

Slow Food, leaf to root & Co: Konzepte für den Alltag?

Der Trend gegen die Verarbeitung und seine Bedeutung

Gegen oder eher wie und wieso?

SGE-Fachtagung 11. August 2017

Peter Jossi, jossi.bio

Präsident Politgruppe Slow Food Schweiz

<http://www.slowfood.ch/de/was-wir-tun/politik/>

<http://www.jossi.bio/>

Was ist Slow Food?

- Eine internationale öko-gastronomische, von Mitgliedern getragene Non-Profit-Organisation (Gründung 1989 in Italien)
- Ein 1989 gegründeter internationaler Verein – als Basisbewegung gegen Fast Food und Fast Life.
- Ein weltweites Netzwerk, das die Art, wie heute Essen produziert und konsumiert wird, nachhaltig verändern will.
- **Slow Food Schweiz: Rund 3.000 Mitglieder (20 Convivien)**
- www.slowfood.ch www.slowfood.com
- <http://www.slowfood.ch/de/wer-wir-sind/>
- <http://www.slowfood.ch/de/was-wir-tun/>



Was macht Slow Food?

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





Slow Food®



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

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

Terra Madre

beteiligen.

Convivium

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

Lebensmittel-Gemeinschaften

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



Geschmacksbildung und Lebensmittelwissen

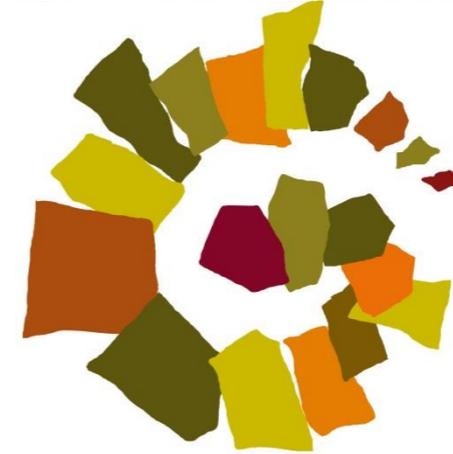
... ein Weg, der Kinder und Erwachsenen hilft zu verstehen, wie Lebensmittel hergestellt werden und woher sie kommen

- Geschmacksbildung
- Schulgärten
- Besuche bei Produzentinnen und Produzenten
- Diskussionen in Schulklassen und an Konferenzen



Arche des Geschmacks

- Inventar von über 1300 Rassen, Sorten und Produkten, die vom Verschwinden bedroht sind.
- 34 Arche-Passagiere in der Schweiz (Presidi..)



Presidio Slow Food®

- 400 Projekte zur Förderung von bedrohten Produkten und zur Erhaltung des regionalen Handwerks.
- 22 in der Schweiz



Das Recht auf Genuss

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

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





Slow Food®

gut

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





Slow Food®

sauber

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





Slow Food®

fair

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



lokal/regional?

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

Kürzere Transportwege und weniger Verpackung heisst: **weniger Umweltbelastung, mehr Klimaschutz**

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

Bewahren von traditionellen, nachhaltigen Erzeugungsweisen sowie **Erhaltung** der lokalen Rassen, Arten und Rezepte.

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



Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften

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

www.unisg.it



Welche Lebensmittel? Welche Verarbeitung? Qualität als Ergebnis einer nachhaltigen Produktions- und Lebensweise betrachtet (FiBL-Definition)?

Der Begriff der **Nachhaltigkeit** umfasst neben ökologischen auch soziale und wirtschaftliche Kriterien. Für die **Einschätzung der Qualität von Lebensmitteln** wird zusätzlich der **Aspekt der Gesundheit** ergänzt. Dieser ist auch in den **Grundprinzipien der IFOAM** (Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen) verankert.

Nachhaltigkeit



Qualität







Welche Verarbeitung für die Zukunft? Bio-Forschungspreis (BIOFACH)





Slow Food®

Slow Food Youth – Next Generation

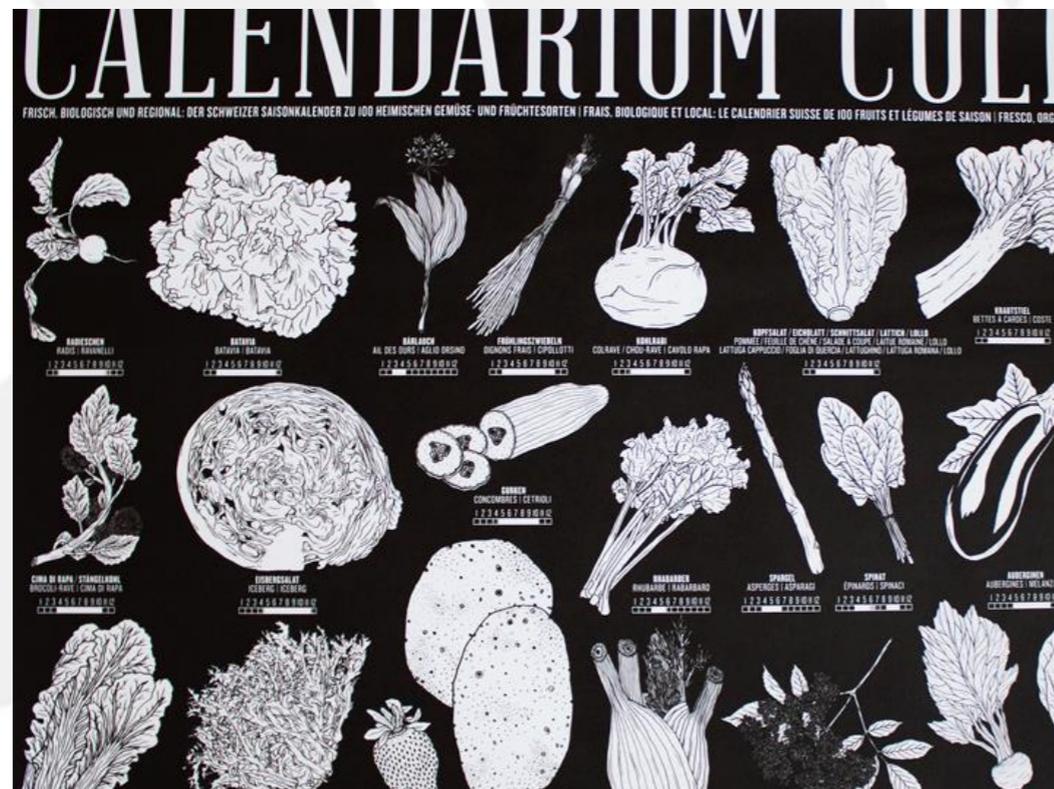






Slow Food®







Slow Food®

Laura Schälchli: Die Slow-Food-Gastronomin

<https://lauraschalchli.allyou.net/2983691/projekte>



Slow Food Youth - FOOD ZURICH 2017

Auswahl - ganzes Programm <http://www.slowfoodyouth.ch/food-zurich>
(Konditionen und Anmeldehinweise beachten)

- **RESCHTÄ RÜSCHTETE – WIR RETTEN VÖRIGS**
(September 9, 2017, 18.00h)
- **“VÖRIGS” VOM TIER: NOSE-TO-TAIL-KOCHKURS** (10. September, 17.00h)
- **“VÖRIGS” BROT: MEHR ALS ENTENFUTTER** (14. September, 18.00h)
- **“VÖRIGS” FÜR DIE EWIGKEIT** (16. September, 13.30h)
- **TASTE THE WASTE – FILMVORFÜHRUNG** ((16. September, 18.00hh)
- **Slow Food Youth-Agenda:**
<http://www.slowfoodyouth.ch/agenda/>





Slow Food®

