

# Slow Food® Nederland

## Uitnodiging

Symposium 'Proef het landschap... en breng erfgoed tot leven'

---

### Geachte genodigde,

Op vrijdag 2 oktober organiseren Slow Food Nederland en de Stichting Zeldzame Huisdierrassen 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.

Het symposium zal plaatsvinden in kasteel Groeneveld te Baarn en duurt van 12.00 uur tot 17.00 uur. U bent er van harte welkom! Hieronder treft u informatie over het programma en hoe u zich kunt aanmelden. We verwachten een grote opkomst van relaties die zich inzetten voor natuurbeheer, biodiversiteit en ecogastronomie. Een combinatie met een veelbelovende toekomst.

---

### 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.*

## Natuurbeheer en ecogastronomie gaan goed samen



De heideschape van beide 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.

## Organisatie en sponsors



De organisatie is in handen van **Slow Food Nederland** in samenwerking met Stichting Zeldzame Huisdierrassen, het Kempen Lam en het Drents Heidelam.

Dit bijzondere evenement wordt verder ondersteund door de Stuurgroep Landbouw Innovatie Brabant en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.



## Wijze van aanmelden

U kunt zich aanmelden door een mail te sturen aan [pr@slowfood.nl](mailto:pr@slowfood.nl), onder vermelding van uw naam en organisatie. Deelname is kosteloos. Na uw inschrijving ontvangt u een bevestiging en een routebeschrijving.



