren gegangene Kompetenz in Sachen Qualität und Lebensmittel zurück. Wie duftet eine reife Melone? Wie sieht ein wirklich gutes Stück Fleisch aus? Wie fühlt sich frisch gestochener Spargel an?

Michalis und Anastasia
Boutlas bauen weiße
Riesenbohnen in
Griechenland an



3 Wer selber kocht, landet fast automatisch bei bio.

Nicht nur, weil Gemüse und Obst dann besser schmecken, sondern weil auch die innere Qualität der Lebensmittel überzeugender ist. Weil die Tiere besser gehalten werden und weil weniger Gift auf den Acker kommt. Wenn es nach dem Geschmack ginge, müssten auch all die kalorienarmen, mit Wasser aufgepumpten Puten- und Hühnerbrüstchen aus der Turbomast auf der Strecke bleiben.

4 Suchen Sie sich ein Lebensmittel aus, bei dem Sie es etwas genauer wissen und schmecken wollen.

Das Ur-Lebensmittel Brot ist dafür ein guter Kandidat. Gutes Brot braucht viel Zeit in der Herstellung, die ihm die Industriebäcker nicht mehr gönnen. Wo finden Sie ein langsames Sauerteigbrot, das richtig gut nach »Zeitwohlstand« schmeckt? Ausprobieren, nachfragen, die Bäckereien nerven! Oder noch schlimmer: Setzen Sie selbst einen Sauerteig an und backen Sie Ihr eigenes Brot. Im Internet gibt es großartige Brotblogs mit entsprechend präzisen Anleitungen.

→ z.B. www.ploetzblog.de, www.brotdoc.com

5 Kaufen Sie keine Produkte mit mehr als fünf Inhaltsstoffen auf der Zutatenliste.

Diese Regel, die uns wiederum Michael Pollan ans Herz legt, gehorcht einer klaren Logik: Je mehr Zutaten ein Produkt enthält, desto stärker ist es bearbeitet und denaturiert. Kaufen Sie auch keine Lebensmittel mit Zutaten, die ihre zehnjährige Tochter nicht fehlerfrei aussprechen kann oder Lebensmittel, für die im Fernsehen geworben wird oder die light oder fettarm sind. So vermeiden Sie zuverlässig industriellen Kunstfraß.

6 Essen Sie nicht im Stehen und Gehen, essen Sie möglichst oft am Tisch mit anderen.

Auf der Strecke geblieben sind die gemeinsamen Mahlzeiten in der Familie, die den Tag strukturierten und das Zusammensein garantierten. Der Esstisch, an dem Erziehung exekutiert und miteinander geredet wurde, ist weitgehend aus unserer Esskultur verschwunden. Jetzt essen wir vor dem Fernseher und am Computer. Und natürlich »to go« im Gehen und Stehen – wie der Urmensch, als er noch Käferchen, Würmer und Beeren sammelte und sogleich vertilgte. Manche Zeitgenossen haben vergessen, dass man Kaffee auch im

RAPUNZEL

BOHNEN UND LINSEN AUS EUROPA

Für mehr biologische Vielfalt

Unterstützen Sie mit uns kleinbäuerliche Familienbetriebe in Deutschland, Italien und Griechenland. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Förderung der Bodengesundheit und Bio-Diversität in Europa.

Mehr Bio für morgen.

Entdecken Sie viele weitere Sorten in Ihrem Bio-Fachhandel.

Erhältlich
in Ihrem
Bio-Fach-
geschäft

hochwertige Proteine
wertvolle Ballaststoffe
reich an Mineralien



Wir machen Bio aus Liebe.



Sitzen trinken kann. Der Untergang des Familienmahls war eine Befreiung von »Tischzucht« und starren Zwängen. Er ist aber auch ein Verlust von Gemeinsamkeit, von Zusammenkochen, -sitzen, -genießen. Zelebrieren Sie gemeinsame Essen mit der Familie und mit Freunden, es darf auch ein lustvolles Gelage sein.



Erhöhen Sie Ihr Budget für Lebensmittel.

Für einen Liter besonders geschmeidiges Motorenöl für den Tiefergelegten werden in der Autowerkstatt anstandslos 20 Euro bezahlt. Beim Öl für unseren eigenen Magen darf's dann ein leicht ranziges Sonderangebot für 2,99 Euro sein. Nur noch gut ein Zehntel des Einkommens geben die Deutschen für Lebensmittel aus. Noch in den 1970er-Jahren war es fast ein Drittel. Machen Sie bei Preisdumping und

Schnäppchenwahn nicht länger mit. Superbilligangebote schmecken nicht nur nach Billiglohn und Ausbeutung, sondern oft auch nach Kinderarbeit und fast immer nach jenen Monsterstätten, in denen Eiweiß fürs Volk wie Ziegelsteine produziert wird. Die regelmäßigen Lebensmittelskandale sind die naturgesetzliche Konsequenz der ansteckenden »Billigitis«.



Beim Fleisch ist weniger mehr.

Zu den erfreulichen Entwicklungen zählen neben dem Trend zur Regionalität das breitere vegetarische Angebot bis hinunter in die Niederungen dörflicher Wirtshäuser, in denen sonst das Schnitzel breitflächig über den Tellerrand wabert. »Peak Meat«, der Höhepunkt des Fleischverzehr in den Industrieländern, scheint definitiv überschritten. Längst haben auch die Supermärkte die Zeichen der Zeit verstanden und stellen reichlich Veggie-Food in die Regale, oft allerdings nachgemachte »Fleisch«-Produkte mit grausamen Zutatenlisten. In der Spitzengastronomie ist der Gemüsetrend weiter intakt, Fleisch wird in vielen Häusern neuerdings eher als Beilage serviert. Die Möglichkeiten einer kulinarisch spannenden Gemüseküche sind aber noch lange nicht ausgereizt. Essen Sie Fleisch aus bester Haltung, dafür darf es gern ein bisschen weniger sein.

NICHT VOR DONALD DUCKEN.

 taz.genossenschaft

Setzen Sie ein Zeichen für Meinungsvielfalt und gegen Meinungsmache: Weil unsere demokratische Gesellschaft eine unabhängige Presse braucht, sichern mehr als 16.700 Menschen die publizistische und ökonomische Unabhängigkeit ihrer Zeitung.

Erwerben auch Sie Eigentum an einer unabhängigen Tageszeitung im Besitz ihrer LeserInnen. Mit einer Einlage **ab 500 Euro** (wahlweise auch in 20 Raten zahlbar) werden Sie Mitglied der taz Genossenschaft.



Die Zeiten ändern sich. Bestimmen Sie mit, in welche Richtung.

geno@taz.de | T (030) 25 90 22 13 | www.taz.de/genossenschaft





Holen Sie sich etwas Dreck unter Ihre Fingernägel.

Gärtnern in der Stadt – das ist die neue Landlust mitten im Betonschungel. Sie produzieren eigene Nahrungsmittel, sehen wie's blüht, wächst und Früchte bringt, haben Spaß und sparen sich den Psychotherapeuten. Und Sie bekommen einen anderen Blick für Lebensmittel und deren Herstellung. Oder Sie machen mit bei den landwirtschaftlichen Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften. So werden Sie zum Prosumenten bzw. Koproduzenten, stellen über Ihre finanzielle Beteiligung »eigene« Lebensmittel her. Wenn Sie sich an Hofprojekten beteiligen, können Sie im besten Fall mitbestimmen, wie die Tiere gehalten und die Pflanzen angebaut werden.



Beim guten Essen geht es nicht um Geschmacksexplosionen und Vulkanausbrüche auf dem Teller.

Sondern vorrangig um eine gute Alltagsküche. Nichts gegen ein Duett von Hecht- und Lachsklößchen. Von mir aus auch im Algenbett mit Anisschaum. Aber was uns wirklich fehlt, sind flächendeckende Qualität, Geschmack und Vielfalt bei den »einfachen« Dingen wie Kartoffeln, Äpfeln, Milch, Brot, Butter, Käse, Gemüse, Salaten und einem guten Stück Fleisch. Vielfalt ist der Jackpot der Natur. Erhalten wir die bunte Pracht von Millionen Sorten und Spielarten von Getreide, Obst, Gemüse und Nutztieren. Allein von der Olive kennen wir weltweit 2000 verschiedene Sorten. Reis, die für die Weltbevölkerung wichtigste Kulturpflanze, wird auf 10 000 Sorten geschätzt. Nicht weniger als 1000 verschiedene Apfelsorten waren noch Anfang des 20. Jahrhunderts in Deutschland bekannt. Qualität und Vielfalt bekommen wir nur gegen faire Bezahlung und gesellschaftliche Empathie für Erzeuger, Bauern, Bäcker, Tierzüchter und Händler. ●

BIO HOTELS

ALLES ANDERE MACHT DIE WELT NICHT BESSER



**→ 1992**

Mit einem Buch fängt alles an: Der Münchner Weinhändler und Verleger Eberhard Spangenberg bemüht sich 1992 erfolgreich um die deutsche Lizenz des Restaurantführers »Osterie d'Italia«, den Slow Food Italien seit 1990 veröffentlicht. Im Herbst 1992 wird Slow Food Deutschland e. V. in Königstein/ Taunus gegründet, mit Spangenberg als Vorsitzenden. Es ist der erste nationale Slow-Food-Verein außerhalb Italiens. Nach einem Jahr hat der Verein 150 Mitglieder, die ab 1996 in den Convivien, den lokalen Slow-Food-Gruppen, zusammenkommen. Im Jahre 2004 gibt es in Deutschland rund 5 000 Slow-Food-Mitglieder.

→ 1996

Das 1996 begonnene internationale Slow-Food-Projekt der Arche des Geschmacks fasst im Jahre 2000 in Deutschland Fuß. Arche-Passagier »Ostheimer Leberkäse« wird im Herbst 2006 in allen 380 Speisewagen der Deutschen Bahn serviert. 2014 wird die Arche des Geschmacks als offizielles Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt ausgezeichnet. 2017 gibt es 61 Arche-Passagiere in Deutschland.

→ 2000

Aus einem Mitgliedernewsletter entwickelt sich Anfang des Jahrtausends das Slow Food Magazin. Inzwischen gibt Slow Food Deutschland es sechsmal im Jahr heraus. Mitglieder bekommen die Zeitschrift für eine nachhaltige Lebensmittel-erzeugung und bewusste Ernährungsweise zugestellt und seit 2014 ist sie jetzt auch an vielen Kiosks und Sonderverkaufsstellen käuflich erwerbbar.

→ 2007

Der Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe in Stuttgart öffnet im Juni 2007 zum ersten Mal ihre Tore. Mit Qualitätsrichtlinien für Produkte und einem abwechslungsreichen und informativen Rahmenprogramm lockt sie inzwischen – im Verbund mit den Frühlingsmessen in Stuttgart – über 100 000 Besucher im Jahr. Die Kochwerkstatt bereichert seit 2013 das Rahmenprogramm. Seit 2015 mit rund 550 Ausstellern auf zwei ganze Hallen verteilt sind neben der Vinothek Sonderbereiche zu Küche und Tafel, Brauerhandwerk und Whisky hinzugekommen. 2007 findet mit Mitwirkung von Slow Food Deutschland ebenfalls zum ersten Mal das Kulinarische Kino auf der Berlinale statt.

→ 2008

In München rollt im Jahr 2008 das erste Slow Mobil – ein zur Küche umgebauter Bauwagen – durch die Stadt. Bis 2016 kommen weitere Slow Mobile in Frankfurt, Freiburg, Karlsruhe und Stuttgart dazu, um Kindern und Jugendlichen Spaß am gemeinsamen Kochen und Essen zu vermitteln. Ein Weiteres entsteht in Münster.

→ 2009

Im Jahr 2009 wird das Projekt »Von der Erde bis zum Teller« des Conviviums Weimar-Thüringen als Projekt der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet. Ein Jahr später startet der Christoph-Sonn-tag-Stiftung in Stuttgart das 10-jährige Projekt »Gesunde Ernährung Tisch & Kultur« mit Slow Food Deutschland als einem der Partner. Die Sinn-Voll Geschmacksschulung, von Slow Food

Rückblick

25 Jahre Slow Food Deutschland

Ein Vierteljahrhundert Slow Food in Deutschland – unzählige Menschen haben sich in dieser Zeit engagiert, mit viel Herzblut und Zeit die Sache von Slow Food vorangebracht. So viel Einsatz lässt sich nicht auf ein paar Seiten darstellen! Die Highlights aber fassen wir als kurzen Rückblick zusammen!



Deutschland speziell für Kinder entwickelt, wird 2012 in den UNESCO Kanon für nachhaltige Bildung aufgenommen.

→ 2010

Im Jahre 2010 entsteht das erste Campus-Convivium an der Hochschule Fulda. Nach und nach gründen sich 15 lokale Slow-Food-Youth-Gruppen, die sich mit bunten Aktionen in die gesellschaftliche Diskussion um unser Essen einmischen.

Der Umzug der Geschäftsstelle nach Berlin 2010 geht einher mit einer verstärkten politischen Bewusstseinsfindung des Vereins. Essen ist politisch – das wird nicht nur auf T-Shirts gedruckt, sondern zunehmend durch bundesweite und lokale Aktivitäten unterstrichen.

→ 2011

Seit ihrem Anfang 2011 ist Slow Food Deutschland aktives Mitglied der Kampagne Meine Landwirtschaft und gehört einem Trägerkreis von über 40 Organisationen an, die sich für ein zukunftsfähige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion einsetzen. Im Januar gehen die Organisationen zum ersten Mal mit der jährlichen Wir haben es satt!-Demonstration in Berlin auf die Straße. Im gleichen Jahr beginnt der Verein unter dem Motto »Teller statt Tonne« auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen.

→ 2012

Im Januar 2012 entsteht in Berlin die Schnippeldisko, erdacht und umgesetzt von jungen Mitarbeiterinnen, Slow Food Youth und Partnern. Seit der Ur-Veranstaltung hat die kulinarische Protestaktion in allen Teilen der Welt begeisterte Nachahmer gefunden. 2016 wird die Schnippeldisko für den »Zu gut für die Tonne!« Bundespreis nominiert.

→ 2013

Im Herbst 2013 ein eigenes Buch: Der Slow Food Genussführer Deutschland mit 300 ausgezeichneten Gaststätten bundesweit wird grandios aufgenommen. Schon vor Weihnachten muss eine neue Auflage gedruckt werden. Die

2015er Ausgabe wächst auf 400 Gasthäuser; ab Ausgabe 2017/18 erscheint der Genussführer alle zwei Jahre, um der regelmäßigen Prüfung der inzwischen 550 bestehenden und neuen Adressen gerecht zu werden. Ein ABC der Regionalen Spezialitäten bereichert nun den beliebten Wegweiser zur regionalen Küche in Deutschland.

→ 2014

Das Thema Fleisch rückt zunehmend in den Blickpunkt der Vereinsaktivitäten. Am Terra Madre Tag 2014 findet das erste Slow Food Kuttelgespräch statt. Beim gemeinsamen Kochen diskutiert eine Experten-Gesprächsrunde zukunftsstaugliche Ernährungsstile und die Rolle des Fleischkonsums. In den folgenden Jahren drehen sich die Kuttelgespräche immer um die Verarbeitung des ganzen Tieres: nicht nur Rinder sondern auch Schaf und Ziege und sogar Meeresfrüchte wie Nordseekrabben.

→ 2015

Mit den Slow Food Wurzeltouren spürt der Verein seit 2015 durch vergleichende Verkostungen der Vielfalt in unseren Grundnahrungsmitteln nach, zum Beispiel der Milch, die je nach Futter und Jahreszeit verschieden schmeckt.

→ 2016

Die Vorsitzende von Slow Food Deutschland Ursula Hudson erhält den B.A.U.M.-Umweltpreis 2016 in der Kategorie »Verbände«. Das Netzwerk für nachhaltiges Wirtschaften verleiht diesen Preis alljährlich an Persönlichkeiten, die sich in herausragendem Maße für eine umweltschonende und sozial gerechte Wirtschaftsweise einsetzen.

→ 2017

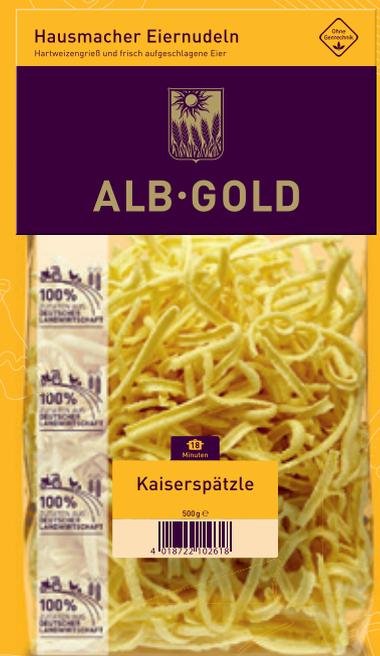
Mitte 2017 zählt der Verein in Deutschland rund 14.000 Mitglieder in 85 Convivien; dazu kommen die jungen Aktivisten des Slow Food Youth Network, die sich in mehr oder weniger lockeren Gruppen und beständig wachsender Anzahl in ganz Deutschland zusammenfinden.

→ und es geht weiter...

ALB·GOLD

Spätzle & Nudeln

über 25 Sorten
GENUSS



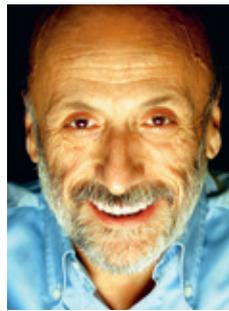
WIR GRATULIEREN ZU
25 JAHREN
SLOWFOOD

ALB·GOLD Teigwaren GmbH

72818 Trochtelfingen
www.alb-gold.de



Herzlichen Glückwunsch, **SLOW FOOD!**



CARLO PETRINI
Gründer und Präsident von
Slow Food

Slow Food Deutschland feiert in diesem Jahr das Erreichen eines wichtigen Zieles, und zwar schon ein Vierteljahrhundert da zu sein. In diesen 25 Jahren hat sich unser Verein sehr verändert. Wir haben geschafft, ein Bewusstsein zu schaffen, dass die Menschen ein immer größer werdendes Bedürfnis nach Informationen und Wissen um die Nahrung haben. In diesem Jahr, in dem auch der nächste Internationale Slow Food Kongress stattfinden wird, wir unsere Grundsätze und Ziele überprüfen, festigen und auf internationaler Ebene angleichen, wird Slow Food Deutschland eine zentrale und strategisch wichtige Rolle spielen. Alles Gute zum 25. Geburtstag!

Foto: Slow Food



MARTINA MERZ
Vorständin unternehmensgrün e.V.

Slow Food – von wegen slow! Wenig hat mich in den vergangenen Jahren so überrascht wie Euer »Fast Change«. Von der gemütlich schwelgenden Tafelrunde hin zum leidenschaftlichen, deutlich verjüngten, genussvoll gesellschaftlich engagierten Haufen toller Menschen. Macht WEITER SO: voller Lust, Anspruch, Kompetenz, Neugier, Fantasie, Offenheit, Hartnäckigkeit

und Power. Slow Food darf im politischen Feld rund um die Zukunft der Welt nicht fehlen. Alles Gute Euch!

Foto: sandraeckhardt.de

HELMUT BRUNNER

Staatsminister Bayerisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher wollen wissen, wo Lebensmittel herkommen und wie diese erzeugt werden. Unverfälschte regionale Lebensmittel mit Tradition und nachhaltigen Wirtschaftskreisläufen stehen wieder hoch im Kurs. An dieser begrüßenswerten Entwicklung hat Slow Food Deutschland maßgeblichen Anteil. Auch im Rahmen der Premiumstrategie meines Hauses werden wir daran mitarbeiten, das Einzigartige regionaler Spezialitäten noch mehr im gesellschaftlichen Bewusstsein zu verankern. Möge die Slow-Food-Philosophie weiterhin viele Menschen begeistern und zum nachhaltigen Genuss bewegen. Herzliche Glückwünsche zum 25sten Geburtstag!



Foto: www.stmelf.bayern.de

ALEXANDER BECK

Geschäftsführender Vorstand AöL – Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller

25 Jahre fördert die Slow Food Bewegung die »Liebe« zu guten Lebensmitteln, zum guten Essen und zum guten Leben für uns und die kommenden Generationen. Freiheit ist »aus Liebe zu tun«. Dafür bin ich persönlich dankbar.



Foto: AöL

DETLEV UETER

Küchenleiter Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz und Lehrer der Jeunes Restaurateurs-Eliteklasse

Vielen Dank, dass ihr euch in den letzten Jahren für gute und faire Produkte eingesetzt habt. Und für euren unermüdlichen Einsatz, die regionalen

Lebensmittel in Deutschland zu erhalten. Ich bin froh, Teil dieser Familie zu sein.



Foto: Martin Fuchs



JOHANNES KING

Gastgeber und Sternekoch »Söl'ring Hof«, Sylt

Glückwunsch, Glückwunsch, Glückwunsch. Slow Food bewegt seit 25 Jahren den kulinarischen Menschenverstand, schärft Feinsinn, Geschmack und die Verantwortung jedes einzelnen. Chapeau !!!!



Foto: Ydo Sol

ANKE KÄHLER

Vorstandsvorsitzende »Die Freien Bäcker – Zeit für Verantwortung e.V.«

Die Freien Bäcker e.V. gratuliert Slow Food Deutschland zu einem Vierteljahrhundert außerordentlichen Engagements für eine bäuerliche Land- und handwerkliche Lebensmittelwirtschaft und eine gute, saubere und faire Esskultur. Das politische Engagement und die Bildungsarbeit, wie z.B. die kürzlich initiierte Slow Food Youth Akademie, sind für eine offene, demokratische Gesellschaft und die Zukunft unserer Ernährung von unschätzbare Bedeutung. Wir freuen uns auf die nächsten 25 Jahre Zusammenarbeit mit Slow Food!



Foto: die-baecker.org

FELIX PRINZ ZU LÖWENSTEIN

Vorstandsvorsitzender BÖLW – Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Wäre Slow Food nur ein Verein von Menschen, die gerne in angenehmer Gesellschaft gut essen, dann würde ich's ihnen gönnen. Sie würden mich aber nicht interessieren. Auf den Fahnen von Slow Food steht aber die Verantwortung dafür, dass gutes Essen auch

für Menschen künftiger Generationen und anderswo in dieser Welt möglich ist und für die Erzeuger ihrer Lebensmittel. Das mit dem Genuss am Kulinarischen und der Freude am Schönen verbunden zu haben, macht Euch so spannend! Wie gut, dass es Euch schon seit 25 Jahren gibt. Gratuliere, Slow Food!



Foto: privat



Ökologische Molkereien Allgäu

*Die genussreichsten
Bio-Käsegrüße
aus dem Allgäu zu
25 entschleunigten
Slow Food-Jahren.*

*Stay slow
say cheese!*





VINCENT KLINK
Sternekoch und Gastgeber
»Wielandshöhe«, Stuttgart, TV-Koch
und Verleger kulinarischer Literatur

Foto: (c) Das Erste

25 Jahre Slow Food Deutschland bedeuten, dass sich seit dieser Zeit nachdenkliche Menschen zusammenfinden, welche die Natur schützen und damit auch sich selbst. Erst wenn man sich selbst Gutes tut, kann man auch anderen Gutes tun. Der Erhalt guter Lebensmittel und der Schutz und die Förderung der Erzeuger sind humanistische Notwendigkeiten, die bedauerlicherweise der ständigen Mahnung der Slow-Food-Bewegung bedürfen. Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!

KARL LUDWIG SCHWEISFURTH
Gründer Hermannsdorfer
Landwerkstätten, Lerngut
Sonnenhausen, Schweisfurth
Stiftung



»Das Leben ist zu schön und die Gesundheit zu kostbar, um schlechte Lebensmittel zu essen, - schlechte Zigarren zu rauchen und schlechten Wein zu trinken!«. Mit Hermannsdorf bin ich seit 35 Jahren auf der Suche nach Lebens-Mitteln, die besonders gut schmecken, dem Körper gut tun und achtsam im Einklang mit der Natur erzeugt werden; »Mittel zu leben«, in denen noch alles Leben drin ist! Ein gleiches Anliegen bewegt Carlo Petrini mit Slow Food in der gleichen Zeitspanne. Weiter so und nicht müde werden. Herzliche Glückwünsche!

Foto: (c) Sielmann Stiftung



MICHAEL BEIER
Vorstand der Heinz
Sielmann Stiftung

Die Heinz Sielmann Stiftung gratuliert von Herzen der Slow-Food-Community in Deutschland zum 25. Geburtstag. Das Projekt mit der »Slow Food Youth Academy« zur Fortbildung junger Menschen aus der Lebensmittelbranche in Deutschland ist ein Meilenstein unseres gemeinsamen Handelns zur Förderung der Biodiversität und des genussvollen, regionalen Essens in der Bundesrepublik. Wir wünschen Slow Food Deutschland weiterhin viel Erfolg und versprechen, Euch auch in Zukunft ein treuer Begleiter zu sein.

HUBERT WEIGER
Vorsitzender des BUND - Bund für
Umwelt und Naturschutz Deutsch-
land – BUND Bayern



Foto: Olaf Bathke

Herzlichen Glückwunsch! Slow Food hat als Vorreiter für regionale Beziehungen zwischen Erzeuger und Gastronomen mit Rücksicht auf Natur und Tierwohl ein Umdenken in der gehobenen Gastronomie entscheidend vorangebracht. Ich wünsche Slow Food, dass es in den nächsten 25 Jahren auch in der Mainstream Gastronomie mehr Verbreitung findet und die Erzeuger-Verbraucher-Beziehung weiter wachsen kann.

ULRICH MALY
Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg



Foto: www.spd-nuernberg.de

Wir können unsere Macht als Verbraucher nutzen, um kleine Bauern hier und überall auf der Welt zu unterstützen, um das Einerlei von patentgeschütztem Gensaatgut und Convenience-Food zu verhindern. Wenn diese Form politischen Engagements dann noch mit Genuss und Geschmack verbunden ist – was könnte schöner sein? Ich gratuliere Slow Food Deutschland herzlich.

BAD ESSEN, DIE CITTASLOW DES OSNABRÜCKER LANDES LÄDT EIN:



9. BIS 11. JUNI
CULINARIA auf dem
Kirchplatz



1. UND 2. JULI
Bad Essener
Yogafestival



1. UND 9. JULI
Kulturelle Sommer-
frische in der
VarusRegion –
mehr als 80 Ver-
anstaltungen an
9 Tagen in 6 Orten



2. JULI
Auf die Hand –
Streetfood à la Bad Essen



www.badessen.info

Staudengärtnerei
Gaißmayer



Gärtnerei, Schaugarten, Online-Shop
Großes Sortiment an Kräutern und Stauden
Treffpunkt für Freunde der Gartenkultur

www.gaissmayer.de
Jungviehweide 3,
89257 Illertissen



FRANZ EHNSPERGER

Inhaber Neumarkter Lammsbräu

Für wirklich dauerhaften Lebensmittelgenuss müssen wir es schaffen, die natürlichen Grundlagen unserer Ernährung zu bewahren und die Nachhaltigkeit in diesem Bereich weiter voranzubringen: von der Reinhaltung des Wassers über den Erhalt vielfältiger Pflanzensorten bis hin zum fairen Umgang mit den Erzeugern unserer Lebensmittel. Das gelingt nur mit vereinten Kräften. Slow Food sensibilisiert die Menschen seit 25 Jahren erfolgreich für solche Themen und leistet so einen absolut wertvollen Beitrag für unser gemeinsames Ziel. Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!



Foto: Lammsbräu

CLAUDIA ROTH

Vizepräsidentin des Deutschen Bundestages

Bei allem Slow Food: Wie schnell vergeht doch die Zeit! Zum bereits 25. Geburtstag wünsche ich alles nur erdenklich Gute – einem Verein, den ich für wichtiger halte denn



je. Auf so vielen Ebenen geht es gerade darum, die Weichen für die Zukunft zu stellen, die bisherigen Errungenschaften zu verteidigen und beherzt für weitere Fortschritte zu kämpfen. Da ist es beruhigend, mit Slow Food Deutschland über 14 000 verlässliche Mitstreiterinnen und Mitstreiter auf der Seite von Nachhaltigkeit, bewusstem Genuss – aber auch hinter dem Recht auf Nahrung und fairem Handel zu wissen. Weiter so, und danke!

Foto: Bündnis 90/Die Grünen Bundestagsfraktion



Foto: Hans Günther Kaufmann

ROBERT HABECK

Umweltminister und stellv. Ministerpräsident in Schleswig Holstein

Gute und faire Lebensmittel: Seit 25 Jahren zeigt Slow Food Deutschland, dass Genuss und Nachhaltigkeit ein natürliches Paar bilden. Ich gratuliere dem Verein ganz herzlich zum Jubiläum und wünsche ihm auch für die Zukunft viel

Erfolg bei seiner engagierten und wertvollen Arbeit für mehr Lebensqualität durch einen sorgsamen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen und Respekt für Mensch und Umwelt.

SCHINKENWIRT
RESTAURANT · WALDHOTEL

Eisenberg 2 · 59939 Olsberg
Telefon 02962 / 979 050
www.schinkenwirt.com

Das Beste aus Italien

Vino – Pasta – Parmesan und mehr
Telefon 0531 237360
www.bremerwein.de

HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

azafran
www.azafran.de

— PREMIUM GEWÜRZE —

- ✓ Edel-Gewürze (wie Safran, Vanille u.v.m.)
- ✓ Gourmet Salze
- ✓ Darjeeling, Sencha & Matcha Bio-Tee*
- ✓ Bio-Balsamico* und Bio-Olivenöl*

Erhältlich auf Azafran.de, Amazon und Ebay!

Gratis Versand
innerhalb Deutschlands
auf Azafran.de

*DE-ÖKO-009



Regionale Gruppen

Von Klima-Kochkursen und Kartoffelsäckchen-Protesten

Walter Dieckmann hatte immer ein Kartoffelsäckchen dabei – mit der wunderbaren »Linda« drin, das ist die mit dem cremigen Geschmack. Man schrieb das Jahr 2005, als der Leiter des Conviviums Lüneburg sein politisches Coming Out hatte. Die Firma »Europlant« hatte soeben die Sorte Linda vom Markt genommen, weil sich mit anderen Knollen mehr Geld verdienen ließ. Das Todesurteil ausgerechnet für eine unserer besten Kartoffeln? Es gab einen Aufschrei von Biobauern und Verbrauchern. Und Walter Dieckmann schrie nach Kräften mit. Ab sofort kämpfte er für die schöne Linda, beteiligte sich mit seinem 80-köpfigen Convivium an Protestaktionen und wurde Teil eines erfolgreichen Aufstands gegen die Habgier eines Unternehmens.

Linda wurde in Schottland neu zugelassen, in Deutschland wieder eingeführt und ist heute in vielen Landesteilen weiterhin die Lieblingsknolle. »Es war das erste Mal, dass wir uns politisch richtig reingehängt haben«, sagt Dieckmann. Seitdem immer wieder. Im Lüneburger Convivium wird zwar auch gekocht und gekostet, man lädt zu Weinproben und Genussreisen – dieses Jahr nach Dresden und in die Oberlausitz. Doch gleichzeitig beteiligt man sich am Saatgut-Festival, besucht die Atomregion Wendland und diskutiert an der Uni über

»Convivien« heißen die Regional- und Städtegruppen von Slow Food. Sie sind das schlagende Herz der Organisation. Hier treffen sich die Mitglieder, hier ist Platz für Diskussionen und Ausflüge, Kochabende und politische Aktionen.



Landwirtschaftspolitik und Ernährung. Frankfurt ist ein Gegenstück, ein großstädtisches Convivium mit 530 Mitgliedern. »Wir machen viele Verkostungen, aber nicht 08/15, sondern mit Hintergrundinformationen, auch wenn es Weinproben mit ausgewählten Winzern sind«, sagt Conviviumsleiterin Bettina-Klara Bugge. Der

Terminkalender ist bis zum Herbst dicht gepackt mit Weinwanderungen und Klima-Kochkursen, Ausflügen und Partnerschaftstreffen mit anderen Convivien, auch mit italienischen Mitgliedern. Unvergessen ist die Reise nach Japan mit Besuchen bei Sake-Produzenten und ehrgeizigen Gemüsebauern. Politische Aktivitäten werden hier kleiner geschrieben.

Auch nicht aktive Mitglieder helfen der Idee weiter

Beide Convivien haben eines gemeinsam: Die Gruppe der echten Aktivisten ist überschaubar. Maximal 50 Leute sind in Frankfurt aktiv, ein Dutzend in Lüneburg. Für CV-Leiterin Bugge ist das eine ganz normale Entwicklung. »Wir brauchen auch die Mitglieder, die nur Mitglied sind, uns sympathisch finden, in ihrem Alltag anspruchsvoll essen und trinken, sich aber nicht weiter engagieren wollen.« Diese Sympathisanten-Basis sei der stumme, aber wichtige Unterbau jeder Organisation.

Slow Food hat gegenwärtig 85 Städte- und Regionalgruppen und jede tickt ein wenig anders. Mainfranken-Hohenlohe stellt mit fast 900 Mitgliedern eine der größten Gruppen und sicher auch eine der aktivsten: Sie ackern in selten gewordenen



WEINE
SPIRITUOSEN
FEINKOST

Als Unterstützer der
Ersten Stunde gratulieren
wir zum Jubiläum!

Besuchen Sie unseren Onlineshop unter:
www.weinkontor-sinzing.de

Laberstraße 7a
93161 Sinzing
Tel.: 0941 3075755

Öffnungszeiten:
Mi - Fr 10.00 - 19.00 Uhr
Sa 10.00 - 16.00 Uhr

Fazit: Der Markenkern von Slow Food muss auch an der Basis gut sichtbar sein. Und manchmal steckt er im Kartoffelsäckchen.

Termine aus den Slow Food Convivien finden Sie unter www.slowfood.de/slow_food_vor_ort

Weinbergen mit »gemischtem Rebsortensatz«, haben einem beeindruckenden Output von Einkaufs- und Produzentenführern und pflegen eine Streuobstwiese an der Mainschleife mit alten Obstsorten. Zudem betreut das Convivium gleich 13 Arche-Passagiere – das sind vom Aussterben bedrohte Pflanzensorten und Tierrassen. Andere Convivien in Ostdeutschland zählen dagegen nur 20 oder 30 Mitglieder und führen einen zähen Überlebenskampf, um als Stimme überhaupt wahrgenommen zu werden.

Kreativität und Vielfalt sind vor Ort gefragt

Die Freiheit, die jede Gruppe bei der Wahl ihrer Aktivitäten hat, ist für die Slow-Food-Vorsitzende Ursula Hudson, unverzichtbar. »Sie laufen an der langen Leine und sie laufen gut und inhaltlich zumeist im Takt mit der Führungsmannschaft«, sagt sie. »Gestaltungsfreiheit ist die Voraussetzung für Kreativität und Vielfalt, wir

sind ja kein Top-Down-Betrieb!«

In fast allen Convivien werden Kontakte zu Produzenten gepflegt und sei es nur der Qualitätsbäcker um die Ecke. Ebenso weit verbreitet sind Verkostungen und Kochen mit Kindern. Es werden auch mal Menüs im Stockdunklen gegessen oder Apfelbäume von seltenen Sorten gepflanzt. Die einen gehen mit befreundeten Produzenten im Schlepptau in Schulklassen, die anderen retten Schnecken auf der Schwäbischen Alb, helfen bei der Kartoffelernte, veranstalten Nasch- und Weihnachtsmärkte, legen Käsestraßen an und fahren mit Hühnern im Intercity durch halb Deutschland, um eine seltene Rasse genetisch auffrischen zu lassen. Die Basis von Slow Food ist kunterbunt und unberechenbar. »Mir ist wichtig«, sagt Hudson, »dass die Convivien mehr sind als kulinarische Bespaßungsvereine, sie sollen auch nach außen wirken, Wissen verbreiten, Lebensmittelkompetenz aufbauen, sich einmischen.«

WOHNGESUNDE ÖKOHÄUSER



» www.baufritz-sf.de

Mit dem ökologischen und gesunden Baustoff Holz und erstaunlichen Energiesparwerten.
Architekturbroschüre kostenlos:
Tel. 0 83 36 - 9000, info@baufritz-sf.de



BAUFRITZ
Der Ökohaus-Pionier seit 1896



Besuchen Sie die MANZ Backofenwelt mit über 60 verschiedenen MANZ Ofenmodellen auf 1.500 m² Ausstellungsfläche



Perfekte Backöfen!

- Perfekt Backen
- Perfekt Kochen
- Perfekt Grillen
- Perfekt Garen

Alles in einem MANZ-Ofen!
Fordern Sie unseren Gratis-Katalog an!

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1 | 97993 Creglingen-Münster
Tel.: 0 79 33 / 91 40-0 | www.manz-backtechnik.de




**Gutes noch besser
Delikatess-Linsen
in Demeter-Qualität**



Kreativ und reich an Eiweiß:
Steißkartoffel mit Linsen-Avocado-Füllung.



Frankreich



NEU

Grüne Delikatess-Linsen
Sorte du Puy

Entdecken Sie die französische Delikatesse mit würzig-aromatischem Geschmack aus biodynamischem Anbau.
www.davert.de

Vielfalt für die kreative Küche



Nach Regionen /PLZ

HaFleG – Hakenberger Fleisch GmbH

Rind & Lamm vom Feinsten!
eigene Zucht und Schlachtung
Hofladen: 16833 Hakenberg,
Fehrbelliner Straße 3a
onlineshop: www.hafleg.de

BMV Bundesverband Milchdirektvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger

Up'n Saal 7, 21255 Dohren
www.milch-und-mehr.de

**stapff – natürlich gut essen-
Leckerer zum Genießen**

www.stapff-feinkost.de
22926 AHRENSBURG
Rondeel 4
22941 BARGTEHEIDE
Rathausstr. 28

Gasthaus der kleine Heinrich

Am Markt 2, 25348 Glückstadt
www.der-kleine-heinrich.de

Heimatrasch

Schloßpassage 26,
38100 Braunschweig.
www.heimatrasch.biz

**Fleischerei & Partyservice
Rösken**

Kölner Straße 11, 41812 Erkelenz
www.fleischerei-roesken.de

**Asino Nero – sardische
Spezialitäten**

di Giuseppe Manca,
48165 Münster
www.asino-nero.com

augusta restaurant

regionale Küche mit heimischen
Produkten & Weinen
Rheinstraße 2a, 56068 Koblenz
Tel.: 0261 – 91 44 68 22
www.augusta-restaurant.de

Suppkult Elisabeth

Feinkost und hausgemachte
Leckereien in Darmstadt
Schulstraße 14, 64283 Darmstadt
Tel.: 06151.2787858
www.suppkult.de

Petersen Gutes Essen

Eppsteiner Straße 26,
60323 Frankfurt
www.petersen-gutes-essen.de

SCHMIEDERS Deidesheim

Events, Location und Catering im
Herzen der Deutschen Wein-
straße – Feiern bis 120 Personen.
Steingasse 2, 67146 Deidesheim
T 06326 98 94 75, F 98 94 76.
www.schmieders.de

Silberburg am Markt

Schwäbische Spezialitäten &
Kontinentale Whiskys
Wienergässle 1, 72070 Tübingen
www.schwaebischer-shop.de

**Trova il Tempo –
Kaffee & Genuss**

Zunftstr. 3, 76227 Karlsruhe Durlach
www.trova-il-tempo.de

HeimWerk

Heimat • Food • Bar
Friedrichstraße 27, 80801 München
Tel.: 089 21896104
www.heimwerk-restaurant.de

**Hörger Biohotel
Tafernwirtschaft**

Hohenbercha 38, 85402 Kranzberg
www.hoerger-biohotel.de

Schinken Ambiente

Rohschinkenspezialitäten
hergestellt nach alter Tradition
mit Fleisch aus natürlicher
Landwirtschaft
Hauptstraße 19, 86673 Bergheim
www.schinken-ambiente.de

Hotel-Restaurant Hack

Am Bühl 11,
88633 Heiligenberg-Steigen
www.hotel-hack.de

Landgasthof Keller

Riedweg 2,
88662 Überlingen-Lippertsreute
www.landgasthofbrauereikeller.de

Gasthof Knupfer

Bernhard Knupfer
Rottenackerstraße 15,
89584 Ehingen
Tel.: 07391 – 2488
www.gasthof-knupfer.de

Metzgerei Meyer OHG

Kirchenweg 39, 90419 Nürnberg
www.metzgerei-meyer.de

**Fortezza Espresso GmbH –
Espressomanufaktur**

Schwabacher Str. 106, 90763 Fürth
www.fortezza-espresso.de

Restaurant Leerer Beutel

Bertoldstraße 9,
93047 Regensburg
www.leerer-beutel.de

Hotel St. Michael

Stammbergweg 1,
97941 Tauberbischofsheim
www.hotel-stmichael.com

Überregional

d. die Pfanne®

www.diepfanne.com
Tel.: 039931-533-622

**SAPIO Kulinarische
Entdeckungsreisen**

Reichenberger Str. 109,
10999 Berlin
www.sapio.de



Klatschmohn ist ein moderner und
freundlicher Bioladen in Gießen.
Mit glaubwürdiger und professioneller
Vermarktung fördern wir die Öko-Land-
wirtschaft und wenden uns gegen die
Monopolisierung und Vermassung der
Lebensmittel.

Klatschmohn Naturkost GmbH, Neuen Bäume 16,
35390 Gießen, www.klatschmohn-giessen.de

WACKELPETER
Ökologisches Essen für Kinder



Wackelpeter – nur 24 Jahre alt –
wünscht Slow Food Deutschland
alles Gute zu 25 erfolgreichen Jahren.
Weiter so!

Wackelpeter, Lagerstr. 11 Halle H, 20357 Hamburg,
Tel. 040-644 00 312, www.wackelpeter-service.com

fripa
IHR FRISCHEPARTNER

*Wir liefern fein-
köstliche Lebensmittel:*

Regional und schnell.

Vielseitig und frisch.

FRIPA GmbH
64625 Bensheim | Fon 0800-37472200
www.frischepartner.de



SONNENTOR®

Was soll das eigentlich?

Erdbeerjoghurt? Plastikbecher. Mineralwasser? Plastikflasche. Unvorstellbare 300 Mio Tonnen Plastik produziert die Menschheit pro Jahr. Mit ein wenig Sturheit haben wir erreicht, dass heute bereits 96% unserer Verpackungen wiederverwertet oder kompostiert werden können. So verwenden wir abbaubare Folien aus Holz, sowie Teebeutel aus Bananenfasern und Maisstärke. Die kosten zwar ein paar Cent mehr, aber dafür nicht die Welt. Mehr Infos findest du unter www.sonnentor.com/verpackung

Plastik
ist nur was
für
Bar-
bies.

SONNENTOR
Bäuerin
Helga Bauer



www.sonnentor.com

Als Slow-Food-Mitglied sind Sie Teil einer internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. Die Arbeit von Slow Food setzt weltweit auf die Unterstützung vieler engagierter Mitglieder, die es dem Verein durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zur Ernährungs- und Geschmacksbildung und zum Erhalt der biokulturellen Vielfalt voranzutreiben.

Machen Sie mit! Werden Sie im Handumdrehen Slow-Food-Mitglied unter: www.slowfood.de/mitgliedwerden



Als Mitglied erhalten Sie das Slow Food Magazin sechsmal im Jahr gratis nach Hause geliefert – und vieles mehr. Slow Food Deutschland bietet Ihnen eine Einzel- bzw. Familienmitgliedschaft an sowie reduzierte Tarife für Junioren und Studenten.

Wünschen Sie weitere Informationen zu einer Mitgliedschaft bzw. eine Zusendung des Mitgliedsantrags? Das Team der Geschäftsstelle berät Sie gerne: Slow Food Deutschland e.V. Luisenstraße 45, 10117 Berlin

Tel: 030. 200 04 75-0 Fax -91
info@slowfood.de
www.slowfood.de

Die Essenz

Wir glauben, Olivenöl muss neu erfunden werden.*
Wir glauben, Nachhaltigkeit muss neu definiert werden.**
Deshalb machen wir es ja.

* Oliviers müssen sein wie gute Winzer: Sie produzieren unverwechselbare, authentische Öle, aus denen Sorte, Herkunft und Handwerk sprechen. Solche Öle gibt es bei arteFakt.

** Neben Sozialem, Ökologie und Ökonomie gehört für uns zur Nachhaltigkeit auch die Ästhetik. Nachhaltige Lösungen sind immer elegant. An solchen Lösungen arbeitet arteFakt.

Seit Gründung der arteFakt Olivenölkampagne vor neunzehn Jahren unterstützen wir Slow Food als Mitglied und Förderer und freuen uns im Jubiläumsjahr besonders über die Kraft, die diese Bewegung in den 25 Jahren entfalten konnte.

Unser Glückwunsch und besonderer Dank gilt den vielen Mitstreiterinnen und Mitstreitern, die das mit ihrem kreativen, oft beharrlichen und sehr viel ehrenamtlichen Engagement erst ermöglicht haben.

Native Olivenöle und mehr. www.artefakt.eu

arteFakt
Olivenölkampagne



Slow Food Deutschland – so erreichen Sie uns



Slow Food Deutschland e. V.
GESCHÄFTSSTELLE
Luisenstraße 45, 10117 Berlin
Tel 030. 200 04 75-0
Fax 030. 200 04 75-99
info@slowfood.de

Besuchen Sie uns im Internet auf
www.slowfood.de

Dort finden Sie z.B. ...
... Ihre regionalen Ansprechpartner in den Convivien
(Regionalgruppen) unter
→ www.slowfood.de/slow_food_vor_ort

... Veranstaltungen rund ums Jubiläumsjahr unter
→ www.slowfood.de/25_jahre_slow_food_deutschland

... Dossiers zu wichtigen Anliegen und Zielen
von Slow Food unter
→ www.slowfood.de/slow_themen

IMPRESSUM

»Slow Food Magazin –
Sonderausgabe zum Jubiläum
25 Jahre Deutschland«

HERAUSGEBER & REDAKTION
Slow Food Deutschland e. V.,
Luisenstraße 45, 10117 Berlin
Vereinsitz Berlin/Amtsgericht
Charlottenburg VR 34593 B
Vorsitzende: Dr. Ursula Hudson
Verantwortlich im Sinne des
Pressegesetzes: Dr. Ursula Hudson

VERLAG
oekom verlag, Gesellschaft für
ökologische Kommunikation mbH,
Waltherstraße 29, 80337 München

AUTOREN DIESER AUSGABE
Ursula Hudson, Anke Klitzing, Manfred
Kriener, Sarah Niehaus, Katrin Schießl,
Martina Tschirner

ART DIRECTION
Barbara Kleiber-Wurm,
Agentur Brauer, Kleiber-Wurm,
München, mail@bkw-design.de

TITELBILD
emoji, photocase
Druckauflage 50 000 Exemplare

ANZEIGEN
Verlagsbüro Andreas Hey,
Tel 06785. 9 41 00, Fax 06785. 9 4101,
hey@oekom.de

BESTELLUNG
Diese Sonderausgabe erhalten Sie
bei den auf Seite 32 genannten
Unterstützern von Slow Food und bei
der Geschäftsstelle von Slow Food
Deutschland, Adresse siehe oben

DRUCK
Mayr Miesbach GmbH, Am Windfeld
15, 83714 Miesbach
Gedruckt auf 100% FSC-Recycling-
papier, (Circleoffset Premium White),
zertifiziert mit dem Blauen Engel
(RAL-UZ 14).

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck,
Vervielfältigung und Aufnahme in
Online-Angebote nur nach vorheriger
schriftlicher Genehmigung des
Verlags. Die Verwendung der Wort-/
Bild-Marke »Slow Food« in Deutsch-
land erfolgt mit Genehmigung von
Slow Food Deutschland e. V.

ISSN 2195-545X



Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l**
und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm
im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen
getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten.
Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL



DIREKT
VOM
BAUERN!



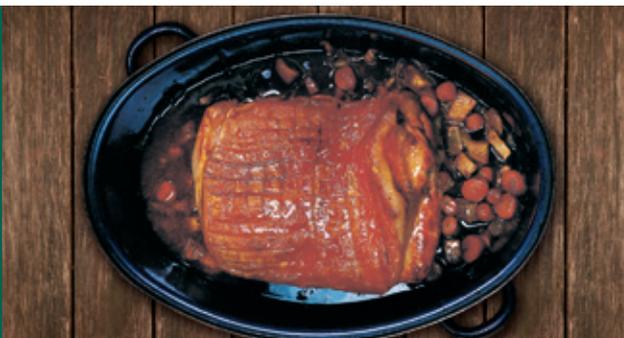
Hällisches Landschwein
um 1850



Alte Landrasse
Schwäbisch-Hälli-
sches Landschwein
Direkt vom Bauern
Artgerechte Haltung
GenTec-freies Futter



Keine Medikamente
und
Wachstumsförderer
Kurze Transportwege
Eigene Schlachtung
Neutrale
Qualitätskontrollen



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



FINANZIERT MIT
FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

www.haellisch.eu



Der Inhalt dieser Anzeige gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.