

Genuss, Umwelt, Fairness

Neue Serie Teil 2: Gutes Essen für alle – Convivium Slow Food Pfaffenwinkel stellt sich vor

In den kommenden Wochen und Monaten stellen wir in Kooperation mit der Koordinierungsstelle Bürgerengagement (KOB) des Landkreises Weilheim-Schongau Vereine und ehrenamtliche Organisationen vor, um das Ehrenamt im Landkreis zu stärken. Heute steht Slow Food Pfaffenwinkel im Fokus.

Landkreis – „Gutes Essen für alle darf nicht elitär sein. Wir wollen zeigen, wie das geht“ – mit diesem Credo leitet Heiner Putzier das Convivium „Slow Food Pfaffenwinkel“. Die Gruppe ist Teil des Vereins Slow Food Deutschland e.V. und setzt sich mit Herzblut für die Werte der internationalen Bewegung ein. Seit der Gründung im Jahr 2008 verfolgt die Gruppe das Ziel, die Freude an gutem Essen mit dem Bewusstsein für Umwelt und Fairness zu verbinden. Heute zählt das Convivium 42 Mitglieder, die sich mit vielseitigen Aktionen für nachhaltige Lebensmittel und deren Wertschätzung einsetzen.

Die Wurzeln der Slow Food Bewegung reichen in die Achtzigerjahre zurück. Als Reaktion auf die Eröffnung einer amerikanischen Fast-Food-Filiale an der Spanischen Treppe in Rom entstand in Italien eine Gegenbewegung. Daraus entwickelte sich ein internationales Netzwerk, dem auch das Convivium Slow Food Pfaffenwinkel angehört. Der Name „Convivium“,



Heiner Putzier, Leiter von Slow Food Pfaffenwinkel, bei verschiedenen Aktionen wie zum Beispiel beim alljährlichen Pflanzenmarkt am Wieshof in Marnbach, beim Parking Day in Weilheim oder in seiner eigenen Küche.



Bilder: Putzier und Pollmeier

lateinisch für Tischgesellschaft, steht für die Gemeinschaft, die Genuss und Verantwortung verbindet.

Herzstück sind Lebensmittel, die „gut, sauber und fair“ sind. „Gut“ bedeutet, dass diese genussvoll, nahrhaft und frei von künstlichen Zusatzstoffen sein sollten. Mit „sauber“ ist gemeint, dass Umwelt und Ressourcen geschont werden – durch nachhaltige Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und den Verzicht auf Kunstdünger sowie Monokulturen. Der Aspekt „fair“ legt den Fokus auf gerechte Arbeitsbedingungen und Entlohnung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

„Es geht um die Bedeutung von Lebensmitteln für unsere Gesundheit und die unseres Planeten“, betont Heiner Putzier.



Slow Food® Pfaffenwinkel

Slow Food Pfaffenwinkel engagiert sich auf verschiedenste Weise, um für bewussten Genuss und Nachhaltigkeit zu sensibilisieren. Zu den Aktivitäten zählen Kochworkshops wie „Superfood im Pfaffenwin-

kel“, bei dem Teilnehmer Wildkräuter sammeln und daraus schmackhafte Gerichte zubereiten. Das gemeinsame Erleben – Sammeln, Kochen und Essen – macht den besonderen Reiz solcher Veranstaltungen aus.

Auch Kinder werden eingebunden: Im Rahmen des Ferienprogramms in Bernried veranstaltete die Gruppe den Kochkurs „Heute kochen wir für Euch“, bei dem Kinder ihre Eltern mit einem selbstgebackenen Mahl überraschten. Auf regionalen Märkten präsentiert sie nachhaltige Speisen wie selbstgemachtes Pesto und Brot, etwa bei den Steingadener Blütentagen.

Darüber hinaus initiiert Slow Food Pfaffenwinkel Projekte wie die Pflege von Hochbeeten in Weilheim und Bernried, Pflanzentauschbörsen, Wildkräuterpicknicks oder Vorträge zu Themen über nachhaltige Lebensmittel, Massentierhaltung oder ähnliches, begleitet von einem gemeinsamen Essen. „Gemeinsame Mahlzeiten verbinden Menschen – das liegt uns wohl schon in den Genen“, meint Putzier. Die Gruppe kooperiert zudem mit anderen Initiativen, darunter das Netzwerk Pfaffenwinkel Pfaffenwinkel und der Arbeitskreis „Lebensmittel & Essen“ der Weilheimer Agenda 21.

Ein aktuelles Highlight ist das „Klimakochen“. Hier wird in Kochkursen vermittelt, wie sich regionale und saisonale Lebensmittel in Bio-Qualität in genussvolle Gerichte verwandeln lassen ohne dabei einen unnötig großen CO₂-Fußabdruck zu hinterlassen. Die Kochkurse finden am 31. Januar, 4. April, 18. Juli und 14. November statt. Die Teilnahmegebühr beträgt pro Person 10 Euro, der Familienbeitrag mit Kindern (ab 8 Jahren) beträgt 15 Euro. Eine Anmeldung ist unter Tel. 0881/9279834 oder per Mail an pfaffenwinkel@slowfood.de möglich.

Obwohl Slow Food Pfaffenwinkel auf eine breite Unterstützung bauen kann, bleibt die Sensibilisierung der Menschen für nachhaltige und gesunde Ernährung eine Herausforderung. „Wir wollen niemandem Vor-

schriften machen, sondern Inspiration bieten. Doch obwohl viele wissen, was gutes Essen ausmacht, setzen es nur wenige um“, so Putzier.

Er selbst ist mit der Slow-Food-Bewegung schon lange verbunden. „In meiner Familie hatte gutes Essen stets einen hohen Stellenwert. Die Leidenschaft für die Küche habe ich von meiner Großmutter geerbt.“ Nach dem Besuch an einem Slow-Food-Stand auf einer Messe trat das Ehepaar Inge Bias-Putzier und Heiner Putzier 2011 der Slow Food Bewegung bei. Seit 2014 leiten sie gemeinsam die Region Pfaffenwinkel. „Es ist etwas Konkretes und Greifbares vor Ort, mit dem man etwas bewirken kann. Das motiviert uns“, erklären sie.

Für die Zukunft plant das Convivium, die Gemeinschaftspflege in Schulen und anderen Einrichtungen zu verbessern. Gleichzeitig möchte die Gruppe neue Ehrenamtliche gewinnen, die Freude am Kochen und Interesse an nachhaltiger Ernährung mitbringen. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, sich einzubringen – von der Leitung neuer Projekte über das Anlegen von Hochbeeten bis hin zu Kochkursen mit Kindern und Jugendlichen.

Wer Interesse hat, sich zu engagieren, ist herzlich willkommen. Die Gruppe freut sich über Menschen, die ihre Ideen einbringen und den bewussten Umgang mit Lebensmitteln aktiv fördern möchten.

EISKALT KALKULIERTE PREISE!

NUR VOM 08.01. BIS 25.01.2025

WINTER SPARTAGE

bis zu
**70%
RABATT**

AUF VIELE
AUSSTELLUNGS-
STÜCKE

Jetzt schnell zur
Möbel Centrale
nach Schongau
und Penzberg

Mit Schwung ins neue Jahr:
Der perfekte Start in den Tag!

**AKTIONS-
FRÜHSTÜCK**

1 Semmel, 1 Breze,
1 Spiegelei, Butter, Wurst,
Käse, Fruchtojoghurt,
1 Glas Orangen-Saft,
1 Glas Prosecco

8,90



VIELES MUSS RAUS!

SORTIMENTS-WECHSEL

**SCHLAFZIMMER ★ WOHNWÄNDE
POLSTER-/BOXSPRINGBETTEN
POLSTERMÖBEL ★ TV-SESSEL
KÜCHEN ★ BÄDER ★ UVM.**

Eine Auswahl der Sale-
Artikel finden Sie unter:
moebelcentrale.de/sale



MÖBELCENTRALE

Gogoliner Straße 3-5 · 86956 Schongau | Tel: 0 88 61/93 01-0

Seeshaupter Str. 68a · 82377 Penzberg | Tel: 0 88 56/9 00-0

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 9.30 - 19.00 Uhr · Sa.: 9.00 - 18.00 Uhr | www.moebelcentrale.de