



**SLOW FOOD ÖSTERREICH:**

**Leitlinien zur Zertifizierung von  
ARCHE - Produkten in Österreich**

**SLOW FOOD FOUNDATION of BIODIVERSITY:**

**Vademecum für die Zertifizierung von  
Förderkreisprodukten (“Presidia”)**

# SLOW FOOD ÖSTERREICH:

## Leitlinien zur Zertifizierung von ARCHE-Produkten in Österreich

(erarbeitet von Peter Zipser, mit Unterstützung der Mitglieder der Österr. Arche Kommission, 5.5.2007)

### WAS SIND ARCHE - PRODUKTE?

I.

#### **Sie sind ein Beitrag zur geschmacklichen Vielfalt**

Das Produkt muss sich durch hervorragende geschmackliche Eigenschaften auszeichnen. Diese besondere Geschmackseigenschaft eines Produktes muss in Kontext besonderer regionaler Traditionen und Nutzung gesehen werden.

II.

#### **Sie sind identitätsbildend für bestimmte Regionen**

Das Produkt muss mit Erinnerung und Identität der Menschen einer Region verknüpft sein. Es kann sich dabei um eine Gemüseart, eine Sorte oder einen besonderen Ökotyp aber auch eine Tierrasse handeln, die sich über einen bestimmten Zeitraum besonders gut an eine Region angepasst hat. Der zu betrachtende Zeitraum bezieht sich dabei auf die gesamte Geschichte einer Region.

Das Ausgangsmaterial für dieses Lebensmittel muss aus der Region selbst stammen, ausgenommen es war nachweislich Tradition, das Ausgangsmaterial laufend von einer anderen Ursprungsregion zu beziehen. Alle Zusätze, die zur Produktion benötigt werden (wie z.B. Gewürze), können von überall her kommen, sofern sie traditionell in der Herstellung Verwendung fanden.

Kulturpflanzen, Haustierrassen, Lebensmittel und Speisen der Arche haben eine eindeutige Identität und sind deshalb unersetzbar. Sie sind das wesentliche Element für die regionalen Küchen. Häufig tragen sie auch den Namen der Gegend oder Stadt, aus der sie stammen.

III.

#### **Sie leisten einen Beitrag zur Nachhaltigkeit**

Die Produkte müssen an die Umwelt angepasst und sozioökonomisch und historisch in der Region verwurzelt sein

Besonders unterstützt SLOW FOOD Produkte, die vielfältige Effekte auf die nachhaltige Entwicklung der Region haben, aus der sie stammen. Sie wirken sich positiv auf die ökologische Qualität der Region aus. Sie sollen aus biologisch zertifizierten Betrieben stammen. Ausnahmen von diesen Regelungen müssen durch die Arche Kommission ausreichend begründet sein. Sie beleben regionale Wirtschaftskreisläufe und spielen im gesellschaftlichen Leben eine Rolle.

IV.

#### **Sie sind erwerbbar**

Die Produkte müssen wenigstens noch in kleinen Mengen von LandwirtInnen oder Gärtnerinnen oder kleinen Herstellerfirmen handwerklich und nicht industriell erzeugt werden

V.

**Sie sind selten oder sogar vom Aussterben bedroht**

Es muss sich um seltene, gefährdete oder von der Auslöschung bedrohte Arten, Sorten oder Produkte handeln.

VI

**Tiere stammen aus artgerechter Haltung, welche die Würde der Tiere umfassend respektiert**

Bei aller Freude am Genuss, sorgen sich die SLOW FOOD - Mitglieder natürlich auch um das Leben und Sterben der Tiere. Artgerechte Erzeugung ist ein absolutes Muss.

Die Eltern der Tiere sind regionaler Herkunft und stammen aus biologisch bewirtschafteten Betrieben. Die Vermehrung erfolgt natürlich und ohne künstliche Besamung.

Die artgerechten Futtermittel stammen aus dem eigenen Betrieb oder im Falle von Zukauf aus regionaler Produktion.

Weidehaltung wann immer es das Wetter möglich macht. Stallhaltung darf sich nicht nur an den Mindeststandards der ökologischen Tierhaltung orientieren  
Einsatz fahrbarer Schlachthanlagen, damit keine Tiertransporte notwendig werden.

VII

**Auch im Pflanzenbau sind die natürlichen Bedürfnisse und die Würde der kultivierten Pflanzen in allen Entwicklungsstadien sicher zu stellen.**

Für Arche-Produkte dürfen nur samenfeste Sorten aus bäuerlicher Vermehrung zum Einsatz kommen.

Es dürfen nur Kulturtechniken zur Anwendung gelangen, die dem natürlichen Entwicklungs- und Wachstumseigenheiten einer Pflanze entsprechen.

Es sollen hofeigene Dünger eingesetzt werden, nur im Ausnahmefall sollte es Düngerzukauf kommen, und dann nur aus regionaler Produktion.

VIII

**Sie sind frei von gentechnischer Veränderung**

Alle pflanzlichen und tierischen Rohstoffe, wie auch alle Zusatzstoffe bei der Verarbeitung müssen in allen Produktionsstufen frei von gentechnisch veränderten Organismen sein.

IX

**Ergänzende Produktionsrichtlinien für Arche-Produkte**

Milchprodukte müssen aus unpasteurisierter Rohmilch von Tieren, die nicht mit Silage gefüttert wurden, hergestellt werden.

Bei der Fleischveredelung dürfen zum Konservieren und Rönen keinerlei Zusatzstoffe (z.B. Nitrite, Phosphate, etc.) Verwendung finden, ausgenommen Staubzucker, Salz und natürliche Gewürze.

KATEGORIEN:

**I. GEMÜSE, ARTEN, SORTEN UND ÖKOTYPEN**

- Getreide, andere Süßgräser und Pseudocerealien
- Kräuter und Gewürze
- Frisches und Getrocknetes Obst
- Gemüse, einschließlich Kartoffeln
- Weintrauben

## **II. PFLANZLICHE VERARBEITUNGSPRODUKTE**

- Essig
- Konservierte pflanzlich Produkte (Marmeladen, Saucen)
- Mehlspeise
- Getränke auf Basis von Most und Wein (ausgenommen Liköre auf Frucht und Kräuterbasis)
- Olivenöl
- Mechanisch extrahiertes Samenöl (z.B. Walnussöl, Haselnussöl,...)
- Brot
- Nudelprodukte
- Backwaren, Kekse
- Wein

## **III. TIERISCHE PRODUKTE**

- Haustierrassen für Fleischproduktion
- Verarbeitete Fleischprodukte
- konservierte Fischprodukte
- Nebenprodukte der Fleischerzeugung (Pasteten, etc.)
- Käse und Milchprodukte
- Honig und verwandte Produkte
- Geräuchertes Fleisch und seine weiterverarbeiteten Produkte

## **IV. ANDERES**

- Nahrungsmittel aus Wildsammlung und daraus weiterverarbeitete Produkte
- Salz

## **DIE ZERTIFIZIERUNG VON ARCHE-PRODUKTEN:**

Die Nennung, Überprüfung und Zertifizierung von österreichischen ARCHE-PRODUKTEN kann auf nationaler Ebene erfolgen. Dazu braucht es einer ÖSTERREICHISCHEN ARCHE KOMMISSION, welche die (im Regelfall durch Convivienleiter vorgeschlagene Produkte) nach den oben genannten Kriterien und den allgemeinen Leitlinien des Manifest der ARCHE DES GESCHMACKS überprüft und beschreibt.

Die Ergebnisse müssen durch die INTERNATIONALE ARCHE KOMMISSION bestätigt werden.

Danach kann ein Produkt als ARCHE PRODUKT zertifiziert werden.

## **DIE ÖSTERREICHISCHE ARCHE KOMMISSION:**

Folgende fachlich kompetente und unabhängige **Österreichische Arche Kommission** wird von der SLOW FOOD – Österreich Arbeitsgruppe eingesetzt:

**Manfred FLIESER**, Convivienleiter SLOW FOOD Styria

**Barbara VAN MELLE**, Convivienleiterin SLOW FOOD Wien;

**Robert PAGET**, Convivienleiter SLOW FOOD Wachau Plus & Biobauer

**Philipp Braun**, Convivienleiter SLOW FOOD Linz

**Gunther NAYNAR**, Convivienleiter SLOW FOOD Lungau & Biobauer

**Claus HOLLER**, Ernährungsexperte von Bio Austria;

**Andreas MAUHART**, ARCHE AUSTRIA - Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen

**Peter ZIPSER**, ARCHE NOAH, Gesellschaft zur Erhaltung u Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt

-----  
**Regionale Experten**, in der Regel die Convivienleiter, können zur Beratung beigezogen werden.

Österreichische SLOW FOOD – Convivienleiter, die nicht in der österreichischen ARCHE –Kommission mitarbeiten, haben das Recht die Entscheidungen der Nationalen Arche - Kommission bei der SLOW FOOD FOUNDATION, als letztentscheidende Instanz zu beeinspruchen.

\*\*\*\*\*

## **Präambel: FÖRDERKREIS-PRODUKTE - GUT, SAUBER & FAIR!**

Die ARCHE DES GESCHMACKS listet mittlerweile hunderte herausragende Produkte aus aller Welt. Dieses Projekt leistet einen ungemein wichtigen Beitrag zur Dokumentation und Sicherung unterschiedlichster traditioneller Lebensmittel. Aus diesem Grund hat die Slow Food Foundation of Biodiversity die „**Förderkreis-Produkte**“ („*Presidia*“) ins Leben gerufen, ein wichtiges Instrument der „Arche des Geschmack“s.

Sobald Archeprodukte auch eine wirtschaftliche Bedeutung erlangt haben, ist die Gefahr ihres endgültigen Verschwindens vorerst gebannt. Deshalb wurden die Idee der **Förderkreis-Produkte** („*Presidia*“) entwickelt; es geht dabei um kleine Projekte, welche Gemeinschaften von Lebensmittel-Handwerkern unterstützen; oft reicht es schon, Lebensmittel-Handwerker (Bauern und Verarbeiter) zusammen zu bringen, sie bei der Koordinierung von Marketing- und Werbeaktivitäten, aber auch bei der Einführung von Qualitäts- und Authentizitätsstandards ihrer Produkte zu unterstützen.

In anderen Fällen, wenn die Produktion von handwerklich hergestellten Lebensmitteln schon ziemlich zum Erliegen gekommen ist, dann braucht es vielleicht auch einer umfassenderen Unterstützung: es muss ein Schlachthaus errichtet werden, ein Herd, oder es müssen die zerbröselnden Mauern des Hofes wieder aufgerichtet werden. Slow Food – Förderkreise arbeiten mit verschiedenen Methoden, aber das Ziel bleibt das Selbe: die Unterstützung des Lebensmittel-Handwerks; die Sicherung von traditionellen Produktionstechniken: die Einführung von bindenden Produktionsstandards und vor allem, die Sicherung des Überlebens von traditionellen Lebensmitteln.

Die Förderkreisprodukte haben nicht nur KöchInnen und Gourmets überzeugt, sondern auch das Interesse der einfachen Konsumenten geweckt!

Der Erfolg der Förderkreisprodukte hat zu einer hohen Wertschätzung dieser Lebensmittel geführt, was sich vor allem darin zeigt, dass die Konsumenten bereit sind, dafür einen fairen Preis zu bezahlen und dass ihre Herstellung damit auch eine wirtschaftlich lohnende Tätigkeit sein kann.

# FÖRDERKREIS-VADEMECUM

## Der SLOW FOOD FOUNDATION of BIODIVERSITY



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

### INHALT

1) EINFÜHRUNG .....	2
2) KURZE GESCHICHTE DER FÖRDERKREISE.....	2
3) BEZIEHUNG ZWISCHEN DER ARCHE DES GESCHMACKS UND DEN FÖRDERKREISEN .....	3
4) BEZIEHUNG ZWISCHEN DEN LEBENSMITTELBÜNDNISSEN UND DEN FÖRDERKREISEN .....	4
5) WIE MAN DIE SLOW FOOD-STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT AUF EINEN FÖRDERKREIS HINWEIST .....	5
6) DIE ERSTEN SCHRITTE: PRODUKT KENNZEICHNEN UND BEWERTEN.....	5
7) BEDINGUNGEN FÜR DIE PROJEKTAUFNAHME BEURTEILEN .....	8
8) DIE ENTWICKLUNG DES FÖRDERKREISES TAG FÜR TAG VERFOLGEN .....	9
A) PRODUKTIONS-VORSCHRIFT .....	10
Abfassung .....	10
Allgemeine Leitlinien .....	11
Spezifische Regeln.....	11
B) ANDERE KONTROLLMITTEL .....	13
C) VERWENDUNG DER LOGOS VON SLOW FOOD UND STIFTUNG.....	13
D) ERZEUGERGEMEINSCHAFT .....	13
E) SCHULUNG UND TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG .....	13
Verkostung.....	14
Besuche von Technikern.....	14
Erfahrungsaustausch zwischen Erzeugern.....	14
9) PROMOTION UND KOMMUNIKATION .....	15
A) TEILNAHME AN DEN VERANSTALTUNGEN .....	15
B) KOMMUNIKATION .....	15
10) WIRTSCHAFTLICHE ERGEBNISSE .....	16
11) FINANZIERUNG .....	17
A) DIE SLOW FOOD-STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT .....	17
B) WOHER KOMMEN DIE RESSOURCEN?.....	17
C) SICHTBARKEIT DER FÖRDERER.....	18

*Dieses Dokument stellt ein praktisch-theoretisches Arbeitsinstrument für die Convivienleiter, Slow Food-Mitglieder, Journalisten, Gastronomen, Mitglieder der Lebensmittelbündnisse und alle anderen dar, die an der Entwicklung der Förderkreise in Zusammenarbeit mit der gemeinnützigen Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt interessiert sind.*

*Das Vademekum soll zu erklären, wie die Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt die Förderkreise auswählt und unterstützt und wie deren Referenten in Zusammenarbeit mit dem Büro für die Förderkreise erfolgreich tätig werden und dabei die Entwicklung anderer Projekte in der Welt ermutigen können.*

*Es ist wichtig zu betonen, dass es kein Standardverfahren für die Gründung und Entwicklung eines Förderkreises gibt, denn der Ansatz kann je nach Produktart, dem sozialen Kontext, dem Produktionsgebiet etc. unterschiedlich sein.*

*Diese allgemeinen Leitlinien wurden auf der Grundlage der Erfahrung aus sechs Jahren Arbeit verfasst. Sie befinden sich entsprechend der Entwicklung des Projekts der Förderkreise und seiner Verbreitung in neuen Ländern und neuen Sektoren in ständiger Entwicklung.*

## **1) EINFÜHRUNG**

Die Förderkreise sind Projekte von Slow Food, die Kleinerzeuger schützen und handwerklich hergestellte Qualitätsprodukte bewahren sollen.

Ihr Ziel ist, den lokalen Gemeinschaften eine Zukunft zu garantieren, indem sie die Erzeuger organisieren, neue Märkte erschließen, Geschmackserfahrungen und Gebiete fördern und valorisieren.

Die Förderkreise werden von der Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt. Die Stiftung wurde 2003 in Florenz mit Unterstützung der Region Toskana gegründet und fördert eine nachhaltige Landwirtschaft mit Rücksicht auf die Umwelt, die Traditionen und die kulturelle Identität der Völker.

## **2) KURZE GESCHICHTE DER FÖRDERKREISE**

Das Projekt der Förderkreise entstand 1999 in Italien als ausführende Phase der Arche des Geschmacks. Die Arche hatte Hunderte von Produkten katalogisiert, die vom Aussterben bedroht waren: Mit den Förderkreisen beschloss Slow Food, einen weiteren Schritt zu tun und konkret in die Welt der Erzeugung einzutreten, um die Produktionsorte kennen zu lernen, die Erzeuger zu treffen, ihre Produkte und ihr Wissen zu fördern.

Die beiden ersten "Arbeitsgruppen" entstanden im Piemont mit dem Abenteuer, die Kapaun-Rasse Cappone di Morozzo wieder einzuführen, und in der Toskana mit dem Förderkreis der Zolfino-Bohne. Am Anfang war es nicht einfach, die Bedeutung dieser Projekte zu erklären: Die häufigsten Reaktionen waren Misstrauen bei den Erzeugern und Ratlosigkeit bei den öffentlichen Stellen, aber nach wenigen Monaten hatten die Förderkreise die Startphase überwunden.

Ein entscheidender Umschwung war der Salone del Gusto im Jahr 2000.

Der Messebereich mit den ersten 90 italienischen Förderkreisen erregte bei weitem das größte Interesse bei Presse und Besuchern. Nach jenem Jahr wuchs das Projekt weiter, und zwar nicht nur in Italien – wo wir inzwischen die Schwelle 200 überschritten haben – sondern auch in anderen Ländern der Welt. Beim Salone del Gusto 2002 wurden die ersten 19 internationalen Förderkreise vorgestellt. In zwei Jahren hat sich ihre Zahl mehr als verdreifacht, aber das ist nicht alles: Um die Förderkreise herum sind Themen, Ideen, Strategien entstanden, die in einen großen Bereich beim Salone del Gusto 2004 bildeten und in zahlreiche “Workshops der Erde” und Treffen von Terra Madre (dem “Welttreffen der Lebensmittelbündnisse”, Turin 19.-23. Oktober 2004) einfließen.

Heute sind über 200 Förderkreise in Italien und 65 im Rest der Welt aktiv.

Diese Projekte sind häufig glänzende Beispiele für nachhaltige Entwicklung, Motoren für die lokale Wirtschaft, Anreize für einen umweltfreundlichen Tourismus und vieles mehr.

### **3) BEZIEHUNG ZWISCHEN DER ARCHE DES GESCHMACKS UND DEN FÖRDERKREISEN**

**Die Arche des Geschmacks** ist ein Katalog mit hochwertigen Landwirtschafts- und Lebensmittelprodukten auf dem ganzen Planeten, die vom Aussterben bedroht sind. Dank der Forschungsarbeit internationaler Fachleute versammelt dieses symbolische Schiff heute über 500 Produkte in 30 Ländern.

Die Idee der Arche, die 1996 in Italien entstand, ging dem Projekt der Förderkreise voran und war sozusagen seine philosophische „Mutter“.

Häufig ist die Aufnahme in die Arche der erste Schritt zur Gründung eines Förderkreises, aber dies ist keine automatische Folge, im Gegenteil, es kann auch umgekehrt sein.

Es gibt einige wesentliche Unterschiede zwischen den beiden Projekten, die vor allem den Einfluss auf das Gebiet und den Grad der Einbeziehung von Slow Food betreffen.

Bei der Arche ist es das Produkt, das absolut im Mittelpunkt steht. Der Beitrag von Slow Food beschränkt sich auf seine Beschreibung und Signalisierung.

Im Fall der Förderkreise verschiebt sich der Schwerpunkt auf die Erzeuger; die Wirkung ist entschieden anspruchsvoller und erfordert eine konstante Unterstützung und Koordinierung.

Die **Sichtbarkeit** der Produkte in der Arche ist durch ihre Aufnahme auf die Website der Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt gewährleistet (die auch von der offiziellen Website von Slow Food aus zugänglich ist).

Die Liste der Arche-Produkte bietet außerdem ein Repertoire an Themen und Empfehlungen für Artikel in den Zeitschriften von Slow Food, aber auch in anderen Veröffentlichungen.

Die Arche des Geschmacks kann – sofern eine aktive nationale Arche-Kommission besteht – auf nationaler Ebene **gelenkt** werden, mit abschließender Supervision durch die Internationale Arche-Kommission. Wenn keine nationale Arche-Kommission besteht, kann sie auch direkt von der Internationalen Kommission verwaltet werden.

Die Förderkreise dagegen werden direkt von der Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt in Zusammenarbeit mit den lokalen Referenten koordiniert, und, wenn die Voraussetzungen existieren, durch ein nationales Büro Förderkreise, das zu der Stiftung Vorteil handeln, als ihre Ausdehnung.

#### **4) BEZIEHUNG ZWISCHEN DEN LEBENSMITTEL- BÜNDNISSEN UND DEN FÖRDERKREISEN**

Alle zwei Jahre fördert und organisiert Slow Food das Welttreffen Terra Madre, das im Jahr seiner ersten Veranstaltung 2004 in Turin 1200 Lebensmittelbündnisse versammelte, die sich für die Qualität und Nachhaltigkeit ihrer Produkte einsetzen. 5.000 Menschen aus aller Welt nahmen in Vertretung der Bündnisse daran teil, die ein vollständiges Netzwerk im Landwirtschafts- und Lebensmittelsektor bilden, ausgehend von der Erzeugung der Rohstoffe bis zur Promotion der Endprodukte und der Verbraucherinformation. Terra Madre ermöglicht den Teilnehmern, Ideen und Lösungen mit dem gemeinsamen Ziel auszutauschen, ein nachhaltiges, gesundes Agrar- und Lebensmittelsystem zu fördern, das die biologische Vielfalt bewahrt.

Die Lebensmittelbündnisse stellen ein interessantes Repertoire neuer Produkte für die Arche und die Förderkreise dar. Außerdem können sie, auch wenn sie nicht die notwendigen Merkmale für den Aufbau und die Entwicklung eines Förderkreises haben oder nicht an ein spezifisches Produkt gebunden sind, von der Slow Food-Stiftung dennoch in zahlreiche Aktivitäten einbezogen werden: vom Erfahrungsaustausch zwischen Erzeugern über die fachliche Unterstützung bis zur Teilnahme an lokalen und internationalen Veranstaltungen.

Natürlich sind die Förderkreise Lebensmittelbündnisse und gehören zum Netzwerk von Terra Madre.

#### **5) WIE MAN DIE SLOW FOOD-STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIelfALT AUF EINEN FÖRDERKREIS HINWEIST**

Wer einen neuen Förderkreis vorschlagen will, muss der Stiftung folgende Unterlagen senden:

das ausgefüllte Meldeformular (Sie finden es in der Anlage oder können es von der Website der Stiftung herunterladen), alle zusätzlichen Informationen – über die Geschichte, die Verarbeitungstechniken, die Produktionssituation –, die für das Projekt relevant sein könnten, sowie Kostproben des Produkts, wenn möglich von verschiedenen Erzeugern.

Dieses Material ist an folgende Anschrift zu senden:

Ufficio Presìdi – Büro Förderkreise

Via della Mendicit  Istruita, 14

12042 Bra (CN)

Italien

## 6) DIE ERSTEN SCHRITTE: PRODUKT KENNZEICHNEN UND BEWERTEN

Die Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt berücksichtigt bei der Wahl der vorgeschlagenen Produkte für den Aufbau eines Förderkreises die folgenden **zwei** Aspekte:

1. Hat das Produkt eine bedeutende Rolle in der gastronomischen Kultur der Herkunftsregion und ist es an die lokale Identität eines präzisen Gebiets mit spezifischen geographischen, klimatischen, Umwelt- und Kulturmerkmalen gebunden? Da die gastronomischen Kulturen und die geo-politischen Kontexte nach den Staaten ändern können, wird diese Hinsicht von einem Arbeitsteam (wo es anwesend ist) bewertet, das zuerst von Experten von Nationales Niveau gebildet ist, deren Stellungnahme ein entscheidendes Gewicht haben wird.
2. Ist es ein **Qualitätsprodukt** im Hinblick auf **Umwelt, Gesellschaft, Geschmack?**

### Geschmackliche Qualität

Die **geschmackliche Qualität** ist das wichtigste Element, weil sich dadurch das Engagement von Slow Food von dem aller anderen Organisationen (Umwelt- und/oder humanitären Organisationen) unterscheidet. Das Produkt muss vorzüglich sein, denn nur so kann seinen Verbrauchern jenen **Geschmacksgenuss** garantieren, der die Grundlage für die Slow-Philosophie ist.

Aber was verstehen wir unter gastronomischer Vorzüglichkeit? Wie definiert und erkennt man sie?

Wir schicken voraus, dass ein gewisser Anteil an Subjektivität unvermeidlich ist. Die Fähigkeit, die Qualität eines Produkts zu erkennen, ist immer unlöslich mit der Sachkenntnis, dem Können und der Erfahrung des Verkosters verbunden. Zudem ist Qualität ein relativer Begriff, der in Zeit und Ort Änderungen unterliegt.

Im spezifischen Fall der Produkte der Förderkreise behält sich die Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt das Recht vor, die geschmackliche Vorzüglichkeit durch Einbeziehung von Fachleuten aus verschiedenen Sektoren festzulegen.

Es gibt allerdings mindestens drei Elemente, die als Referenz für die geschmackliche (organoleptische) Vorzüglichkeit dienen: Ausgewogenheit, Bezug zum Herkunftsgebiet, Komplexität.

Unter **Ausgewogenheit** versteht man das harmonische Zusammenspiel zwischen den Aroma- und Geschmackskomponenten, die für das Produkt spezifisch sind.

Unter **Bezug zum Herkunftsgebiet** versteht man die Fähigkeit des Produkts, geschmackliche Eigenschaften auszudrücken, die mit seiner Herkunftsregion verbunden sind.

Als **Komplexität** eines Nahrungsmittels bezeichnet man seine positive geschmackliche Entwicklung während der Verkostung. Ein einfaches Produkt endet in der Nase und im Mund auf die gleiche Weise, wie es begonnen hat, mit den gleichen organoleptischen Eigenschaften. Ein komplexes Produkt dagegen entfaltet sich im Vorgang der Verkostung: Die sinnlichen Eindrücke entwickeln sich und halten lange an.

Es gibt dann zwei weitere Aspekte, die Slow Food in den letzten Jahren dank der Arbeit in engem Kontakt mit der landwirtschaftlichen und handwerklichen Produktionswelt in verschiedenen Teilen der Erde entwickelt hat (von der Erfahrung der Förderkreise bis zu Terra Madre): dies sind die Umweltqualität und die soziale Qualität.

### **Umweltqualität**

Generell können wir sagen, dass ein Produkt so natürlich wie möglich sein muss (das Adjektiv „natürlich“ ist eine Vereinfachung, die in dem Bewusstsein verwendet wird, dass Landwirtschaft nie im wörtlichen Sinne des Begriffs natürlich ist).

Das heißt nicht unbedingt „biologisch“: Das Produkt muss also nicht zertifiziert sein, aber naturbelassen und nachhaltig, d.h. im Respekt vor der Umwelt, dem Wohlbefinden der Tiere und der Gesundheit der Verbraucher erzeugt sein.

### **Soziale Qualität**

Dies ist das jüngste Element im Ansatz Slow, der vor allem mit der Entstehung der ersten Projekte in den Entwicklungsländern verbunden ist. In einem solchen Umfeld ist es wichtig, auch einige Aspekte der sozialen Gerechtigkeit zu berücksichtigen.

Die Maßnahmen der Förderkreise müssen die eingeborenen Realitäten respektieren und die kulturelle Identität der Erzeuger fördern.

Es ist keine Diskriminierung in Verbindung mit der gesellschaftlichen Position, der Nationalität, dem Geschlecht, der politischen oder religiösen Überzeugung, der ethnischen Zugehörigkeit o.ä. zulässig. Die Ausbeutung der Arbeit Minderjähriger ist nicht zulässig.

Eins der Ziele der Förderkreise ist es, einen angemessenen und lohnenden Preis für die Erzeuger zu erhalten, so dass auf diese Weise die Lebensqualität und der sozioökonomische Wohlstand ihrer Familien erhöht wird.

In äußerster Kürze können wir sagen, dass ein Slow-Produkt **gut, nachhaltig** und **fair** sein muss.

Die Produkteigenschaften werden auch **in Beziehung zu den anderen Förderkreisen** und zu den Entwicklungsstrategien der Stiftung bewertet. Im Hinblick auf Kommunikation und Effizienz der Promotion hat es zum Beispiel keinen Sinn, zu viele Förderkreise zur gleichen Produktkategorie einzurichten.

Bevor der Erfolg des Ansatzes von Slow Food in völlig neuen Sektoren erprobt wurde (wie zum Beispiel in der Kaffee-Kette) hat es wenig Sinn, zu viele Förderkreise aufzubauen, denn man weckt damit Erwartungen, die schwer zu erfüllen sind.

Man muss ein zahlenmäßiges Gleichgewicht zwischen Projekten im Norden und im Süden der Welt bewahren. Und so weiter.

## 7) BEDINGUNGEN FÜR DIE PROJEKTAUFNAHME BEURTEILEN

Während die Aufnahme eines Produkts in die Arche zügig von den nationalen Arche-Kommissionen festgelegt werden kann, muss für die Einrichtung eines Förderkreises das Büro Förderkreise (gebildet von Vertreter der Stiftung, Experte von nationales Gewicht und, wenn möglich, Mitglieder des nationales Büro) aufmerksam den Produktionskontext beurteilen und verschiedene Aspekte überprüfen, von der Bereitwilligkeit der Erzeuger bis zu den Chancen des Produkts, exportiert und gehandelt zu werden usw. Diese Konditionen können nur vor Ort geprüft werden.

### **Besuch vor Ort**

Wer auf das Produkt hingewiesen hat, muss es daher übernehmen, einen **Besuch** der Produktionsorte zu organisieren, der ein Treffen mit den lokalen Ansprechpartnern (Convivienleitern, Fachleuten, Institutionen, möglichen Sponsoren) und eine **vorbereitende Sitzung mit den Erzeugern** umfasst.

Damit ein Förderkreis entstehen kann, sind **drei Elemente** wesentlich:

(A) ein **lokaler Referent**, der die Entwicklung des Projekts ehrenamtlich betreuen kann.

(B) die **Bereitschaft einer Gruppe von Erzeugern** zusammenzuarbeiten, wobei sie sich mit den Bearbeitungstechniken auseinandersetzen und eine Produktionsvorschrift abfassen müssen. Die Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedern der Ausgangsgruppe muss von der Bereitschaft gefolgt sein, im Laufe der Jahre neue „Weggefährten“ aufzunehmen.

(C) die Möglichkeit, die **Projektkosten zu decken**, und zwar durch die Aktivierung von Ressourcen vor Ort oder durch die direkte Unterstützung der Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt.

**Die Hauptfragen**, die während des Ortstermins beantwortet werden müssen, sind also Folgende:

- a) Gibt es bereits einen lokalen Referenten, der das Projekt regelmäßig betreuen kann?
- b) Sind die Erzeuger bereit zusammenzuarbeiten, sind sie begeistert von dem Projekt?
- c) Gibt es bereits eine Form des Zusammenschlusses und sind die Erzeuger andernfalls bereit, in diese Richtung zu arbeiten?
- d) Ist ein konkretes Eingreifen erforderlich?
- e) Haben die Erzeuger die Absicht, die traditionelle Bearbeitungstechnik zu bewahren?

- f) Sind die Erzeuger bereit, sich zusammzusetzen, um eine Produktionsvorschrift zu verfassen?
- g) Sind die Erzeuger bereit, strenge Regeln oder leichte Änderungen im Produktionsprozess zu akzeptieren, um die geschmackliche Qualität des Produkts zu erhalten oder zu verbessern?
- h) Sind die Erzeuger daran interessiert, an von Slow Food organisierten internationalen Veranstaltungen teilzunehmen?
- i) Wenn das Produkt sich in einem Entwicklungsland befindet: Gibt es eine NGO oder eine Non-Profit-Organisation, die die Projektentwicklung erleichtern könnte?
- l) Gibt es eine Institution (Gemeinde, Provinz, Region, Bank usw.), die potenziell an dem Projekt und an seiner wirtschaftlichen Unterstützung interessiert ist?

Am Besuch vor Ort nehmen der Melder des Produkts (fast immer ein Convivienleiter) oder wer interessiert ist, der Verantwortlicher für die Förderkreise zu werden, und/oder ein Vertreter des internationalen Büros der Förderkreise teil.

Wenn im betreffenden Land ein Slow Food-Landesverein besteht, verpflichtet sich das internationale Büro Förderkreise, dieses über den Besuch zu informieren und seine Leiter einzubeziehen.

## 1

### **8) DIE ENTWICKLUNG DES FÖRDERKREISES TAG FÜR TAG VERFOLGEN**

Wer einen Förderkreis für die Kandidatur vorschlägt, wird häufig zu seinem Koordinator oder zum Referenten für die Erzeuger auf der einen Seite und Slow Food auf der anderen. Es handelt sich um eine sehr anspruchsvolle Tätigkeit, denn es bedeutet, Sitzungen zu organisieren, die Erzeuger zu besuchen, Beziehungen zu den lokalen Institutionen zu pflegen, den Erzeugern anlässlich lokaler und internationaler Veranstaltungen zu helfen, sich auf lokaler und nationaler Ebene zum Sprecher des Projekts zu machen, die Produktionsrealität und die Produktkette gründlich zu kennen (von den ersten Bearbeitungsphasen bis zum Handel).

Diese Arbeit kann große Befriedigung bringen – einen Förderkreis effizient zu unterstützen, bedeutet, konkret auf die lokale Ökonomie einzuwirken –, sie muss aber bewusst unternommen werden. Die Arbeit auf halbem Weg abbrechen und einen bereits aufgenommenen Förderkreis zu schließen, ist immer negativ: für das Gebiet, für die Erzeuger und für Slow Food.

#### **a) *PRODUKTIONS-VORSCHRIFT***

Eine wesentliche Etappe bei der Entwicklung des Förderkreises ist die Abfassung der Produktionsvorschrift.

Die Vorschrift kennzeichnet das Produktionsgebiet und dokumentiert ausführlich alle Phasen des Anbaus bzw. der Züchtung und der Verarbeitung.

Die Vorschrift hat eine doppelte Bedeutung: Sie **garantiert** einerseits die Handwerklichkeit, die Traditionalität und die hohe Qualität des Produkts und sanktioniert die Verpflichtung der Erzeuger, die Eigenschaften ihres Produkts auf Dauer unverändert zu erhalten. Andererseits ist sie ein Instrument, das den Erzeugern **Bewusstsein** verleiht, denn sie setzen sich – häufig zum ersten Mal – mit den Verarbeitungstechniken auseinander und legen ihr Wissen schriftlich nieder.

### 1.1.1 Abfassung

Die Verfassung der Vorschrift wird vom Büro Förderkreise in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen des Förderkreises betreut.

Natürlich werden die Erzeuger direkt in diese Arbeit einbezogen, sie müssen sich am Ende in der Vorschrift wiedererkennen.

Zur Vorbereitung liefert Slow Food den Referenten des Förderkreises einen Fragebogen, der für jede Warenkategorie eigens erarbeitet wurde.

Beim Ausfüllen dieses Bogens erstellen die Erzeuger einen ersten Entwurf, der dann nach und nach vervollständigt wird, bis man zum endgültigen Dokument gelangt.

Die Vorschrift muss sowohl von Slow Food als auch von den Erzeugern anerkannt werden. Die Endversion muss von allen Erzeugern des Förderkreises unterschrieben werden.

Die Unterzeichnung der Produktionsvorschrift kann zu einer offiziellen Gelegenheit werden, die Arbeit des Förderkreises zu festzulegen und sie vorzustellen. Einige Erzeuger haben sogar beschlossen, ihre Vorschrift graphisch zu gestalten, zu veröffentlichen und zu verbreiten.

Andere haben sie als Basis verwendet, um Ursprungsbezeichnungen oder andere Zertifizierungen zu beantragen.

### 1.1.2 Allgemeine Leitlinien

Generell muss ein Produkt eines Förderkreises **so natürlich wie möglich sein**. Das heißt nicht "biologisch": Es muss also nicht zertifiziert sein, aber naturbelassen und gesund.

Für die Erstellung der Vorschrift gibt es einige Regeln, die mit der Philosophie von Slow Food und mit einigen historischen Kämpfen der Bewegung verbunden sind, die die Grundlage unserer Förderkreise bilden:

- a) die **Verteidigung der Rohmilch** (die Käse der Förderkreise dürfen nicht mit pasteurisierter Milch hergestellt werden),
- b) die Verteidigung der **Sennereien** und der Weidewirtschaft im Allgemeinen (es werden also die Käse, die im Sommer auf der Alm erzeugt werden, unterschieden und valorisiert),
- c) das **Verbot der GVO**,
- d) die Förderung einer **nachhaltigen, extensiven Landwirtschaft**,
- e) die Förderung einer **nicht intensiven Zucht**, die auf das Wohlbefinden der Tiere achtet, bei der das Futter so natürlich

- wie möglich ist und auf hochwertigen Rohstoffen möglichst aus dem eigenen Betrieb basiert,
- f) der Schutz **nachhaltiger Formen des Fischfangs**, die das Ökosystem und das Überleben der Fischbestände nicht schädigen,
  - g) der Schutz der **traditionellen Techniken** bei der Verarbeitung und Reifung.

#### HINWEIS:

Es ist nicht Aufgabe von Slow Food, sich um Hygienezertifikate zu kümmern. Die Erzeuger der Förderkreise müssen allerdings die in ihrem Land geltenden sanitären Vorschriften beachten und im Interesse der Verbraucher die Grundregeln der Hygiene einhalten.

In der Anfangsphase kann ein Förderkreis auch Erzeuger einbeziehen, die nicht über die grundlegenden Bescheinigungen verfügen, aber oberstes Ziel ist dann, ihnen zu helfen, die Bestimmungen zu erfüllen.

### 1.1.3 Spezifische Regeln

#### 1.1.3.11) Zusätze, Konservierungsstoffe, Aromen

Es sind keinerlei Konservierungsmittel zugelassen, abgesehen von den natürlichen und traditionellen (Chilipfeffer, das Öl, mit dem Käse gewaschen wird, Essig, Salz usw.) Zur Produktion von Wurstwaren sind weder Nitrate noch Nitrite noch andere Zusatzstoffe wie etwa Dextrose, Polyphosphate, Milchpulver, Aromastoffe usw., die mit einer guten Wurst nichts zu tun haben, zugelassen.

Ausgeschlossen sind auch chemische Aromastoffe, die leider auch von handwerklichen Erzeugern immer häufiger verwendet werden. Manchmal definieren die Erzeuger mit dem Begriff „natürliche Aromen“ die Verwendung von Knoblauch, Kräutern, Wein, hausgemachten Zubereitungen usw. In diesem Fall wird verlangt, dass die einzelnen Zutaten auf dem Etikett klar und vollständig angegeben werden.

#### 1.1.3.22) Traditionelle Techniken

Es ist wesentlich, die traditionellen Produktionstechniken zu bewahren und das Gebiet und die Umwelt zu schützen. Das heißt nicht, dass keine modernen, hygienisch perfekten Geräte verwendet werden dürfen, sie dürfen aber den traditionellen Bearbeitungszyklus nicht verändern. Der Stahleimer für den Käse anstelle des Holzeimers ist zum Beispiel zulässig, sofern der Ausschluss des Holzes nicht dazu führt, dass Starterkulturen werden müssen. Für Wurstwaren muss Naturdarm anstelle des künstlichen Darms verwendet werden. Der Raum für die Reifung muss die harmonische und natürliche Entwicklung der lokalen Schimmelkulturen ermöglichen, ohne dass Zusätze erforderlich sind.

### 1.1.3.33) Rohstoffe

Der wichtigste Rohstoff für bearbeitete Produkte muss lokaler Herkunft sein. Es darf nur dann externe Ursprünge haben, wenn er aus einem Ort stammt, der historisch mit den Lieferbräuchen verbunden ist. Die ergänzenden Zutaten (Gewürze, Zubereitungen etc.) können beliebige Herkunft haben, ihr Typ muss aber bereits in der traditionellen Bearbeitung vorgesehen sein. Auch in diesem Fall sind die Erzeuger verpflichtet, möglichst auf natürliche und nachhaltige Produktionen zurückzugreifen.

Es ist zu wünschen, dass die Förderkreise, sofern dies möglich ist, Produkte anderer Förderkreise verwenden (z.B. Salz, Kakao etc.), sofern das Produktionsgebiet nicht ähnliche Erzeugnisse mit den gleichen Eigenschaften bietet.

Generell gilt die Regel, dass **keine Ersatzstoffe verwendet werden können, sofern das Spitzenprodukt vorhanden ist** (also nicht Vanillin anstelle von Vanille, Gerste anstelle von Kaffee, allgemeine Pflanzenfette anstelle von Kakaobutter, Oliven- oder Samenöl anstelle von Öl Extravergine, tiefgefrorene Eier oder Eipulver anstelle von frischen Eiern, tiefgefrorenes Fleisch anstelle von Frischfleisch und so weiter).

#### **b) ANDERE KONTROLLMITTEL**

##### **Regelung des Förderkreises**

Die Erzeuger sind verpflichtet, eine Regelung für den Förderkreis zu unterzeichnen, in der die Modalitäten für die Verwendung der Angabe "Förderkreis Slow Food" und die Ziele und Arbeitsweise des Förderkreises beschrieben sind. Unter anderem verlangt die Regelung von den Erzeugern, Besuche in den Betrieben und eventuelle Kontrollen von Slow Food oder seinen Beauftragten zuzulassen.

Eine solche Regelung kann in Absprache mit der Slow Food-Stiftung auf nationaler Ebene aufgebaut und angepasst werden.

#### **c) VERWENDUNG DER LOGOS DER SLOW FOOD UND STIFTUNG**

Es ist nicht möglich, das Logo der Schnecke, das Symbol von Slow Food, den Vereinsnamen Slow Food oder den Namen "Förderkreis Slow Food" auf der Verpackung oder dem Etikett des Produkts zu verwenden.

Es ist dagegen nach Antrag und Genehmigung durch den Slow Food-Landesverband möglich, den Förderkreis auf Faltblättern, Broschüren und Schildern zu nennen und zu erläutern.

#### **d) GRÜNDUNG EINER ERZEUGERGEMEINSCHAFT**

Der Förderkreis hilft den Erzeugern, sich in einem Verband (oder Kooperative, Konsortium o.ä.) unter einem gemeinsamen Namen und Markenzeichen zusammenzuschließen. Dieser Schritt ist nicht obligatorisch, aber er wird empfohlen – ebenso wie die Registrierung eines Markenzeichens und einer Produktionsvorschrift –, um den einzelnen Erzeugern mehr Gewicht zu verleihen und

um zu vermeiden, dass gefälschte Produkte eines Förderkreises auf dem Markt erscheinen.

Auch wenn formell keine Verbandsform festgelegt wird, entspricht der Förderkreis dennoch einer Gruppe von Erzeugern, und die jeweiligen Referenten müssen dafür Sorge tragen, dass allen Beteiligten ohne Ausnahme die Möglichkeiten verschafft wird, an eventuellen Initiativen teilzunehmen (Teilnahme an Veranstaltungen, Kontakte zu Käufern, Kontakte mit Journalisten etc.).

## e) **SCHULUNG UND TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG**

Die Fortbildung ist eines der wichtigsten Kapitel in der Tätigkeit der Förderkreise. Sie hat verschiedene Ziele: qualitative Verbesserung der Produkte, Verfeinerung der sensorischen Fähigkeiten der Erzeuger, Aufbau von Verbindungen zwischen den Erzeugern, Realisierung eines Packagings, das für die Förderung und den Verkauf der Produkte geeignet ist.

### 1.1.4 **Verkostung**

Durch die vergleichende Verkostung der Proben von allen Erzeugern des Förderkreises kann Slow Food Hinweise geben, um eventuelle Bearbeitungs- oder Lagerungsfehler zu beheben und die geschmackliche Qualität der Produkte zu verbessern.

Auch wenn keine Fehler vorliegen, die korrigiert werden müssen, kann eine aufmerksame Verkostung dem Förderkreis nützliche Hinweise zu den geschmacklichen Unterschieden zwischen den Erzeugern oder verschiedenen Zonen geben. Diese Differenzen können kommuniziert und valorisiert werden.

### 1.1.5 **Besuche von Technikern**

Dank seines internationalen Netzes von Referenten kann Slow Food die Erzeuger mit Technikern und Fachleuten aus aller Welt in Kontakt bringen, um technische und organisatorische Probleme zu vergleichen und zu lösen.

Außerdem können Meister und Techniker zu den Förderkreisen geschickt werden.

2004 zum Beispiel haben ein Techniker und zwei Käser zwei Monate in China gearbeitet, um die Herstellung von Yak-Käse zu verbessern, und ein piemontesischer Konditor hat eine kleine Konditorschule in Pando (Bolivien) beim Förderkreis der Paranuss eingerichtet.

Eine andere wichtige Rolle der Förderkreise besteht in der Unterstützung für den Handel der Produkte, angefangen mit dem Entwurf für die Verpackung, das Logo, das Informationsmaterial.

2004 wurden zum Beispiel die Etiketten für zehn Förderkreise und das Packaging für vier Produkte (Vanille, die *Brigadeiros* aus der Pando-Paranuss, das Gewürz Merken und Canapù-Bohnen) realisiert. Außerdem wurden mögliche Importeure und Marktchancen in Italien für verschiedene Produkte gefunden (für Kaffee, Reis, Kakao, Vanille).

Dabei hat Slow Food den großzügigen Beitrag von Fachleuten aus den verschiedenen Warenkategorien – die sog. **Technical Partner** – genutzt, die den Förderkreisen kostenlos ihre Erfahrung, manchmal sogar ihre Betriebsstrukturen zur Verfügung gestellt haben. Diese technischen Partner zu suchen, einzubeziehen und weiterzuleiten ist eine wichtige Arbeit der Stiftung, die weiterhin neue Menschen und

neue Möglichkeiten zur ethischen Einbeziehung von Qualitätsfirmen weltweit suchen wird.

### 1.1.6 Erfahrungsaustausch zwischen Erzeugern

Ein besonders wirksames Instrument der Schulung ist der internationale Austausch zwischen Erzeugern. Er soll dazu beitragen, dass die Erzeuger der Förderkreise ähnliche landwirtschaftliche und handwerkliche Erfahrungen vergleichen, Informationen sammeln, neue Produktionsmethoden und Organisationsformen kennen lernen und Wege für die Valorisierung, Kommerzialisierung und Zertifizierung erkennen können, die in ihrem eigenen Land wiederholbar sind.

Einige der bisher organisierten Begegnungen betrafen z.B. die chilenischen Züchterinnen der Hühner mit den blauen Eiern und die Hühnerzüchter im Valdarno, die bosnischen Erzeugerinnen von Slatko und die ligurischen Förderkreise von Rosensirup und getrockneten Kastanien...

## 9) PROMOTION UND KOMMUNIKATION

### 1.2 a) Teilnahme an den Veranstaltungen

Die Teilnahme der Förderkreise (sowohl des Produkts als auch der Erzeuger) an den von Slow Food organisierten **internationalen** Veranstaltungen (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, Terra Madre...) ist wesentlich.

Bei diesen Veranstaltungen ist es längst Tradition, dass den Förderkreisen und der Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt ein spezifischer Bereich gewidmet wird.

Es handelt sich um wichtige Schaufenster für die Erzeuger, denn bei diesen Gelegenheiten können sie nicht nur das Produkt verkaufen (dies ist im Gegenteil ein sekundärer Aspekt), sondern es vor allem bekannt machen und mit Journalisten, Käufern, Liebhabern und anderen Erzeugern in Kontakt treten.

Und auch für Slow Food sind dies Schaufenster, in denen die Projekte und der Erfolg der konkreten Arbeit präsentiert werden.

Wenn der Referent des Förderkreises, die Convivien und die Landesverbände dynamisch sind, hat der Förderkreis außerdem zahlreiche Möglichkeiten, an anderen Ereignissen mit nationalem, regionalem oder lokalem Charakter teilzunehmen (Messen, Märkte, Menüs, Konferenzen o.ä.).

Außerdem gibt es eine ganze Reihe von Veranstaltungen – organisiert vom Büro Förderkreise oder von den Convivien –, in denen der Förderkreis über die Verkostung des Produkts bekannt gemacht werden kann (Menüs und Geschmackserlebnisse).

### 1.3 b) Kommunikation

Slow Food wendet den Produkten der Förderkreise innerhalb seiner Kommunikationskanäle besondere Aufmerksamkeit zu.

Die Förderkreise werden in der internationalen **Zeitschrift** Slow (die in sechs Sprachen erscheint), in der italienischen Zeitschrift Slowfood, in den Newsletter der Landesverbände und im Newsletter der Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt vorgestellt.

Artikel und Berichte über die Förderkreise und damit verbundene Veranstaltungen werden außerdem regelmäßig den wichtigsten italienischen und internationalen **Medien** angeboten: Zeitschriften, Fernsehen und Radio.

Die **Internetseite** der Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt widmet den Förderkreisen breiten Raum. Neben dem Projekt im Allgemeinen wird jeder einzelne Förderkreis ausführlich beschrieben, wobei immer die Kontaktmöglichkeit zu seinen lokalen Referenten angegeben wird.

Regelmäßig veröffentlicht Slow Food Editore die aktuelle Ausgabe eines Bandes über die italienischen Förderkreise in italienischer Sprache (**L'Italia dei Presidi**). Die Veröffentlichung zu den internationalen Förderkreisen (**Il mondo dei Presidi**) ist auf Italienisch und Englisch lieferbar. Ein Euro vom Verkaufspreis geht an die Slow Food-Stiftung.

Seit 2005 erweitert die Stiftung die Kommunikation, indem das Print-Material und die Website mit **Dokumentarfilmen**, **Fotobänden** und Fotoausstellungen ergänzt werden. Dieses Material wird von Dritten in Zusammenarbeit mit der Stiftung hergestellt.

Im Einzelnen befinden sich drei Dokumentarfilme (über den Kaffee aus Huehuetenango, die Wurst des Wollschweins und den Bitto-Käse) und zwei Fotobände (einer über die italienischen Förderkreise und einer über die europäischen Fisch-Förderkreise) in der Umsetzungsphase.

## 10) WIRTSCHAFTLICHE ERGEBNISSE

Zu den wichtigsten Zielen der Förderkreise gehört es, neue Marktchancen zu eröffnen, indem den Kleinerzeugern größere Sichtbarkeit verschafft wird. Eins der Ergebnisse der Förderkreise ist daher die Steigerung der Verkäufe und der Produktverbreitung.

2002 hat die Wirtschafts- und Finanztageszeitung Il Sole 24 ORE mit der wissenschaftlichen Mitarbeit der Universität Bocconi in Mailand (Master in Tourismuswirtschaft) ein spezifisches Forschungsprojekt realisiert, um die wirtschaftlichen Ergebnisse des Projekts der Förderkreise zu prüfen.

Bei der Prüfung einer Probegruppe von 54 italienischen Förderkreisen aus sechs Warenkategorien (Fisch, Backwaren, Käse, Fleischviehrassen, Wurstwaren, Obst und Gemüse) hat die Studie der Bocconi-Universität eine Steigerung von Verkaufszahlen, Verkaufspreisen und Endqualität ergeben.

<b>Produktkategorie</b>	<b>Verkaufte Menge</b>	<b>Preis</b>
Fisch	+11%	+39.3%
Wurstwaren	+53%	+20%
Backwaren	+36%	+21.5%
Käse	+46%	+28%
Fleischliefernde Tierrassen	+161%	+19%
Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte	+74%	+68%
<b>Durchschnittl. Wachstum</b>	<b>+63.5%</b>	<b>+32.6%</b>

Die Stiftung hat die Absicht, ähnliche Studien für einige Gruppen der internationalen Förderkreise umzusetzen.

## **11) FINANZIERUNG**

Um die erforderlichen Ressourcen zu sammeln und mit der größten Transparenz zu verwenden, wurde 2003 mit der Unterstützung der Region Toskana die **gemeinnützige** Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt gegründet.

### **1.4 A) Die Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt**

Der Stiftung unterstehen alle Tätigkeiten des internationalen Verbands, die mit dem Schutz der Biodiversität verbunden sind: also die Förderkreise, aber auch die Arche des Geschmacks und die Projekte, die mit den Lebensmittelbündnissen realisiert werden.

2004 hat der Verwaltungsrat der Stiftung die interne Regel gewählt, Geldbeiträge nur den Förderkreisen zuzuwenden, die in Entwicklungsländern aufgebaut wurden. Im Norden der Welt unterstützt die Stiftung, wenn einmal die finanzielle Deckung gefunden wurde, die Kosten für die Projektaufnahme (Forschungsarbeit und Besuch vor Ort) sowie für Kommunikation und Promotion.

Auf der Website der Stiftung kann man alle Informationen zu ihrer Organisation finden: die Satzung, die Zusammensetzung des Verwaltungsrats und die aktuelle Liste der Förderer.

### **1.5 B) Woher kommen die Ressourcen?**

Die Förderer der Stiftung können öffentliche Stellen (Regionen, Provinzen, Berggemeinschaften, Kommunen, Parkverwaltungen usw.), private Unternehmen oder andere Stiftungen sein. Diese juristischen Personen können die Stiftung allgemein unterstützen oder ein spezifisches Projekt adoptieren und dann direkt die Etappen seiner Entwicklung verfolgen.

Die Rolle des internationalen Vereins Slow Food ist wesentlich: In der ganzen Welt organisieren die Convivien Initiativen und sammeln Fonds, um die Förderkreise zu unterstützen, und alle Mitglieder tragen mit 5 Euro ihres Jahresbeitrags dazu bei, die Projekte im Süden der Welt zu unterstützen.

Bei den wichtigsten internationalen Veranstaltungen, die Slow Food organisiert, wird außerdem ein Teil der Einnahmen der Stiftung zugewendet.

Schließlich ist auf einige Partner der Stiftung hinzuweisen, die kein Geld bieten, sondern den Förderkreisen ihre Arbeit und ihre fachliche Beratung zur Verfügung stellen. Es handelt sich überwiegend um Veterinäre, Handwerksmeister, Käser, Konditoren usw., die in der offiziellen Kommunikation der Stiftung als "Technical Partner" angegeben sind.

Wenn ein Sponsor der Stiftung eine Schenkung anbietet, um einen einzelnen Förderkreis zu adoptieren, wird dieses Geld nicht automatisch an die Erzeuger weitergegeben.

Es ist nämlich auch notwendig, den Kostenanteil zu decken, der direkt vom Büro Förderkreise (und von anderen Stellen von Slow Food) bestritten wird: Wir sprechen hier von Kosten für die redaktionelle Arbeit, für die Tätigkeit des Pressebüros und des Eventbüros, für Dienstleistungen bei Übersetzungen, Sekretariat, technischer Betreuung uvm.

### **1.6 C) Sichtbarkeit der Förderer**

Die Liste mit den Förderern der Stiftung wird in den Slow Food-Zeitschriften, in den Büchern über die Förderkreise, den Veranstaltungskatalogen, den Schildern bei den Veranstaltungen und auf der Website der Stiftung veröffentlicht.

Die Förderer, die einen einzelnen Förderkreis adoptieren, und die Technical Partner werden außerdem in der gesamten Kommunikation zu dem jeweiligen Projekt genannt.