



„Genuss mit Verantwortung“

Slow Food Lausitz als Model regionaler Zusammenarbeit

*Impulse aus der Slow Food Bewegung für Kooperationen
zwischen Bio-Erzeugern und dem Lebensmittelhandwerk*

Kerstin Mickan

- 6 Jahre international tätig ,
10 Jahre Hotel & Restaurantleitung,
20 Jahre Betriebsleitung einer
Großküche

-
- Vollwertköchin
 - Fachberaterin für Kinder-und
Säuglingsernährung
 - Ernährungsberaterin ASG
 - Freie Dozentin
-leidenschaftliche Netzwerkerin



Agenda

- Slow Food – Kurzvorstellung - **Wer wir sind.**
- Die Lausitz als Genussregion im Sinne von Slow Food- **Was wir tun.**
- **Beispiele** für grenzüberschreitende Arbeit im Dreiländereck
- **Gedanken zu einer «Grenzüberschreitenden Genussregion»**

Wer wir sind ...

- Slow Food ist eine weltweite Bewegung und steht für gute – saubere und faire Lebensmittel.
- Das übergeordnete Slow-Food-Ziel ist, mit Genuss und Verantwortung die Zukunft unserer Ernährung zu sichern und das globale Ernährungssystem zu verbessern.
- Slow Food international – 1 Mio. Mitglieder
Slow Food Deutschland – 12.000 Mitglieder



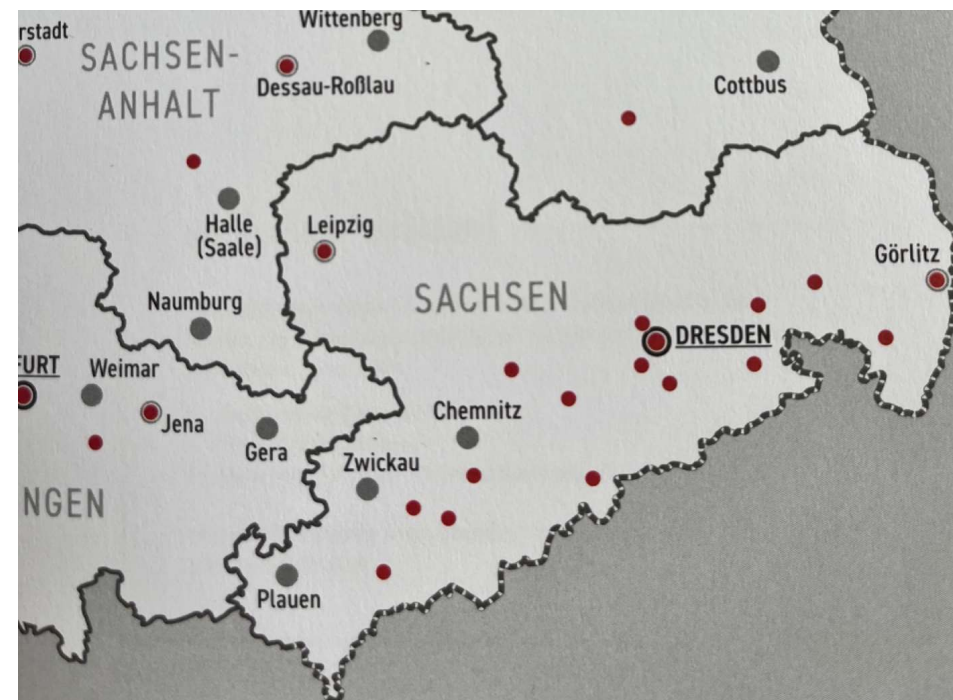


Vor Ort

- In **Slow Food Deutschland** gibt es derzeit **rund 85 Regional-Convivien (lokale Genussgruppen)**, also etwa 85 einzelne regionale Gruppen, in denen sich Mitglieder vor Ort für die Ziele von Slow Food engagieren.

In Sachsen gibt es:

CV Dresden
CV Leipzig/ Halle
CV Westsachsen
CV Lausitz



Slow Food Lausitz: Was wir tun

- seit 2010; ca. 60 Mitglieder, 6 Unterstützer (Betriebe, Firmen)
- Genussführer-Gruppe: 6 Restaurants im Slow Food-Genussführer
- regelmäßige (meist monatliche) Veranstaltungen bei Erzeugern, in Handwerksbetrieben, Restaurants, Workshops
- Betreuung regionaler Passagiere „**Arche des Geschmacks**“: Lausitzer Nelkenapfel, Schöner von Herrnhut, Bautzner Kastengurke...

Nächster Termin:

23.02. 2026 Grünkohlessen im Genussführerrestaurant L'Auberge Bischofswerda mit dabei die Produzenten; Gärtnerei Krauße und Bio-Fleischerei Mörl



Sauerkraut-Workshop 2021

Saubere Lebensmittel sind für uns

- hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.



Faire Lebensmittel sind für uns

- die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.





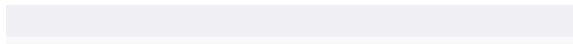
Slow Food Lausitz 2025 14 Veranstaltungen

- Ferien Angebot- Kinder kochen in der Gärtnerei Krauße Bischofswerda
- Kräuter Wandertag –Schloß Königshain
- pflanzen alter Apfelsorten mit Kindergarten-Schulklassen
- Besuch Knoblauch Landwirt Königswartha - Gano
- Fermentations Workshop- Wassermühle Förstgen



Agenda

- Slow Food – Kurzvorstellung
- **Die Lausitz als Genussregion im Sinne von Slow Food**
- Beispiele für grenzüberschreitende Arbeit
- Gedanken zu einer «Deutsch-Polnischen Genussregion»



“Genussreise Oberlausitz” im Slow Food Magazin 02/2024

(print Auflage 30.000 pro Ausgabe)

- Deutschlands köstlicher Rand – mitten in Europa
- mit mehr als 50 Adressen von Restaurants, Hotels, Erzeugern uvm.



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 – Kurzvorstellung
- Die Lausitz als Genussregion im Sinne von Slow Food
- **Beispiele für grenzüberschreitende Arbeit**
- Gedanken zu einer «Deutsch-Polnischen Genussregion»

Bildungsprojekt mit Lerngarten in Kreisau (PL) zum Erhalt regionaler Lebensmittelketten

- Slow Food Deutschland und die Stiftung Kreisau/Krzyżowa
- <https://www.slowfood.de/was-wir-tun/projekte-aktionen-und-kampagnen/abgeschlossene-aktionen/regionale-lebensmittelwertschoepfung-erhalten-bildungsprojekt-mit-lerngarten-in-kreisau>

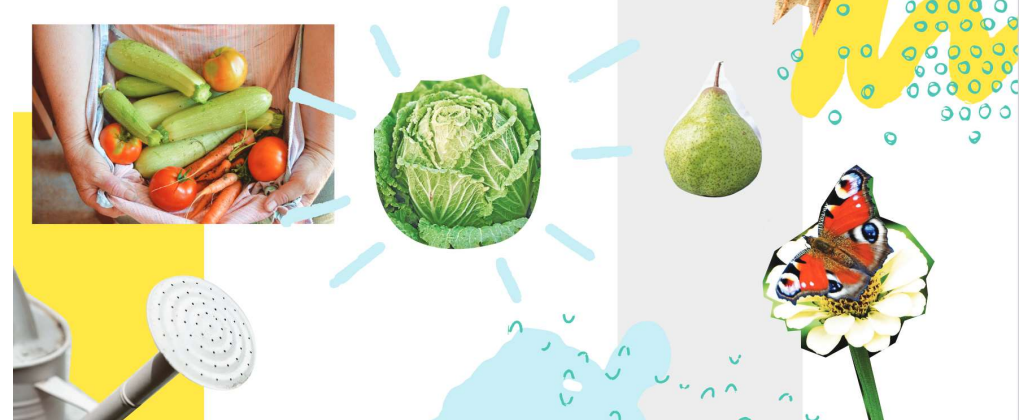
Porozmawiajmy o jedzeniu,
czyli z tradycją w przyszłość

kalendarz edukacyjny



Essen mit Geschichte
und Zukunft

Bildungskalender



Quelle: Elia Canceller

“Karpfen statt Lachs”

- Arte:RE
Reportage Film
u. a. in Teichwirtschaften in
Schlesien und der Oberlausitz

• <https://www.arte.tv/de/videos/122220-004-A/re-karpfen-statt-lachs/>

TV Arte: ca. 450.000
SpiegelTV : 210.000
Youtube: 207.000



Gedanken zu einer «grenzüberschreitenden Genussregion»

.....*unsere Schnittpunkte und Gemeinsamkeiten ?*

- **Karpfen** - nachhaltige Teichlandschaften (ökol. Biodiversität – Fachlicher Austausch, Spezialitäten erhalten, gemeinsames Kochbuch)
- **Lebensmittelhandwerk** (Anbau alter Getreidesorten, Koop. mit Bäcker-Innungen, Mohnanbau erhalten und deren regionale Verarbeitung, Austausch- Studienangebote in der Bäcker- und Köche-Ausbildung, gemeinsame Märkte & Aktionen)
- **Pfefferkuchen** (Erhalt von alten Traditionen & Techniken, Workshops)
- **Gemeinsame Nutzung von Lehrmaterial;** Biologie: Boden-Luft- Wasser
Übersetzung der vorhandenen Materialien www.greenspoons.slowfood.de

Ein Projekt in unserer Schublade,
vielleicht auch grenzüberschreitend umsetzbar?

Projektidee «Ährliche Originale» 2023

- fehlender regionaler Projektmanager, fehlende Finanzierung
(im Ehrenamt allein nicht umsetzbar)



Projektidee



Die Situation:

Bio-Landwirte geraten zunehmend in Bedrängnis und können ihre Produkte nur Überregional an Großabnehmer zu schlechten Preisen verkaufen.

Gleichzeitig stehen immer mehr unserer noch 300 regionalen, familiengeführten **Bäckereien** vor Existenzproblemen. Die Kunden kaufen zunehmend industrielle Produkte vom Discounter. Neue Konzepte sind gefragt.

Unser Ziel:

Regionale Lösung durch die **Zusammenarbeit der Bio-Landwirte und Bäckereien** durch Aufbau einer marktfähigen regionalen Wertschöpfungskette für Biogetreide in der Oberlausitz und Aufbau einer Marke „Ährliche Originale“.

„Ährliche Originale“ sind Heimat, von Anfang an transparent, nachhaltig und regional in der Lausitz produziert. Durch die Kommunikation an den Endkunden wollen wir eine höhere Akzeptanz von fairen Preisen in den regionalen Betrieben erzielen.

Neben Bäckereien sollen auch weitere mehlverarbeitende Betriebe wie Brauereien, Pfefferküchler oder Nudelhersteller akquiriert werden.



**GENUSS
UND
VERANT-
WORTUNG**



Vielen Dank für die Einladung
und ihre Gastfreundschaft
hier in Liberec .

Kerstin.mickan@icloud.com

lausitz@slowfood.de

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

Diese Publikation ist ebenfalls in der
tschechischen Sprachversion verfügbar.