

Web-Agentur Christine Brombacher: Neu-Auflage des Flyers für Slow Food/ Convivium München - 2015

Genossenschaft: Stader und Bauern:

Bindung für eine regionale Agrar- und Esskultur
Mit Verantwortung und Genuss Stadt und Land
verbinden und gemeinsam Zukunft gestalten

Wir setzen uns für den Erhalt einer
blauwenig-hand-
werklichen Lebens-
mittelvielfalt in den Regionen ein. Gut und
gesund essen können wir nur, wenn Bauern
und Lebensmittelhandwerker fair bezahlt werden.



Veranstaltungen, Hofbesuche,
Kurse und orrntlich-
katztatige sowie jährliche
Einladungsgemeinschaften
bilden den Schwerpunkt
des Projektes, das von der
Landeshauptstadt München, Befehrat für Gesundheit und Umwelt,
gefördert wird.

Marlene.Herrmann@genossenschaft.de
http://www.genossenschaft.de/

Impressum:

Herausgeber: Slow Food München, ein Convivium
von Slow Food Deutschland e.V.

Verantwortlich für den Inhalt: Marika Hohl,
Postfach 20 58 37, 80018 München

Photon: Slow Food
Gestaltung: www.christinebrombacher.de

www.slowfood.de
http://www.slowfood-muenchen.de
http://slowfood.de/muenchen

Kochevents von Slow Food München:

Mit regionalen und saisonalen Produkten ein
maloriges Menü gemeinsam kochen und
genieen.

In der Spielküche versammeln sich mehr oder
weniger versierte HerdKunster. Ein
Gedeck wird immer die Menü mit sechs
Gangern, passend zur Saison. Auch neue
Kochtechniken werden ausprobiert.



Beim Kochen mit Studenten geht es ein wenig
schulmaiger zu. Es wird ein für Jahresspielt
entsprechendes 5-Gängige-Menü gekocht
und dazu werden die passenden Weine serviert.
Themenschwerpunkte dabei sind das richtige
Einkaufen, Produkte, Warenkunde, sowie die
katztatige Vielfalt.

Zusätzlich werden Hintergrundinformationen
uber die Lebensmittelproduktion und Produktionsverfahren vermittelt. Auch werden den
Studenten die wichtigsten Kochtechniken
beigebracht und oft nimmt an den Veranstaltungen ein
Weinexperte teil.



marika.hohl@convivium-muenchen.de (Marika Hohl)

Slow Food Youth Network (SYFN):

Die Jugendbewegung von Slow Food ist ein Netzwerk von Junger Leuten, die sich für gute, gesunde
und faire Lebensmittel einsetzen.

Bei Schnippel-Onkos, Eat-Ins, Kochaktionen,
Workshops und anderen Projekten verbinden wir das
Lebensmittelsystem und unser eigenes
Handeln.

Hier sind ein paar „Sofortmaßnahmen“, mit
denen ihr jetzt gleich anfangen können:
Besuche einen Bauernhof in deiner Näher,
kuche für deine Freunde, nimm dir Zeit zum
Genieen, platze Katzer in deinen alten
Schuhen an, kaufe Lebensmittel ohne Strich-
code.

Bestimmt fallen euch auch noch ein paar
grandiose Ideen ein, dann schreibt sie an!

youth@slowfood.de
http://slowfoodyouth.de

Slow Food München Radio:

Verteilbaren können Sie uns auch anhören. In der
Sendezeit „Lab und Leben“ bei Radio Luna
sendet Radio Slow Food München eine Stunde
lang News aus seiner Arbeit.

marika.lora@sf.de, in Kontakt auf 089 75
Podcast unter http://www.slowfood-muenchen.de

Slow Food München



Slow Food ist eine offene Plattform, auf der sich Menschen zusammenfinden, die eine
anderung des derzeitigen Ernährungssystems herbeiführen wollen.
Weltweit treten wir für eine lebendige Kultur des Essens und
Trinkens ein.

Die Slow Food Gemeinschaften (Communites) vor Ort nennen wir
Convivium. Das München Slow Food Convivium
besteht seit iber 20 Jahren und ist - mit fast 1.000 Mitgliedern - das atteste und eines der
groten in Deutschland.

www.slowfood-muenchen.de
http://slowfood.de/muenchen

Slow Mobil:

Her erfahren Kinder viel Interessantes iber
Lebensmittel und Wahnen auch selbst sie die
Metzer und an den Herd.



Das Slow Mobil ist ein umgebauter Bauwagen
mit komplett eingerichteter Küche, Herd in
Kindergartens, Schulen, Hofen und Kinder-
kriecherbusen aufgestellt wird, und in dem
ausgebildete Pädagogen und Ernährungswissenschaftler mit Kindern gemeinsam
kochen.

Einfache, schmackhafte Kost mit saisonalen,
regionalen Lebensmitteln und zum zehnten
Nachkochen.

Träger des Slow Mobils ist der gemeinnützige
Verein Junior Slow e.V.. Spenden sind
steuerlich absetzbar.

info@junior-slow.de
www.junior-slow.de

Arche des Geschmacks:

Die Arche des Geschmacks ist ein wertvolles
Projekt von Slow Food International.

Vergessene oder vom Vergessen bedrohte
regionale Nutzpflanzen, Gemüse- und
Obstsorten sowie Spezialzubereitungen werden
in dieser Arche gesammelt und geteilt
werden. Ziel ist es, kleine Produzenten und
denen Lebenszubereitungen zu schutzen und die
gastronomischen und landwirtschaftlichen
Traditionen der Welt zu pflegen.



In München haben wir bereits das Murnau-
Wahnenfestur kind an Bord, sowie die
„Münchner Brotzeitzeremonie“ (flamische,
Mauerlaberl, Pflanzenguckerln, Schustaz-
bunzen). Wir sind stets weiter auf der Suche
nach Erhaltenswerten aus unserer
Region, Mächten Sie mitmachen?

boris@convivium-muenchen.de (Rudolf Bottke)

Slow Food Genussfinder:

Der „Slow Food Genussfinder Deutschland“ reist
in Convivium München seinen Anfang.

2002 fand sich in der bayrischen Landes-
hauptstadt die erste Testgruppe in Deutsch-
land zusammen. Mittlerweile repräsentieren
wir Lokale aus München und Umgebung
sowie Regionen in dem Bock. Die Palette reicht
von der einfachen Bauernwirtschaft auf dem Land bis
zum Restaurant in der Metropole.

Allen Gasthausen ist gemeinsam, dass dort wohnort-
näher nach dem Slow Food-
Grundzinschen „Gut, Sauber
und Fair“ gekocht wird und die Wirtin auf Regionalität
und Frische der verwendeten Grundprodukte Wert legen, sowie auf kunstliche
Aromen, Geschmacksverstärker und sonstige
Zusatzstoffe verzichten. Das Genussfinder-Team ist
ahrensichtlich unterwegs und trifft sich
regelmaig in kleinen Gruppen und auf eigene
Kosten, um vielversprechende Lokale zu testen.

Slow Food Mitglieder sind als neue Tester
willkommen!

muenchen@slowfood.de

Arbeitsgruppe Unterstatzer & Produzenten:

Die Vernetzung von Produzenten, Lebensmittel-
handwerkern, Manufakturern, Händlern, Gas-
tronomien und weiteren Partnern ist unser Ziel.

Wir schaffen eine Plattform und sorgen für
Erfahrungs- und Genusstausch in regelmaigen
Unterstatzertrreffen. Wir gewinnen neue
Unterstatzer, die im Sinne der Kriterien von
Slow Food handeln.

Bei Messen und Veranstaltungen fördern wir die
Vermittlung der Unterstatzer und sorgen für die
Einhaltung der hier Slow Food-
Standards.

www.slowfood-muenchen.de (Marika Hohl)

Hier können Sie uns treffen:

Slow Food München Stammtisch

Sie finden uns jeden ersten Mittwoch im
Monat ab 18.00 Uhr in der Gaststube „Der
Puchner“, Vatzenmarkt 15, 80331 München
am „Slow Food Stammtisch“ im Obergeschoss.
Wir freuen uns auf Sie!

www.slowfood-muenchen.de
http://slowfood.de/muenchen