

München, 20. November 2016

Einladung

„Slow Food Wurzeltour“ in den Chiemgau: Die Wiederentdeckung der Linse in der Landwirtschaft

Exkursion: Biobauernhof Chiemgaukorn / Thema: Bodenfruchtbarkeit, Anbaumethoden mit Leguminosen, Beispiel Linse / Verkostung / Anlass: Terra Madre Tag von Slow Food im UN-Jahr der Hülsenfrüchte

Liebe Mitglieder, liebe Freundinnen und Freunde von Slow Food Deutschland,

jedes Jahr am 10. Dezember begeht die internationale Slow-Food-Bewegung mit hunderten von Veranstaltungen in 170 Ländern den Terra Madre Tag. Im Mittelpunkt des weltweiten Aktionstags stehen regionale Esstraditionen, eine reiche Vielfalt auf unseren Tellern und das Engagement für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem. Slow Food Deutschland möchte Sie am Terra Madre Tag 2016 im Internationalen UN-Jahr der Hülsenfrüchte sehr herzlich einladen zur

„Slow Food Wurzeltour“ auf den Biobauernhof Chiemgaukorn in der Nähe von Trostberg. In der Veranstaltungsreihe begeben wir uns diesmal zum Ursprung des Lebensmittels Linse. Wir erfahren mehr über die Renaissance dieser Hülsenfrucht und ihre wichtige Rolle in einer bodenschonenden Landwirtschaft. Diese erhält die Bodenfruchtbarkeit, fördert die Vielfalt auf dem Feld und auf dem Teller und bietet darüberhinaus Nahrung für Bestäuber und Brutmöglichkeiten für Ackervögel. Anschließend verkosten wir drei Bio-Linsensorten und weitere Gerichte aus hofeigenen Naturprodukten wie Urgetreide und Bayerischem Reis.

Termin: Samstag, 10. Dezember 2016, 15:00 Uhr - 17:00 Uhr, dann Ausklang mit Buffet
Ort: Biohof Chiemgaukorn, Weiding 3, 83308 Trostberg, www.chiemgaukorn.de
Anreise Bahn: Von München über Mühldorf nach Kirchweihdach (1,5 h), dort Abholung (3 km)
Anreise Auto: 95 Kilometer von München/Hauptbahnhof über Landstraße

Hintergrund: Fruchtbarer Boden ist lebenswichtig. Weit über 90 Prozent aller Nahrungsmittel kommen aus dem Boden. In einer Hand voll Ackerkrume leben mehr Mikroorganismen als Menschen auf der Erde. Monokulturen, Mineraldünger, Ackergifte und intensive Bodenbearbeitung können dieses Leben stark beeinträchtigen. Millionen Hektar fruchtbarer Boden gehen jedes Jahr durch Intensivlandwirtschaft verloren. Ein zentraler Aspekt der Bio-Landwirtschaft ist die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit. Sie setzt dabei u. a. auf vielfältige Fruchtfolgen, Mischkulturen und Leguminosen, beispielsweise Getreide im Gemenge mit Linsen. Lange Zeit war der Linsenanbau in Deutschland nahezu erloschen. Ein Hauptgrund ist die schwierige Ernte. Im ökologischen Landbau wurde die Linse in den vergangenen Jahren wiederentdeckt, denn ihre schmackhaften Körner liefern auch wichtige Proteine für die menschliche Ernährung. Auf Linsenflächen sind häufig sehr viele Wildkräuterarten zu finden, die aufgrund der intensiven Landwirtschaft in ihrem Bestand bedroht sind und auf der Roten Liste stehen. Zudem finden dort Tierarten, die gehölzarmes Offenland als Lebensraum bevorzugen, oft einen passenden Lebensraum.

Referenten:

Dr. Rupert Ebner

Vorstand Slow Food Deutschland e.V., Referent für Gesundheit, Klimaschutz und Umwelt, Stadt Ingolstadt

Dipl. Ing. agr. Julia Reimann

Bio-Landwirtin (Naturland), Chiemgaukorn Naturprodukte

Dipl. Ing. agr. Stefan Schmutz

Bio-Landwirt (Naturland), Chiemgaukorn Naturprodukte

N. N.

Albleisaerzeuger (angefragt)

Programm:

- 15:00 Uhr Ankunft auf dem Hof
Begrüßung und kurze **Einführung**
- 15:10 Uhr **Feldbegehung** mit Stefan Schmutz, Dipl. Ing. agr.
- 15:40 Uhr **Vortrag** im Bauernhaus mit Fragerunde
„Vielfalt bewahren – auf dem Feld und auf dem Teller“
Dipl. Ing. agr. Julia Reimann, Bio-Landwirtin (Naturland)
Dipl. Ing. agr. Stefan Schmutz, Bio-Landwirt (Naturland)
- 16:30 Uhr **Querverkostung** von vier Linsensorten: Belugalinsen (Chiemgaukorn);
Grüne Linsen (Le-Puy-Linsen); große und kleine Alblinsen (Slow Food Presidio).
Mit Erläuterungen von N. N., Alblinsenerzeuger (angefragt)
- Ab 17:00 Uhr **Buffet** mit Speisen aus Getreide, Linsen und Ölen des Biohofs Chiemgaukorn.
Kostproben mit der Alblinse
Zeit für Gespräche, Fragen und Genuss

Teilnehmer: Eingeladen sind Slow-Food-Mitglieder und Interessierte sowie Medienvertreter.

* * *

Über die „Slow Food Wurzeltour“: Lebensmittel kommen größtenteils als anonyme Produkte in den Handel und schließlich auf den Teller. Wo kommen sie her, wo wachsen sie, wie sehen sie vor der Verarbeitung aus, wie schmecken sie frisch, vor dem langen Weg zu uns? Die Veranstaltungsreihe „Slow Food Wurzeltour“ möchte Antworten auf diese Fragen geben. Die Teilnehmer machen sich auf zum Ursprung unserer Lebensmittel, zu den Wurzeln unserer Ernährung. Bei Hofbesuchen und Verkostungen stehen solche Erzeuger und ihre Produkte im Mittelpunkt, die täglich für den Erhalt und die Zukunft einer ressourcenschonenden, handwerklichen Lebensmittelerzeugung mit Rücksicht auf Mensch, Tier und Natur arbeiten und damit die Grundlagen für unsere Ernährung lokal wie global bewahren.

Das internationale UN-Jahr der Hülsenfrüchte: Die Vereinten Nationen haben das Jahr 2016 als Internationales Jahr der Hülsenfrüchte ausgerufen. In der Resolution 68/231 weist die Generalversammlung in der Begründung u. a. auf die Rolle hin, „(...) die Hülsenfrüchten als Teil einer auf Ernährungssicherheit und gute Ernährung gerichteten nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion zukommt (...)“, und „(...) dass Hülsenfrüchte Leguminosen mit stickstoffbindenden Eigenschaften sind, die zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit beitragen und sich positiv auf die Umwelt auswirken können (...)“. Mehr Informationen: www.fao.org/pulses-2016/about/en/

Die Teilnahme ist begrenzt, wir bitten deshalb freundlichst um eine verbindliche Anmeldung bei der Projektbeauftragten von Slow Food Deutschland:

Andrea Lenkert-Hörrmann
Mobil: 0151-153 081 86
E-Mail: projektbeauftragte@slowfood.de

Hinweis: Da wir am Anfang der Veranstaltung auf die Felder des Hofes gehen, bitte warme Jacke und feste Schuhe mitbringen. Die Felder grenzen direkt an den Hof.