



April 2009

Editorial

Die großen weltweiten Probleme rufen große Emotionen und Ängste hervor, aber nicht immer das richtige Verhalten. Angesichts der enormen Umweltgefahren scheinen die guten Entscheidungen des Einzelnen unerheblich zu sein: "Wie kann es die zunehmende Dürre beeinflussen, ob ich meinen Wasserhahn zu Hause zu lange laufen lasse oder nicht? Wie kann es den globalen Markt beeinflussen, ob ich lokales Gemüse kaufe? Wie kann der weltweite Erdölverbrauch beeinflusst werden, wenn ich Trinkwasser aus der Leitung anstatt in Plastikflaschen abgefülltes Wasser trinke?" Unter den Umweltproblemen, die uns belasten, ist die Zerstörung der marinen Lebensräume und der Einbruch der Fischbestände eines der schwersten und bedrohlichsten. Vor diesem deutlichen Problem wird man normalerweise etwas traurig, um die Schuldgefühle zu beruhigen, und dann verzehrt man weiter roten Thunfisch aus dem Mittelmeer, Schwertfisch, Jungfische und all die anderen vom Aussterben bedrohten Arten.

Das Gefühl, dass Fisch ja weiter reichlich an den Marktständen und in Fischläden vorhanden ist, übertönt die Alarmsignale von Fachleuten und wissenschaftlichen Organisationen.

Die Institutionen, die unter enormem sozioökonomischem Druck stehen, zögern, wirksame Beschlüsse gegen den Verfall zu treffen. So gibt es keine angemessenen Gesetze, und wo sie vorhanden sind, werden sie nicht angewandt.

Daher bleibt uns nichts, als auf die öffentliche Meinung zu vertrauen, auf die verbreiteten guten Praktiken, die neue Sensibilität der neuen Verbraucher: Und hier muss Slow Food in vorderster Reihe stehen.

Die Slow Fish ist ein mächtiges Megaphon, dessen Echo dank einer Kampagne, die unseren ganzen Verein einbezieht, lange nachhallen wird.

Also, liebe Freunde und Mitglieder von Slow Food, verzichten wir heute auf einen kleinen Anteil an Genuss, um auch denen noch Genuss zu garantieren, die nach uns kommen

Piero Sardo

Präsident der Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt

Slow Food

in wenigen Worten

Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks ist ein Projekt, das 1996 vom Verein Slow Food ins Leben gerufen wurde: ein ideales Zufluchtsschiff, das durch die Welt reist und kleinen exzellenten gastronomischen Produktionen zu Hilfe eilt, die von der industriellen Landwirtschaft, dem Umweltverfall und der Gleichschaltung bedroht sind. Die Arche sucht, katalogisiert und veröffentlicht geschmackvolle Produkte, die aus der Gefährdung gerettet werden müssen, die aber gleichzeitig noch lebendig sind und konkretes Potenzial haben. Die Wissenschaftliche Arche-Kommission bewertet dank der Hinweise von den Slow Food-Convivien weltweit Wurstwaren, Käse, Getreide, Gemüse und lokale Tierrassen nach präzisen Auswahlkriterien: die gastronomische Exzellenz, die Verbindung mit dem Gebiet, die handwerkliche Herstellung, die nachhaltige Dimension der Betriebe und die Gefahr des Aussterbens. Heute umfasst die Arche des Geschmacks über 700 Produkte aus 50 Ländern.

In Österreich ist das Projekt der Arche vor Kurzem mit großer Begeisterung gestartet worden. 2007 wurde die Verpflichtung übernommen, potenzielle Produkte für die Projekte der Slow Food Stiftung zu suchen, und bei Terra Madre 2008 wurden zwei neue Förderkreisprojekte vorgestellt. Die Suche ergab viele interessante und einzigartige Produkte, und das nächste Ziel war, einige davon in die Arche des Geschmacks aufzunehmen. Vier Monate später war für sieben Produkte der Antrag gestellt und angenommen worden: Im Februar dieses Jahres konnten sie der Presse und den Behörden vorgestellt werden. Die österreichische Arche umfasst u.a. eine alte Sorte Riesen-Radieschen, zwei Rohmilchkäse, in Österreich angebauten Safran und eine in den Weinbergen wachsende Pfirsichsorte. Die nächste Etappe ist, die beiden neuen Förderkreisprojekte im kommenden Oktober bei Terra Madre Österreich vorzustellen, an der alle Erzeuger der Arche und der Förderkreise teilnehmen. Hier klicken, um die Produkte der österreichischen Arche zu entdecken.

Weitere Informationen:

www.slowfoodfoundation.com

Vom Tish zur Erde...

Slow Fish

Bei der 4. Slow Fish, der internationalen Messe für nachhaltigen Fischfang (Genua, 17.-20. April 2009) finden 23 Workshops des Meeres statt, bei denen man die Situation unserer Meere besser verstehen kann: Warum es dahin gekommen ist und wie wir versuchen können, Abhilfe zu schaffen. Unter anderem geht es darum, wie wir Fisch fischen, kaufen, verkaufen und essen sowie um die Politik in Verbindung mit dem Meer. Anlässlich der Slow Fish – die von Slow Food und der Region Ligurien

organisiert wird – wird ein kleiner Führer für den Fischverbrauch vorgestellt, der die italienische und internationale Kampagne für einen nachhaltigen Fischkonsum eröffnet.

Wir laden alle Fischfreunde ein, sich daran zu beteiligen. Die internationale Kampagne beginnt mit einer **Slow Fish Challenge**, die sich an alle Slow Food-Mitglieder, Lebensmittelbündnisse, Förderkreise, Köche, Akademiker und jungen Leute aus dem Netzwerk Terra Madre richtet. Es geht darum, sich – jeder mit seinen Möglichkeiten und Vorlieben – mit Fisch zu beschäftigen. Die Ergebnisse dieser Auseinandersetzung sollen in eine kollektive Arbeit einfließen: ein Kochbuch für guten, sauberen und fairen Fisch aus aller Welt.

Hier die Anleitung, die hier genauer beschrieben wird (auf English).

1. Sucht einen Fisch:

- Wählt keinen vom Aussterben bedrohten Fisch: Blauflossen-Thunfisch, Atlantik Lachs, Lachs aus Aquakultur tropische Garnelen, Schwertfisch.
- Es muss ein lokaler Fisch sein, der also in den Meeren oder Flüssen in eurer Umgebung gefangen wird.
- Er muss die Mindestgröße haben, die ihm die Fortpflanzung ermöglicht (es gibt Fische, z.B. den Orange Roughy, die erst nach 20 Jahren die Geschlechtsreife erreichen!)
- Er muss in der richtigen Jahreszeit gefangen werden, also nicht in der Fortpflanzungszeit.

2. Findet ein Rezept:

- ein traditionelles Rezept, oder
- ein von euch erfundenes Rezept, das vielleicht zur Tradition von morgen wird.

3. Kocht diesen Fisch bei euch zu Hause oder in eurem Restaurant oder in der Mensa, esst ihn mit möglichst vielen Menschen, Freunden, Gästen, Journalisten... Erklärt den Tischgenossen, warum ihr diesen Fisch gewählt und andere Arten ausgeschlossen habt. Euer Rezept wird zum Anlass für ein Fest, für Geselligkeit und zusammen zu einer kleinen großen Geste der Verantwortung. Ein wahrer politischer Akt: um unser Meer zu retten.

4. Schickt uns die Informationen, die ihr über diesen Fisch gesammelt habt (seine Eigenschaften, wie, wo und wann er gefangen wird...), sowie euer Rezept, wenn möglich auch ein Foto oder anderes Material: Kinderzeichnungen, eine Zeichnung des Fisches, Erzählungen von Fischern usw

Ihr habt drei Monate Zeit – Mai, Juni, Juli bis zum 15. August –, um eure Rezepte einzuschicken an: communication@slowfood.com

Wir erwarten eure Nachrichten!

Weitere Informationen über die Slow Fish www.slowfish.it

Kochen im Freizeitheim

Slow Food Waitakere und eine Terra Madre Köchin setzen sich zusammen für die Geschmackserziehung von Kindern aus Ranui ein

Neuseeland - "Bei der Rückkehr von Terra Madre 2008 fühlte ich mich besonders motiviert und inspiriert in Sachen Geschmackserziehung, und so habe ich mit meinem Slow Food Convivium Waitakere einen Kochkurs für Kinder initiiert. Die Kurse finden einmal die Woche im Freizeitheim in Ranui, einem einkommensschwachen Gebiet im Westen von Auckland, statt, richten sich an Kinder von sechs bis zwölf Jahren und werden zum Teil von unserem lokalen Rat finanziert, so dass sie für alle erschwinglich sind. Wir verwenden frische Produkte aus dem öffentlichen Gemüsegarten, in dem unser Convivium eine Parzelle hat. Auch wenn die Kurse sich nicht auf die Sinneserziehung stützen, gehört diese wesentlich zum Projekt: am frischen Basilikum riechen, dem Brutzeln von Lebensmitteln in der Pfanne zuhören, beim Schneiden die Konsistenz des Gemüses oder die glitschige Schicht des nassen Reispapiers spüren, mit dem man die asiatischen Gemüserollen herstellt... Die Kinder sind wunderbar, sie finden die Lebensmittel aufregend und sind äußerst lernbegierig, sensibel und verantwortungsbewusst. Da in Neuseeland verschiedene Immigrantengruppen leben, versuchen wir, die verschiedenen Ernährungskulturen einzubeziehen, was auch eine wirksame Art ist, sich gegenseitig kennen zu lernen. Den eingeschlagenen Weg haben wir gerade fortgesetzt, indem wir nun auch Kurse für Erwachsene anbieten: Sie werden von guten Hausfrauen und Köchen aus verschiedener kultureller Herkunft gehalten, die ihr Wissen weitergeben und von ihrer Kultur und ihren Ernährungstraditionen erzählen.

Meine Arbeit im Catering bietet mir auch die ständige Möglichkeit, Wissen weiterzugeben, ob es sich nun darum handelt, die Herkunft der wunderbaren lokalen Feigen und die Rezepte bekannt zu machen oder zu erklären, wie einfach das Brotbacken ist. Vor Kurzem habe ich eine interne kulinarische Sitzung mit einer Gruppe von Senioren beendet, von denen einige noch nie eine Kartoffelpflanze gesehen hatten und nicht wussten, woher Austern kommen. Innerhalb von zehn Tagen haben sie sichtlich ein Bewusstsein für die natürliche Umwelt entwickelt, die sie umgibt, und sich gleichzeitig entspannt".

Claire Inwood

Delegierte Köchin von Terra Madre 2008

seeq@paradise.net.nz

Studenten in Stuttgart

Youth Food Movement nimmt an der dritten Slow Food-Messe in Stuttgart teil

Deutschland - Die dritte Slow Food Messe, die vom 2.-5. April beim Markt des Guten Geschmacks in Stuttgart stattfand, wurde mit Abendessen und Slow Tours in der Region sowie mit einem Workshop und Seminaren zu den wichtigen Themen "Regionalität" und "europäische Herkunftsbezeichnung" bereichert. Außerdem wurde der Auftritt von zwei neuen deutschen Förderkreisen gefeiert, der Kartoffel Bamberger Hörnla und das Limpburger Rind.

Außerdem hat die Jugendbewegung Youth Food Movement mit einer eigenen Ausstellungsfläche an dem Event teilgenommen und ein Parallelprogramm mit Debatten, Workshops, Filmaufführungen und Konzerten unter dem Motto "Wahl:lokal" organisiert. In einer Miniausgabe des Austauschprogramms Pangea – Arche des Programm zum Austausch des Wissens waren in der Zeit die beteiligten jungen Menschen einige Tage zu Gast bei lokalen Erzeugern, um von ihren Techniken und Kenntnissen zu lernen.

Im Vorfeld der Messe wurde am 31. März ein Eat-in auf dem Hauptplatz der Stadt organisiert. Studenten, Landwirte, Lebensmittelhandwerker und Lokalpolitiker nahmen daran teil, um darüber zu diskutieren, wie man den lokalen Lebensmittelmarkt stärken kann.

Eat-in – Substantiv

1. Eine Gruppe von Personen, die sich im öffentlichen Raum treffen, um ein zu Hause zubereitetes Essen gemeinsam zu verzehren
2. Eine entschlossene Bemühung, neue Menschen zusammenzubringen, um die Gemeinschaft zu stärken und die Lebensmittelbewegung auszuweiten

www.eat-ins.org

Für weitere Informationen über die Veranstaltung :

www.slowfood-messe.de

Youth Food Movement:

www.youthfoodmovement.org

Produktgenuss

Der Farmers' Market in Tel Aviv schließt sich dem Netz der Märkte der Erde an

Israel - Immer häufiger begeben sich die Köche aus Tel Aviv am Freitag früh in das neue Hafengebiet der Stadt, um auf dem wöchentlichen Markt der Erde, dem einzigen Bauernmarkt der Stadt, Produkte höchster Qualität direkt von den Erzeugern zu kaufen. Rund fünfzig handwerkliche Lebensmittelerzeuger aus dem ganzen Land bieten frisches Saisonobst und -gemüse, Olivenöl, Käse, Bier und traditionelle Speisen wie Tahini, und sie entdecken nicht nur, dass ihre Waren unter den rund 4000 Stammkunden sehr beliebt sind, sondern auch, dass diese neue Erfahrung ein schönes gesellschaftliches Event ist. Mit seinem breiten Spektrum an Lebensmitteltraditionen, die von den verschiedensten ethnischen und religiösen Gruppen vertreten werden, und der ganz verschiedenen Kundschaft erlebt man auf dem Markt immer ein buntes Treiben mit Austausch und Gespräch.

Der Farmers' Market, der fast ein Jahr alt ist, wurde von zwei jungen begeisterten Frauen eingerichtet, den Köchinnen und Autorinnen Shir Halpern und Michal Ansky. "Um ehrlich zu sein, als junge Frauen, die in der Lebensmittelindustrie arbeiten, hatten wir es wirklich satt, das blasse Gemüse der Supermärkte kaufen und mittelmäßige Produkte akzeptieren zu müssen, während Israel hochwertige Lebensmittel nach Europa verkauft. Immer kamen wir grün vor Neid zurück, nachdem wir die Bauernmärkte in Frankreich, Italien und den USA besichtigt hatten. Wenn man einmal die enorme Verschiedenheit an Geschmacksrichtungen zur Kenntnis genommen hat, ist es fast unmöglich, zu den alten Konsumgewohnheiten

zurückzukehren“.

Michal, die vor Kurzem den Master an der Universität der gastronomischen Wissenschaften absolviert hat, und Shir haben mit dem lokalen Slow Food Convivium zusammengearbeitet, um den Markt einzurichten, und im Februar dieses Jahres wurde er offiziell als Markt der Erde anerkannt und damit in das internationale Netzwerk der Bauernmärkte aufgenommen, die den speziellen Kriterien von Slow Food entsprechen. Als erster moderner Bauernmarkt in Israel schafft er einen wichtigen Präzedenzfall und ein Beispiel für die Zukunft: In der Tat sind schon drei weitere Märkte der Erde in Planung.

Unter diesem Link finden Sie eine schöne Fotogalerie des Marktes. Für weitere Informationen über den Markt der Erde in Tel Aviv besuchen Sie die Webseite :

www.farmersmarket.com

Für weitere Informationen über die Märkte der Erde :

Gigi Frassanito

pierluigi.frassanito@tiscali.it

www.mercatidellaterra.it (nur auf Italienisch)

Hilfsfond für Erdbebenopfer in den Abruzzen

Italien - Das massive Erdbeben, welches am Montagmorgen des 6. Aprils die Abruzzenregion in Zentralitalien traf, lässt die Region in einem Katastrophenzustand mit mindestens 287 Toten, 1.500 Schwerverletzten und an die 28.000 Obdachlosen zurück. Der Präsident von Slow Food Abruzzen-Molise, Raffaele Cavallo bestätigt, dass obwohl alle einen großen Schock erlebt haben, es allen Freunden in den Abruzzen gut gehe. Das Slow Food Netzwerk arbeitet regionsweit um Lebensmittel und Unterkünfte für die Opfer bereitzustellen welche am stärksten von dem Erdbeben betroffen wurden. Außerdem sind wir dabei zu evaluieren, welches längerfristige Projekt entwickelt wird, um den Opfern weiterhin zu helfen, so Cavallo. Slow Food Italien hat eine Fundraisingkampagne für die Erdbebenopfer ins Leben gerufen und arbeitet eng mit Slow Food Abruzzen-Molise zusammen um den besten Weg für unsere Bewegung zu finden um mit den gesammelten Geldern die beste Hilfe zu leisten. Wenn Sie eine Spende machen möchten, können Sie dies auf unserer Terra Madre Homepage unter dem Thema „Erdbeben in den Abruzzen“ machen. **Für weitere Informationen steht Ihnen Fr. Simona Piasentin s.piasantin@slowfood.it erne zur Verfügung.**

Stimmen von Terra Madre

Lokales Essen in Universitäten

Ich kam 2003 als junger Koch nach Boston. Ich begann als Wanderkoch für eine Firma, die Lebensmitteldienste auf internationaler Ebene anbietet. Meist führte ich kleine Restaurants

oder übernahm die Gastronomie für Veranstaltungen verschiedener Größe. Ich habe viele Lebensmittel und viele Einrichtungen gesehen und habe zahlreichen Menschen Essen serviert. Man kann sich kaum vorstellen, welche Dimensionen die Gastronomiewelt hat und wie schnell sie sich entwickelt...

Riva Stevens

chef2riva@yahoo.com

Hier klicken

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0a2252AAF1yoJ2CF959A&In=deum> die ganze Geschichte von Rita Stevens auf der Website von Terra Madre zu lesen

Ernährungstraditionen

Dum Maalu

Entdeckung des Räucherfischs in Gal Oya

Sri Lanka - "Bei einer Reise durch Gal Oya im vergangenen Jahr war ich in der Umgebung der beiden großen Binnenseen in dieser westlichen Region unterwegs, als ich vor einem Lokal ein kleines Schild mit der Aufschrift "Dum Maalu" (Räucherfisch) entdeckte. Es war eine Überraschung, denn während gesalzener Fisch verbreitet ist und wesentlich zur Ernährung in Sri Lanka gehört (ebenso wie eine kräftig gewürzte Sauce zum Curry-Gericht, die Sambol heißt und den Appetit anregt), war es mir neu, dass Räucherfisch aus lokaler Produktion noch einen Platz in der Ernährung der Dörfer hat.

Früher gehörten Räucherwaren fest zur traditionellen Küche Sri Lankas, und ein Ofen auf einem Brett mit einem Gitter darüber war ein üblicher Gegenstand in den Häusern. Viele Lebensmittel, die in einer bestimmten Jahreszeit reichlich vorhanden sind, wurden geräuchert: Cashew-Nüsse, Fleisch, Fisch usw. Mit dem Wandel des Lebensstils und der kulinarischen Methoden wird der traditionelle Holzofen heute mit Armut und ländlichem Leben assoziiert, obwohl wir damit eine Palette von Geschmacksrichtungen und Gerichten verloren haben, die bis vor ein paar Jahrzehnten noch alltäglicher Teil der nationalen Küche waren. Der Räucherfisch in Gal Oya stammte aus den Süßwasserseen der Region und wurde im Garten geräuchert; Qualität und Aroma des Endprodukts hielten einem Vergleich mit ähnlichen Produkten in Nordeuropa stand. Der denkwürdigste Moment war, dass die großzügige Erzeugerin uns einlud, mit ihr zusammen das rote Curry zu essen, das sie mit dem Räucherfisch für ihre Familie zubereitet hatte".

Ramya Chamalie Jirasinghe

Auf Papier und Leinwand

Beim nächsten Festival Slow Food on Film vom 6. bis 10. Mai wird in der Sparte Dokumentarfilm Food Inc. gezeigt.

Erinnern Sie sich an The Corporation, das große Dokumentar-Pamphlet, das die Ruchlosigkeit der globalen Industrien im neuen Jahrtausend demaskierte? Nun, Food Inc. von Robert Kenner, produziert von der gleichen Participant Productions, der auch The Unconvenient Truth von Al Gore zu verdanken ist, ist eine Art The Corporation über die große Lebensmittelindustrie. Der erschütternde, beeindruckende Film wurde in sechs langen Jahren mit der Beratung von Michael Pollan (Omnivore's Dilemma) und Eric Schlosser (Fast Food Nation) realisiert. Er demaskiert die Ungerechtigkeiten und Verirrungen hinter der Massenproduktion von Lebensmitteln in den USA, indem er die Produktionskette bis zum Ursprung zurückverfolgt, und indem er uns allen – Zuschauern/Verbrauchern – das vor Augen führt, was die Industrie uns verheimlichen will: Die Herkunft unseres Essens.

Slow Food on Film ist ein internationales kulinarisches Kinofestival, das von der Slow Food Bewegung und der Cineteca Bologna gefördert wird.

Weitere Informationen über das Festivalprogramm finden Sie auf der Website www.slowfoodonfilm.it

Klein ist schön...

Interdependenz des Wissens

Auszug aus einem Interview mit Satish Kumar von Simone Bobbio

Seit über 20 Jahren setzt Kumar seine ganze intellektuelle Kraft für die Erziehung ein. Das begann in den 80er Jahren mit der Gründung der Small School in seinem Dorf, nachdem die englische Regierung alle öffentlichen Institute geschlossen hatte, um die Bildung in den großen Schulen zu zentralisieren und dort die Schüler aus den ländlichen Gegenden zu sammeln. Und später war er die Triebkraft beim Aufbau des Schumacher College, einem post-universitären Ausbildungszentrum zu Themen der angewandten Umwelt-Nachhaltigkeit in der Arbeitswelt. Der Namensgeber ist Ernst Friedrich Schumacher, ein deutscher Ökonom, der in der Nachkriegszeit die klassischen Wirtschaftstheorien in großem Maßstab mit den lokalen und Subsistenz-Wirtschaftsformen vereinen konnte. Dies sind die beiden wichtigsten Erfahrungen, in denen Kumar seinen Ideen Verbreitung verschaffen konnte.

«Diese beiden Erfahrungen entstanden aus dem Versuch, meine beiden starken intellektuellen Reize zu vereinen. Im Fall der Small School kam die Idee daher, dass unsere Kinder zu einer einstündigen Busfahrt gezwungen waren, um ein großes Kolleg

mit über 1600 Schülern zu erreichen. Ich wollte den familiären Charakter der Dorfschule erhalten und zwischen Schülern und Lehrern eine nicht von Angst, sondern von Freundschaft geprägte Beziehung aufbauen, die sich auch in den kleinen praktischen Alltagstätigkeiten wie Essen zubereiten oder putzen auf Zusammenarbeit stützt. Das Schumacher College dagegen basiert auf der holistischen Philosophie, die für jede Frage einen Ansatz in ihrer Gesamtheit vorsieht: Die Umsetzung der Gaia-Theorie im Westen. Seit der Äußerung von Descartes «Ich denke, also bin ich» ist das philosophische Denken in Europa anthropozentrisch und egozentrisch. Ich glaube dagegen an das «Du bist, also bin ich»: eine Erklärung, dass der Mensch vom Menschen und von der Natur abhängig ist. Das setzt ein Studium voraus, das sich bemüht, eher die wechselseitige Abhängigkeit zwischen den Wissensbereichen zu verstehen als ihre Tiefenuntersuchung, die ihre Transversalität vernachlässigt. Nur in den jüngeren Generationen können neue Werte keimen, wir Erwachsene müssen ihnen helfen, dieses immense Potenzial zum Ausdruck zu bringen».

Ernst F. Schumacher, Small is beautiful: A Study of Economics as if People Mattered, Erstausgabe 1973, Blond & Briggs Ltd., auf Deutsch: Small is beautiful: Die Rückkehr zum menschlichen Maß

Was Slow Food und terra Madre für mich bedeuten...

"ch bin Rentnerin und suche gern Kontakt zu Menschen und Gruppen, die in dieser von der Globalisierung "zentrifugierten" Gesellschaft Wert schaffen, wie ihr. Wir sind uns nun fast alle bewusst, dass wir den Kurs ändern müssen! Ich persönlich glaube, dass die Zeiten endlich reif sind, um die Dinge "von unten" her zu ändern. Ich fühle, dass der Moment gekommen ist, das "individuelle Bewusstsein" bei all unseren Entscheidungen und Handlungen zu aktivieren und nicht zu warten, dass die Lösungen von außerhalb kommen!"

Daniela Mapelli
daniela.mapelli@email.it
Italien