



# Mai 2009

## Editorial

Die **Internationale Kommission zur Zukunft der Lebensmittel und der Landwirtschaft ARSIA**, die 2003 vom Präsidenten der Region Toskana Claudio Martini und von Vandana Shiva eingerichtet wurde und der anzugehören ich die Ehre habe, hat – nach den Manifesten über die Zukunft der Lebensmittel, des Saatguts sowie zum Klimawandel – im April ein neues Manifest zu einem weiteren sehr wichtigen Thema vorgelegt: das Manifest zur Zukunft des traditionellen Wissens. Wir wissen sehr genau, dass das traditionelle, ursprüngliche, uralte Wissen der Lebensmittelbündnisse zusammen mit der biologischen Vielfalt, den Ökosystemen und den identitätsstiftenden Kulturen, in denen es sich über die Jahrhunderte geformt hat, stark vom Aussterben bedroht ist.

Dieses Wissen ist von grundlegender Bedeutung, obwohl es zu häufig in einen unwissenschaftlichen, nebensächlichen Rahmen verbannt wird. Es erzählt uns von einer harmonischen Beziehung zur Natur, von der Erzeugung nachhaltiger Lebensmittel, der Nutzung von Ressourcen im Bewusstsein ihrer Begrenzung und von Bräuchen wie dem Einsatz erneuerbarer Energien oder der Wiederverwertung, die gerade heute, in Krisenzeiten, äußerst aktuell sind. Deshalb bin ich überzeugt, dass die Lebensmittelbündnisse bei einer dritten industriellen Revolution – der Revolution der sauberen Erzeugung – in erster Reihe stehen werden und dass wir von ihnen noch viel lernen können.

Man muss sich dafür einsetzen, dass zwischen diesem Wissen und der offiziellen Wissenschaft ein gleichberechtigter, respektvoller Dialog aufgebaut werden kann. Die traditionellen Kenntnisse müssen in gebührender Weise gewürdigt und es muss garantiert werden, dass sie fortauern. Eine Erinnerung an bestimmte Dinge zu haben bedeutet auch, sie zu pflegen, das lehren uns die Lebensmittelbündnisse. Daher will das Manifest zur Zukunft des traditionellen Wissens – analog zum Begriff der Lebensmittelsouveränität – den neuen Begriff der Souveränität des Wissens einzuführen. Das bedeutet, dass die Bündnisse das unveräußerliche Recht haben, ihr traditionelles Wissen unter Wahrung ihrer Identität und Kultur zu praktizieren, weiterzugeben und zu entwickeln, ohne dass jemand sie dabei beeinflusst. Auch dies ist eine wesentliche Errungenschaft an Zivilisation, die die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre und das Netzwerk von Slow Food der Welt stolz vorweisen können.

**Carlo Petrini**  
***Slow Food Präsident***

# Slow Food

## in wenigen Worten

### Terra Madre

Terra Madre ist ein Netzwerk aus allen Menschen, die nachhaltige Methoden der Lebensmittelproduktion im Einklang mit der Natur, der Landschaft und der Tradition bewahren und fördern wollen. Der Schwerpunkt des Engagements gilt den Regionen, den Pflanzensorten und Tierarten, die sich im Laufe der Jahrhunderte an die verschiedenen natürlichen Umgebungen angepasst haben. Tag für Tag breitet sich die Familie von Terra Madre weiter aus, wird vielfältiger und organisiert sich, um lokale Produkte und kulinarische Kulturen so gut wie möglich zu schützen. Die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre sind der konkrete Ausdruck der Qualitätsvorstellung von Slow Food, die sich auf drei Begriffe stützt: gut, sauber und fair.

Terra Madre ist ein Projekt von Slow Food, ein Ergebnis seiner Entwicklung. Terra Madre wurde konzipiert, um die Kleinerzeuger zu fördern und zu unterstützen, um ihnen eine Stimme zu verleihen, aber auch, um das für sie nachteilige, schädliche System mit den vereinten Kräften all jener zu verändern, die mit ihren persönlichen täglichen Entscheidungen die zukünftige Politik zu verändern vermögen: Verbraucher, Köche und Gastronomen, Schulen, Forschungsinstitute, Nichtregierungsorganisationen, Verbände, junge Menschen... Denn nur, wenn man die lokalen Aktionen mit einer globalen Vision multipliziert, kann man signifikanten Einfluss erreichen.

# Von der Erde auf den Tisch

### Grossmuttertag

*Slow Food Irland geht mit gutem Beispiel voran*

**Irland** – Alle feiern den Muttertag, aber was ist mit den Großmüttern? Und den Großvätern? Ihnen wurde noch nie ein besonderer Tag gewidmet, bisher... Doch nach einem Vorschlag von Alice Waters und mir beim letzten Terra Madre Treffen in Turin wurde nun der 25. April zum ersten Mal als Großmuttertag von Slow Food gefeiert, an dem die Kinder sich mit ihren Omas trafen, um einen Tag in der Küche zu verbringen. Zehn Convivien in Irland haben sich der Initiative angeschlossen. Zum Beispiel hat Slow Food East Cork zusammen mit The Irish Examiner (einer überregionalen Tageszeitung, die den Vorschlag begeistert aufgegriffen und unterstützt hat) einen Wettbewerb organisiert, in dem Kinder von ihrem Lieblingsrezept erzählten, das sie gern zusammen mit den Großeltern kochen. Die Gewinner versammelten sich in der Ballymaloe Cookery School, wo die Großeltern den Enkeln beibrachten, wie man die Gerichte zubereitet. Außerdem lobten sechs lokale Schulen einen Kunstwettbewerb aus, für den die Kinder ein Bild zum Thema "Kochen mit Omi" zeichnen oder malen sollten. Der Wettbewerb kam sehr gut an und die Bilder bewiesen, welche besondere, wichtige Beziehung zwischen Großeltern und Enkeln besteht.

In Waterford nahm eine große Gruppe von Großmüttern und Enkeln an dem Treffen teil, das vom Four Rivers Convivium organisiert wurde: Die Omas erzählten Erinnerungen aus ihrer Kindheit und erklärten ihre Rezepte, und alle hatten sehr viel Spaß.

Auch das nationale Fernsehen hat uns die Chance gegeben, Großeltern aus dem ganzen Land aufzurufen, sich mit ihren Enkeln zu treffen, um ihnen ihr ererbtes Wissen weiterzugeben, einen Kuchen zu backen, Fische zu angeln, Samen zu pflanzen, zu stricken oder zu häkeln, ein Lied zu singen, auf einer Rohrpfeife zu flöten und natürlich vor allem zu kochen.

Ich bin selbst Großmutter und habe sechs wunderbare Enkel. Zusammen haben wir die ersten Frühkartoffeln geerntet, auch einige kleine Karotten und rote Beete, die so klein wie ein Tischtennisball waren. Wir haben das Gemüse geputzt und gekocht, einen Entenbraten zubereitet und Äpfel geschält, um Apfelmus zu machen. Dann haben wir uns um den Küchentisch herum gesetzt und ein köstliches Abendessen verspeist, wobei die Kinder alles bis zum letzten Krümel aufgegessen haben. Sie haben eine Zeichnung von der Kartoffelernte mit Oma gemacht, und schließlich haben wir die Rezepte von diesem schlichten Essen aufgeschrieben. Und ein solches Treffen wollen wir jetzt einmal im Monat machen.

Wir haben diese Initiative in Irland angeregt, und wir sind sicher, dass die Idee neue Anhänger finden wird und der Großmuttertag im nächsten Jahr noch viel größer, schöner und wirklich international sein wird.

**Darina Allen**

*Slow Food Ireland*

**[Info@slowfoodireland.com](mailto:Info@slowfoodireland.com)**

## **Von der Universität der gastronomischen Wissenschaften nach Kuba**

*Ein Bündnis von Terra Madre Cuba nimmt 15 Studenten auf*

**Kuba** – Das kubanische Bündnis "Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos" und die Agrarfakultät der Universität La Habana (die auch zum Netzwerk Terra Madre gehört) haben im März fünfzehn Studenten von der Universität der gastronomischen Wissenschaften (Pollenzo, Italien) aufgenommen und ihren Besuch auf Kuba organisiert.

Das Proyecto Comunitario entstand 1996 in einem Viertel im Westen Havannas. Es will nachhaltige, natürliche, für den lokalen Kontext geeignete und umweltschonende Techniken einführen und verbreiten, die auch einen gesunden Lebensstil und die demokratische Beteiligung der lokalen Gemeinschaften fördern.

Die Volontäre, die an dem Projekt mitarbeiten, beschäftigen sich vor allem mit der Produktion, Verarbeitung, Konservierung und dem Verbrauch der Lebensmittel, und zwar über die Anlage von familiären oder gemeinschaftlichen, kleinen oder mittelgroßen Gemüsegärten, die Trocknung an der Sonne und die Herstellung von Konserven. In diesen (biologischen) Gärten werden über 120 Pflanzenarten angebaut: Gemüse, Knollenpflanzen, Kleinobst, Heilkräuter. Außerdem bemüht sich das Projekt, das Niveau der lokalen Ernährungskultur zu verbessern.

Die Arbeit von diesem Terra Madre Bündnis ist zu einer Anlaufstelle für die gesamte Bewegung der urbanen Landwirtschaft in Kuba geworden.

Die Studenten der Universität der gastronomischen Wissenschaften – sie stammten aus Deutschland, Kenia, der Schweiz und Italien – konnten Erfahrungen mit Erzeugern, Professoren und lokalen Gastronomen in fünf Provinzen des Landes austauschen: von Pinar del Rio bis Santiago di Cuba. Die praktischen Kenntnisse der kubanischen Gastronomie wurden begleitet von Besuchen von historischen, sozialen und kulturellen Sehenswürdigkeiten.

## Märkte der Erde

### *Vereinbarung zwischen Libanon und der Toskana in Beirut unterzeichnet*

**Libanon** – In Hamra, mitten in Beirut, zwischen Gebäuden aus Zement und Glas, Einkaufszentren, westlichen Logos (von Nike bis Radio Shack) und einem deprimierenden Verkehr gibt es eine „Insel“, eine nur ein paar hundert Meter lange Straße, in der jeden Donnerstag morgen die Bauern aus der Umgebung ankommen und ihre Produkte aufbauen: Fladenbrot, Keчек (Weizengrütze, die mit Kräutern zubereitet und in Olivenöl eingelegt wird), Sumac (ein dunkelrotes Gewürz, das nach Zitrone schmeckt), Mwaraka (ein ganz dünnes Blatt, das mit Nüssen, Mandeln und Honig gefüllt wird), Zedernhonig, Kräuter und vieles mehr...

Das ist der Markt der Erde in Hamra, der Stolz von Slow Food Beirut. Am Dienstag, den 28. April, hat Hamra drei Erzeuger von drei toskanischen Märkten der Erde empfangen, die in den Libanon gereist sind, um ihre Produkte vorzustellen (natives Olivenöl extra, die Weine, Pecorino-Käse, Fischrogen aus Orbetello...), aber vor allem, um ein internationales Abkommen zu schließen.

Diese Vereinbarung zwischen den Märkten der Erde in der Toskana und im Libanon und zwischen Slow Food Toscana und Slow Food Beirut wurde offiziell am 29. April während der Fachausstellung Horeka unterzeichnet (der größten Veranstaltung zum Thema Lebensmittel im Mittleren Osten). Die Anwesenheit bedeutender Persönlichkeiten unterstrich noch die Bedeutung: der italienische Botschafter in Beirut, der Direktor des italienischen Außenhandelsinstituts, der Leiter des libanesischen Landwirtschaftsministeriums, Vertreter der Region Toskana und der Stadt Montevarchi (wo sich der erste Markt der Erde befindet), der NGO Ucodep, der Italienischen Entwicklungshilfe und der Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt waren dabei.

Ziel des Abkommens ist die ständige Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung zwischen den libanesischen und toskanischen Märkten der Erde mit Erfahrungsaustausch und gemeinsamen Fördermaßnahmen. Ein Beweis dafür, dass die Projekte von Slow Food immer sehr starke lokale Wurzeln, aber einen weiten Horizont und eine globale Vision haben.

**Weitere Informationen finden Sie, in Italienisch, auf [www.mercatidellaterra.it](http://www.mercatidellaterra.it)**

## Arabische Süßspeisen

*Das Convivium Saragossa untersucht die Wurzeln der traditionellen Süßwaren in seiner Region*

Spanien – Im Mai nahmen 30 Menschen an acht Kursen teil, die vom Convivium Saragossa organisiert wurden: die Wurzeln der traditionellen Backwaren der Region, nämlich die arabischen Süßspeisen. Im Mittelalter, als Saragossa den Namen Medina Albaida trug, waren Honig, Mehl und Trockenfrüchte die wichtigsten Zutaten für Gebäck. Heute bietet die Stadt eins der wichtigsten Beispiele hispanisch-maurischer Architektur, die im ganzen Land noch erhalten sind: den Aljafería-Palast. Es darf daher nicht überraschen, dass die traditionellen Backwaren aus Saragossa den maghrebinischen Süßwaren besonders ähneln. So hat das Convivium Fátima Zerargui, die Besitzerin der arabischen Konditorei "Die drei Sterne" (in der Avenida Conde de Aranda, der multikulturellsten Straße der Stadt) gebeten, die Grundlagen der traditionellen Bäckerei in Saragossa am Beispiel einiger klassischer arabischer Rezepte wie Mandel- und Haselnusspaste, Kaab El Ghazal (Gazellenhörnchen), orientalische Brik zu erläutern. Es ist auch ein Kurs zur arabischen Musik geplant.

**Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Jorge Hernandez, Leiter des Convivium Saragossa: [jhernandez@aragon.es](mailto:jhernandez@aragon.es)**

## Ein Bauernessen aus den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts

*Das Convivium Malta vermittelt seinen Mitgliedern den Geschmack der Vergangenheit*

**Malta** – Carmel Cassar ist einer der Akademiker, die an Terra Madre in Turin teilgenommen haben. Er war entschlossen, den neuen Generationen das traditionelle Wissen zu vermitteln, und brachte zusammen mit einem Lektor des ITS (Institute for Tourism Studies) auch drei Studenten aus Malta mit. Nach seiner Rückkehr beschloss Carmel, seine Ideale in die Praxis umzusetzen, und so gründete er zusammen mit einer kleinen Gruppe ebenso begeisterter Menschen das neue Slow Food Convivium Malta. Jetzt kündigen sie stolz ihre erste Initiative an: "Ein Bauernessen aus den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts – eine Erfahrung". Das ausgewählte Menü will eine Vorstellung und den Geschmack der kulinarischen Praxis der Bauern auf Malta in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts vermitteln. Eine der Speisen, die extra für die Veranstaltung zubereitet wird, ist das Landbrot Maslin, das aus einer Mischung verschiedener Getreidesorten gebacken wird, die die Bauern regelmäßig aßen. Die Initiative will die Lebensmittel bekannt machen, die damals zum größten Teil auf lokaler Ebene von den Bauern selbst erzeugt wurden. Das Menü wird zusammen mit dem Centre of Cultural and Heritage Studies (Institute of Tourism Studies) organisiert. Mit den Recherchen zu den Originalzutaten und der Zubereitungsart beschäftigte sich Carmel Cassar selbst, zusammen mit Noel Buttigieg und anderen Mitgliedern von Slow Food Malta sowie Lektoren vom Institute of Tourism Studies. Die Zubereitung dagegen wird von den angehenden Köchen des Instituts unter der Supervision ihrer Lehrer übernommen, von denen auch einige Slow Food-Mitglieder sind.

**Carmel Cassar, Leiter des Convivium Slow Food Malta:**  
[carmel.cassar@um.edu.mt](mailto:carmel.cassar@um.edu.mt)

# Stimmen von Terra Madre

## Reisenotizen

*Giuseppe Gajarin, Referent von zwei italienischen Förderkreisen, erzählt uns von seiner Begegnung mit dem Förderkreis auf den Kapverdischen Inseln*

*"Bei der Cheese 2006 lernte ich Giuseppe Quaranta, Professor der Universität Turin, kennen, der den Förderkreis Ziegenkäse vom Planalto di Bolona (Kap Verde) betreut. Er fragte mich, ob ich meine fachlichen Kenntnisse, vor allem zur Verwendung von Starterkulturen, zur Verfügung stellen könnte. Kap Verde regte meine Fantasie an und ich spürte ein Prickeln, ein Gären. Ich blätterte Broschüren durch, schaute Fotos an, hörte Berichte von Freunden, aber das alles war weit entfernt von dem, was ich dann tatsächlich sah. Vom 3. bis 10. März 2008 hatte ich die Chance, diesen Förderkreis, diese Inselgruppe, die Menschen hautnah kennen zu lernen..."*

**Giuseppe Gajarin**  
[gaiarin.giampaolo@trentingrana.it](mailto:gaiarin.giampaolo@trentingrana.it)

**Hier klicken,**  
<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0c8d12D5DDykP224B435&ln=de> um die ganze Geschichte von Giuseppe Gajarin auf der Website von Terra Madre zu lesen

# Ernährungstraditionen

## Salz aus Schilf vom Fluss Nzoia

**Kenia** - In einigen Gebieten im Westen Kenias, die historisch von den wichtigsten Salzwegen ausgeschlossen waren, haben die lokalen Gemeinschaften eine besondere Methode entwickelt, Salz aus einer Wasserpflanze zu gewinnen. Es handelt sich um ein dünnes Schilf, das von September bis März im Wasser wächst.

Es wird, wenn es reif ist, mit einer kleinen Sichel unten abgeschnitten. Nach der Ernte wird es auf den Steinen am Fluss drei oder vier Tage lang zum Trocknen ausgelegt. Dann wird es gesammelt und ebenfalls auf den Steinen ganz langsam verbrannt. Die Asche wird mit warmem Wasser vermischt und gefiltert, um Sand oder andere Verunreinigungen zu entfernen, und da in eine große Pfanne gegossen und auf lebhaftem Feuer zum Kochen gebracht. Wenn die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, setzt sich auf dem Grund ein graues, salziges Püree ab, das in Bananenblätter gewickelt wird. In diesen Blätterpäckchen lässt man das „Salz“ trocknen, indem man es eine ganze Nacht lang unter warme Asche legt.

Seit der Ankunft der Engländer und dem Bau der Verbindungsstraßen zum Viktoriasee wurde das Meersalz eingeführt, und das traditionelle Produkt mit seiner langen, aufwändigen Herstellung wurde nach und nach aufgegeben. In manchen Dörfern wird es noch verwendet, vor allem von Menschen mit Diabetes und Bluthochdruck.

**Hier klicken,**

**<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0ca612CDC5mJT14C3621&ln=it> um den ganzen Artikel auf der Website von Terra Madre zu lesen.**

## Auf Papier und Leinwand

**Slow Food on Film** *Food, INC. gewinnt die goldene Schnecke als bester Dokumentarfilm*

Ein schockierender Film über die amerikanische Lebensmittelindustrie feiert Erfolge bei Slow Food on Film: **Food, Inc.** gewinnt die goldene Schnecke und das Preisgeld von € 5.000, von Regisseur Robert Kenner entgegengenommen, als bester abendfüllender Dokumentarfilm beim diesjährigen, zweiten Festival. Die Jury begründete das Urteil wie folgt: "Der Film leistet einen starken Beitrag zur Diskussion über die katastrophale Lebensmittelsituation des Planeten. Er erzählt die Geschichte eines sehr komplexen internationalen Produktionssystems auf verständliche, informative, aber gleichzeitig spektakuläre Weise".

Der Preis für den besten Dokumentar-Kurzfilm (€ 2.000) ging an den Ungarn Sándor Mohi und sein Werk **Imádság** (Das Gebet), das das Leben eines alten Bauernehepaars über fünf Jahre hinweg verfolgt. Hier die Begründung der Jury: "Für die menschliche Tiefe, die der Regisseur in den wenigen schlichten, schmerzhaften Gesten seiner Protagonisten zu erfassen vermochte, so dass wir Anteil nehmen konnten an ihrem Leben und vor allem an ihrer Beziehung zur Erde, die uns mehr denn je notwendig erscheint".

Den Wettbewerb für den besten Kurzspielfilm (€ 5.000) gewann **Thé Noir** des Franzosen Serge Elissalde. "Für die stilistische Eleganz, die Originalität der Zeichen und die Fähigkeit, eine faszinierende Ich-Erzählung mit starkem Symbolgehalt zu erarbeiten, nicht ohne eine gewisse Ironie und stark repräsentativ für eine

dramatische alltägliche Realität“ – so die Begründung der Jury.

Die Food & Film Academy – d.h. die internationale Jury, die den besten abendfüllenden Spielfilm wählen sollte – zeichnete den Film **Pranzo di Ferragosto** von Gianni Di Gregorio aus, während der Preis für die beste Fernsehserie an **“Report”** von Milena Gabanelli ging; der Preis wurde von der Journalistin Sabrina Giannini entgegengenommen.

[www.slowfoodonfilm.it](http://www.slowfoodonfilm.it)

## Fruchtbare Worte

### Lachs wie Hühner

*Seetiger essen und Meereswölfe züchten*

Stellen Sie sich vor, Sie gehen in Ihr Lebensmittelgeschäft, um etwas zum Abendessen zu kaufen. Sie haben noch kein genaues Menü im Kopf und wollen etwas mit den Zutaten kochen, die Ihnen am frischesten und appetitlichsten erscheinen. Da Proteine immer wichtig sind, steuern Sie zunächst die Fleischtheke an, denn der Schlachter hält immer interessante Angebote bereit: Heute zum Beispiel einen Lendenbraten vom Serengeti-Löwen, aber auch die Koteletts vom Wolf aus dem borealen Wald Kanadas sehen sehr lecker aus. Auch ein Nachtraubvogel gäbe einen guten Braten, aber es sind nur noch große Eulen da, und für zwei ist das zu viel. Am Ende siegt die Bequemlichkeit und Sie kehren mit ein paar Hamburgern vom Eisbären nach Hause zurück.

Das alles klingt surreal oder übertrieben? Vielleicht, aber stellen Sie sich nun noch vor, nicht an der Fleischtheke zu stehen, sondern beim Fischhändler...

*Auszug aus einem Artikel von John Volpe, erschienen in Slowfood, italienische Ausgabe Nr. 39*

**Lesen Sie den ganzen Artikel hier:**

<http://sloweb.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=3E6E345B0c4e9255DARgn1F84EC8>

## Kampagnen

### Internationale Kampagne Slow Fish

Denken Sie an den Slow Fish Challenge und senden Sie uns Ihre Rezepte mit

nachhaltigem lokalem Fisch!

**Weitere Informationen über den Slow Fish Challenge finden Sie hier, in Englisch:** [http://newsletter.slowfood.com/slow\\_fish/challenge.html](http://newsletter.slowfood.com/slow_fish/challenge.html)

**Wenn Sie mehr über nachhaltigen Fischfang wissen wollen:**

## **The End of the Line**

*Internationaler Dokumentarfilm gewinnt das Sundance Festival*

Der Alarm ist global. Wissenschaftler kündigen an, dass bei einer Fortsetzung des Fischfangs im heutigen Umfang 2048 keine Fische mehr auf dem Planeten leben, was katastrophale Konsequenzen hat. Der Film *The End of the Line* nach dem Buch von Charles Clover analysiert die verheerenden Auswirkungen, die der exzessive Fischfang auf die Fischbestände und den Gesundheitszustand unserer Meere hat. Auf der Grundlage von Charles Clover reist der Veteran des Sundance Festival Ruper Murray (Unknown White Male) über den Globus, untersucht die Ursachen für das Dilemma und was man tun kann, um es zu lösen. Der industrielle Fischfang begann in den 50er Jahren; heute pflügen super-technologische Fischereischiffe mit fußballfeldgroßen Schleppnetzen durch die Ozeane. Die Meeresarten können in dem Rhythmus, in dem sie dezimiert werden, nicht überleben. Dazu kommen jahrzehntelange schlechte Wissenschaft, die Habgier der Großkonzerne, die Kurzsichtigkeit der Regierungen, die steigende Nachfrage der Verbraucher – und jetzt stehen wir vor einer Krise enormer Ausmaße. 90 Prozent der Großfische der Ozeane sind ausgestorben. Murray mischt wunderschöne Sequenzen, die unter und auf der Meeresoberfläche gedreht wurden, mit eindrucksvollen wissenschaftlichen Zeugnissen zu einem starken, alarmierenden Bild vom Zustand des Meeres. Im Wesentlichen liegt die Stärke von *End of the Line* in der Tatsache, dass er über die Katastrophenrhetorik hinausgeht und konkrete Lösungen vorschlägt. Dieser schrecklich aktuelle Film vermittelt eine Botschaft: Die Zeit verrinnt unaufhaltbar und man muss sofort einschreiten.

**Wetsite des Films:**

<http://endoftheline.com/>

## **Die Zukunft des Saatguts in Europa**

*Offener Brief für die biologische Vielfalt in der Landwirtschaft und für die kollektiven Rechte der Bauern*

Das Leitungsorgan des FAO-Abkommens ITPGR-FA (Internationaler Vertrag für pflanzengenetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft) versammelt sich vom 1. bis 5. Juni in Tunis. Dabei soll über die nachhaltige Nutzung der landwirtschaftlichen Biodiversität und die Rechte der Bauern diskutiert werden: Das Recht der Bauern, das Saatgut aufzubewahren, zu verwenden, zu tauschen und zu verkaufen, die traditionellen Kenntnisse zu schützen, an nationalen und internationalen Entscheidungen, die sich auf die biologische Vielfalt auswirken, teilzunehmen und so weiter. Rechte, die in der Mehrheit der europäischen Länder nicht gewährleistet sind.

Wir appellieren an die Bauern- und Verbraucherorganisationen, an die

Umweltverbände und Verfechter der bürgerlichen und politischen Rechte, den offenen Brief zu unterschreiben, der bis zum 20. Mai an die europäischen Regierungen, die Europäische Kommission und das Sekretariat des Vertrags geschickt wird. Die Initiative wird von verschiedenen Organisationen für den Saatgutschutz der europäischen Bauern gefördert (Heritage Seed Library – England, Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit – Deutschland und Österreich, Protect the Future – Ungarn; Red de Semillas – Spanien, Réseau Semences Paysannes – Frankreich, Rete Semi Rurali – Italien).

**Um den offenen Brief zu unterschreiben:**

<http://www.semonslabiodiversite.org/spip.php?article19>

**Für weitere Informationen über den FAO-Vertrag, :**

[http://www.planttreaty.org/meetings/gb3\\_en.htm](http://www.planttreaty.org/meetings/gb3_en.htm)

## **Appell zur Verteidigung des Roséweins!**

Bisher verbot die Gemeinsame Marktorganisation für die önologischen Praktiken (OCM) den Verschnitt von Weiß- und Rotweinen. Mit der Überarbeitung dieser Texte wurde diese Vorschrift nun aufgehoben, so dass es erlaubt ist, Weiß- und Rotweine zu mischen, um einen Wein in Roséfarbe zu erhalten.

Wir erinnern daran, dass der "Rosé" mit einer besonders geschickten, schnellen Pressung gewonnen wird. Was dem Wein die Farbe gibt, ist die Traubenschale: Je kürzer sie im Saft bleibt, desto heller ist der "Rosé" dann bei der Weinbereitung. Danach war es jedem überlassen, sein eigenes "Savoir-faire" und Terroir zum Ausdruck zu bringen, um einen hochwertigen Roséwein herzustellen. Die Genehmigung, aus überschüssigem Weißwein zu geringeren Kosten und zu jeder Jahreszeit Weine herzustellen, die den Roséweinen ähneln, erinnert sehr an einen opportunistischen Zug: Mit der Mischung von Rot- und Weißwein, die generell zur Zeit keine besondere gut ökonomische Lage genießen, kann der Markt der Roséweine angegriffen werden, der dagegen im Aufschwung ist.

Der Verkauf dieser Verschnittweine, die so leicht mit echtem "Rosé" verwechselt werden können, könnte die Wirtschaft der Regionen schwächen, die traditionell Roséwein erzeugen.

**Heute steht Kapital auf dem Spiel und die Rosé-Erzeugerregionen organisieren sich, um mit dieser Petition eine gemeinsame Front aufzustellen. Unterschreiben auch Sie, um den Roséwein zu verteidigen:**

<http://www.coupertuelerose.com/petitionD.php>

## **KALENDER**

**Terra Madre Tansania** 29. - 30. Mai 09 Dar es Salaam, Tansania

**Savoirs et Saveurs de Montagne** 13. - 14. Juni 09 Gap, Frankreich

**Terra Madre Argentina** 13. - 16. August 09 Buenos Aires, Argentinien

**Journées Gastronomiques Nord Sud** 18. - 20. Juni 09 Libreville,

Gabun **Cheese** 18. - 21. September 09 Bra, Italien

**Slow Food Nippon** 23. - 25. Oktober Yokohama, Japan

**Terra Madre Austria** 28. - 29. Oktober 09 Wien, Österreich **Slow Fisch** 6. - 8. November, 09 Bremen, Deutschland

**EURO GUSTO Terra Madre der jungen Europäer** 27. - 30. November 09, Tours, Frankreich

**Vignerons d'Europe** 5. - 8. Dezember 09 Firenze, Italia

**ALGUSTO – Saber y Sabor** 11. - 14. Dezember 09 Bilbao, Spanien



## 12 Tipps von Slow Food Frankreich für das Slow-Essen

### 1. Tut euch einen Gefallen!

Nehmt euch die Zeit, um zu schmecken und eure Gefühle anzuhören: Das ist die beste Art, um gut zu essen!

### 2. Bringt die Jahreszeiten auf den Tisch!

So findet ihr in jeder Jahreszeit den Genuss der Geschmacksrichtungen wieder, die ihr seit einem Jahr nicht gegessen habt.

### 3. Denkt global, esst lokal!

Wählt die Produkte von Bauern und Tierzüchtern in eurer Umgebung: So stärkt ihr die lokale Wirtschaft und tragt dazu bei, die Verbindungen zwischen den Einwohnern in eurer Region zu stärken.

### 4. Esst etwas, das ihr angebaut habt...

...und baut etwas an, das ihr esst. Das ist die beste Art, um in Kontakt mit der Natur zu kommen.

### 5. Sucht den persönlichen Kontakt zu Bauern, Züchtern, Handwerkern und spezialisierten Händlern.

Kauft Produkte der kurzen Kette (Bauernmärkte, Einkaufsgruppen) oder bei handwerklichen Verarbeitern (Bäcker, Fleischer, Käser) oder bei spezialisierten, kompetenten Händlern.

### 6. Seid neugierig!

Stellt überall Fragen über die Produktqualität: im Geschäft, im Restaurant, in der Bar, im Supermarkt!

## **7. Wählt Lebensmittel tierischer Herkunft besonders sorgfältig aus.**

Wenn ihr Fleisch esst, wählt immer Produkte aus Weidehaltung (Kalb, Lamm) oder Freilandhaltung (Schwein, Geflügel).

## **8. Gestaltet eure Ernährung vielseitig, um die biologische Vielfalt der Landwirtschaft zu schützen.**

Probiert seltene und ungewöhnliche Kartoffel-, Getreide-, Obst- und Gemüsesorten.

## **9. Esst natürliche und Vollkornprodukte und kauft unverarbeitete Produkte.**

Verarbeitete, verzehrfertige Produkte enthalten viele modifizierte Zutaten und Fette mit geringen Nährwerten.

## **10. Kocht selbst!**

Dies ist die beste Art, um zu sparen und um genau zu wissen, was ihr esst! Es ist ein täglicher Genuss und ein Gefallen, den ihr euch selbst und denen, die ihr liebt, tut.

## **11. Gebt nicht weniger, sondern besser aus!**

Besser essen heißt nicht unbedingt, mehr auszugeben. Spart nicht an der Qualität!

## **12. Erforscht den Geschmack!**

Erzieht die Kinder und eure Freunde und Bekannte zu einem wahren Genuss am Essen.

## **Slow Food and Terra Madre in Zahlen**

**MITGLIEDER:** 100.000

**CONVIVIEN:** 1.000

**LÄNDER:** 130

**FÖRDERKREISE:** 300

**PRODUKTE DER ARCHE DES GESCHMACKS:** 810

**MÄRKTE DER ERDE:** 9

**SCHULGÄRTEN:** 243

