



Slow Food®



Slow Food®





Slow Food\*

## Was genau ist **Slow Food**?

- Eine internationale, öko-gastronomische, ehrenamtliche, Non-Profit Organisation
- Eine Bewegung, die 1989 gegründet wurde, um Fast-Food und wachsender Schnellebigkeit etwas entgegenzusetzen
- Ein weltweites **Netzwerk**, das den augenblicklichen Standard von Lebensmittelproduktion und Verzehr verändern will





Slow Food®



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

mehr als 80.000 Mitglieder in 129 Ländern mit zusammen rund 800 Convivien, sowie Schulen, Krankenhäuser, lokale Einrichtungen und Behörden.

Dazu 1.600 Lebensmittelbündnisse, 5.000 Lebensmittelhersteller, 1.000 Köche und 400 Akademiker aus 150 Ländern. Sie alle haben an der **Terra Madre** teilgenommen.



Slow Food\*

# Was macht

## Slow Food?

- **Kämpft für das Recht auf Genuss**
- **Fördert gute, saubere und faire Lebensmittel**
- **Unterstützt lokale Produzenten und Lebensmittel**

Was will Slow Food erreichen?

- ✓ Erzeuger und Verbraucher verbinden
- ✓ Verbraucher informieren
- ✓ Artenvielfalt schützen
- ✓ Geschmackserlebnisse organisieren
- ✓ Netzwerke aufbauen
- ✓ Erfahrungsaustausch fördern





Slow Food\*

Welche Lebensmittel  
sind **Slow**?

**Gut**  
**+ Sauber**  
**+ Fair**

= nachhaltig hochwertige Lebensmittel

Es schmeckt  
**gut**  
und bereitet  
**Freude**  
beim Essen





Slow Food\*

# sauber

Die Art und Weise wie es hergestellt wurde,  
nimmt Rücksicht auf Umwelt, Tierschutz  
und unsere Gesundheit





Slow Food\*

Diejenigen, die es herstellen  
bekommen einen

**fairen**

Lohn und Anerkennung für  
ihre Arbeit





Slow Food\*

# Warum regional?

Frischer Geschmack: Saisonprodukte, wirklich reif geerntet und regionale Sorten. Keine Turbo-Klone, die vor allem angebaut wurden, um Langstreckentransport zu überstehen

Weniger Lebensmittel-Kilometer: weniger Transport und Verpackung heißt weniger Umweltverschmutzung

Mehr Kontrolle über das was wir essen und wie es hergestellt wurde

Das Überleben von traditionellen, nachhaltigen Produktionsmethoden, einheimischen Rassen, Arten und Lebensmittel sicherstellen

Erhalt und Schutz der regionalen Landschaft





Slow Food\*

# Die **Universität** der **Gastronomischen** **Wissenschaften**

- Erste akademische Einrichtung die sich gastronomischen Studien widmet
- Multidisziplinärer Studiengang
- Exkursionen

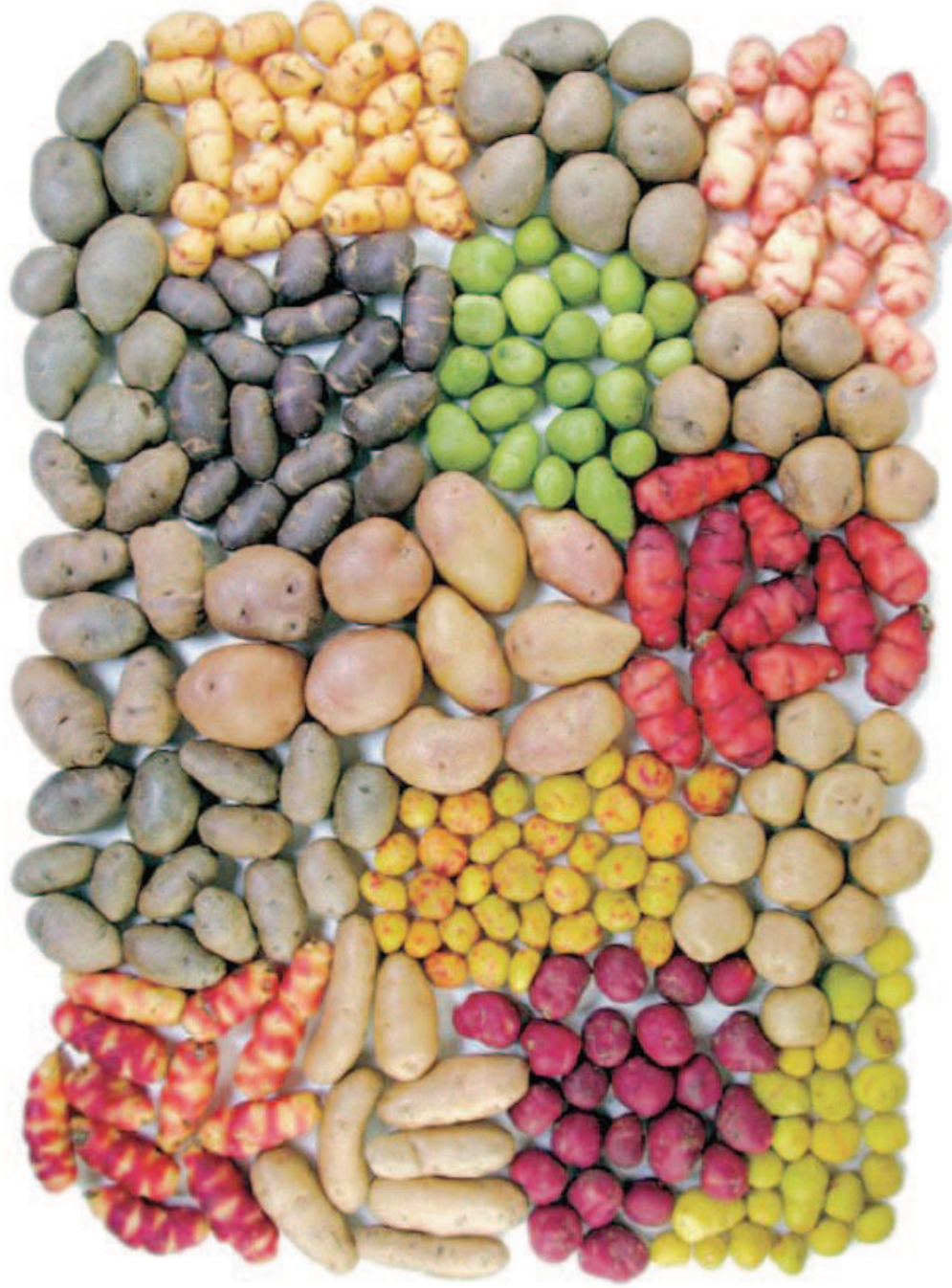
**[www.unisg.it](http://www.unisg.it)**





Slow Food®

# Schutz der Artenvielfalt





Slow Food\*

## Arche des Geschmacks

- gegründet 1996
- fördert Lebensmittel, die vom Aussterben bedroht sind



## Förderkreis

- gegründet 2000
- Projekt um Produzenten direkt zu unterstützen

# Events

**Slow Food organisiert Ereignisse überall auf der Welt, um Qualitätsprodukte zu präsentieren, um Konsumenten und Erzeuger zusammenzubringen. Diese Events erstrecken sich von kleinen Essen in der Nachbarschaft bis zu internationalen Messen.**

*Salone del Gusto*, Italien

*Slow Fish*, Italien

*Cheese*, Italien

*Yokohama Fair*, Japan

*Taste of Slow*, Australien

*Slow Food Nation*, USA

*Nordic Flavour*, Lettland

*Slow Food Fair of the Good Taste*,

Deutschland

*Salon du Gût et des Saveurs d'Origines*,

Frankreich

