



Slow Food®
Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland !

Für gute, saubere und faire Lebensmittel !



Arche des



Geschmacks®

Slow Food ist:

- Eine internationale öko-gastronomische, von Mitgliedern getragene, Non-Profit-Organisation.
- Ein 1989 gegründeter internationaler Verein - als Gegenbewegung zu Fast Food und Fast Life.
- Ein weltweites Netzwerk, das sich verpflichtet, die Art wie heute Essen produziert und konsumiert wird, nachhaltig zu verändern.





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.





Projekt zum Erhalt der biologischen Vielfalt: Die Slow Food Arche des Geschmacks

- Die Arche des Geschmacks wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel zu katalogisieren und wieder bekannt zu machen
- Der Erhalt folgt dem Motto: **Essen, was man retten will!** Dabei werden die Verbraucher mit ins Boot geholt, denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt und wird deshalb nicht hergestellt.
- **Ziel der Arche:** Die Arche will die letzten verbleibenden Produzenten regionaltypischer Spezialitäten unterstützen und das traditionelle Wissen bewahren, das Teil unseres sozialen und kulturellen Erbes ist.
- Die Arche macht sich auch zur Aufgabe traditionelle Anbau- und Verarbeitungsmethoden zu erhalten





Aufnahmebedingungen für die Arche des Geschmacks in Deutschland

- Vorschläge für Arche Kandidaten müssen Lebensmittel sein. Dazu gehören: Nutztierassen und Kulturpflanzen (Sorten, Ökotypen, einheimische Rassen und Bestände), wilde Arten (sofern an Ernte- und Verarbeitungsmethoden und traditionelle Nutzung gebunden) und verarbeitete Erzeugnisse.
- Die Produkte müssen einen charakteristischen Geschmack haben. „Geschmacksqualität“ ist hierbei im Kontext lokaler Traditionen und Nutzweisen zu verstehen.
- Die Produkte müssen an ein bestimmtes Gebiet, an lokale Traditionen und an das Gedächtnis und die Identität einer Gruppe gebunden sein.
- Die Produkte müssen in begrenzten Mengen erzeugt werden.
- Die Produkte müssen in ihrer Existenz bedroht sein.
- Für verarbeitete Produkte muss eine Rezeptur vorliegen, die den Qualitätskriterien von Slow Food entspricht.



Der Aufnahmeantrag

Eine Aufnahme in die Arche des Geschmacks ist nur möglich, wenn für den Kandidaten ein beschreibender und begründeter Antrag formuliert wird. Dafür hat die Archekommission ein Formular entwickelt, das für jeden Kandidaten mit etwa fünf Seiten Text gefüllt werden muss.

Mit dem Formular werden folgende Dinge abgefragt:

Beschreibung des Passagiers

Charakterisierung und Angaben zu den besonderen Merkmalen des Passagiers und ggf. Angaben, warum der Passagier einen Beitrag zur Nachhaltigkeit darstellt

Gefährdung des Passagiers

Angaben zur ehemaligen und jetzigen Verbreitung des Passagiers und Begründung, warum der Passagier gefährdet ist

Erwerbbarkeit des Passagiers

Darstellung der aktuellen Erwerbbarkeit des Passagiers, sowie Angaben zu Erzeugern, Produzenten, Herstellern, Züchtern, Zuchtverbänden und AGs, die sich für den Passagier einsetzen und zu bestehenden oder anvisierten Vermarktungs- und Erhaltungsinitiativen

Regionale Bedeutung des Passagiers

Angaben zur kulinarischen, kulturellen oder agrarischen Bedeutung des Passagiers für eine bestimmte Region in der Vergangenheit und der Gegenwart

Geschmack des Passagiers

Angaben zu den geschmacklichen Charakteristika des Passagiers und zu Faktoren, die den Geschmack bedingen

Spezielles Know-How zur Erzeugung des Passagiers oder Rezeptur (für alle verarbeiteten Produkte)

Angaben zu Besonderheiten des Anbaus resp. Rezeptur zur Herstellung des Passagiers

Bilder

Aussagekräftige Bilder des Passagiers in einer Mindestauflösung von 1500 X 1500 Pixel bzw. 300dpi bei einer Seitenlänge von 12 cm müssen als elektronische Anlage dem Antrag beigefügt werden.

Die Fotografen müssen benannt werden und sie müssen Slow Food Deutschland e. V. eine Erlaubnis erteilen (z. B. in einer Email), die Fotos für die Pressearbeit zu verwenden.

Die internationale „Arche des Geschmacks“

- Die große Mehrheit der Arche-Passagiere sind vom **Aussterben bedrohte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten**. Die kleinere Gruppe sind handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst - und Käsespezialitäten.
- Weltweit beherbergt die Arche des Geschmacks zur Zeit **über 4.700 Produkte** aus allen Kontinenten.



**Ogiek Honig aus
Kenia**

**Schwarzer und
Cariaco Mais aus
Kolumbien**



Die internationale „Arche des Geschmacks“



Parenic Käse aus der Slowakei

Shima Uwa Schwein aus Japan

Bourbon Truthahn aus den USA



Die deutsche „Arche des Geschmacks“

- In **Deutschland** beherbergt die Arche des Geschmacks zur Zeit **66 Arche-Passagiere**.



Nordhessische Ahle Wurst in traditioneller Herstellung

Berliner Weiße – Sauerbier aus dem „Berliner Milieu“



**Bamberger Hörnla
Eine alte
Kartoffelsorte
aus Franken**



Die Arche-Passagiere

Ahrtaler Köksje
Albinse
Albschnecke
Alpines Steinschaf
Alter fränkischer Satz
Angler Rind a. Z.
Angler Sattelschwein
Augsburger Huhn
Bamberger Hörnla
Bamberger Knoblauch
Bamberger Rettich
Bamberger Spitzwirsing
Berliner Weiße
Birkenfelder Rotapfel
Blauer Frühburgunder
Bremer Scheerkohl
Buntes Bentheimer Schwein
Burger Brezel
Champagner Bratbirne
Ermstaler Knorpelkirsche
Filder-Spitzkraut
Finkenwerder Herbstprinz als Hochstamm
Fränkischer Grünkern
Glanrind
Hinterwälder Rind
Höri Bülle

Die deutsche „Arche des Geschmacks“



**Schwäbisch-Hällisches
Landschwein: Schwarz-weiße
Schweine mit exzellentem Fleisch**

**Luikenapfel
Landschaftsprägender Apfelbaum
aus Württemberg**



Musmehl



Bamberger Rauchbier
traditioneller
Herstellungsart

Diepholzer Gans

Ismaninger Kraut

Luikenapfel

Mangold Sennfelder
Stiel

Rotes Höhenvieh

Rhönschaf

Schwäbischer Dickkopf-
Landweizen

Schwäbisch-Hällisches
Landschwein

Schwarzblaue
Frankenwälder Kartoffel

Schwarze Birne

Stuttgarter Geißhirtle

Stuttgarter Leberkäs

Sundheimer Huhn

Tauberschwarz

Wassenberger Sämling

Teltower Rübchen

Weißer Gehörnte
Heidschnucke

Weideochse vom
Limpurger Rind

Weißacker

Würchitzer Milbenkäse

Regionale Verteilung der Archepassagiere

Bayern	21
Baden-Württemberg	16
Nordrhein-Westfalen	11
Niedersachsen	8
Schleswig-Holstein/Hamburg	5
Hessen	2
Berlin/Brandenburg	2
Sachsen	2
Rheinland-Pfalz	2
Thüringen	1



Kategorien der Archeepassagiere

Kategorie	Deutschland
Tierrassen	21
Gemüse	15
Früchte	12
Hülsenfrüchte	4
Getränke und Spirituosen	3
Wurstwaren	3
Milchprodukte und Käse	3
Getreide und Mühlenprodukte	3
Backwaren	2
Rebsorten	2

Passagiere aus der Kategorie Früchte

- Birkenfelder Rotapfel
- Champagner Bratbirne
- Ermstaler Knorpelkirsche
- Finkenwerder Herbstprinz vom Hochstamm
- Hutzeln von den Baumfeldern aus Fatschenbrunn
- Jakob Fischer Apfel
- Lausitzer Nelkenapfel
- Luikenapfel
- Münsterbirne
- Schwarze Birne
- Stuttgarter Geißhirtle
- Wassenberger Sämling

Kandidaten aus der Kategorie Früchte

- Altländer Pfannkuchenapfel
- Ausbacher Rotapfel
- Bühler Frühzwetschge
- Mittelrheinkirschen (Geisepitter u. a.)
- Goldrenette von Blenheim
- Gelbe Sächsische Renette
- Palmischbirne
- Pfundsbirne
- Queen-Kochbirne
- Safranapfel
- Speierling
- Winter-Küttelbirnen
- Zibarte



Herausforderungen der Arche

- Arche 2.0: einige Passagiere müssen dringend überarbeitet werden
- Abwägung: Bedrohung – Verfügbarkeit
- Regionalität nicht immer zu realisieren
- Vernetzung mit anderen Slow-Food Aktivitäten: Genussführer – Einkaufsführer - Qualitätskommission – Messe – Chief Alliance
- Übersicht zur Verfügbarkeit von Archeprodukten
- Wann soll es einen Ausstieg aus der Arche für einen Passagier geben?
- Wie lässt sich nach der Aufnahme in die Arche eine aktive Zusammenarbeit zwischen Slow Food und Produzenten so gestalten, dass sie für die Produzenten attraktiv ist?

Was leistet Slow Food für die Passagiere der Arche?

Auftakt für neue Passagiere

- Entwicklung einer attraktiven Geschichte, die Produkt beschreibt, regionale Bedeutung hervorhebt, Bedrohung deutlich macht, geschmackliche und kulturelle Qualitäten herausstellt.
- Vorstellung auf Webseite mit Produzentenangaben
- Postkarte und Aufkleber für jedes Produkt
- Presseaktion für jeden neuen Passagier

Was leistet Slow Food für die Passagiere der Arche?

Langfristige Unterstützung

- Aktionen im Convivium (Pflanzaktion, Saftpressen, Kochabend, Verteilung von Kostproben am Infostand)
- Bildung von Netzwerken aus Erzeugern, Weiterverarbeitern, Vermarktern, Unterstützern (Förderverein, Erzeugergemeinschaft, Presidio)
- Platzierung auf der Speisekarte von Genussführerrestaurants
- Platzierung im Slow Food-Einkaufsführer
- Präsenz auf Märkten und Messen





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

