



Terra Madre Tag im Kulturladen

Freitag 28. Januar 2011

Ab 14:00Uhr gemeinsames zubereiten des Abendmenüs

19:00Uhr Abendveranstaltung

Kurzvortrag: Lisa Querhammer (Studentin; Slow Food)

Kurzfilm: „Die Prinzessingärten in Berlin“

Verkostung eines regionalen Abendmenüs und **Gespräche** bei Tisch

Kostenbeitrag 5,00€

Reservierung erbeten: 033208 / 50807 oder 50884 bis 25.01.2011

Terra Madre Tag

Das weltweite Slow Food Netzwerk feiert das lokale Essen

Anlässlich des zweiten Terra Madre Tags feiern Bündnisse und Gemeinschaften lokales, nachhaltiges Essen in aller Welt. Ein Tag voller Initiativen ist eine der größten kollektiven Feiern für eine alternative Ernährung: Bisher wurden tausende „Events“ in mehr als 100 Ländern weltweit organisiert, um die Lebensmittel der Kleinbauern zu verteidigen, zu würdigen und zu fördern.

Die Feiern finden in Bauernhöfen, Privathäusern, Restaurants, Schulen und Gemeinschaften, in der Stadt und auf dem Land statt; jede besinnt sich auf andere, eigene Weise auf die Einzigartigkeit im Charakter und in der Kultur der lokalen Lebensmittel. Ganz nach der Philosophie von Slow Food.

Wir laden sie ein am 28. Januar im Kulturladen Fahrland Terra Madre und die Philosophie von SLOW FOOD kennen zu lernen. Dabei wollen wir gemeinsam kleine Gerichte aus Produkten unserer Region genießen, die wir vorher für sie zubereitet haben. Wir wollen mit ihnen über unsere heutige Lebensmittelproduktion, unsere Esskultur und die Besonderheiten unserer Region sprechen.

Auch wir wollen Terra Madre feiern und hiermit unsere Themenabendreihe mit gemeinsamen Kochen und Genießen eröffnen.

SLOW FOOD, vor einem Vierteljahrhundert gegründet, kümmert sich weltweit um den Schutz der Lebensmittel-Vielfalt und die Rückbesinnung auf die regionalen Traditionen der Ernährungs- und Esskultur.

"Slow" bedeutet eine Absage an die schnelle und ungesunde Ernährung, die an jeder Ecke lauert, und eine Hinwendung an diejenigen, die Lebensmittel handwerklich sorgfältig, frisch und ohne künstliche Zusätze zubereiten.

"Slow" bedeutet, sich die notwendige Zeit zu nehmen für die Zubereitung und den Genuss, mit dem wir durch gute Lebensmitteln belohnt werden. Diesen Genuss wollen wir mit anderen teilen, und deshalb pflegen wir das Miteinander und die Geselligkeit