



Slow Food® Nederland

Persbericht

Proef het landschap ... en breng erfgoed tot leven

2 oktober / Kasteel Groeneveld te Baarn

Rotterdam, 24 september 2009

Op vrijdag 2 oktober organiseren Slow Food Nederland en de Stichting Zeldzame Huisdierrassen op kasteel Groeneveld te Baarn het symposium '*Proef het landschap.... en breng erfgoed tot leven!*' Aanleiding is de formele erkenning van het Kempische en het Drentse heideschaap als Slow Food Presidia door de Slow Food Foundation for Biodiversity uit Italië.

Een presidium bestaat uit een of meerdere lokale producenten van een authentiek streekproduct, dat door Slow Food is aangemerkt is als cultureel erfgoed en drager van biodiversiteit. Het product moet nog op authentieke wijze worden gemaakt en de betrokken producenten zijn gebonden aan strenge eisen. Het Kempische en Drentse heideschaap zijn het vijfde en zesde presidium in Nederland. Eerder ontvingen Boeren Goudse Oplegkaas, Texelse schapenkaas, Oosterscheldekreef en Chaamse pel (hoen) de presidiumstatus.

De schapen van de Kempische en Drentse kuddes worden ingezet voor natuurbeheer en vergroting van biodiversiteit. Het lamsvlees vindt daarnaast zijn weg naar de (regionale) consument. Slow Food en de Stichting Zeldzame Huisdierrassen zijn een groot voorstander van het combineren van deze waarden. Door het eten van lamsvlees van schaapskuddes die worden ingezet voor het beheer van natuur en landschap wordt bijgedragen aan het voortbestaan van deze bijzondere rassen.

De bijeenkomst is vooral interessant voor degenen die begaan zijn met natuurbeheer, biodiversiteit en ecogastronomie. De organisatie is in handen van Slow Food Nederland in samenwerking met Stichting Zeldzame Huisdierrassen, het Kempen Lam en het Drents Heidelam. Dit evenement wordt verder ondersteund door de Stuurgroep Landbouw Innovatie Brabant, het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en kasteel Groeneveld. Het symposium zal plaatsvinden in kasteel Groeneveld te Baarn en duurt van 12.00 uur tot 17.00 uur. U kunt zich aanmelden door een mail te sturen aan pr@slowfood.nl onder vermelding van uw volledige naam en eventueel organisatie. Deelname is kosteloos. Na inschrijving ontvangt u een bevestiging.

Slow Food is een internationale beweging voor *ecogastronomie*. We vinden dat voedsel *lekker, puur en eerlijk* moet zijn. Daarmee bedoelen we dat ons eten goed moet smaken; dat het zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid moet worden geproduceerd en dat producenten een *eerlijke vergoeding* moeten krijgen voor hun werk.

Programma

12.00 - 13.00 uur: welkom en officiële erkenning presidia

Welkom door Sieuwke de Vries, bestuurslid Slow Food Nederland

- The presidia in an international perspective, door een afgevaardigde van de Slow Food Foundation for Biodiversity
- Hoe de Ark landt op het platteland, door Sándor Schiferli, voorzitter Nationale Ark Commissie Slow Food Nederland
- Kruisbestuiving tussen Stichting Zeldzame Huisdierrassen en Slow Food Nederland, door Geert Boink, voorzitter Stichting Zeldzame Huisdierrassen.
- Erkenning van de presidia Kempische en Drentse heideschaap, door een afgevaardigde van de Slow Food Foundation for Biodiversity.

13.00 - 14.00 uur: proeverij

Producten van het Kempische en het Drentse heideschaap, met toelichting op de verwerking, verkoop en bereiding door biologische slager Rob Rijks, Bauke Mulder (restaurant Tarel) en de koks Margriet Hilgers en Cécile van den Broek (Ekoboerderij 't Schop, kookworkshops met Kempen Lam).

14.00 - 15.30 uur: carroussel van drie workshops (elk 30 minuten)

> Workshop 1: De relatie tussen natuur, landschap en biodiversiteit: de meerwaarde van begrazing door heideschape. Door Loek Hilgers, voorzitter Stamboek het Kempisch Heideschaap.

> Workshop 2: Schapenwol en kunst. Door Claudy Jongstra, textielkunstenares

> Workshop 3: Functioneel behoud van zeldzame huisdierrassen. Door Adriaan Antonis, algemeen bestuurslid Stichting Zeldzame Huisdierrassen.

15.30 - 16.00 uur: pauze

16.00 - 17.00 uur: forumdiscussie: Eten, landschapsbeheer en biodiversiteit: wat brengt de toekomst?

Onder leiding van Arie van den Brand (voorzitter Biologica). Forumleden: Harm Piek (algemeen bestuurslid Stichting Zeldzame Huisdierrassen), Harry Boeschoten (directeur concernstaf Staatsbosbeheer), Michiel Korthals (professor toegepaste filosofie Wageningen University, voorzitter Free Nature en Slow Food lid), Hielke van der Meulen (lid Nationale Ark Commissie Slow Food Nederland).

17.00 - 18.00 uur: borrel en afsluiting

NB: Sprekers onder voorbehoud.

Informatie over Slow Food: www.slowfood.nl

Niet voor publicatie

Contact voor de pers: Friederike Kleijn, bestuurslid Slow Food Nederland (06) 53 83 12 09