



TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



Slow Food®
Deutschland e.V.

REZEPT - Ihr Beitrag zum Hülsenfrucht-Kochbuch

Vielen Dank, dass Sie uns Ihr Hülsenfrucht-Rezept für das Hülsenfrucht-Kochbuch zur Verfügung stellen! Wir bitten Sie, alle mit (*) markierten Felder auszufüllen. Alle weiteren Felder sind freie Angaben, bieten uns aber wertvolle Informationen, die Sie daher ebenso gern ausfüllen können. Die ausgefüllte Vorlage senden Sie bitte

per Post an:

Slow Food Deutschland e. V.
Hülsenfrucht-Kochbuch
Luisenstraße 45
10117 Berlin
Deutschland

oder per E-Mail an:

cookbook@slowfood.de

Allgemeine Angaben und Fragen *

Vorname, Nachname*	
E-Mail*	
Straße, Hausnummer*	
Postleitzahl, Ort, Land*	

Slow-Food-Mitglied	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Engagieren Sie sich bei Slow Food und in welcher Form? (z.B. Chef Alliance, SF Youth, Convivien-Leitung, o.ä.)	

Ihr Hülsenfrucht-Rezept *

1. Wie heißt Ihr Hülsenfrucht-Rezept?*

--

Bitte berücksichtigen Sie: Bitte geben Sie nur Rezepte an, die Sie selbst entwickelt haben. Sollten Sie andere Quellen hinzuziehen, setzen Sie uns bitte über die Urheber in Kenntnis.



„Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe“ (TRUE) hat Förderungen der Europäischen Union durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ nach der Zuwendungsvereinbarung Nr. 727973 erhalten.

www.slowfood.de
www.true-project.eu



TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



Slow Food®
Deutschland e.V.

2. Welche Hülsenfrüchte werden für Ihr Gericht verwendet?* Kennen Sie den lateinischen Namen?

--

3. Ist die Hülsenfrucht ein Arche-Passagier* oder Presidio-Produkt**?

--

***Die Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.

***Presidi** sind konkrete Beispiele einer neuen, nachhaltigen Landwirtschaft. Sie erhalten lokale Ökosysteme, regionale Traditionen und schaffen Lebensmittel von unverwechselbarer Qualität. Während die Arche des Geschmacks Schützenswertes beschreibt, auflistet und damit vor dem Vergessen bewahrt, übernimmt das Presidio aktive Förder- und Schutzaufgaben. Ein Presidio (ital. für Schutzraum) versteht sich dabei als ein Netzwerk von engagierten Landwirten, handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzenten, interessierten Händlern, Köchen, wissenschaftlichen Experten und bewussten Verbrauchern, welche sich zusammen aktiv um den Erhalt von bestimmten Pflanzensorten, Tierrassen, Lebensmitteln und Kulturlandschaften einsetzen.

Zutaten und Zubereitung*

Anzahl der Portionen	
Zubereitungszeit	
Art des Gerichtes (Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise, Kuchen)	
Zutaten in Gramm	

Bitte berücksichtigen Sie: Die Beschreibung der Zutaten sollte so genau wie möglich sein. Zum Beispiel, ob es sich beim Mehl um ein Vollkornprodukt handelt, der Zucker weiß oder braun ist oder ob eine Zutat eine fettarme oder vollfette Variante erfordert. Danke!



„Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe“ (TRUE) hat Förderungen der Europäischen Union durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ nach der Zuwendungsvereinbarung Nr. 727973 erhalten.

www.slowfood.de
www.true-project.eu



TRansition paths to sUstainable
legume-based systems in Europe



Slow Food®
Deutschland e.V.

4. Zubereitung

--

Tipps

--



„Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe“ (TRUE) hat Förderungen der Europäischen Union durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ nach der Zuwendungsvereinbarung Nr. 727973 erhalten.

www.slowfood.de
www.true-project.eu



TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



Slow Food®
Deutschland e.V.

Fotos und weiteres

- Wenn Sie Fotos von Ihrem Gericht, der Hülsenfrucht oder auch von Menschen, die z.B. gerade dieses Gericht verzehren, haben, senden Sie uns diese bitte unter der Angabe des Copyrights (Name, Vorname des Urhebers, Jahr) zu. Das Foto sollte eine Auflösung von 300dpi haben.
- Falls Sie möchten, dass auch die Kolleginnen und Kollegen der Geschäftsstelle von Slow Food Deutschland Ihr Rezept nachkochen, lassen Sie uns gerne in den Genuss Ihrer persönlichen Lieblings-Hülsenfrucht kommen und senden Sie uns ein Päckchen an die oben genannte Adresse zu. Gerne schicken wir Ihnen dann ein Foto von unserem Essen aus Ihren Hülsenfrüchten und Rezept zu.

Über den Tellerrand geschaut: Der Hintergrund Ihres Hülsenfrucht-Rezeptes

1. Können für dieses Rezept auch alternative Hülsenfrüchte verwendet werden, falls die ursprünglich angegebenen nicht verfügbar sind? Wenn ja, welche?

2. Was sind typische und passende Beilagen zu diesen Hülsenfrüchten?

3. Woher beziehen Sie die Hülsenfrüchte? Wo sind diese käuflich zu erwerben?



„Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe“ (TRUE) hat Förderungen der Europäischen Union durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ nach der Zuwendungsvereinbarung Nr. 727973 erhalten.

www.slowfood.de
www.true-project.eu



TRansition paths to sUstainable
legume-based systems in Europe



Slow Food®
Deutschland e.V.

4. Wie und wo werden die Hülsenfrüchte angebaut? Kennen Sie deren spezifische Anbaubedingungen?

5. Was ist die Geschichte hinter Ihrem Gericht – was können Sie erzählen?

- z.B. Kennen Sie die historische oder kulturelle Bedeutung der Hülsenfrucht in Ihrer Region?
- z.B. Wie lange hat Ihr Gericht bereits Tradition?
- z.B. Wird Ihr Gericht zu bestimmten Anlässen gegessen? Wenn ja, sind es z.B. offizielle Feiertage oder ist es ein typisches Gericht in Ihrer Familie?
- z.B. Welche Variationen des Gerichtes gibt es?



„Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe“ (TRUE) hat Förderungen der Europäischen Union durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ nach der Zuwendungsvereinbarung Nr. 727973 erhalten.

www.slowfood.de
www.true-project.eu



TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



Slow Food®
Deutschland e.V.

6. Weshalb kochen Sie gern mit Hülsenfrüchten? Was schätzen Sie an dem Lebensmittel in der Küche und auch allgemein?

Fragen?

- Für Rückfragen zum Fragebogen oder zum Kochbuch-Projekt stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: cookbook@slowfood.de



„Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe“ (TRUE) hat Förderungen der Europäischen Union durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ nach der Zuwendungsvereinbarung Nr. 727973 erhalten.

www.slowfood.de
www.true-project.eu



TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



Slow Food®
Deutschland e.V.

Datenschutzvereinbarung

Information zum bestimmungsgemäßen Gebrauch der Daten

Der Schutz Ihrer personenbezogenen Daten ist uns wichtig. Wir wollen Sie darüber informieren, zu welchem Zweck wir Daten erheben, speichern oder weiterleiten und zu welchen Zwecken wir das Rezept sowie die begleitenden Informationen sowie Bildmaterial verwenden:

Verwendung der Daten und Informationen

Die Daten aus dieser Umfrage werden von Slow Food Deutschland e. V. für die Erstellung des Hülsenfrucht-Kochbuches und dessen Weiterverbreitung gespeichert und verarbeitet.

Ihre E-Mail-Adresse wird für die Kommunikation im Rahmen des TRUE-Projektes und nicht für andere Zwecke genutzt und auch nicht ohne ausdrückliche Zustimmung an Dritte weitergegeben.

Slow Food Deutschland e. V. macht im Rahmen der satzungsgemäßen Arbeit das eingereichte Rezept sowie die begleitenden Informationen und das Foto im Internet und Printmedien öffentlich. Hierzu zählen unter anderem das Kochbuch, das Slow Food Magazin oder sonstige Publikationen sowie Presseberichte. Slow Food Deutschland e.V. hat ein nicht exklusives, kostenloses, unbefristetes Nutzungsrecht am Rezept sowie den begleitenden Informationen und am Foto. Das Copyright für das Foto verbleibt beim Fotografen.

Das Rezept sowie die begleitenden Informationen werden mit dem Namen sowie Stadt und Land des Einreichenden veröffentlicht.

Im Rahmen des TRUE-Projektes wird das Rezept an die Projektpartner des TRUE-Projektes weitergeleitet, um Nährwerte und den ökologischen Fußabdruck zu berechnen.

Anschrift der verantwortlichen Stelle

Slow Food Deutschland e.V.
Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende
Luisenstraße 45
10117 Berlin
Tel. (0 30) 2 00 04 75-0
Fax (0 30) 2 00 04 75-99
E-Mail: info@slowfood.de

Datenschutzbeauftragter

Dr. Tilo Levante
datenschutz@slowfood.de



„Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe“ (TRUE) hat Förderungen der Europäischen Union durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ nach der Zuwendungsvereinbarung Nr. 727973 erhalten.

www.slowfood.de
www.true-project.eu



TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



Slow Food®
Deutschland e.V.

Ihre Rechte

Sie haben das Recht, über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten Auskunft zu erhalten. Auch können Sie die Berichtigung unrichtiger Daten verlangen.

Darüber hinaus steht Ihnen unter bestimmten Voraussetzungen das Recht auf Löschung von Daten, das Recht auf Einschränkung der Datenverarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit zu.

Die Verarbeitung Ihrer Daten erfolgt auf Basis von gesetzlichen Regelungen. Nur in Ausnahmefällen benötigen wir Ihr Einverständnis. In diesen Fällen haben Sie das Recht, die Einwilligung für die zukünftige Verarbeitung zu widerrufen.

Sie haben ferner das Recht, sich bei der zuständigen Aufsichtsbehörde für den Datenschutz zu beschweren, wenn Sie der Ansicht sind, dass die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht rechtmäßig erfolgt.

Die Anschrift der für uns zuständigen Aufsichtsbehörde lautet:

Berliner Beauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit
Friedrichstr. 219
10969 Berlin

Tel.: +49 (0)30 13889-0

Fax: +49 (0)30 2155050

E-Mail: mailbox@datenschutz-berlin.de

Rechtliche Grundlagen

Rechtsgrundlage für die Verarbeitung Ihrer Daten ist Paragraph 22 Absatz 1 Nr. 1 lit. a, b, c und f) Bundesdatenschutzgesetz.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich Slow Food Deutschland e. V. ein nicht exklusives, kostenloses, unbefristetes Nutzungsrecht am Rezept, sowie die begleitenden Informationen und am Foto einräume und über den bestimmungsgemäßen Gebrauch der Datenerhebung und Speicherung informiert wurde.

Ort, Datum und Unterschrift



„Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe“ (TRUE) hat Förderungen der Europäischen Union durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „Horizon 2020“ nach der Zuwendungsvereinbarung Nr. 727973 erhalten.

www.slowfood.de
www.true-project.eu