

Slow Food

Slow Food (engl. *slow* – langsam; *food* – Essen) wurde von der gleichnamigen Organisation als Begriff geprägt für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fastfood. Die ursprünglich aus Italien stammende Bewegung bemüht sich um die Erhaltung der regionalen Küche mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokale Produktion.

Slow Food nennt sich eine Bewegung, die das Geruhsame, Sinnliche und Bodenständige bewahren will und damit einen Gesundheitstrend setzt. Sie setzt dem hektischen Treiben einer sich als modern empfindenden Gesellschaft eine Philosophie des Genusses und einen langsamen, bewussten Lebensstil entgegen.

FETTLEIBIGKEIT IST EINE ZEITBOMBE !

- 64% der US-Amerikaner sind übergewichtig
- 34% sind fettleibig
- 15% der US-Kinder sind fettleibig
- 35% der US-Kinder, die 2000 geboren sind, werden an Diabetes erkranken
- Warnung des US-Gesundheitsministers: Erstmals in der Geschichte besteht die große Gefahr, dass viele Eltern ihre Kinder überleben werden.

- Nur 8% der erwachsenen Deutschen (19-80 Jahre) können ihren persönlichen Energiebedarf richtig einschätzen. 31% schätzen ihn mit einer großen Abweichung zum Richtwert für die Energiezufuhr falsch ein (meist zu gering).

- Mehr als die Hälfte (53%) hat überhaupt keine Angabe gemacht.

- Für zwei Drittel der Deutschen, die sich über Ernährung informieren sind die Printmedien, Angaben auf Lebensmittelverpackungen, persönliche Kontakte über Freunde und Familie und das Fernsehen Hauptinformationsquellen.
- Ein Drittel der Teilnehmer informiert sich gar nicht über Ernährung.

Quelle: Wikipedia