

Slow Food Pfalz; Weinstr. 148; 67434 Neustadt

Die Geschichte von Slow Food

Wie entstand die Slow Food - Bewegung

Die italienischen Wurzeln von Slow Food

Wenn man heute durch die Dörfer Nord- und Mittelitaliens fährt, sieht man sie nach wie vor: Kneipen und Versammlungshäuser mit der Aufschrift "Circolo A.R.C.I." Der Name hat sich längst verselbstständigt, so dass auch die Italiener oft nicht wissen, was die Abkürzung bedeutet: "Associazione ricreativa comunista Italiana". Übersetzt: Italienische Kommunistische Freizeitvereinigung. Heute heißen die Kommunisten Linksdemokraten und gehören zur Familie der sozialdemokratischen Parteien. Aus der ARCI sind viele Untergruppen wie z. B. die Umweltliga "Lega Ambiente" hervorgegangen. Eine weitere entstand in den 80er Jahren in der piemontesischen Kleinstadt Bra, 50 Kilometer südlich von Turin, und nannte sich "Arcigola".

"Gola" bedeutet so viel wie Maul aber auch Genuss. Der Anführer der Gruppe war Carlo Petrini, heute noch Präsident von Slow Food. Man gründete 1982 die Zeitschrift "La Gola".

Die andere Wurzel: Mitte der 80er Jahre gab es heftige Auseinandersetzungen um den Plan von McDonald's, ausgerechnet in der Altstadt von Rom ein Hamburger-Restaurant zu errichten. Die Journalisten, die in der Nähe ihre Büros hatten - vor allem die Redakteure der „linken“ Tageszeitung "Il Manifesto" mit der Gourmet-Beilage "**Gambero Rosso**", taten sich zusammen, bauten 1986 auf der Piazza di Spagna eine lange Tafel auf und servierten dort Speisen nach italienischer Tradition. Ein Protest also gegen "Fast Food".

(Der „Gambero Rosso“ wird heute noch von dem Slow Food eigenem Verlagshaus Slow Food Editore herausgegeben, die Deutsche Ausgabe erscheint im Hallwag Verlag)

Diese beiden Bewegungen kamen 1986 zusammen, und so entstand "Slow Food (Italien)". Allerdings fand die Gründung von Slow Food International 1989 nicht in Italien sondern in Paris statt. Dort wurde auch ein Manifest verabschiedet: Die Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss

Mittlerweile hatte Arcigola entdeckt, dass die gute alte Osteria in Italien praktisch ausgestorben war. Jeder, der einen Gastronomie-Betrieb hatte, nannte ihn "Ristorante" und erwartete, dass der Gast ein mehrgängiges Menu bestellte. Die Arcigola-Leute kauften in der Altstadt von Bra ein Haus mit schönem Innenhof und richteten dort eine Osteria nach

Convivienleitung/co

Thomas Metzger
Weinstraße 148
67434 Neustadt / W.
fon 06321 - 7292
fax 06321 - 86032
pfalz@slowfood.de

Armin Brucker
Mandelring 33
67433 Neustadt / W.
fon 06321 - 33042
drs.brucker@t-online.de

Karin Bunner
Alte Filzfabrik, Am Hammelturn 1
67346 Speyer
06262 – 910 80 37
karin.bunner@gmail.com

Produzentenbeauftragter
Thomas Metzger

Genussführer
Armin Brucker

Kochrunden
Karin Bunner

Slow Travel & Glanring
Ingrid & Rainer Schulmeyer
67816 Standenbühl
Schulstr. 8
Tel. 06357 - 1452

Presse
Gerlinde & Frank John
Hirschhornering 34
67435 Neustadt-Königsbach
Telefon 06321 - 670537
f.john@hirschhornerhof.de

Webmaster Blog
Ralf Honsberg
Telefon 07272 - 955602
rhonsberg@gmx.de

www.slowfood.de/convivien/pfalz

**Ein Convivium von
Slow Food Deutschland e.V.**



Slow Food Pfalz; Weinstr. 148; 67434 Neustadt

alter Art ein. Sie nannten sie "Bocondivino". Diese Aktion wirkte landesweit ansteckend, und 1990 gab dann Slow Food den ersten Führer "Osterie d'Italia" heraus.

Dieser Führer wiederum wurde auch bei deutschen Italien-Reisenden schnell zum Geheimtipp. 1992 kaufte der Münchener Gastronom und Verleger Eberhard Spangenberg die Rechte für eine deutsche Übersetzung. Der ersten Ausgabe war eine Seite beigelegt, in der sich Interessenten für die Gründung einer deutschen Slow-Food-Sektion melden konnte.

Das Echo war enorm und so entstand Slow Food Deutschland. Hinzu kamen Initiativen von italienischen Gastronomen in Deutschland, die mit ihren meist sehr konservativen und sogar neofaschistischen Wirtvereinigungen nicht zu tun haben wollten. Viele stießen auch über die mit Slow Food verbundenen Wein- und Restaurantführer "Gambero Rosso" ("Rote Garnele" - so heißt das Wirtshaus in der Geschichte des Pinocchio) dazu.

Eine weltweite Bewegung

Slow Food ist heute weltweit in 45 Ländern mit rund 75 000 Mitgliedern aktiv. Damit stellt sich Slow Food als weltweit größte gastronomische Vereinigung dar.

Wichtige Akzente setzt der "Salone del Gusto", den Slow Food alle zwei Jahre in Lingotto, dem ehemaligen Fiat-Werk in Turin veranstaltet. Geprägt wird die Bewegung auch durch die Stiftung für Biodiversität, für die jedes Mitglied fünf Euro pro Jahr zahlt. Sie kämpft weltweit für den Erhalt der Vielfalt bei Nutzpflanzen und -tieren und fördert die Produzentengemeinschaften, die dafür eintreten.

2004 schließlich wurde unter der Ägide von Slow Food die "Universität für Gastronomische Wissenschaften", die weltweit erste wissenschaftliche Einrichtung dieser Art, gegründet. Sie hat ihren Hauptsitz in Pollenzo, einem Ortsteil von Bra.

182 Slow-Food-Anhänger hatten sich zusammengetan, um dort die "Agenzia", das ehemalige Landwirtschaftsministerium des Königsreichs Savoyen, zu restaurieren, das 1832 neben dem königlichen Sommerschloss auf den Fundamenten eines alten römischen Handelszentrums errichtet worden war. Der zweite Sitz ist in Colorno bei Parma. Das kastellartige Gebäude in Pollenzo ist zur anderen Hälfte ein wunderschönes Vier-Sterne-Hotel. In den alten Kellergewölben ist die "Weinbank" untergebracht. Hier dürfen sich die 200 besten Weingüter Italiens präsentieren. Jedermann kann Genossenschaftsanteile zu 250 Euro zeichnen und hat damit das Vorkaufsrecht für jeweils eine Holzkiste mit Spitzenweinen, die im normalen Handel meist gar nicht erhältlich sind.

Convivienleitung/co

Thomas Metzger
Weinstraße 148
67434 Neustadt / W.
fon 06321 - 7292
fax 06321 - 86032
pfalz@slowfood.de

Armin Brucker
Mandelring 33
67433 Neustadt / W.
fon 06321 - 33042
drs.brucker@t-online.de

Kartin Bunner
Alte Filzfabrik, Am Hammelturm 1
67346 Speyer
06262 – 910 80 37
katrin.bunner@gmail.com

Produzentenbeauftragter Thomas Metzger

Genussführer
Armin Brucker

Kochrunden
Kartin Bunner

Slow Travel & Glanring
Ingrid & Rainer Schulmeyer
67816 Standenbühl
Schulstr. 8
Tel. 06357 - 1452

Presse
Gerlinde & Frank John
Hirschhorning 34
67435 Neustadt-Königsbach
Telefon 06321 - 670537
f.john@hirschhornerhof.de

Webmaster Blog
Ralf Honsberg
Telefon 07272 - 955602
rhonsberg@gmx.de

www.slowfood.de/convivien/pfalz

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland e.V.



Slow Food ® Pfalz

Slow Food Pfalz; Weinstr. 148; 67434 Neustadt

Zum Slow-Food-Zentrum, das in mehreren Altstadthäusern in der Straße "Mendicita Istruita" ("Intelligente Bettelei") in Bra untergebracht ist, gehört auch der Verlag Slow Food Editore, der über 70 zum Teil periodische Bücher und die internationale, auch in deutscher Sprache erscheinende Zeitschrift "Slow" herausgibt. Seit 2004 ist die erste "Amtssprache" in Bra Englisch.

Convivienleitung/co

Thomas Metzger
Weinstraße 148
67434 Neustadt / W.
fon 06321 - 7292
fax 06321 - 86032
pfalz@slowfood.de

Armin Brucker
Mandelring 33
67433 Neustadt / W.
fon 06321 - 33042
drs.brucker@t-online.de

Karin Bunner
Alte Filzfabrik, Am Hammelturn 1
67346 Speyer
06262 – 910 80 37
katrin.bunner@gmail.com

Produzentenbeauftragter
Thomas Metzger

Genussführer
Armin Brucker

Kochrunden
Karin Bunner

Slow Travel & Glanring
Ingrid & Rainer Schulmeyer
67816 Standenbühl
Schulstr. 8
Tel. 06357 - 1452

Presse
Gerlinde & Frank John
Hirschhorning 34
67435 Neustadt-Königsbach
Telefon 06321 - 670537
f.john@hirschhornerhof.de

Webmaster Blog
Ralf Honsberg
Telefon 07272 - 955602
rhonsberg@gmx.de

www.slowfood.de/convivien/pfalz

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet.

In mehr als 70 Convivien, den lokalen oder regionalen "Tafelrunden", sind die Aktivitäten gebündelt.

Das lateinische Wort Convivium steht für Gelage und Tafelrunde, erinnert aber auch an Dantes „Il convivio“ (das Gastmahl) von 1308. Dante setzte sich hier zum Ziel, an der latinisierten antiken und mittelalterlichen Kultur auch diejenigen teilhaben zu lassen, die nicht das Latein beherrschten, doch für das Gemeinwohl Verantwortung trugen (Die einzelnen Zünfte wurden hier mit eingegliedert).

Der Mitgliederzahl von Slow Food Deutschland war 11.500 / Stand Anfang 2012.

Slow Food ist eine große und breit gefächerte Organisation, die ihre Ansprüche an Qualität und Genuss in den eigenen Veranstaltungen lebt und zugleich mit Kampagnen öffentlichkeitswirksam aktiv ist, die über individuelle Vorlieben der Mitglieder hinausgehen. Dabei steht die Lebensmittelqualität im Mittelpunkt, nicht die Lebensmittelsicherheit, die eigentlich selbstverständlich sein sollte. Auch das Öko-Label ist nicht per se ein Synonym für Qualität. Die ökologische Produktion ist ein Plus für Umwelt und Gesundheit, das fertige Produkt wird dadurch aber nicht automatisch zum Gaumenschmaus. Der Vorstand von Slow Food Deutschland e.V. besteht aus sieben Personen: Dem Vorstand, dem stellvertretenden Vorsitzenden, dem Schatzmeister und vier Beisitzern.

Ziel von Slow Food ist es, einen umfassenden Qualitätsbegriff in die gesellschaftliche Diskussion einzubringen. Anbau und Fertigung, Geschmack, Geruch und Aussehen gehören ebenso dazu wie die Regionalität eines Produktes. Wir werben bei Anbauverbänden, Verbraucherschützern, Händlern, Gastronomen und Politikern für diese Position, die in der 2002 verabschiedeten "Programmatischen Erklärung" dargelegt



Slow Food Pfalz; Weinstr. 148; 67434 Neustadt

ist. Slow Food hat einen großen Fundus an Ideen, die z.B. in der Kampagne Arche des Geschmacks, Geschmacksbildung für Kinder und dem Slow-Food-Preis für den Erhalt der Artenvielfalt zum Ausdruck kommen. Auch junge Menschen haben sich bei Slow Food zusammengefunden, um anderen Jugendlichen Alternativen zum globalisierten Fastfood aufzuzeigen.

Slow Food ist kein gastronomischer Dienstleister, Genuss und Verantwortung gehören untrennbar zusammen.

Unsere internationale Vernetzung ist in Zeiten einer Globalisierung, die auf Uniformität zielt, eines unserer großen Potenziale.

Wir wollen eine Landwirtschaft, die Qualität produziert und gleichzeitig berücksichtigt, dass unsere Lebensgrundlagen auch für die nächsten Generationen erhalten bleiben. Wir wollen Genusshandwerker, die traditionelle Lebensmittel produzieren und zugleich neue Traditionen schaffen. Wichtig sind uns Gastronomen, die frische Produkte und authentischen Geschmack anbieten, und Köche, die nicht Dosenöffner oder Beutelerwärmer sind. Wir lieben Händler, die ihr Sortiment selbst zusammenstellen und »gute Dinge« verkaufen.

Definitionen zu Slow Food

Slow Food bedeutet, der Ernährung die ihr zustehende Bedeutung beizumessen, dass Essen ein wesentlicher Bestandteil des Lebens ist und dass Lebensqualität unweigerlich mit einer gesunden, guten und abwechslungsreicher Ernährung zusammenhängt.

Die Herkunft und die Hersteller der Produkte zu kennen und den Rhythmus der Jahreszeiten zu respektieren. (Qualität braucht Zeit und hat ihren Preis).

Mit Hilfe anderer Landwirtschaftsmodelle auch armen Regionen eine Entwicklungsmöglichkeit zu bieten und „Lebensmittelgemeinschaften“ von Slow Food International unterstützt werden.

Mehr Vertrauen zu regionalen Produkten (Nähe schafft Vertrauen). In den Regalen müssen wieder mehr regionale (Deutsche) Produkte. Beispiel: In Deutschland sind mittlerweile 51% der Weinangebote aus dem Ausland, in Frankreich sind es gerade mal 2%.

Unter der Internetadresse <http://www.slowmedia.de> finden Sie weitere Textdokumente und eine größere Bilddatenbank.

Convivienleitung/co

Thomas Metzger
Weinstraße 148
67434 Neustadt / W.
fon 06321 - 7292
fax 06321 - 86032
pfalz@slowfood.de

Armin Brucker
Mandelring 33
67433 Neustadt / W.
fon 06321 - 33042
drs.brucker@t-online.de

Karin Bunner
Alte Filzfabrik, Am Hammelturn 1
67346 Speyer
06262 – 910 80 37
katrin.bunner@gmail.com

Produzentenbeauftragter

Thomas Metzger

Genussführer

Armin Brucker

Kochrunden

Karin Bunner

Slow Travel & Glanring

Ingrid & Rainer Schulmeyer
67816 Standenbühl
Schulstr. 8
Tel. 06357 - 1452

Presse

Gerlinde & Frank John
Hirschhorning 34
67435 Neustadt-Königsbach
Telefon 06321 - 670537
f.john@hirschhornerhof.de

Webmaster Blog

Ralf Honsberg
Telefon 07272 - 955602
rhonsberg@gmx.de

www.slowfood.de/convivien/pfalz

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland e.V.