Slow Food®
Lausitz

„Požitek s odpovědností“

Slow Food Lausitz jako model regionální spolupráce

Impulzy z hnutí Slow Food pro spolupráci mezi bio výrobci a potravinářským řemeslem

Kerstin Mickan

- 6 let působí mezinárodně,
  10 let vedla hotel a restauraci,
  20 let vedla velkou kuchyni (jídelnu)

- Kuchařka se specializací na plnohodnotnou stravu
- Odborná poradkyně v oblasti výživy dětí a kojenců
- Výživová poradkyně ASG
- Nezávislá lektorka

… vášnivá networkerka

Agenda

- Slow Food – krátké představení – **Kdo jsme.**
- Lužice jako požitkový region ve smyslu Slow Food – **Co děláme.**
- **Příklady** přeshraniční práce v trojzemí
- **Nápady a zamyšlení se nad tématem «Přeshraniční požitkový region»**

Kdo jsme…

- Slow Food je celosvětové hnutí a je synonymem pro kvalitní – čisté a poctivé potraviny.
- Nadřazeným cílem Slow Food je s radostí a odpovědností zajistit budoucnost našeho stravování a zlepšit globální systém stravování.
- Slow Food mezinárodně – 1 mil. členů
  Slow Food Německo – 12.000 členů

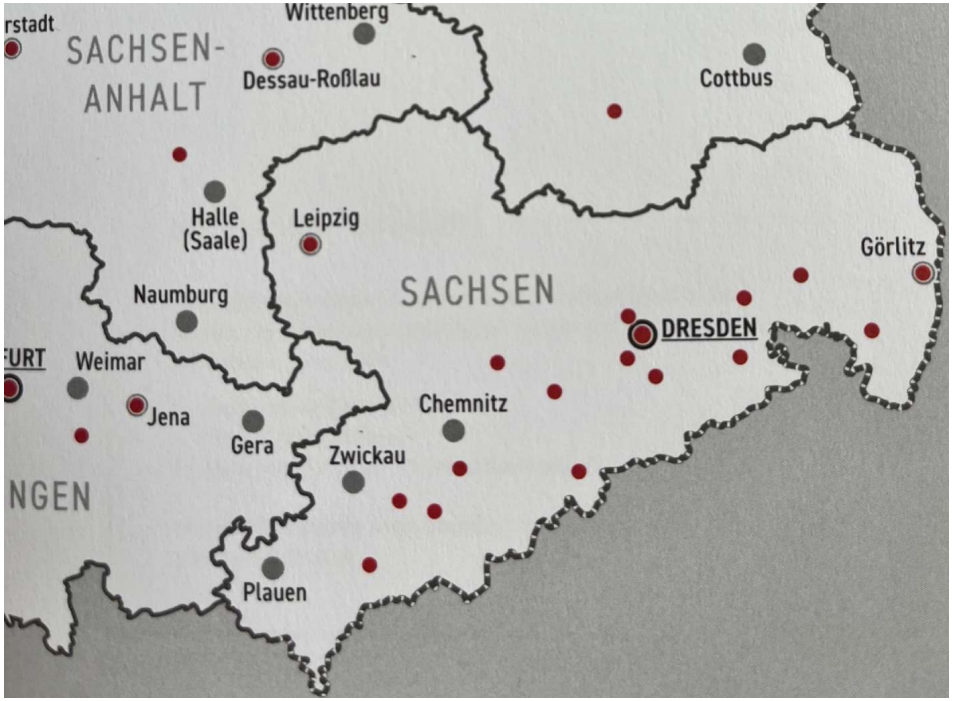
Slow Food®

Slow Food Lausitz | Slow Food Leipzig-Halle | Slow Food Dresden | Slow Food Südwest-Sachsen

Na místě...

- V rámci hnutí **Slow Food Deutschland** existuje v současnosti **zhruba 85 regionálních convivií (místních sdružení)**,
  tedy zhruba 85 jednotlivých regionálních skupin, v nichž se jejich členové angažují v podpoře cílů Slow Food.

  V Sasku existují:
  CV Drážďany
  CV Lipsko/ Halle
  CV Westsachsen (Západní Sasko)
  CV Lausitz (Lužice)



Slow Food Lausitz: Co děláme

- Od r. 2010; cca 60 členů, 6 podporovatelů (podniků, firem)
- Skupina gurmánských průvodců: 6 restaurací v gurmánském průvodci Slow Food
- Pravidelné akce (většinou každý měsíc) u výrobců, v řemeslných provozech, restauracích, workshopy
- Péče o regionální plodiny **„Archa chuti“:** Lausitzer Nelkenapfel (lužické hřebíčkové jablko), Schöner von Herrnhut (herrnhutské), Bautzner Kastengurke (budyšínská pařeništní okurka)…

Další nejbližší akce:

23. 2. 2026 Pokrmy z kadeřavé kapusty v restauraci z gurmánského průvodce L´Auberge Bischofswerda s producenty; zahradnictví Gärtnerei Krauße a bio řeznictví Bio-Fleischerei Mörl

Workshop na téma kysané zelí 2021

Čisté potraviny jsou pro nás

- vyrobené tak, aniž by zatěžovaly přírodní zdroje země, ekosystémy nebo životní prostředí, a aniž by způsobovaly škodu lidem, přírodě nebo zvířatům.

Poctivé potraviny jsou pro nás

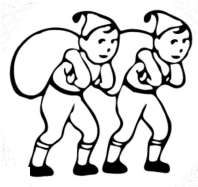
- ty, které respektují sociální spravedlnost, přiměřenou mzdu a spravedlivé podmínky pro všechny – od výroby přes prodej až po spotřebu.

Slow Food Lausitz 2025 14 akcí

- Nabídka o prázdninách – děti vaří v zahradnictví Krauße v Bischofswerdě
- Den putování za bylinkami – zámek Königshain
- Výsadba starých odrůd jabloní s dětmi z mateřských škol
- Návštěva pěstitele česneku Königswartha – Gano
- Workshop zaměřený na fermentování – Wassermühle Förstgen

Agenda

- Slow Food – krátké představení
- **Lužice jako požitkový region ve smyslu Slow Food**
- Příklady přeshraniční práce
- Zamyšlení se nad tématem «Německo-polský požitkový region»



mühle Görlitz

„Cesta za požitky Horní Lužice“ (Genussreise Oberlausitz) v časopisu Slow Food Magazin 02/2024

(tiskový náklad 30.000 ks každého čísla)

- Nejchutnější kraj Německa – uprostřed Evropy
- S více než 50 adresami restaurací, hotelů, producentů řadou dalších

Slow Food®
Lausitz

Genussreise Oberlausitz

Deutschlands
köstlicher Rand

Im Herbst sind die Karpfen vom Freibad in ein Schwimmbecken umgezogen. Nun zeichnen sich die geschmeidigen Leiber der Arche-Passagiere schemenhaft im kalten Wasser des »Hälterbeckens« ab. »Von hier verkaufen wir sie frisch in unserem Hofladen«, sagt Karsten Ringpfeil, der in Wartha in der Oberlausitz in vierter Generation eine Teich-

2013 wurde sein Restaurant dann sogar »der erste Bio-Berggasthof in Sachsen«.

Teichlandschaft im Norden, Berge im Süden

Bergbauden gibt es in der südlichen Lausitz viele. Der Beckenberg ist Teil des Oberlausitzer Berglandes, das im Zittauer Gebirge auf knapp 800 Meter ansteigt. Das

Agenda

- Slow Food – krátké představení
- Lužice jako požitkový region ve smyslu Slow Food
- **Příklady přeshraniční práce**
- Zamyšlení se nad tématem «Německo-polský požitkový region»

Vzdělávací projekt s výukovou zahradou v Kreisau (PL) pro zachování regionálních potravinových řetězců

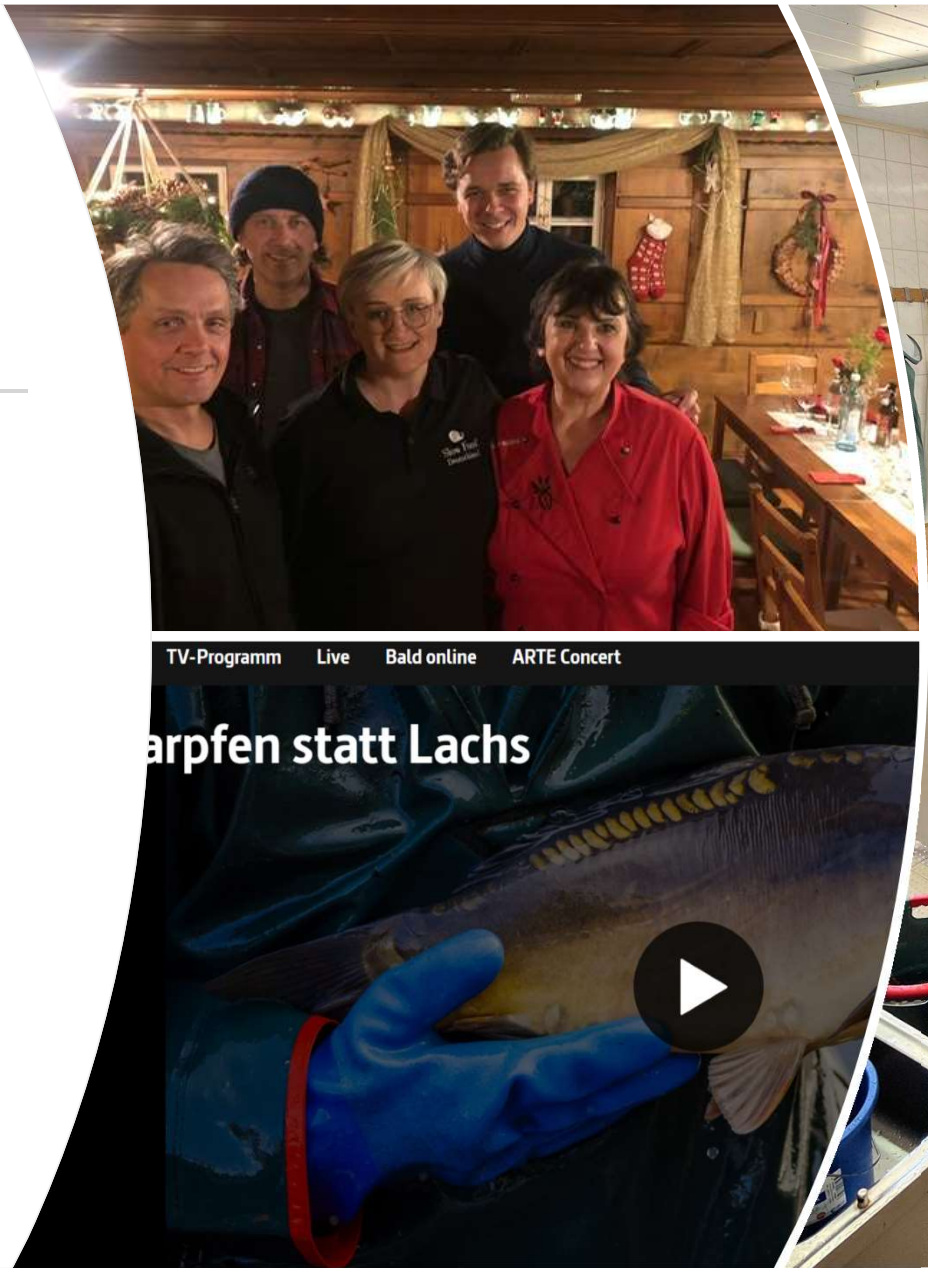
- Slow Food Deutschland a nadace Stiftung Kreisau/Krzyżowa

- https://www.slowfood.de/was-wir-tun/projekte-aktionen-und-kampagnen/abgeschlossene-aktionen/regionale-lebensmittelwertschoepfung-erhalten-bildungsprojekt-mit-lerngarten-in-kreisau

„Kapr místo lososa“

- Arte:RE
Reportážní film
mj. z rybníkářství ve Slezsku a Horní Lužici
- https://www.arte.tv/de/videos/122220-004-A/re-karpfen-statt-lachs/

TV Arte: cca 450.000
SpiegelTV : 210.000
Youtupe: 207.000



Zamyšlení se nad tématem «přeshraničního požitkového regionu»

…naše průsečíky a co máme společné?

Slow Food®
Lausitz

- **Kapři** – udržitelné rybníkářství (ekologická biodiverzita – odborná výměna, zachování specialit, společná kuchařka)

- **Potravinářské řemeslo** (pěstování starých odrůd obilí, spolupráce s pekaři, zachování pěstování máku a jeho regionální zpracování),
  výměna – nabídky pro studenty v rámci oboru pekař a kuchař,
  společné trhy a akce

- **Perník** (zachování starých tradic a technik, workshopy)

- **Společné využívání výukového materiálu**; Biologie: půda – vzduch – voda
  překlad dostupných materiálů www.greenspoons.slowfood.de

Projekt v našem šuplíku,
možná realizovatelný také jako přeshraniční?

Slow Food®
Lausitz

Nápad na projekt «Ährliche Originale»
2023

- chybějící regionální manažer projektu, chybějící finance
  (nelze jej realizovat pouze na bázi dobrovolnictví)

Nápad na projekt

Slow Food® Lausitz

Situace:

Bio zemědělci se dostávají do stále větší tísně a mohou své výrobky prodávat pouze nadregionálně velkoodběratelům za nevýhodné ceny.

Zároveň stále více z našich zbývajících 300 regionálních rodinných **pekáren** bojuje o přežití. Zákazníci stále častěji nakupují průmyslově vyráběné produkty v diskontních prodejnách. Je zapotřebí nových konceptů.

Náš cíl:

Regionální řešení díky spolupráci bio zemědělců a pekáren prostřednictvím vytvoření regionálního hodnotového řetězce pro bio obilí v Horní Lužici, který bude schopen obstát na trhu, a vybudování značky „Ährliche Originale“.

„Ährliche Originale“ jsou domov, od samého počátku transparentní, udržitelné a vyráběné regionálně v Lužici. Díky komunikaci konceptu koncovým zákazníkům chceme docílit vyššího přijetí férových cen v regionálních podnicích.

Kromě pekáren budou osloveny i další podniky zabývající se zpracováním mouky, jako jsou pivovary, výrobci perníčků nebo těstovin.

Slow Food®
Lausitz

Mockrát děkuji za pozvání a pohostinnost zde v Liberci.

Kerstin.mickan@icloud.com

lausitz@slowfood.de

Kerstin Mickan, Co-Vorsitzende Slow Food Lausitz (Ehrenamt)
https://www.slowfood.de/netzwerk/vor-ort/lausitz

Tato publikace je k dispozici také v německé jazykové verzi.