

Workshops der Erde

25. Oktober 2008

16.00 Terra Madre und die
Slow Food - Mitgliedschaft (Stand Slow Food)
Treffen der deutschsprachigen Lebensmittelbündnisse

Deutsch

23. Oktober 2008

14:30 Palasport Olimpico (Palaisozaki): Eröffnungszeremonie

24. Oktober 2008

REGIONALE TREFFEN

10:00 Afrika (Saal D) - Australien (Saal C) - Italien (Saal A) - Frankreich (Saal G) - Brasilien (Saal F)
Kanada (Saal B) - Norwegen (Raum 2) - Russischsprachiges Osteuropa (Saal E)
Baltische Staaten (Raum 1)

12:00 Griechenland und Zypern (Raum 2) - Nordische Länder (Raum 1)

13:00 Schweden (Saal C) - Deutschland und Schweiz (Saal B) - Lateinamerika (Saal A)
Die Niederlande (Saal F) - Indien (Saal G) - Irland (Saal E)

14:00 Eingeborene Nordamerikas (Raum 2) - Japan (Raum 1)

15:00 Asien und Ozeanien (Saal E) - Großbritannien (Saal F) - Spanien (Saal G)
Südamerika (Saal C) - Mexiko, Zentralamerika und Karibik (Saal D)
Osteuropa und englischsprachiges Zentraleuropa (Saal B) - USA (Saal A)

16:00 Österreich (Raum 1) - Vorstellung des Projekts "Economuseum" (Raum 2)

25. Oktober 2008

10:00 STRATEGIEN–Nahrung für Motoren? (Saal A)

Die Erzeugung von Agro-Bio-Kraftstoff und deren Auswirkung auf die lebensnotwendige Ernährung.

10:00 ERZEUGNISSE–Kartoffeln und andere Knollengewächse (Saal B)

Im internationalen Jahr der Kartoffel möchte Terra Madre über die Rolle dieses Gewächs in der weltweiten Landwirtschaft, für die globale Wirtschaft und Ernährungssicherheit nachdenken und Forschung und Entwicklung von nachhaltigen Anbausystemen für Kartoffeln und andere Knollengewächse im Kampf gegen den Hunger in der Welt fördern.

10:00 NETZWERK DER UNIVERSITÄTEN–Projekte (Saal C)

Zwei Jahre nach dessen Einrichtung zieht das Netzwerk der Universitäten von Terra Madre Bilanz über seine Entwicklung, schon umgesetzte Projekte und mögliche Zukunftsvisionen. [RUS]

10:00 ERZEUGNISSE UND ERZEUGER–Das Netzwerk für Qualitätskaffee (Saal D)

Auf einem der globalsten Märkte der Welt wird die Erfahrung des Förderkreises von Huehuetenango (in Guatemala) zum Modell für hervorragende Produktion, Nachhaltigkeit und direkten Zugang zum Markt. Um dieses Projekt herum, wird mit der Unterstützung der Italienischen Kooperation (Außenministerium), ein Netzwerk kleiner Erzeuger in Mittelamerika gebildet. Slow Food verpflichtet sich, dieses Projekt auf andere Länder auszudehnen: Afrika, Asien und Südamerika. [JAP / RUS]

10:00 ERZIEHUNG–Denk mal...was für eine Kantine! (Saal E)

Die Kantine als Treffpunkt für die Zusammenarbeit zwischen dem Netzwerk Terra Madre und den anderen Akteuren für Massenverköstigung. [POR]

10:00 MÄRKTE–Partizipationsmodelle zur Entwicklung (Saal F)

Geteilte Verantwortungen der Institutionen, Erzeuger und Verbraucher bei Qualitätsprodukten CEFA, FAIRTRADE, UE. [JAP / DEU]

10:00 ENTWICKLUNG–Qualität mit Würde (Saal G)

Vergleiche, Erfahrungen und Präsentationen partizipativer Annäherungsformen zur Verbesserung von Sicherheit, Gesundheit und Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft auf kleiner Skala. In Zusammenarbeit mit der International Labour Organization ILO, UNICRI und Obiettivo Lavoro.

13:00 Das Manifest zur Zukunft der Lebensmittel und das Manifest des Saatguts (Raum C)

Die Internationale Kommission zur Zukunft der Lebensmittel und Landwirtschaft welche in Zusammenarbeit mit der Region Toskana und Vandana Shiva ins Leben gerufen wurde präsentiert das Manifest zum Klimawandel und die Zukunft der Lebensmittelsicherheit. Es ist ein essentielles Dokument, welches die Hauptprobleme und die potentiellen Lösungen zusammenfasst um eine Veränderung zu bewirken.

13:00 Ressourcen–Rettung von Amazonien durch das Nutzen der Nahrung aus dem Wald (Raum E)

In Amazonien wird durch den Druck der globalen Wirtschaft und der Märkte sukzessive Wald zerstört um Platz für intensive Viehzucht und landwirtschaftliche Nutzung zu schaffen. Die Alternative ist, den Reichtum des Waldes mit seiner Vielzahl an Nahrungsquellen zu nutzen - allerdings muss auch dies in nachhaltiger Art und Weise geschehen. In Zusammenarbeit mit WWF Italien. [JAP / DEU / FRA / RUS]

13:00 ERZEUGNISSE–Erst die Bienen, dann der Honig (Saal G)

Bienenalarm: Zuviel Chemie in der Landwirtschaft führt zum Massentod in den Waben. Dieses Verhalten wird sich in absehbarer Zeit auch gegen die Landwirtschaft selbst richten, wenn nicht schnell durch Umgewöhnung und Gesetzregelung Abhilfe geschafft wird. Es ist Zeit, dass sich Bauern und Imker verbünden, wenn die natürliche Allianz zwischen den Bienen und den Pflanzen erhalten bleiben soll.

15:00 NETZWERK DER KÖCHE (Saal A)

Nachhaltigkeit in der Gaststätte, Nachhaltigkeit der Gaststätten: kritische Themen, falsche Mythen, echte Probleme. Einrichtung eines virtuellen Weges, um umweltfreundliche Gerichte zu servieren.

15:00 MÄRKTE–Weniger Zwischenhändler, mehr Vertrauen (Saal B)

Bauernmärkte und andere Formen des Direktverkaufs. In Zusammenarbeit mit CEFA, FAIRTRADE, UE.

15:00 NETZWERK DER UNIVERSITÄTEN (Saal C)

Wichtige Themenbereiche von Terra Madre und Bildung: wie wichtig ist den Universitäten der Unterricht über die gastronomischen Wissenschaften, die mit Nachhaltigkeit, Erzeugung auf kleiner Skala, diffuse Qualität und soziale Gerechtigkeit verbunden sind? [RUS]

15:00 MÄRKTE–Herkunftsbezeichnung (Saal D)

Geographische Angaben wie Darjeeling Tee, Pampas Fleisch, Basmati Reis oder Parmigiano Käse repräsentieren eine spezifische Kultur, Tradition oder einen Ort. Dennoch sind manche dieser geographischen Ursprungsangaben eindrucksvoll wirksam, während andere kläglich scheitern. Finden Sie heraus, was gut funktioniert und was nicht. In Kooperation mit Rimisp - Latein Amerikanisches Zentrum für ländliche Entwicklung. [JAP / RUS]

15:00 ERZEUGNISSE–Obst und Gemüse auf dem globalen Markt (Saal E)

Wie ist der Anbau von lokalem Obst und Gemüse auf dem globalen Markt zu unterstützen, der weder Grenzen noch Jahreszeiten kennt? Wie erstellt man nachhaltige Produktionsketten und wann und wie können Qualitätsprodukte das Einkommen der Landwirte integrieren? [JAP]

15:00 STRATEGIEN–Wenn das Erzeugnis spricht (Saal F)

Werbung und Kommunikation, durch nachhaltige Verpackung. [DEU / RUS]

15:00 ERZEUGNISSE–Fleisch: einheimische Rasse und gute Zuchtmethoden (Saal G)

Zurück zu einheimischen Rassen und herkömmlichen Zuchtmethoden: kostbare Ressourcen zur Erhaltung der biologischen Vielfalt und des genetischen Erbes der vom Aussterben bedrohten Rassen, aber auch eine unvergleichliche Möglichkeit vieler Gemeinschaften, Armut und Abwanderung zu vermeiden. [POR]

26. Oktober 2008

10:00 NETZWERK DER KÖCHE–Die Wurzeln eines Menüs (Saal A)

Die Rolle der Gastwirte bei der Förderung lokaler Erzeugnisse und hervorragender Erzeuger.

10:00 ERZIEHUNG–Gemeinschaft des Lernens (Saal B)

Erfahrungen mit der Erziehung zur agroökologischen Kultur. Vergleiche und Präsentation internationaler Erziehungsprojekte.

10:00 RESSOURCEN–Wasser und Landwirtschaft (Saal C)

Die landwirtschaftliche Nahrungsmittelproduktion wird immer häufiger der Wasserverschwendung angeklagt, aber schon heute gibt es interessante Beispiele für die rationelle Verwendung dieses kostbaren Guts in der Landwirtschaft auf kleiner Skala. [JAP]

10:00 ERZEUGNISSE–Getreide: lokale Identität und globale Rohstoffe (Saal D)

Der Reis, aus dem man in Senegal das Nationalgericht Ceebu Jën kocht, stammt ausschließlich aus Indochina, in Italien werden Nudeln aus kanadischem und australischem Hartweizen hergestellt. Solche Beispiele gibt es auf der Welt jeden Tag mehr. [JAP / POR]

10:00 ERZEUGNISSE–Käse: Tradition versus Gesetzgebung (Saal E)

Rohmilch, Wohlbefinden der Tiere und natürliche Ernährung, traditionelle Technik und korrekte Reife sind grundlegend zur Herstellung schmackhafter Käse: wie kann man das mit den hygienisch-sanitären Vorschriften und den Anforderungen eines immer globaler werdenden Marktes in Einklang bringen, der von den Großvertrieben gesteuert ist?

10:00 MÄRKTE–Was kann ich dafür verlangen? (Saal F)

Wege zur Definierung eines fairen Verkaufspreises für Endprodukte. Schritt-für-Schritt Anleitung zur richtigen Preiskalkulation. In Zusammenarbeit mit UNICRI. [POR / DEU]

10:00 RESSOURCEN–Tradition, Nachhaltigkeit und Technologie (Saal G)

Die Landwirtschaft sollte sich stärker an der Verwendung erneuerbarer Ressourcen orientieren und die Verwendung nicht erneuerbarer Ressourcen verringern. Dies ist durch die aufmerksame Auswahl der Anbauart, des Saatguts und der agroökologischen Praxis möglich, aber auch durch eine neue Allianz mit Forschung und Technologie, um umweltfreundliche Lösungen zu finden, die wirtschaftlich vorteilhaft sind. [JAP / RUS]

13:00 ERZEUGNISSE–Honig: Qualität Schritt für Schritt (Saal E)

Wie gewinnt man Qualitätshonig? Wie sollte man Honigbienen züchten, Waben sammeln, Honig schleudern, verpacken und aufbewahren? Auch bei diesem Produkt, das nicht vom Menschen "erzeugt" wird, ist die Rolle des Erzeugers ausschlaggebend. Während des Workshops wird ein Comic "Das Geschenk der Bienen" von der Slow Food stiftung für biologische Vielfalt präsentiert.

13:00 NETZWERK–Förderung natürlicher Fasern (Saal F)

Die vom Menschen erzeugten Chemiefasern verbreiten sich immer stärker und die Verwendung natürlicher Fasern nimmt ständig ab. Wie können wir ein Netzwerk einrichten, um Naturfasern zu fördern und den Verbraucher zu "erziehen", wie es Slow Food und Terra Madre getan haben, um "gute, saubere und faire" Lebensmittel zu fördern? [DEU]

15:00 NEUE NETZWERKE–Jugendliche, Lebensmittel, Landwirtschaft (Saal A)

Präsentation des Jugendnetzwerks von Terra Madre.

15:00 RECHTE–Teilen und schützen (Saal B)

Schutz für das traditionelle, geistige Eigentum und Verteidigung der Urheberrechte. Die Rolle einheimischer Völkerstämme und der Frauen. In Zusammenarbeit mit The Christensen Fund und UNICRI.

15:00 MÄRKTE–Verbraucher suchen Produzenten (Saal C)

Qualität, Gesundheit und Ersparnis durch das Einrichten kleiner und großer Einkaufsgruppen. [JAP / RUS]

15:00 AGROÖKOLOGIE–Den Beton aufhalten (Saal D)

Alternativen zur Erhaltung des Ackerlandes. Ackerbesitz und Verwendungszweck. In Zusammenarbeit mit CEFA, FAIRTRADE, EU und UNICRI. [JAP]

15:00 ENTWICKLUNG–Letzer Aufruf (Saal E)

Wie stark ist der gewissenlose Tourismus an Ungerechtigkeit und Umweltverschmutzung beteiligt? Wie kann bewusster Tourismus hingegen zum integrierten Entwicklungselement werden? In Zusammenarbeit mit AITR und UNICRI. [DEU]

15:00 RESSOURCEN–Der gute Hirte (Saal F)

Hirten als Umweltressource und Instrument für die Landverwaltung und die Garantie qualitätsmäßig hervorragenden Erzeugnisse. [JAP / POR]

15:00 ERZEUGNISSE–Fisch: Verwertung und Konservierung (Saal G)

Kleine Fischereigemeinschaften sind noch verletzlicher als Landwirte. Starke Ausbeute und zurückgehende Fischschwärme erfordern alternative Strategien. Verwertung und Konservierung des Produktes kann in diesem Bereich einen wichtigen Mehrwert darstellen, um das Einkommen aufzubessern und in diesem Bereich neue Möglichkeiten und Kompetenzen einzurichten.

19:00 Palasport Olimpico (Palaisozaki): Abschlusszeremonie