



Slow Food®

Kurze Einführung in die Geschichte und Tätigkeit der internationalen Slow Food-Bewegung

Die Slow Food-Philosophie von 1986 bis heute

Slow Food zählt heute 80.000 Mitglieder und ist in 50 verschiedenen Ländern in über fünf Kontinenten vertreten. Seit der Gründung hat sich Slow Food als internationale Bewegung zur Förderung der Lebensmittelkultur weiterentwickelt.

Slow Food setzt sich der Tendenz zur Standardisierung des Geschmacks entgegen und verteidigt weltweit das Verbraucherbedürfnis nach mehr Informationen. Carlo Petrini gründete den Verband im Juli 1986 und wurde in Bra, Piemont, zum Präsidenten gewählt. Im Laufe der Zeit hat sich Carlo Petrini als wahrhaft charismatischer Leader und unermüdlicher Förderer der Slow Food-Bewegung erwiesen, die sich für die Verbreitung einer neuen Geschmacksphilosophie einsetzt, in der Genuss mit Wissen einhergeht.

Tafelfreuden und das Recht auf Genuss sind die grundlegenden Prinzipien, an denen sich die Aktivitäten von Slow Food inspirieren. Slow Food ist überzeugt, dass jedes traditionelle Produkt neben dem Wert der lokalen Bräuche und der antiken Produktionstechniken auch den Geschmack und die Aromen seiner Herkunftsregion vermittelt. Aus diesem Grund setzt sich Slow Food für den Schutz der Lebensmittel ein, für die traditionell überlieferten Anbautechniken - über die Verteidigung der biologischen Vielfalt der kultivierten und wildwachsenden Sorten, der handwerklichen Anbau- und Produktionsmethoden und der traditionellen Lebensmittel - sowie für die Bewahrung von Einrichtungen wie Cafés, Bistros und Lokalen, die sich aufgrund ihrer historischen, künstlerischen oder sozialen Rolle seit jeher dem kulinarischen Genuss verschrieben haben.

Die Internationale Slow Food-Bewegung

1989 trafen in der Opéra Comique in Paris die Slow Food-Delegationen aus aller Welt zusammen, um das «Slow Food-Manifest» zu unterzeichnen. Ein Abschnitt des Manifests lautet: «... gegen diejenigen - und sie sind noch die schweigende Mehrheit, die Effizienz mit Hektik verwechselt - setzen wir den Bazillus des sinnlichen Genusses, welche sich in einer geruhsamen und anhaltenden Lebensfreude manifestieren. Wir beginnen sogleich mit dem "Slow Food-Programm": Zu Tisch! Gegen die Verflachung des "Fast Food" setzen wir den Reichtum der Geschmäcker aller regionalen



Slow Food®

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

Als Zeichen der internationalen Bewegung wurde die Schnecke, Symbol der Langsamkeit, gewählt. Die Schnecke ist ein kleines, bedächtiges Tier mit unleugbar kosmopolitischer Berufung. Die Slow Food-Schnecke als Amulett gegen den Geschwindigkeitswahn der modernen Welt.

Der Slow Food-Verlag

1990 war ein wichtiges Jahr für Slow Food, als der Verlag Slow Food Editore gegründet wurde. Dieses neue Unternehmen präsentierte sich mit der Veröffentlichung des Weinguides *Vini d'Italia* gemeinsam mit dem Gambero Rosso und des Führers *Osterie d'Italia*, die jährlich neu erscheinen und zum Bestseller geworden sind. Seit damals hat der Verlag mehr als 70 Titel zu den kulinarischen Traditionen Italiens und anderer Länder in seinen Katalog aufgenommen.

Slow Food Editore gibt zudem die Zeitschrift *Slow, Magazin für Kultur und Geschmack* heraus, die erstmals 1996 in Druck ging und heute in 5 Sprachen erscheint (Italienisch, Französisch, Englisch, Deutsch und Spanisch). Die Themen der Zeitschrift - Lebensmittel, Verbrauchertendenzen, Wein und Kultur, biologische Vielfalt, nachhaltige Entwicklung, Geschmack und Technologie - werden unter wissenschaftlichen, historischen, soziologischen, journalistischen und literarischen Gesichtspunkten beleuchtet.

Die Slow Food-«Zutaten»

Das Netz der 80.000 Slow Food-Mitglieder ist in lokalen Gruppen organisiert - in Italien "Condotte" genannt, im Ausland "Convivien" -, die regelmäßig themenbezogene Abendessen, Verkostungen von Produkten, Wein und Bier sowie önologische Ausflüge organisieren. Es existieren 700 Convivien in mehr als 80 Ländern, darin inbegriffen die 330 Gruppen in Italien, wo Slow Food 35.000 Mitglieder zählt. Nationale Vertretungen wurden in Deutschland, der Schweiz und kürzlich auch in den Vereinigten Staaten eröffnet, die insgesamt 17.000 Mitglieder in über 130 Convivien zusammenbringen. Als nächster Schritt ist die Eröffnung des Sitzes einer nationalen Vertretung von Slow Food France vorgesehen, wo bis heute 1.500 Mitglieder gewonnen werden konnten.

Slow Food International

Via della MendicITÀ Istruita 14 12042 Bra (CN) Italy Tel +39 0172 419 611 Fax +39 0172 41 44 98



Slow Food®

www.slowfood.com

Seit Anfang 2001 ist die Homepage www.slowfood.com zum virtuellen Sprachrohr der Slow Food-Bewegung geworden. Die Website bietet einen Überblick über die wichtigsten Initiativen und hat nicht nur eine Funktion als Schaufenster der Bewegung, sondern dient auch als direkte Verbindung zu allen Mitgliedern. Kernstück der Homepage ist *Sloweb*, täglich online aktualisiert mit Notizen und Artikeln von Journalisten und Experten der Önologastronomie aus aller Welt.

Von Slow Food organisierte Veranstaltungen

Salone del Gusto - Der erste Salone del Gusto fand in Turin im Jahr 1996 statt; ausgestellt wurden hochwertige Lebensmittel und Weine aus aller Welt, doch hatte die Veranstaltung begrenzte Ausmaße und war nur einer beschränkten Teilnehmerzahl geöffnet. 1998 beschloss Slow Food, dieses Event dem breiten Publikum zugänglich zu machen, was einen unerwarteten Erfolg einbrachte. In den Tagen vom 5. bis 9. November fand im Messezentrum Lingotto in Turin die größte je organisierte Ausstellung von Lebensmitteln und Wein statt.

126.000 Besucher strömten herbei, und 437.435 Degustations-Bons wurden verkauft. 34.000 Personen nahmen an 304 Geschmackserlebnissen teil, und insgesamt waren 628 akkreditierte Journalisten bei dem Salone anwesend.

Im Oktober 2000 ist die Besucherzahl im Vergleich zum vorherigen Salone 1998 noch weiter angestiegen, und es konnten 130.000 Besucher aus aller Welt registriert werden. Delegationen aus 80 Staaten waren vertreten, darunter die osteuropäischen Länder, Bolivien, Libanon, Australien, Thailand, China und Brasilien.

2.000 Journalisten der italienischen und ausländischen Massenmedien wurden akkreditiert. Das Angebot der 250 Geschmackserlebnisse wurde von 14.200 Personen genutzt, während sich in den 45 thematischen Sälen über 30.000 Personen einfanden. In den beiden Vinotheken wurden 120.000 Verkostungs-Bons an 50.000 Personen verkauft.

Der letzte Salone del Gusto fand vom 24. bis 28. Oktober 2002 statt. Im Programm wurden mehr als 300 **Geschmackserlebnisse** (20.000 Besucher nahmen teil) und ein Markt mit ca. 600 Kleinproduzenten angeboten. Während dieser fünf Veranstaltungstage haben 128.000 Personen die Tore des Turiner Lingotto passiert. In der Önothek kosteten 18.000 Besucher 2.500 Weinsorten von insgesamt 30.000 Flaschen. Slow Food konnte 1.400 neue Mitglieder werben und 6.000 Bücher des eigenen Verlages verkaufen (am meisten davon die Ausgaben von *Vini d'Italia* und *Osterie d'Italia*).

Der nächste Salone del Gusto wird im Jahre 2004 stattfinden.

Slow Food International

Via della MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN) Italy - Tel +39 0172 419 611 - Fax +39 0172 41 44 98



Slow Food®

Cheese - Cheese fand erstmals im September 1997 in Bra in der Provinz Cuneo statt, wo sich auch der Sitz der Slow Food-Bewegung befindet. An dieser Veranstaltung, die als Unterstützung der 127 europäischen Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung dient, nahmen zahlreiche Fachleute und Wissenschaftler sowie eine Unmenge an Besuchern teil (mehr als 80.000). Cheese findet alle zwei Jahre statt, die letzte vom 19. bis 22. September 2003 mit 155.000 Besuchern und 350 akkreditierten Journalisten. **Cheese 2003** bot den Großen Käsemarkt mit den Produkten der Förderkreise und anderen Käseraritäten an; den Großen Käsesaal mit den 149 DOP- und IGP-Sorten Europas; Kinder Cheese, der große Spieleworkshop, wo die Jüngsten spielerisch lernen können; die Agrartagungen, in denen Themen aus dem Landwirtschafts- und Lebensmittelsektor behandelt werden und die Milchstraße, auf der man andere Formen der Milch kennen lernt (Eis, Yoghurt, Milchshakes, Schokolade). Schwerpunkt der Cheese 2003 war die Teilnahme von Hirten mit ihren Käseprodukten aus der Transhumanz: aus ganz Italien.

Toscana Slow - Alle zwei Jahre ein Ereignis, das Gastronomie, Kunst und Kultur aus der ganzen Toskana zusammenbringt.

Internationale Veranstaltungen

Superwhites - Zweitägige Verkostungsmesse der besten Weißweine des Friaul und einiger ausgezeichneter, handwerklich gefertigter Lebensmittelprodukte dieser Region.

Die erste *Superwhites* fand am 21. und 22. April 2000 in New York statt. Die zweite in Zürich am 25. und 26. November 2001. Die dritte in Rom im Februar 2002.

Käse des Nordens – Die sechste Edition dieser bekannten regionalen Veranstaltung fand am 25. Mai 2003 in der Nähe von Hamburg statt und wurde vom örtlichen Convivium organisiert. Was als kleiner Käsemarkt begann, bat mittlerweile auch viele andere Köstlichkeiten: Brotspezialitäten, Honigsorten, Fruchtsäfte, Weine, Liköre u.v.m. Ein Anlaß auch um das Projekt „Käsestraße des Nordens“ zu präsentieren, eine Organisation von Kleinproduzenten hochwertiger Käse der Region Schleswig-Holstein, die von Slow Food Hamburg gefördert wird.

Journée Internationale du Grenache - ein ganzer Tag für diesen typisch mediterranen Wein. Für die Organisation sind mehrere Slow Food-Convivien aus Frankreich (Convivium Roussillon und



Slow Food®

Châteauneuf du Pape) und Spanien (Convivium Tarragone) zuständig. An dem Event nehmen mehr als 40 Produzenten aktiv teil, das Angebot umfasst Degustationen und Konferenzen. Im Jahr 2001 fand das Treffen in Perpignan statt, 2002 in Châteauneuf du Pape. Für die Veranstaltung vom 7. April 2003, wurde Tarragone in Spanien gewählt.

Das Slow Food USA Pig-Fest - Ein großes Barbecue mit dem Fleisch von Tieren aus biologischer Aufzucht und mit Bier von den lokalen Brauereien, das normalerweise in der ersten Maiwoche in Brooklyn stattfindet.

Internationale Projekte

Slow Food-Preis

Der Slow Food-Preis zum Schutz der biologischen Biodiversität wurde im Jahr 2000 eingeführt mit dem Ziel, Forschungstätigkeit, Produktion, Marketing, Promotion und die Dokumentation zu fördern, die im Agrar- und Lebensmittelbereich zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Die möglichen Kandidaturen sind breitgefächert: Forscher und Bauern, Händler und Ausbilder, Berufsverbände und Unternehmer. Der Slow Food-Preis ist Personen vorbehalten, die der Verarmung des Pflanzen- und Tierbestandes entgegenwirken, auf denen die kulinarische Kultur eines Landes beruht. Die Kandidaten tragen zum Erhalt des ökologischen Gleichgewichts der Welt bei.

Erstmals wurde der Slow Food-Preis im Jahr 2000 in Bologna vergeben, das zweite Mal 2001 im portugiesischen Porto, dann das dritte Mal 2002 in Turin. 2003 fand die Verleihung in Neapel statt. Die Juroren schlagen die Kandidaten vor und vergeben unter den Gewinnern weitere «Sonderpreise der Jury».

Die Arche des Geschmacks und die Slow Food-Förderkreise

Die von der Slow Food-Bewegung initiierte und geförderte Arche des Geschmacks wurde gegründet, um zum Schutz der biologischen Vielfalt beizutragen und um die kleinen, qualitätsorientierten Lebensmittelproduzenten zu erfassen und zu unterstützen. Nach den positiven Erfahrungen in Italien, wo eine wissenschaftliche Kommission 450 Produkte ausgewählt hat, wurde die sehr aktive Arche in den Vereinigten Staaten gegründet und weitere in Deutschland, der Schweiz, in Holland und Argentinien. Zahlreiche Tageszeitungen sowie die wichtigsten nationalen und internationalen Zeitschriften haben darüber berichtet.



Slow Food®

Die Arbeit der Arche wurde dann um konkrete Interventionen auf lokaler Ebene erweitert - durch die Förderkreise.

Die Förderkreise unterstützen die Produzenten und eine Promotion der Produkte, um traditionelle Handwerkszweige zu erhalten, ihnen eine wirtschaftliche Zukunft zu sichern und gleichzeitig die betreffende Gegend vor dem Verfall zu schützen und neue Arbeitsmöglichkeiten zu schaffen. Das kann eventuell nur einen einzigen Käser betreffen (zum Beispiel den letzten Vertreter einer bestimmten Technik zur Käseherstellung) oder auch Tausende von Bauern.

In Italien gibt es 170 Förderkreise, die die unterschiedlichsten Produkte unterstützen: von der Girgentana Ziege bis zu der Artischocke Violetto di Sant'Erasmus.

Auf dem Salone del Gusto 2002 wurden die ersten 20 internationalen Förderkreise vorgestellt und das Slow Food Universum hat sich um die biologische Vielfalt der ganzen Welt erweitert: von dem Adan Reis in Malaysia bis zu der seltenen schwarzen Bohne aus dem Baskenland, vom Kaffee aus Guatemala bis zum Wildlachs aus Irland.

Geschmacksbildung

Eines der Ziele von Slow Food ist auf die Förderung und Entwicklung der sensorischen Wahrnehmungen und der Lebensmittelkultur ausgerichtet. Seit 1993 hat Slow Food eine Zusammenarbeit mit Lehrern aufgebaut, um die Kinder in den Schulen bei der Entwicklung ihrer sensorischen Fähigkeiten - im Sinne eines Instruments - zu unterstützen und die Wichtigkeit der Lebensmittel als Teil der Kultur einer jeden Gesellschaft verständlich zu machen. Mit dem Programm der Geschmacksbildung stellt Slow Food sein Fachwissen und seine Erfahrung den Lehrern zur Verfügung und organisiert Kurse, Konferenzen, Kongresse und sensorische Events in den Schulen zahlreicher Regionen Italiens. Der Verlag Slow Food Editore gibt zudem das Buch *Dire, fare, gustare* heraus, das sich vornehmlich an den Bereich Ausbildung wendet.

Neben diesen Tätigkeiten für Kinder hat Slow Food zwei neue Projekte für Erwachsene aufgebaut: Den Master of Food mit einem Lernprogramm zu Wein und Nahrungsmitteln, unterteilt in 20 themenspezifische Kurse, die vom Wein über Küchentechnik, Käse, Olivenöl bis hin zu Fleisch und Fisch reichen. Dank des Organisationsnetzes der 350 aktiven Convivien werden diese Kurse in ganz Italien abgehalten. Diese Initiative stellt einen konkreten Schritt in Richtung Wein- und Lebensmittelkultur dar.



Slow Food®

Universität der gastronomischen Wissenschaften

Das Projekt Universität von Pollenzo und Colorno ist aus einer Idee von Slow Food entstanden. Es ist ein wichtiges kulturelles Projekt mit dem Ziel, das vielfältige Wissen und die zahlreichen Aktivitäten, die mit Nahrung zusammenhängen, zu koordinieren. Der Weg dahin soll die Qualitätssteigerung in der Gastronomie sein. Der Studiengang der gastronomischen Wissenschaft erfüllt die geltenden Bestimmungen der Lehre an den Hochschulen in Italien. Er besteht aus einer dreijährigen spezifischen Ausbildung für die zukünftigen Gastronomen (in dieser Zeit werden die verschiedenen Fächer sowohl unter historisch-anthropologischen, wie naturwissenschaftlichen und sozio-ökonomischen Aspekten gelehrt) und aus einer zweijährigen Spezialisierungsphase mit zwei Schwerpunkten: Kommunikationswissenschaft in der Gastronomie (Journalismus, Verlagswesen, Didaktik) und Betriebswirtschaft (Marketing im Nahrungsbereich, Restauration, Tourismus). Das Angebot der Universität wird noch erweitert durch einen Master in gastronomischer Kultur und durch weiterführende Workshops mit dem Ziel, eine Spezialisierung oder eine Fortbildung im Nahrungsmittelbereich anzubieten.

Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt

Slow Food ist überzeugt, dass mit der Förderung von Qualitätsweinen und –nahrungsmitteln auch die Anstrengungen unterstützt werden müssen die zum Erhalt der zahlreichen traditionellen Nahrungsmittel beitragen, die mangels eines adäquaten Marktes vom Verschwinden bedroht sind (zum Beispiel Salamisorten, Käsesorten, Getreide, verschiedene Obstsorten und Tierrassen). Deshalb kämpft Slow Food für Qualität in der Landwirtschaft und für den Erhalt der Biodiversität im Agrarsektor.

Diese neue Nonprofit-Organisation zum Schutz der biologischen Vielfalt wird die Projekte von Slow Food unterstützen, die direkt die Biodiversität im Agrarbereich auf der ganzen Welt fördern: den Slow Food Preis, die Förderkreise und die Arche des Geschmacks. Die Stiftung hat ihren Sitz in Florenz; ihre Gründung wurde ermöglicht durch die Unterstützung der Region Toskana, die selbst Mitglied ist. Jeder kann mit Ideen, Initiativen oder Projekten einen Beitrag für diese Stiftung leisten. Auch Informationen über Produkte, Produzenten oder interessante Herstellungsverfahren sind willkommen (fondazione@slowfood.com). Man kann auch einen finanziellen Beitrag leisten an das Konto: 1505088. ABI 06095 CAB 46040, Cassa di Risparmio di Bra.



Slow Food®

TERRA MADRE – Welttreffen der Lebensmittelgemeinden

Parallel zum Salone del Gusto 2004 organisiert Slow Food eine Begegnung zwischen Erzeugern und anderen Fachleuten des Landwirtschafts- und Lebensmittelsektors aus aller Welt, die eine neue, andere Art in der Auffassung der Nahrungsmittelerzeugung vertreten: mit der Rücksicht auf Umweltressourcen, das Gleichgewicht auf unserem Planeten, Produktqualität.

Etwa 5000 Teilnehmer aus den meisten Ländern der Welt sollen daran teilnehmen. Protagonisten dieser Begegnung werden die Gemeinschaften von Lebensmittelerzeugern sein. Und eben dieser neue Begriff, die "Gemeinschaften von Lebensmittelerzeugern", der auf eine verlängerte Produktionskette von den Bauern bis zu den Händlern verweist, wird der Schwerpunkt sein, um den das ganze Ereignis kreist.

Die 5000 Teilnehmer sind also Bauern, Erzeuger und andere Fachleute, die bei dem Meeting über tausend Gemeinschaften vertreten und die dann die Turiner Erfahrung in ihrer Heimat in ihre Gruppen tragen können.

Slow Food fördert auch auf internationaler Ebene Aktivitäten und Kampagnen für das Recht auf den Genuss, darunter:

Die internationale Vereinigung Città Slow – Eine Gruppe von Städten und Dörfern, die sich für eine bessere Lebensqualität ihrer Einwohner einsetzen. Diese Städte versuchen, ihre historischen Zentren zu erhalten und lokale Produkte, Traditionen und Handel sichtbar zu machen. „Slow City“ bemüht sich auch darum, neue Förderkreise zu gründen und gegen die Invasion transgener Produkte zu kämpfen. Mehr Informationen bei cittaslow@slowfood.com.

Das Manifest zur Verteidigung von Rohmilchkäse – Eine internationale Kampagne und eine Petition für den Rohmilchkäse. Sie können Ihre Unterschrift dafür bei einem der zahlreichen Events von Slow Food leisten oder die Botschaft „io mangio il formaggio a latte crudo“ (mit Namen, Vornamen und Adresse) mailen an: lattecrudo@slowfood.com.



Slow Food®

Informationen

Für weitere Informationen zu Slow Food bitten wir Sie, sich unter folgenden Telefonnummern mit uns in Verbindung zu setzen:

USA	+1 212 965 5640	info@slowfoodusa.org
Deutschland	+49 (0)251 793 368	info@slowfood.de
Frankreich	+33 (0)1 455 19044	info@slowfoodfrance.org
Schweiz	+41 (0)1 380 3949	info@slowfood.ch
Italien	+39 0172 419 611	info@slowfood.it

Gebührenfreie Rufnummern:

Österreich	0800 28 11 41
Kanada	1 8662 66 66 61
Holland	0800 022 77 94
Belgien	0800 79 329
Großbritannien	0800 91 71 232
Australien	1800 009684
Irland	1800 553930
Spanien	9009 86946

Slow Food

Via della MendicITÀ Istruita 8

Bra (Cuneo) - Italien

Tel. + 39 0172 419611 , Fax + 39 0172 421293

E-mail international@slowfood.com

www.slowfood.com

Slow Food International

Via della MendicITÀ Istruita 14 12042 Bra (CN) Italy Tel +39 0172 419 611 Fax +39 0172 41 44 98