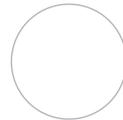




Slow Food®



Redaktion: Laura Drago, Michèle Mesmain, Serena Milano

Übersetzung: Annette Seimer

Grafische Gestaltung: Gianluca Bagnasco

Layout: Andrea Carminati

Fotos: Livio Bersano, Gianluca Cané, Giuseppe Cucco, Martim Garcia, Dominique Julien, Marcello Marengo, Barbara Massad, Paolo Montanaro, Pierre Parcé, Alberto Peroli, Marta Proszony, Waleed Saab, Fokke van Saanen, Paola Viesi, www.eventolive.it, Archiv Slow Food

Druck: Tipografia La stamperia, Via Pio Conti, 18 - 12061 Carrù (CN) - Italia

Gedruckt auf Recyclingpapier

„Terra Madre ist eine gemeinsame Bewegung aus langsamen, aber entschlossenen Schritten auf einen neuen Humanismus zu, der genau wie die frühere Renaissance vom Schönen ausgeht: das Schöne in guten, sauberen und fairen Lebensmitteln, in unseren Dörfern, in unseren Landschaften und in der Beziehung zur Natur. 〃

Carlo Petrini, Internationaler Präsident von Slow Food



Eine kollektive Herausforderung für das 21. Jahrhundert

In den letzten hundert Jahren hat die globale Wirtschaft die Entwicklung als unbegrenzten Prozess aufgefasst und die Natur als unendliche Ressource betrachtet. Der Mensch hat die Erde, die Meere, die Luft geplündert und den Reichtum der Natur ausgebeutet.

Das 21. Jahrhundert muss sich einer enormen kollektiven Herausforderung stellen: Wir hören es jeden Tag, die derzeitigen Energiequellen sind nicht erneuerbar, **die Ressourcen der Erde sind begrenzt**, und wir müssen lernen, bei ihrer Nutzung an das Wohlbefinden der zukünftigen Generationen zu denken.

Das Produktionssystem der Agrarindustrie hat zum immer massiveren Einsatz von Herbiziden, synthetischen Düngemitteln und Wasser geführt, und die traditionellen Arten und die autochthonen Rassen dezimiert. Es hat nicht nur die Ökosysteme, sondern auch unsere Ernährung beeinträchtigt, was sich verhängnisvoll auf unsere Gesundheit auswirkt.

Terra Madre verleiht all jenen einen Stimme, die zu dieser Entwicklung, in der das natürliche Gleichgewicht, die Würde der Bauern und die Gesundheit der Verbraucher missachtet werden, eine Alternative aufbauen wollen.

Lebensmittel stellen die tiefste Verbindung des Menschen zur Außenwelt dar: Essen lässt uns an einem komplexen Sys-

tem teilhaben, das die Alten als **Atmung der Erde** bezeichneten. Die Fischer, Imker und Züchter von Terra Madre haben diese Bindung bewahrt und verfolgen den gleichen Wunsch: ihre Umgebung zu schützen und weiterhin hochwertige Lebensmittel auf verantwortliche Weise anzubieten.

Die intensive Produktion und der Vertrieb in die vom Herkunftsgebiet weit entfernten Regionen haben dafür gesorgt, dass die Agrarbranche zu den am wenigsten nachhaltigen gehört, und auf eine extreme Vereinheitlichung der Produkte gedrängt: **75% der Lebensmittelvielfalt, die Anfang des 20. Jahrhunderts vorhanden war, sind verschwunden**. Die zunehmende chemische Behandlung macht die Böden unfruchtbar und verschmutzt das Grundwasser: Pestizide und Herbizide greifen in die organischen Komponenten der Böden ein und schädigen ihre Fruchtbarkeit. Und nicht nur das: Die Einführung von genveränderten Organismen verschärft diese Situation noch, weil sie die Verbreitung von Monokulturen fördert und den Bauern das Recht nimmt, das Saatgut selbst aufzubewahren und auszuwählen. In einigen Ländern wie Brasilien oder Argentinien verdrängt der Anbau von genetisch modifizierten Sojabohnen, die in keiner Weise mit der lokalen Kultur verbunden sind, die Produktion von Kartoffeln,

Mais, Weizen und Hirse, auf denen die Ernährung basiert. Wenn man die realen Gefahren der Kontamination der Kulturen und die potentiellen Gefahren für die Gesundheit bedenkt, wird einem klar, warum die GVOs eine schwere Bedrohung für die biologische Vielfalt und für die Lebensmittelsouveränität sind.

Die Lebensmittel wurden – verfälscht und den Marktlogiken unterworfen wie jede beliebige andere Commodity (Handelsware) – **zum Motiv ständiger Sorge und stehen im Mittelpunkt von regelmäßigen Ernährungs- und Gesundheitskrisen.** Auch die lokalen Kulturen leiden unter diesem Prozess: Zusammen mit den vielfältigen Obst-, Gemüse- und Getreidesorten verschwinden Rezepte, Landschaften, künstlerische Ausdrucksformen und Sprachen, die mit der Umgebung und dem Alltagsleben verbunden sind.

Wie können wir bestimmte Zahlen hinnehmen, ohne uns dagegen aufzulehnen? Heute gibt es in der Welt genug Lebensmittel, um 12 Milliarden Menschen zu ernähren [*]. Obwohl auf unserem Planeten 6,8 Milliarden Menschen leben, leiden eine Milliarde Menschen unter Hunger, und gleichzeitig sind zwei Milliarden von Übergewicht und/oder Diabetes betroffen.

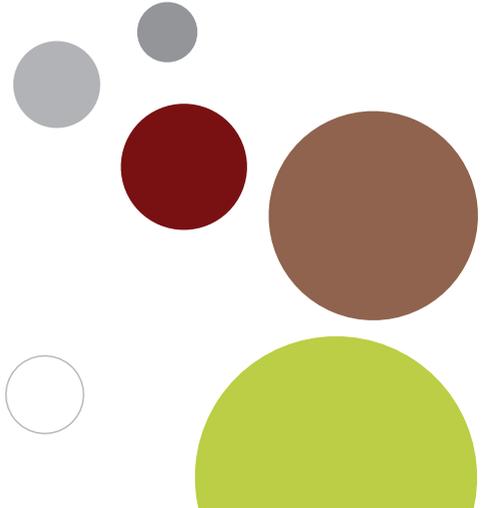
Über die Hälfte aller produzierten Lebensmittel wird vor bzw. nach dem Kauf aussortiert oder geht verloren [**]. Um in die amerikanischen Supermärkte zu gelangen, reist eine Frucht im Durchschnitt 2.500 Kilometer.

Das sind nur einige der Paradoxa, die sich hinter unserer Ernährung verbergen.

Man muss ein neues System fördern, das die Natur schützt und im Dienste des Menschen handelt, um wieder zu einer Harmonie mit der Erde zu finden.

* Jean Ziegler – UNO-Vollversammlung vom 10. Januar 2008

** Achim Steiner, UNO-Untergeneralsekretär



Die lokalen Terra Madre-Projekte



Das Meer in den Niederlanden

Barbara und Jan Geertsema betreiben nachhaltige Fischerei in den Niederlanden: Zusammen mit anderen Fischern im Naturpark Waddensee folgen sie einer sehr strengen Vorschrift. Jede Woche treffen sie die Verbraucher auf dem Markt, wo sie persönlich ihren Fisch verkaufen und die Unterschiede zwischen den nachhaltigen Techniken des handwerklichen Fischfangs und den zerstörenden industriellen Techniken erklären.

„Terra Madre hat eine neue Sichtweise auf die Lebensmittel: Erzeuger und Verbraucher stellen sich Fragen über die langfristigen Auswirkungen des Produktionssystems und finden konkrete Lösungen.“

*Kazuki Nishimoto,
Bauer, Japan*

Um die menschliche Tätigkeit mit der Natur in Einklang zu bringen, kann man keine globalen Lösungen finden, bei denen jede Bemühung in der Komplexität erstickt. **Wir müssen lokal handeln, indem wir die lokalen Wirtschaftsformen stärken und kurze Produktionsketten fördern.** Die lokale Wirtschaft garantiert eine unmittelbare Auswirkung der Vorteile auf das Gebiet und löst sich so aus dem unsichtbaren Griff des globalen Marktes. Diesen Methoden den Vorzug zu geben, heißt aber nicht, eine Form von Protektionismus einzuführen. Es ist klar, dass in westlichen Ländern keine Bananen oder Kaffee angebaut werden können, aber einen Salat zu kaufen, der Tausende von Kilometern zurückgelegt hat, ist keineswegs nachhaltig.

Märkte der Erde

Die Märkte der Erde wurden nach der Slow Food-Philosophie entwickelt und beziehen die lokalen Kleinbauern, aber auch Institutionen, Vereine, Bürger und Gastronomen ein. Von Beirut bis Mailand, von Bukarest bis Tel Aviv bieten die lokalen Erzeuger an diesen Treffpunkten den Verbrauchern direkt ihre Qualitätsprodukte zu fairen Preisen an.
www.earthmarkets.net

Ein offenes Netzwerk für eine lokale Wirtschaft

Terra Madre ist ein offenes Netzwerk von Menschen und Organisationen, das 2004 auf Initiative des Vereins Slow Food entstand. Damit werden der Austausch von Erfahrungen und die Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Handlungsträgern gefördert, denen der Wille gemeinsam ist, lokale Wirtschaft und verantwortliche Produktionsmethoden zu schützen, zu ermutigen und zu fördern. Das Netzwerk bezieht 150 Länder ein und vereint Menschen, Vereine und NGOs, die alle auf verschiedene Weise mit **regionalen Projekten** aktiv sind, um **unser Lebensmittelsystem von unten zu ändern**. Die einzelnen Akteure arbeiten in ihrem jeweiligen Kontext, um Lebensräume und einheimische Arten zu schützen, zum lokalen Verbrauch zu erziehen und kurze Produktionsketten aufzubauen. **Diese Projekte sind der Keim für eine bedeutende globale Änderung, die alle – Erzeuger und Verbraucher – einbezieht.**

Dank der internationalen und regionalen Treffen können sich die Beteiligten des Netzwerks begegnen, sich kennen lernen und im Gespräch erfahren, dass sie gemeinsame Probleme haben. Die lokalen Erfahrungen erweisen sich so als mögliche wiederholbare Lösungen auch für andere Orte.

Terra Madre wertet die Rolle von verantwortlichen Bauern, Fischern und Tierzüchtern auf; es ist ein Resonanzkörper, der ihnen Stimme und Sichtbarkeit verleiht und es ihnen ermöglicht, Einfluss auf die öffentliche Meinung zu nehmen.



Die lokalen Terra Madre-Projekte

Die Ziele

Wir müssen uns unser Essen wieder zu eigen machen, unsere Landschaft und die Kulturen, die sie beleben, schützen. Mit kleinen Gesten bewegt sich **Terra Madre** auf ein großes Ziel zu: **allen Menschen, auch den zukünftigen Generationen, hochwertige Lebensmittel zu garantieren.**

Was bedeutet das? Lebensmittel sind qualitativ hochwertig, wenn sie den drei miteinander verknüpften Prinzipien "gut, sauber und fair" entsprechen. **Gut:** ein alltägliches, frisches, geschmackvolles Produkt, das die Sinne befriedigt und zu unserer lokalen Kultur gehört; **sauber:** es wurde produziert, ohne die Umwelt oder die Gesundheit des Menschen zu schädigen; **fair:** es garantiert den Erzeugern gerechte Konditionen und Erträge und den Verbrauchern erschwingliche Preise.

Um diese Ziele zu erreichen, **unterstützt Terra Madre die lokalen Wirtschaften und vernetzt alle Beteiligten.**

Terra Madre fördert qualitativ hochwertige Lebensmittel und kurze Produktionsketten und schützt damit folgende Aspekte:

Biologische Vielfalt in Landwirtschaft und Ernährung

Indem wir lokale Arten und Rassen bevorzugen, die sich in Jahrhunderten der Umgebung angepasst haben, können wir die chemische Behandlung minimieren,

und tragen zum Schutz der Umwelt, der Kultur und des Geschmacks unseres Essens bei.

Lebensmittelsouveränität

Alle Völker müssen die Möglichkeit haben, zu entscheiden, welche Lebensmittel sie anbauen, und wie sie sie verarbeiten wollen. Die Landwirtschaft wieder zu einer lokalen Dimension zurückzubringen heißt, eine freie Nutzung der Erde zu garantieren, vor allem in den Entwicklungsländern, wo der Übergang von der Familienwirtschaft zu Monokulturen für den Export das Überleben der Gemeinschaften bedroht.

Kleinproduktion

Die Förderung lokaler Wirtschaft schafft eine Alternative zu einem hyperproduktiven System, das Land und Wasser verschmutzt, die kulturelle Identität ganzer Völker zerstört und die biologische Vielfalt drastisch reduziert hat. Die Lebensmittelproduktion in kleinem Maßstab achtet die lokalen Kulturen, und basiert auf dem Können und auf der Weisheit der Gemeinschaften.

Sprachen, Kulturen und Traditionen

Wenn wir die traditionellen Produkte, die an die lokale Kultur und Umgebung geknüpft sind, schützen, sichern wir den

“ Die Krise der virtuellen Wirtschaft bringt die reale Wirtschaft aller Völker wieder zur Geltung. Die Zukunft liegt in der kurzen Produktkette, in der Landwirtschaft, die das Land nutzt, aber gleichzeitig bewahrt. ”

*Petr Kostenko, Züchter,
Ukraine*



Sprachen, Bräuchen und der Identität einer jeden Gemeinschaft eine Zukunft.

Umwelt

Landwirtschaft und Fischerei sind eng mit der Umwelt verbunden. Sie können nicht als Wirtschaftsbranchen behandelt werden, die nur den Gesetzen von Angebot und Nachfrage unterliegen. Wir müssen dafür sorgen, dass die Lebensmittelproduktion die Verwendung von Chemikalien vermeidet oder verringert, die Fruchtbarkeit der Erde und unsere Gewässer schützt, Verschwendung vermeidet oder verringert und nachhaltige Energiequellen fördert.

Fairer Handel

Soziale Gerechtigkeit und fairer Handel können mit einem Produktionssystem umgesetzt werden, das den Erzeugern einen gerechten Ertrag und gleichzeitig den Verbrauchern erschwingliche Preise garantiert, wobei kulturelle Vielfalt und Traditionen geschützt werden. Eine kurze Produktionskette ist eins der Schlüsselemente für die nachhaltige Landwirtschaft. Die lokalen Lebensmittelnetzwerke begrenzen die Umweltauswirkungen durch die Verringerung des Verkehrs, werten die lokale Produktion auf und

tragen dazu bei, die Ernährungskultur jeder Region zu bewahren. Da außerdem die Zahl der Zwischenhändler verringert wird, ist es möglich, sowohl für die Erzeuger als auch für die Verbraucher gerechte ökonomische Bedingungen zu erhalten.

Geschmacksvielfalt

Der kurzen Produktionskette den Vorzug zu geben heißt, beim Einkauf auf frische Produkte zu achten, die saisonal sind und aus der Umgebung stammen und geschmackvoll für Gaumen und Geist sind, weil sie an die lokale Küche und Kultur gebunden sind.

Beziehungen

In einer lokalen Wirtschaft werden die Beziehungen im Umfeld ausgebaut und es entstehen Vertrauensverhältnisse zwischen Erzeugern und Verbrauchern. Der wirtschaftliche Vorteil ist unmittelbar erkennbar, und die persönlichen und sozialen Bindungen multiplizieren sich, was zwar schwer zu beziffern, aber ebenso wichtig ist!



Didaktische Gärten in Kuba

In Itabo, Kuba, werden Seminare gehalten, um die Verbreitung von Gemeinschaftsgärten zu fördern. Sie vermitteln Kenntnisse über biologischen Anbau und die besten Techniken, um reichliche, hochwertige Ernten mit begrenzten Mitteln zu erhalten. Alle Teilnehmer haben die Verantwortung, ihrerseits andere Mitglieder der Gemeinschaft zu schulen, so dass die positiven Auswirkungen des Projekts multipliziert werden.



Die lokalen Terra Madre-Projekte

Die Protagonisten

„Das Handwerk des Kochs bedeutet auch, fähig zu sein, sich mit guten Züchtern, Fischern, Bauern zu umgeben... mit allen handwerklichen Herstellern, die meine Leidenschaft für den Geschmack teilen.“

Alain Ducasse, Koch, Frankreich

Tag für Tag vergrößert sich das Netzwerk von Terra Madre und organisiert sich immer besser, um lokale Produkte und Lebensmittelkulturen zu schützen. Die wichtigsten Beteiligten sind die Kleinbauern, aber im Laufe der Jahren hat Terra Madre alle mit der Lebensmittelkette verbundenen Handlungsträger einbezogen, damit der Dialog das ganze Produktionssystem umfasst.



Die **Lebensmittelbündnisse** sind Gruppen von Menschen, die nachhaltig Lebensmittel erzeugen, verarbeiten und vertreiben und vom historischen, sozialen und kulturellen Standpunkt eng an ihr Gebiet gebunden sind. Amerikanische Käser, mexikanische Bauern, französische Züchter: Tausende von Erzeugern aus allen Teilen der Welt haben sich bereits dem Netzwerk Terra Madre angeschlossen, angefangen mit den Bauern der **Slow Food Presidi**.

Die **Köche** von Terra Madre wissen genau, dass man den Genuss nicht von der Verantwortung gegenüber Bauern und Ökosystemen trennen kann, und dass ohne Qualitätsprodukte keine hervorragende Küche existieren könnte. Die Restaurants sind der ideale Ort, um den Verbrauchern diese Philosophie zu vermitteln. Bekannte Köche, Kantinenköche, Restaurantbetreiber: hunderte von Professionisten aus der ganzen Welt tragen zum Austausch von Terra Madre bei.

250 **Universitäten** und Forschungszentren mit über 450 Akademikern aus aller Welt verpflichten sich, mit Hilfe der Forschung, der Bildung der Zivilgesellschaft und der Ausbildung von Fachleuten eine nachhaltige Lebensmittelproduktion zu erhalten und zu stärken. Die akademische Welt, die die Werte von Terra Madre teilt, will einen Dialog mit den Erzeugern aufbauen, um ihre Probleme und Vorschläge anzuhören.

Die **junge Generation** spielt eine wesentliche Rolle, um die Werte von Terra Madre an die zukünftigen Generationen weiterzugeben. Während des internationalen Treffens 2008 kamen über 1.300 junge Menschen aus 97 verschiedenen Ländern nach Turin. 2009 versammelte Terra Madre Young Europeans in Tours (Frankreich) rund 300 Delegierte unter 35 Jahren.

Um die kulturelle Bedeutung der Lebensmittel zu unterstreichen, werden die Bündnisse von nicht professionellen Künstlergruppen begleitet. Die **Musik** hat mit Straßentheater, Dichtertreffen, profanen und religiösen Festen seit jeher ihre Klänge mit den Jahreszeiten auf dem Land verwoben: Gesänge, Drehleiern und Tamburins sind mit der Erde und dem Essen verbunden.



Consommuns ivoirien

Der Konflikt, der 2002 an der Elfenbeinküste ausbrach, hat den Norden des Landes enorm geschädigt und die Landwirtschaft beeinträchtigt. In N'ganon hat eine Frauengemeinschaft sieben Hektar, die vom Dorfhauptling zur Verfügung gestellt wurden, bebaut, um die Schulkantinen mit lokalen hochwertigen Gemüse- und Getreidesorten zu beliefern und Kindern mit pädagogischen Initiativen die Erde nahe zu bringen.



Die lokalen Terra Madre-Projekte

Lokale Projekte

„ Ich möchte so viele Menschen wie möglich beeinflussen, damit sie die traditionellen Lebensmittel in Kenia produzieren und essen. Das ist die einzige Art, um die Ernährungsprobleme in unserem Land zu lösen. Es ist aber unerlässlich, Bildung zu betreiben und Schulgärten für die jungen Menschen und die lokalen Bauern anzulegen. „

*Emmy Addisah Otwombe,
Ernährungswissenschaftlerin,
Kenia*

In der ganzen Welt realisieren die Bündnisse Projekte, um die Philosophie von Terra Madre in ihrer Umgebung zu verbreiten und **die lokalen Wirtschaftsformen zu stärken**. Sie folgen dabei verschiedenen Schwerpunkten: **Schutz der biologischen Vielfalt, Förderung der kurzen Produktionsketten und Geschmackserziehung für die Verbraucher**. Um die Projekte umzusetzen, stützt sich das Netzwerk auf die lokalen Slow-Food-Gruppen und andere Institutionen, Vereine und NGOs. So wird auch die Zusammenarbeit im Gebiet verstärkt, was die Gesellschaft tiefgreifend einbezieht.



Presidi zur Unterstützung der Bündnisse

Der Schutz der biologischen Vielfalt, des traditionellen Wissens und der Region ist die Grundlage für die **Projekte der Presidi**. Vom Bario-Reis in Malaysia bis zum guatemaltekischen Kaffee aus Huehuetenango werden über 300 Produkte in aller Welt mit außerordentlicher Qualität, die an die lokalen Kulturen gebunden und von der Vereinheitlichung bedroht sind, geschützt. Die Projekte werden von der **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** koordiniert, und umfassen gezielte Maßnahmen, um die Produktionstechniken zu verbessern und das Produkt auf dem Markt aufzuwerten; so schaffen sie positive Modelle, die wiederholt werden können. Die Presidi entstanden im Jahr 2000 und waren stets ein **großer Brutkasten für Ideen und Themen** (Verteidigung der Rohmilch, Schutz der Gebirgsweiden und der traditionellen Fischfangtechniken usw.), die dann in das Netzwerk Terra Madre einfließen.

Um die Multiplikation dieser Erfahrungen zu gewährleisten und dem Netzwerk konkrete Lösungen bereitzustellen, organisiert die Stiftung den Austausch von Erzeugern aus verschiedenen Ländern sowie Fortbildungs- und Promotionsveranstaltungen.

www.slowfoodfoundation.com



Presidio Meeräschenrogen der Imraguen-Frauen

Die Imraguen sind Nomaden-Fischer, die uralte Techniken für den Fang der Goldmeeräschen im Gewässer des Nationalparks Banc d'Arguin an der Nordküste Mauretaniens verwenden. 2006 wurde ein Slow Food Presidio gegründet, um einer Gruppe von Frauen zu helfen, die Verarbeitungsbedingungen für den Fischrogen und die Qualität zu verbessern. So können sie einen lohnenden Preis für ihre Arbeit erreichen, und direkten Absatz auf dem Markt ohne Zwischenhändler finden.



Die lokalen Terra Madre-Projekte

Das internationale Treffen in Turin

“Bei dem außerordentlichen Welttreffen Terra Madre 2008 hatten wir Akademiker die Chance, lange mit den Bauern zu sprechen und Meinungen und Erfahrungen auszutauschen. ”

*María Trinidad Rodríguez Aguirre,
Professorin und Forscherin, Peru*

Das Netzwerk Terra Madre trifft sich alle zwei Jahre in Turin parallel zum Salone del Gusto. **Das Welttreffen und die Messe für hervorragende gastronomische Qualität sind zwei Seiten derselben Medaille.** Kenianische und sibirische Hirten, kalifornische und peruanische Bauern, holländische und koreanische Fischer, Köche, Akademiker, junge Menschen und Musiker erleben gemeinsam einige Tage lang eine außergewöhnliche Erfahrung. Sie tauschen ihre Standpunkte aus, essen gemeinsam, nehmen an Konferenzen und Diskussionen zu ihren Themen teil, organisieren informelle Treffen und antworten auf Fragen von Journalisten aus aller Welt. Diese dem Anschein nach anarchische Versammlung ist reich an verschiedenen Akzenten, verleiht neue Energie und erwirbt einen eigenen Stolz.



2004

5.000 Delegierte aus 130 Ländern nehmen an Seminaren und Debatten zu den Themen Nachhaltigkeit, biologische Vielfalt, lokale Entwicklung teil.

2006

nehmen auch 1.000 **Köche** und 400 **Hochschulvertreter** von 225 Universitäten teil. 1.000 Journalisten verfolgen das Treffen.

2008

wird die Präsenz der **Jugend** intensiviert: über 1.000 Studenten und junge Bauern aus dem Norden und Süden der Welt kommen nach Turin.

2010

wird das **programmatische Dokument** von Terra Madre mit den Vorschlägen des Netzwerks für eine nachhaltige Zukunft der Landwirtschaft und des Planeten – von der biologischen Vielfalt über erneuerbare Energien bis zu Bildung und traditionellem Wissen – präsentiert. Die Werte der mündlichen Kultur und der Erinnerung, der Schutz der Ethnien und der eingeborenen **Sprachen** werden zelebriert. Die Aufmerksamkeit für die vom Aussterben bedrohten Sprachen entsteht aus dem Wunsch, alle Elemente zu schützen, die mit den ländlichen, bäuerlichen und Stammesgesellschaften verbunden sind. Terra Madre arbeitet mit der Initiative **Lingua Madre** des Kulturreferats der Region Piemont zusammen, mit der die kulturelle und linguistische Vielfalt der Gemeinschaften und die autochthonen historischen, sozialen und sprachlichen Zeugnisse valorisiert werden.



Die regionalen Treffen

“ Ich liebe meine Arbeit, aber vor der Entstehung der Bauernmärkte habe ich mich gefragt, ob es sich wirklich lohnt, so viel zu arbeiten, um dann an Vertriebe und Supermärkte zu verkaufen, die uns Kleinbauern das Leben immer schwerer machen. ”

Jane Murphy, Erzeugerin von Ziegenkäse, Terra Madre Irland

Im Geiste von Dialog und Austausch, der bei den Welttreffen in Turin entstanden ist, engagiert sich das Netzwerk Terra Madre, um auch in den einzelnen Ländern Begegnungen vorzuschlagen und die Förderung nachhaltiger Ernährungsmodelle auf lokaler Ebene zu verankern. Seit 2007 organisieren die Lebensmittelbündnisse regionale Treffen, die andere Bündnisse, Presidi, Köche und Fachleute einbeziehen, um das **lokale Netzwerk zu stärken**.

Terra Madre Schweden – März 2007

Terra Madre Weißrussland – September 2007

Terra Madre Brasilien – Oktober 2007

Terra Madre Äthiopien – März 2008

Terra Madre Niederlande – Mai 2008

Terra Madre Irland – September 2008

Terra Madre Tansania – Mai 2009

Terra Madre Argentinien – August 2009

Terra Madre Norwegen – Oktober 2009

Terra Madre Japan – Oktober 2009

Terra Madre Austria – Oktober 2009

Terra Madre Young Europeans – Frankreich – November 2009

Terra Madre Spanien – Dezember 2009

Terra Madre Brasilien – März 2010

Terra Madre Argentinien – Juli 2010

Terra Madre Balkan – Juli 2010



Terra Madre Brasilien

Nach der ersten Edition von Terra Madre Brasilien 2007 fand vom 19. bis 22. März 2010 das zweite Treffen in Brasilia mit 62 Lebensmittelbündnissen, 25 Akademikern, 8 Presidi, 31 Köchen, 57 Studenten, 5 Musikgruppen und über 100 Beobachtern statt (Vertreter der lokalen Institutionen und der Zivilgesellschaft, Journalisten, Fachleute und Vertreter der Welt der Agrar- und Lebensmittelproduktion). An den vier Tagen des Treffens nahmen die Delegierten an Themenworkshops teil, um Fragen in gemeinsamem Interesse zu behandeln und zu diskutieren. Es wurden auch Workshops zur Geschmackserziehung für Erwachsene und Kinder, Sinnespfade, gastronomische Demonstrationen der Köche aus dem Netzwerk, Konferenzen und Seminare über Lebensmittelqualität, nachhaltige Produktion und biologische Vielfalt in der Landwirtschaft angeboten. Dazu kamen kulturelle Initiativen rund um das Thema Lebensmittel wie Ausstellungen, Filme, Konzerte, Theater und Tanz. Auf dem "Platz der Ernährungsidentität" konnten die Besucher die Produkte der brasilianischen Lebensmittelbündnisse, der Arche des Geschmacks und der Presidi entdecken, probieren und kaufen.

Terra
madre Brasil
2010



Die lokalen Terra Madre-Projekte



Presidio Slatko aus der Pozegaca-Pflaume

Slatko ist ein eingemachtes Pflaumenkompott, das traditionell von den Familien in Bosnien, Serbien und Kroatien hergestellt wird. 2004 wurde ein Presidio in Bosnien-Herzegowina gegründet, das diese Familientradition bewahren will, indem es sie in eine ökonomische Ressource für die Frauen verwandelt. Seit 2004 bis heute wurde der Verkauf gesteigert, und nun soll an Pflanzungen von der Pozegaca-Pflaume gearbeitet werden, damit diese Erfahrung auch anderen Frauen nützen kann.

Terra Madre Day

„Heute wird die Welt der Bauern von den großen Unternehmen bedrängt, deren einziges Ziel der Profit ist. Auch ein Bauer will verdienen, aber seine Bindung an die Erde ist gleichzeitig ein Akt der Liebe! In diesem solidarischen Gefühl entsteht der Respekt vor der Natur.“

*Ermanno Olmi, Regisseur,
Italien*



Terra
madre
day

DIC
10
2009

Am 10. Dezember 2009 hat sich das globale Netzwerk Terra Madre verabredet: Zum 20. Jahrestag der Gründung des internationalen Vereins Slow Food fand in der ganzen Welt zum ersten Mal der **Terra Madre Day** statt. Das Volk von Terra Madre versammelte sich ideell zu einem Festtag, der über 2.000 Lebensmittelbündnisse, 1.300 Slow Food lokale Gruppen (Convivien) und 200.000 Teilnehmer in 150 Ländern einbezog.

Es handelt sich also um lokale Initiativen, aber ein einziges Fest, das die ganze Welt überzog, um die Bedeutung des **lokalen Essens** und das Recht aller Gemeinschaften auf **Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln** zu unterstreichen.

Picknicks und Menüs, Filme und Kon-

zerte, Besuche auf Bauernhöfen, Sensibilisierungskampagnen, Angebote zur Ernährungs- und Geschmackserziehung, Gespräche und Diskussionen: **Rund tausend Veranstaltungen** belebten Städte und Dörfer auf allen fünf Kontinenten.

Mit dem Terra Madre Day hat Slow Food die Bindungen zwischen allen Mitgliedern des Netzwerks konsolidiert: Mitglieder, Bauern aus den Projekten zum Schutz der biologischen Vielfalt (Presidi), Lebensmittelbündnisse, Köche, Akademiker, Jugend, Musiker, und dazu viele andere Vereine, NGOs und Institutionen.

www.slowfood.com/terramadreday

Einige Beispiele für die Initiativen:

Slow Food in der Kantine (Frankreich)

Slow Food Bayonne arbeitet seit Jahren mit den lokalen Grundschulen zusammen, um das Schulessen zu verbessern, und erreicht damit 4.000 Kinder. Die lokale Sozialgenossenschaft, die den Service verwaltet, beschäftigt Arbeitslose und Behinderte und verwendet Rohstoffe, die innerhalb von 30 km produziert wurden. Einmal in der Woche bietet die Kantine ein Essen mit biologisch angebauten Zutaten. Anlässlich des Terra Madre Day haben Eltern, Schüler, der Bürgermeister und die lokalen Behörden sich versammelt, um ihren Einsatz für das Projekt erneut zu bestätigen.

Lokale Produkte und Speisen, die vom Aussterben bedroht sind (Uganda)

In Uganda sind heute viele Obst- und Gemüsesorten, die früher viel verzehrt wurden, nicht mehr leicht erhältlich. Die Mitglieder des Slow Food Conviviums Mukono versuchen, sie in den verschiedenen Herkunftsregionen aufzuspüren,

damit die Öffentlichkeit sie wieder entdecken kann. Am Terra Madre Day wurde eine kleine Saatgutbank in der Gemeinschaft mit den Samen verschiedener Sorten eingerichtet, und zur Feier des Tages konnte man Säfte aus den Obstsorten des ganzen Landes probieren.

Blicke auf Terra Madre (Indien)

Um die Kleinproduktion von Lebensmitteln in aller Welt zu feiern, konnten die Bewohner von Varanasi (einer antiken Stadt im Bundesstaat Uttar Pradesh) an der Erfahrung des Welttreffens 2008 teilhaben: Die Fotoausstellung "Blicke auf Terra Madre" präsentierte Kulturen, Lebensstile, Regionen anhand der Bilder und Gesichter der Kleinbauern, -fischer und handwerklichen Erzeuger aus aller Welt, die sich für eine bessere Lebensmittelzukunft versammeln.

Tribut an die Mutter Erde, Quelle des Lebens (Mexiko)

Im Dorf Cerro Armadillo überlagerten sich die Feiern zum Terra Madre Day mit den traditionellen Riten, angefangen mit dem Dankritual und dem Gebet für eine gute Ernte (Mais, Kaffee, Vanille, Bohnen und andere lokale Produkte). Die Bauern und ihre Familien begaben sich am Morgen des 10. Dezember in die Kirche, und brachten die Produkte aus ihren jeweiligen Regionen mit. Nach der Zeremonie verteilte einer der Dorfältesten Speisen, die mit 40 lokal angebauten Zutaten zubereitet worden waren, viele davon mit Mais (*Tortillas* aus weißem, schwarzem und gelbem Mais, *Tamales* und fermentierte Getränke).

Schulgärten in Uganda

In Uganda bringt das geringe Einkommen in der Landwirtschaft die meisten Jugendlichen dazu, andere Beschäftigungsformen zu suchen. Dazu kommen die geringe Fruchtbarkeit der Böden und die Abhängigkeit vieler Gebiete von einträglichen Kulturen wie Kaffee. Das Convivium Mukono will mit einem Projekt, das 17 Schulen und über 620 Schüler einbezieht, wieder eine Beziehung zwischen den jungen Menschen und der Landwirtschaft aufbauen und legt Schulgärten an, in dem lokale Arten mit traditionellen, umweltschonenden Methoden angebaut werden.



Die lokalen Terra Madre-Projekte

Wie ist das Netzwerk Terra Madre entstanden und wer unterstützt es

„Ich werde mich immer an das Lächeln der Mexikanerin erinnern, die meine Hände nahm und sie drückte und mir so alles vermittelte, was wir uns mit Worten nicht sagen konnten, aber in unseren Herzen fühlten. 〃

*Agnese Danesi, Volontärin,
Terra Madre 2008*



Das Projekt Terra Madre entstand 2004 auf Initiative von **Slow Food** mit Unterstützung des italienischen Land- und Forstwirtschaftsministeriums, der Entwicklungshilfe des italienischen Außenministeriums, der Region Piemont und der Stadt Turin.

Slow Food wurde 1986 in Italien, im piemontesischen Bra, als önologischen Verein gegründet, um die Qualität der Lebensmittel vor der Gleichschaltung durch die Industrieproduktion zu verteidigen, und ist zu einer internationalen Bewegung geworden, die heute rund 100.000 Mitglieder in über 130 Ländern zählt.

Für Slow Food ist der Genuss beim Essen mit der Verteidigung der Produktionsge-

bierte und dem Schutz der Arbeitsbedingungen für die Erzeuger verbunden: Die Lebensmittel, für die Slow Food sich einsetzt, sind **gut, sauber und fair**.

Damit die Verbraucher hochwertige Lebensmittel schätzen lernen und ihre Ernährungsentscheidungen bewusst treffen können, fördert Slow Food die Geschmackserziehung mit pädagogischen Projekten in Schulen und Vereinsaktivitäten in der jeweiligen Umgebung. 2004 gründete Slow Food zusammen mit der Region Piemont und der Region Emilia Romagna die **Universität der gastronomischen Wissenschaften**.

www.unisg.it

Das gesamte Vereinsnetzwerk von Slow Food mit seinen lokalen Gruppen, den Convivien, unterstützt und ergänzt das Netzwerk Terra Madre, denn es stellt das erste Gerüst des Projekts dar. www.slowfood.com

Um die lokalen Terra Madre-Projekte zu unterstützen und die regionalen und internationalen Events zu realisieren, ist ein enormer Aufwand an wirtschaftlichen, logistischen und organisatorischen Ressourcen erforderlich.

Nur die Unterstützung von zahlreichen Partnern und Spendern hat die Entwicklung des Netzwerks ermöglicht: Mit ihrer Unterstützung fördern auch sie ein Modell der landwirtschaftlichen Produktion, das den Bedürfnissen von Erzeugern und Verbrauchern entspricht und im Einklang mit den lokalen Kulturen und den Ökosystemen steht. Einige wichtige **institutionelle Partner** haben das Projekt Terra Madre von Anfang an begleitet und unterstützen es Jahr für Jahr.

Auch viele **kleine und große Firmen** beteiligen sich an dem Abenteuer und helfen Terra Madre in seiner Entwicklung nach ihren jeweiligen Möglichkeiten.

Viele **Gemeinden** stellen finanzielle Hilfe für das Netzwerk bereit und bieten den Delegierten aus den Ländern im Süden der Welt während der Treffen ihre Gastfreundschaft an.

Sehr viele **Restaurantbesitzer** haben ein großes solidarisches Netzwerk aufgebaut und veranstalten in ihren Lokalen Präsentationen und Möglichkeiten zum Fund Raising.

Bei allen Events arbeiten Hunderte von **ehrenamtlichen Helfern** mit, um die Organisation der Treffen zu unterstützen und die Teilnehmer zu betreuen.



Imker organisieren sich in Afrika

In Äthiopien sind die Imker der Honig-Presidi zu den wichtigsten Knoten in einem nationalen Netzwerk geworden, das die Honigbündnisse im ganzen Land einbezieht. Obwohl Äthiopien der größte afrikanische Honigproduzent ist, kommen überwiegend minderwertige oder, schlimmer noch, gefälschte Produkte auf den Markt. Das Netzwerk hilft den Imkern, sich zu organisieren und die handwerklichen, hochwertigen Honigsorten aus jeder Region zu valorisieren.



Die lokalen Terra Madre-Projekte

Die Zukunft

“ Der Sinn von Terra Madre ist, uns daran zu erinnern, dass wir eine Kreuzung aus Natur und Kultur sind. Die Neugestaltung unserer Beziehung zur Natur ist die einzige Chance, um die Menschheit zu retten. ”

*Sergio Chiamparino,
Bürgermeister von
Turin*

Terra Madre ist ein Netzwerk aus Gemeinschaften und Menschen, es bedeutet partizipatorische Demokratie und konkrete, lokale Wirtschaft im Interesse der Natur, es ist ein politischer Handlungsträger und bringt gleichzeitig eine Poesie und Ästhetik zum Ausdruck, die sinnbildlich für die Menschheit stehen. Aber vor allem ist Terra Madre ein Projekt, das globale und langfristige Ziele verfolgt, und dafür im lokalen Rahmen beginnt, die Bedürfnisse von unten sammelt und die Forderungen in eine weltweite Dimension trägt.

Seit 2004 ist Terra Madre eine Plattform für den globalen Wandel und ein Trampolin für die Entwicklung der regionalen Lebensmittelsysteme. Inzwischen **bezieht das Netzwerk 150 Nationen** ein. Seine Zukunft hängt von der Fähigkeit ab, in jedem Land ein nachhaltiges, lokales Lebensmittelsystem aufzubauen, indem die Zahl und Art der beteiligten Lebensmittelbündnisse gesteigert werden. Man muss neue Mechanismen schaffen, die die Beteiligung aller dem Netz verbundenen Menschen garantieren, und neben dem großen Welttreffen in Turin neue regionale Treffen und neue Initiativen organisieren.



„ Ich habe immer geglaubt, dass die Landwirtschaft nicht nur die älteste, sondern auch die wichtigste menschliche Tätigkeit ist. Sie ist die Grundlage der Kultur und der Zivilisation selbst. ʹʹ

*Prinz Charles von England,
Terra Madre 2004*

Unterstützen Sie das Netzwerk

Das Netzwerk Terra Madre wird immer größer, und es sind neue Beiträge erforderlich, um die laufenden Projekte und die nächsten Treffen zu unterstützen. Tag für Tag engagiert sich das Netzwerk, um der Arbeit der Kleinbauern, die die Erde und die Verbraucher achten, eine wahre soziale und wirtschaftliche Bedeutung zu verleihen.

Terra Madre braucht auch Ihre Unterstützung: Helfen Sie uns, die Lebensmittelpolitik zu ändern und den künftigen Generationen eine bessere Welt zu überlassen. Helfen Sie uns, die Initiativen zu unterstützen, die die Bündnisse von Terra Madre jeden Tag umsetzen, tragen Sie zur Organisation der nächsten Treffen bei.

Wir bitten alle Einzelpersonen, Firmen und öffentlichen Einrichtungen, die der Vision von Terra Madre nahe stehen, um Unterstützung durch Spenden. Sie können Online auf der Website www.terramadre.org spenden oder mit einer Überweisung auf das folgende Konto:

Fondazione Terra Madre - c/o Unicredit Banca Agenzia di Bra,
IBAN: IT 60 E 02008 46041 000040458324 swift/BIC: UNCRITB1R34

Die Mitarbeit der Förderer wird in der gesamten Kommunikation von Terra Madre gewürdigt.

Weitere Informationen: terramadre@slowfood.it

Austausch unter Winzern

Die Winzer aus dem Presidio Amphorenwein (Georgien) besuchten 2009 einen Verein von kleinen Weingütern, die die autochthonen Rebsorten der Maremma und der Insel Elba (Toskana) schützen, und es entstand eine Zusammenarbeit. Die Presidi gehören beide auch zum Netzwerk Vignerons d'Europe, das einen umweltschonenden Weinbau mit Blick auf biologische Vielfalt fördert.



Weitere Informationen

Websites

www.terramadre.org
www.slowfood.com
www.slowfoodfoundation.com

Bücher

Carlo Petrini, *Terra Madre: Forging a New Global Network of Sustainable Food Communities*, Chelsea Green Publishing (2010)

Filme

Terra Madre, Regie Ermanno Olmi (2009)
Gente di Terra Madre, Regie Paolo Casalis und Stefano Scarafia (2009)





Mangeons local

In Senegal hat die Steigerung der Importe und die Verbreitung von Fast Food die lokale Wirtschaft schwer geschädigt, die Armut gesteigert und die biologische Vielfalt in der Landwirtschaft beeinträchtigt. 2008 hat das Convivium Dakar ein Projekt gestartet, um den Verbrauch von lokalen Produkten zu fördern. In Zusammenarbeit mit Köchen aus dem Netzwerk Terra Madre hat es ein pädagogisches Programm über lokale Landwirtschaft und Ernährungstraditionen erarbeitet, das sich an Kinder zwischen 10 und 12 Jahren richtet.





Terra
madre

Unterstützen Sie Terra Madre

Unterstützen Sie das Netzwerk von Terra Madre
mit einer Spende Online auf der Website
www.terramadre.org oder mit einer Überweisung
auf das folgende Konto: Fondazione Terra Madre
c/o Unicredit Banca Agenzia di Bra
IBAN: IT 60 E 02008 46041 000040458324
swift/BIC: UNCRITB1R34



Slow Food®

Kontakt

Slow Food
Piazza XX Settembre, 5
12042 Bra (CN) - ITALIEN
Telefon: +39 0172 419611
Fax: +39 0172 419755
Email: terramadre@slowfood.it

www.terramadre.org

In Zusammenarbeit mit:

FONDAZIONE CRT

 ASSOCIAZIONE DELLE FONDAZIONI
DELLE CASSE DI RISPARMIO PIEMONTESI

 Compagnia
di San Paolo

