

PRESSEINFORMATION

Terra Madre Austria 2011 von 13. bis 15. Oktober im Rathaus

(Wien 12.10.11) „Gut, sauber und fair“ sind die Produkte, die im Rahmen der Terra Madre Austria verkostet werden können. „Sie sind nach Slow Food-Kriterien hergestellt“, erklärt Umweltstadträtin Ulli Sima. „Das heißt sie schmecken hervorragend, sind nachhaltig sowie ökologisch produziert und bringen den Produzenten einen fairen Preis ein.“ Wien hat in der Verbreitung des Slow Food-Gedankens eine Vorreiterrolle inne. So war der Wiener Gemischte Satz etwa das erste Produkt Österreichs, das in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen wurde. Das ist eine Liste, der international hunderte Lebensmittel angehören, die die strengen Qualitätskriterien von Slow Food erfüllen. Doch damit nicht genug: Der Wiener Gemischte Satz wurde zudem als erstes Produkt mit dem Prädikat „Presidio“ ausgezeichnet, was bedeutet, dass es sich am Markt etabliert hat und ein Aussterben geradezu unmöglich ist. „Es ist die höchste Auszeichnung von Slow Food“, freut sich Sima.

Stauend schmecken und Brot backen in der „Schule des Geschmacks“

Wie schmeckt wilde Elsbeere? Was ist Sura Kees? Wie funktioniert Brot backen? Das können kleine und große Genießer bei der „Schule des Geschmacks“ erleben. Sie ist eines der Highlights auf der „Terra Madre Austria 2011“ im Rathaus. Die Geschmacksschulungen (Teilnahme nach Online-Anmeldung) finden unter fachmännischer Anleitung im Beisein der jeweiligen Produzenten statt. Teilnehmer erschmecken Aromen, vergleichen und erfahren alles über Erzeugung und Verarbeitung.

Kleine Gourmets

Samstag Vormittag findet ein besonderer Kinderschwerpunkt statt, mit Degustation der Tiroler-Edlen-Schokolade, regionalen Landschaftshonigen und einem speziellen Brotbackworkshop: Die Bergbäuerin Roswitha Huber lebt in den Salzburger Bergen auf 1.200 m Seehöhe und hat sich der Kunst des traditionellen Brotbackens im Holzofen verschrieben. Sie wird mit Kindern Brot aus alten Getreidesorten backen und danach verkosten.

Sinne auf Rätselralley – der „Parcours der Sinne“

Vom Tast- bis zum Hörsinn – dort sind alle Sinne voll gefordert. Teilnehmer (keine Anmeldung nötig) versuchen zu hören, was sich in einer Flasche befinden könnte oder spüren, ob es sich beim verdeckten Inhalt einer Box um Nudeln oder doch um Reis handelt. Es gilt spielerisch zu entdecken, dass Geschmack nicht der einzig wichtige Sinn beim Essen ist.

Stiller Protest vor Fast Food-Filiale: So entstand die internationale Bewegung Slow Food

In der modernen Welt muss alles schnell gehen, alles gleich hergestellt werden. Nein, es muss nicht sein! Diese Quantität bei Lebensmitteln senkt unsere Lebensqualität. Slow Food agiert deshalb als international tätiges Bindeglied zwischen bodenständigen Produzenten, bewussten Konsumenten und Projekten zur Wahrung der biologischen Vielfalt. Slow Food ist, einfach erklärt, eine Lebenseinstellung. „Es hat nichts mit Öko-Latschen und Jutetaschen zu tun“, so van Melle, „wer Slow Food mag, liebt in erster Linie den Genuss.“ Es ist eine weltumspannende Vereinigung von Menschen, denen diese Faktoren beim Essen und darüber hinaus im Alltag wichtig sind. Einer davon ist Carlo Petrini. Der Italiener hat 1986 den Verein Slow Food gegründet. Ihm und anderen Bewohnern von Rom war es wichtig, dass in ihrer Stadt nicht „Einheitsbrei“ serviert wird und als eine erste Filiale einer bekannten Fast Food-Kette in der italienischen Hauptstadt die Tore aufsperrte, platzierten sich Petrini und seine Vereinsmitglieder davor und luden zum gemeinsamen Genießen regionaler Produkte ein.

Auch Slow Food International Generalsekretär Paolo di Croce setzte sich seit jeher für Slow Food ein. Er freut sich auf die zweite Terra Madre Austria. „Dies ist immer eine wunderbare Gelegenheit zur Vernetzung von Produzenten und Konsumenten, um nachhaltige und lokale Wirtschaftsmodelle und Lebensmittelherstellung zu unterstützen“, erklärt er. „Die 14 Slow Food Convivia und 2 Youth Food Movements in Österreich werden von Jahr zu Jahr stärker und diesjährige Terra Madre Austria ist ein weiteres positives Zeichen dafür, wie gut sie nicht nur auf der lokalen Ebene, sondern auch auf nationaler Ebene unter der Führung von Slow Food Wien zusammenarbeiten. Slow Food International besteht derzeit aus mehr als 100.000 Mitgliedern, vereint in 1.300 convivia auf der ganzen Welt.“

„Gekaufte Wahrheit“: Finanzierung von Betrieben durch verfälschte Berichte

Wie verheerend die Folgen genveränderter Nahrung sein können und wie unliebsame Ergebnisse unterschlagen sowie kritische Wissenschaftler mundtot gemacht werden, zeigt der Dokumentarfilm „Gekaufte Wahrheit“. In den rund 90 Minuten bringt der Streifen packende Tatsachen ans Licht und entlarvt, wie die Öffentlichkeit durch falsche Berichte manipuliert wird und finanzielle Interessen über die Gesundheit der Konsumenten gestellt werden. Wenige Monate nach seiner Uraufführung hat er bereits sieben internationale Preise auf Dokumentarfilmfestivals eingeheimst. Jetzt kommt er auch in die österreichischen Kinos. Vertreter der Medien sind herzlich zur Premiere am 12. Oktober eingeladen. Details und Infos zur Anmeldung siehe unten.

Details zur Veranstaltung

Terra Madre Austria, 13. bis 15. Oktober, Wiener Rathaus, Do und Fr 10 bis 20 Uhr, Sa 9 bis 18 Uhr, Eintritt frei, www.terramadre.at

Premiere Kinofilm „Gekaufte Wahrheit“

Vertreter der Medien sind herzlich eingeladen!

12.10., 19.30 Uhr, Stadtkino Wien, Schwarzenbergplatz 7, 1030 Wien

Bitte um Anmeldung unter presse@pooool.at Stichwort „Gekaufte Wahrheit“

<http://wahrheit.pooool.at>

Rückfragehinweis für Medien:

Marlene Auer

Mediensprecherin

Umweltstadträtin Mag. Ulli Sima

Tel.: +43 1 4000 81359

Mobil: +43 664 46 11 638

E-Mail: marlene.auer@wien.gv.at

www.ullisima.at

Slow Food Wien:

FJ PURKARTHOFER PR

Jakob Purkarthofer,

Tel.: +43-664-4121491,

E-Mail: info@purkarthofer-pr.at

Pressefotos: <http://www.terramadre.at/Presse.6.0.html>