



Slow Food®  
Deutschland e.V.

# *Slow Food Deutschland*

Für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem !





*Wer Utopie sät, wird Realität ernten.*

Carlo Petrini



Slow Food engagiert sich weltweit für eine Kultur des Essens, die auf Wertschätzung, Verantwortung und Genuss basiert. In unserem Netzwerk setzen sich Menschen aus Überzeugung und Leidenschaft für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem ein. Die biokulturelle und geschmackliche Vielfalt zu bewahren und unseren Lebensmitteln den Stellenwert beizumessen, der ihnen als „Mittel zum Leben“ gebührt, sind dafür Grundvoraussetzungen.

Wir engagieren uns für bäuerliche Landwirtschaft, handwerkliche Fischerei und Lebensmittelproduktion im Einklang mit unseren Ökosystemen, dem Tierwohl, der Wiederbelebung von ländlichen Regionen und unseren kulturellen Traditionen. Wir betreiben Ernährungs- und Geschmacksbildung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene sowie Trainingsprogramme für Nachwuchskräfte aus der Gastronomie, der Landwirtschaft und der Lebensmittelbranche. Dabei bringen wir Erzeugerinnen und Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit bewussten Verbraucherinnen und Verbrauchern, den Ko-Produzenten, zusammen.

Für Slow Food steht das Recht auf frische, nährstoffreiche Lebensmittel jedem Menschen zu. Zugleich sieht Slow Food jeden Menschen in der Verantwortung, das kulinarische Erbe, die Kultur, die Traditionen und die Ökosysteme zu schützen, die uns diesen Genuss ermöglichen.



*Essen bedeutet Genuss,  
Bewusstsein und  
Verantwortung.*





Mit keiner anderen Alltagshandlung beeinflussen wir die Welt mehr als mit den rund 100.000 Mahlzeiten, die wir im Laufe unseres Lebens durchschnittlich einnehmen. Mit Messer und Gabel stimmen wir dreimal täglich, bei jeder Mahlzeit, auch ein wenig über die

Zukunft der Welt ab. Wie und womit wir uns (er-)nähren, hat nicht nur Auswirkungen auf unseren Genuss und unsere Gesundheit, sondern auch auf Landwirtschaft, Klima, Wirtschaft, Politik, Umwelt, Kulturlandschaften und nicht zuletzt auf unsere Identität.

## *Deshalb sollen unsere Lebensmittel*

*gut, sauber und fair sein.*

*Gut*

wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, bunt, gesundheitlich einwandfrei, unsere fünf Sinne anregend und mit den Jahreszeiten variierend

*Sauber*

hergestellt ohne die endlichen Ressourcen unseres Planeten zu belasten, möglichst naturbelassen oder auf traditionelle Art weiterverarbeitet, so dass der Geschmack erhalten oder erhöht wird

*Fair*

mit fairen Bedingungen für Mensch, Tier und Umwelt sowie angemessenen Preisen entlang der Wertschöpfung - von der Urerzeugung über die Weiterverarbeitung und den Handel bis hin zum Verzehr

Die Slow-Food-Bewegung wurde 1986 vom Journalisten und Soziologen Carlo Petrini in der norditalienischen Stadt Bra zur Erhaltung der lokalen Esskultur ins Leben gerufen. Slow Food als internationaler Verein besteht seit 1989. Die anfänglichen Ziele des Vereins, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten, verfolgt er weiterhin, doch durchaus umfassender. Denn es erwuchs bald die Einsicht, dass die bäuerliche Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk und eine gesunde Umwelt für eine gute, saubere und faire Esskultur unerlässlich sind.

Nach fast drei Jahrzehnten umfasst Slow Food weltweit Millionen von Menschen, die sich für ein Lebensmittelsystem engagieren, das auch zukünftige Generationen ernährt. Teil dieses Netzwerkes sind Aktivisten jeden Alters, Köche, Bauern, Fischer, Laien und Experten, Wissenschaftler und Forscher aus mehr als 170 Ländern.

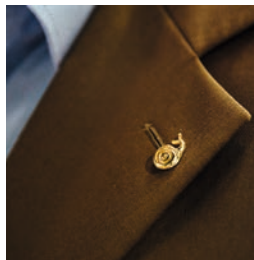


## Slow Food® Deutschland e.V.

Nationale Vereine gibt es in Deutschland, Brasilien, China, Großbritannien, Italien, Japan, den Niederlanden, der Schweiz, Südkorea, Kenia sowie den USA. Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet – als erster nationaler Verein außerhalb Italiens. Anfang 2019 zählte er über 14.000 Mitglieder in 86 lokalen Gruppen. Der Vereinssitz und die Geschäftsstelle sind in Berlin.

Slow Food Deutschland ist inzwischen auch in der Politik eine relevante Stimme geworden und gestaltet die Debatte um unsere Nahrung mit. Unser Ziel ist es, die politischen Entscheidungsträgerinnen und -träger davon zu überzeugen, Ernährung als ressortübergreifendes Handlungsfeld anzuerkennen und Ernährungspolitik entschieden ganzheitlich anzugehen, regionale Strukturen wieder aufzubauen und zu fördern.

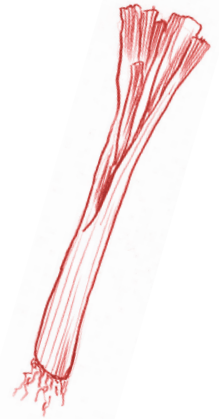




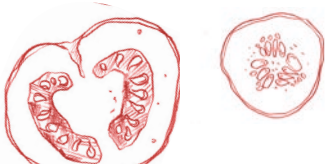


# Convivien

Das pulsierende Herz von Slow Food Deutschland sind die lokalen Gruppen. Dort kommen Menschen verschiedener Herkunft zusammen, um die Philosophie und die Ziele des Vereins in die Tat umzusetzen und vor Ort auszugestalten. Als Beziehungstifter setzen sie Verbraucherinnen und Verbraucher wieder in Kontakt mit ihren Grundnahrungsmitteln und deren Erzeugerinnen und Erzeugern. Sie tragen aktiv dazu bei, lokale Netzwerke wieder aufzubauen und fördern den Erhalt der lokalen Küche und Esskultur. In Deutschland gibt es 86 Convivien, vom Saarland bis zur Lausitz, von Rügen bis zur Zugspitze.



11



Als Slow-Food-Mitglied sind Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft und eingeladen, sich verschiedene Geschmackswelten zu erschließen. Und Sie treiben Veränderung voran - ob rein ideell und finanziell oder auch aktiv. Mit Ihrer Mitgliedschaft unterstützen Sie Slow Food dabei, in seiner Arbeit weiterhin unabhängig zu bleiben.

Mitglied werden ist ganz einfach unter [www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden) – oder Sie wenden sich an unsere Geschäftsstelle (siehe Seite 30).

# Slow Food Youth

Das **Slow Food Youth Network** ist die Jugendbewegung von Slow Food und ein weltweites Netzwerk von jungen Leuten, die bei Demonstrationen und Aktionen wie Schnippeldiskos, Eat-Ins und Workshops für die Ernährungswende trommeln. Durch kreative Formate gewinnen sie Jung und Alt dafür, verantwortungs- und genussvoller sowie wertschätzender mit Lebensmitteln umzugehen und ihr eigenes Alltagshandeln entsprechend umzugestalten. Der Nachwuchs kommt aus der Gastronomie, der Landwirtschaft, von der Slow-Food-Universität der gastronomischen Wissenschaften in Italien, aus dem Lebensmittelhandwerk sowie aus der Kunst- und Kreativszene.

In Deutschland ist Slow Food Youth als nationales Convivium Teil von Slow Food Deutschland e. V., und lokal in acht Gruppen engagiert (Stand Anfang 2019), unter anderem in Berlin, Köln, Leipzig und Münster.

[www.slowfood.de/slowfoodyouth](http://www.slowfood.de/slowfoodyouth)



**Schnippeldisko!** Das innovative Aktionsformat gegen Lebensmittelverschwendung wurde von Slow Food Youth 2012 in Berlin gestartet. Warum? Weil auch zweibeinige Möhren und herzförmige Kartoffeln wertvoll sind: Sie schmecken, sind nahrhaft und Ausdruck des Könnens und Wissens ihrer Erzeugerinnen und Erzeuger – viel zu kostbar, um „entsorgt“ zu werden. Deshalb fahren wir zu lokalen Höfen und sammeln verschmähtes Knubbelgemüse ein, welches wir anschließend mit unseren Gästen zu einer großen Menge Suppe weiterverarbeiten und genießen. DJs unterstützen mit dem passenden Takt und laden zum Tanzen ein. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm stillt den Wissensdurst. Schnippeldiskos gibt es bundesweit auch an Schulen. Seit 2017 findet jährlich im April der World Disco Soup Day statt – ein Aktionstag, an dem Menschen weltweit gegen das Ausmaß globaler Lebensmittelverschwendung „anschnippeln“.





# *Geschmacksbildung – das eigene Erleben im Mittelpunkt*

Wo genau kommt meine Milch eigentlich her und wie wird sie zu Butter und Käse verarbeitet? Welche Inhaltsstoffe gehören in Fruchtojogurt oder Gemüsebrühe und welche nicht? Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich Antworten auf die Ur-Slow-Food-Frage „Wo kommt mein Essen her und wie wurde es produziert?“ und begreifen, dass ihnen Etiketten und Verpackungsbeschreibungen dabei wenig helfen. Hier gibt Slow Food Orientierung: Denn eine unserer Stärken liegt darin, Wissen allgemeinverständlich und alltagstauglich zugänglich zu machen und positive Alternativen aufzuwerfen, so dass der Einzelne sein Handeln danach ausrichten kann. Genau das passiert in unserer praxisnahen Geschmacks- und Ernährungsbildung. Sie kombiniert tiefgreifendes Wissen und Verstehen mit Anpacken, sinnlichem Be-Greifen und Schmecken. Unter der Anleitung von Expertinnen und Experten verkosten und vergleichen die Teilnehmenden Lebensmittel unterschiedlicher Herkunft, Zubereitungsweisen oder Reifegrade. Ändert sich das Aroma? Die Textur?



Da viele Verbraucherinnen und Verbraucher Lebensmittel größtenteils als Produkte losgelöst von ihrem Kontext im Handel kaufen, bringen wir sie mit den **Wurzeltouren** zurück zu den Ursprüngen von Grundnahrungsmitteln wie Brot, Milch oder Honig. Wir zeigen den Teilnehmenden, wo diese Lebensmittel herkommen, wie sie vor der Verarbeitung aussehen, vor ihren oftmals langen Transportwegen schmecken und warum ein gutes Lebensmittel Zeit braucht. Bei den **Kuttelgesprächen** können die Gäste mit Expertinnen und Experten zu neuen Sichtweisen von Slow Food diskutieren, gemeinsam kochen und genießen.

Bundesweite Termine für Geschmacks- und Ernährungsbildung finden Sie unter:

[www.slowfood.de/termine](http://www.slowfood.de/termine)  
[www.slowfood.de/bildung](http://www.slowfood.de/bildung)

# Auf den Geschmack gebracht – von Anfang an!

Slow Food bringt Kinder und Jugendliche mit besonderen Formaten wie den Slow Mobilen, Kinderkochclubs, Sinnestrainings, Schulgärten sowie Ernährungswochen und Projekttagen auf den guten Geschmack. Ohne erhobenen Zeigefinger gelingt es, dass der Nachwuchs ein Verständnis für Lebensmittelqualität, einen respektvolleren Umgang mit der Natur und mehr Wertschätzung für Mahlzeiten entwickelt, die aus frischen und nahrhaften Zutaten zubereitet wurden. Die Slow Food Bildungskommission unterstützt die Convivien und alle Interessierten in ihrer Arbeit mit dem Nachwuchs.

Ihr Kontakt zu unseren Expertinnen und Experten:

***[bildungskommission@slowfood.de](mailto:bildungskommission@slowfood.de)***



**Slow Food®**  
Deutschland  
gemeinnützige UG

Die Slow Food Deutschland gemeinnützige UG setzt für Slow Food Deutschland e. V. Bildungsinitiativen wie die Schulprojekte „Boden Begreifen“ und „Iss Fair-Netz!“ um. Eigens dafür entwickelte Lern- und Arbeitsmaterialien werden im Klassenzimmer sowie an außerschulischen Lernorten wie Äckern und Backstuben angewendet. Das A und O dieses erlebnispädagogischen Ansatzes ist es, die Schülerinnen und Schüler aktiv einzubeziehen. Indem sie selber im Boden wühlen, ernten, schnippeln, backen und kochen, befähigen wir sie, komplexe Zusammenhänge rund um unsere Lebensmittel zu erkennen und zu verstehen.

Investieren wir gemeinsam! Ihre Spende unterstützt uns dabei, indem wir damit unsere Bildungsprojekte fortsetzen und noch mehr junge Menschen erreichen!

***[www.slowfood.de/wirueberuns/spenden](http://www.slowfood.de/wirueberuns/spenden)***

# *Die Slow Food Youth Akademie – Das Weiterbildungsprogramm*

17 .....

Die Slow Food Youth Akademie startete 2017 und bringt seither jährlich rund 25 Auszubildende, berufserfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Studierende zwischen 18 und 35 Jahren aus ganz Deutschland zusammen. Die jungen Erwachsenen kommen aus den unterschiedlichsten Bereichen der Lebensmittelbranche. Mit dabei sind Köche, Landwirte, Ökotrophologen, Förster, Konditoren, Aktivisten, Bäcker sowie Vertreter aus Marketing und Vertrieb. Sie vereint die Leidenschaft für den Genuss und die Wertschätzung von Lebensmitteln.



An acht gemeinsamen Wochenenden im Laufe eines Jahres beschäftigen sie sich mit den Strukturen, den Herausforderungen sowie den Chancen unserer Nahrungsmittelproduktion. Das unterstützt sie in ihrer kritischen Auseinandersetzung mit unserem aktuellen Lebensmittelsystem. Sie lernen heute, kluge Entscheidungen für morgen zu treffen, Verbesserungsvorschläge zu entwickeln und umzusetzen. Unterstützt werden sie von Expertinnen und Experten aus der Wissenschaft, der Landwirtschaft, der Fischerei und dem weiterverarbeitenden Lebensmittelhandwerk. Im Mai 2018 hat sich das Alumni-Netzwerk der Akademie gegründet. Hauptförderer der Akademie ist die Heinz-Sielfmann-Stiftung.



# Essen, was man retten will!

18 . . . . .

Biokulturelle Vielfalt sorgt für Gleichgewicht in der Natur, für abwechslungsreiche Landschaften und kulinarischen Reichtum. Mit Projekten wie der „Arche des Geschmacks“, den Presidi und den Rebstock-Patenschaften engagiert sich Slow Food für den Erhalt von Vielfalt.

Die **Arche des Geschmacks** wurde 1996 ins Leben gerufen. Wir schützen damit vom Aussterben bedrohte Nutzierrassen, selten gewordene Nutzpflanzen und verarbeitete Lebensmittel, die nach traditionellen Rezepturen ohne moderne Zusatzstoffe hergestellt werden. Sie drohen aufgrund ihrer vergleichsweise langsamen und aufwendigen Herstellung oder Aufzucht von unseren Speiseplänen zu verschwinden. Wir möchten sie wieder bekannt und beliebt machen, nach dem Motto **Essen, was man retten will!** Was nachgefragt wird, wird auch erzeugt und ermöglicht Vielfalt auf unseren Tellern. Es gibt 5.000 Passagiere aus der ganzen Welt, aus Deutschland über 70 (Stand Anfang 2019).

**Presidi** sind kluge Netzwerke aus engagierten Landwirten, handwerklich arbeitenden Erzeugern, Händlern, Köchen, Wissenschaftlern und bewussten Verbrau-

chern, welche sich zumeist rund um einen Arche-Passagier gründen. Durch gemeinsame Wertschöpfung gelingt es ihnen, den Fortbestand traditioneller Lebensmittel und Herstellungsmethoden zu sichern und ökonomisch tragfähig zu wirtschaften. In Deutschland gibt es fünf Presidi-Projekte, weltweit über 500 (Stand Anfang 2019).

Durch **Rebstock-Patenschaften** wollen wir die biologische Vielfalt und die Kulturlandschaft der Steil- und Steilstlagen an der Mosel erhalten. Diese mit Riesling-Reben bepflanzten extremen Hanglagen zählen zu den Juwelen unserer einheimischen Weinkultur und haben auch eine ökologische Bedeutung. Werden auch Sie Rebstockpatin und Rebstockpate!

[www.slowfood.de/biodiversitaet](http://www.slowfood.de/biodiversitaet)

Arche des   
Geschmacks®



Nur ein ganzheitlicher Ansatz entscheidet über Lebensmittelqualität im Sinne von Slow Food. Dafür nimmt Slow Food die einzelnen Rohstoffe, ihre Herkunft, Erzeugung und Weiterverarbeitung sowie das finale Produkt auf dem Teller oder im Regal in den Blick. Die heute zumeist industriell hergestellten Lebensmittel werden in Masse gefertigt, mit einem hohen Grad der Mechanisierung und Automatisierung - oft basierend auf Rohstoffen, die an verschiedensten Orten erzeugt und ganz woanders verarbeitet werden. Zusatz- und Hilfsstoffe sparen dabei Zeit und Kosten, regulieren und stabilisieren Struktur, Geschmack, Farbe sowie Herstellungsprozesse und Haltbarkeit.

Qualifiziertes handwerkliches Wissen und Können sowie individuelle Bedürfnisse von Verbraucherinnen und Verbrauchern sind bei diesen Prozessen, die auf hochgradiger Arbeitsteilung beruhen, nicht vorgesehen. Deswegen unterstützt Slow Food klein- und mittelständische Erzeugerinnen und Erzeuger sowie Lebensmittelhandwerkerinnen und -handwerker, die traditionelle Anbau- und Verarbeitungsmethoden aufrechterhalten. Sie wissen um chemische, physikalische, biologische und technologische Zusammenhänge und Abläufe und können flexibel auf die Gegebenheiten der Natur und ihrer Rohstoffe eingehen.



*Gute Lebensmittel sind für Slow Food zukunfts-fähig erzeugt sowie verarbeitet, sie bestehen aus hochwertigen Zutaten und werden mit handwerklichem Wissen und Können hergestellt.*



Die unverwechselbare kulinarische Identität einer Region drückt sich in ihren typischen Erzeugnissen, deren Verarbeitung und Zubereitungsweisen aus. Deswegen stellt der **Slow Food Genussführer Deutschland** Gasthäuser und Restaurants vor, die fest in ihrer Region verankert sind, regionale Spezialitäten zubereiten und diese mit neuen Entwicklungen in der Gastronomie vereinbaren. Im Fokus stehen

nicht die Sternelokale und teure Spitzengastronomie, sondern einfachere Gasthäuser und Restaurants, welche die Slow-Food-Prinzipien „gut, sauber, fair“ tagtäglich umsetzen, auf Geschmacksverstärker und „Convenience“ verzichten und ihre Gäste mit einem einladenden Ambiente und Service begrüßen.

Die Ausgabe 2019/2020 bespricht 548 Lokale und präsentiert zwölf deutsche Regionen mit ihrer kulinarischen Geschichte und ihren Spezialitäten. Der Restaurantführer ist ein Gemeinschaftswerk von 69 Testgruppen und mehr als 500 Restauranttesterinnen und -tester. Er erscheint im oekom verlag.

[www.slowfood.de/publikationen/genussfuehrer](http://www.slowfood.de/publikationen/genussfuehrer)



# Märkte, Messen und Events



Slow Food Deutschland organisiert gemeinsam mit seinen lokalen Gruppen verschiedene Märkte und Messen, um Produzenten, Händler, Experten und Ko-Produzenten über den Genuss miteinander in Kontakt zu bringen. Sie bieten neben dem sinnlichen Erlebnis ein spannendes Rahmenprogramm mit der Möglichkeit, sich über politische, wirtschaftliche und kulturelle Themen rund ums Essen auszutauschen.



Höhepunkt ist der „Markt des guten Geschmacks“, die Leitmesse von Slow Food Deutschland. Sie findet jährlich in der Woche nach Ostern in Stuttgart statt. Alle ausgestellten Produkte durchlaufen die Qualitätsprüfung von Slow Food. Ein breit gefächertes Mitmachangebot ermöglicht den Besucherinnen und Besuchern einen direkten Austausch mit Koch- und Genussprofis. Dabei erhalten sie Tipps und Tricks für die Weiterverarbeitung einzelner Erzeugnisse sowie die Zubereitung verschiedener Gerichte. Die Teilnehmenden verfolgen das Können der Expertinnen und Experten mit Sinn und Verstand, schauen zu, fragen nach und kosten. Diskussionsrunden und Vorträge auf der Forumsbühne setzen sich mit aktuellen Fragen zu Landwirtschaft und Ernährung sowie mit laufenden Slow-Food-Projekten auseinander.

## **Unterstützen und Netzwerken:**

Unternehmen, die sich der Philosophie von Slow Food in ihrer täglichen Arbeit verbunden fühlen und unsere Arbeit finanziell unterstützen möchten, können offizielle Unterstützer von Slow Food Deutschland e. V. werden und sich weiter vernetzen:

[www.slowfood.de/unterstuetzer](http://www.slowfood.de/unterstuetzer)





Terra<sup>®</sup>  
madre



## *Terra Madre*

Slow Food fördert den Aufbau von starken, lokalen Netzwerken, die global miteinander verbunden sind. Sie bestehen aus Menschen, die bereits heute in einer zukunftsfähigen Lebensmittelerzeugung, der handwerklichen Verarbeitung und im kleinunternehmerischen Vertrieb arbeiten. Zusammen mit bewussten Verbraucherinnen und Verbrauchern sind sie der Schlüssel, um die Ziele von Slow Food umzusetzen. Dazu kommen Initiativen, Organisationen und Unternehmen aus Politik und Zivilgesellschaft, aus Bildung und Forschung, aus Kunst und Kultur, die ihren Beitrag zur Vision einer Ernährungswende beitragen. Sie sind das Terra-Madre-Netzwerk, welches Lebensmittelgemeinschaften mit Akteuren aus rund 170 Ländern in Kontakt bringt. Außer zu regionalen und nationalen Treffen kommen Vertreterinnen und Vertreter beim Terra-Madre-Kongress zusammen, der alle zwei Jahre in Turin stattfindet. Dabei wird eines besonders deutlich: Lokale Initiativen stehen weltweit vor überraschend ähnlichen Herausforderungen!



*Lokal ausgerichtet und klug vernetzt*

Slow Food trägt weltweit dazu bei, die **Ernährungssouveränität** lokaler Gemeinschaften zu sichern. Diese ist das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst. Von besonderer Bedeutung ist das in den Ländern des globalen Südens, wo es oftmals nicht nur um die Verbesserung der Lebensqualität, sondern um das schlichte Überleben von Menschen, Gemeinschaften und Kulturen geht.

Mit dem Projekt **10.000 Gärten in Afrika** unterstützt Slow Food die Errichtung von Obst- und Gemüsegärten in Gemeinschaften, Schulen und Familien auf dem afrikanischen Kontinent. Sie werden von der lokalen Bevölkerung gegründet und geführt. Als Orte des Lernens und des Austauschs verknüpfen sie traditionelles Wissen mit innovativen Ideen etwa zu Kompostierung und Wassernutzung. Bäuerinnen und Bauern sowie Kinder und Jugendliche können sich so selbstwirksam mit frischen nährstoffreichen Lebensmitteln versorgen und die regionale Wertschöpfung ankurbeln.





### **Slow Food Chef Alliance – Köchinnen und Köche mit Verantwortung**

Die Chef Alliance ist ein wachsendes, dynamisches Netzwerk aus Köchinnen und Köchen. Für ihre Mitglieder beginnt Kochen mit dem Lebensmittel und dem Wissen um dessen Herkunft. In ihren Küchen entstehen jeden Tag Gerichte, die Geschichten erzählen über die Menschen, Tiere und Landschaften, denen sie ihre einzelnen Zutaten verdanken. Gerade in Zeiten, in denen immer weniger zu Hause gekocht wird, können Köchinnen und Köche dazu beitragen, den Bezug zu unseren Lebensmitteln wiederherzustellen und zu erhalten. Genau das tun die Mitglieder der Chef Alliance. Sie übernehmen nicht nur Verantwortung für den Genuss ihrer Gäste, sondern ebenso für die Kultur- und Naturlandschaften: Sie nutzen saisonale Zutaten sowie alte Sorten, die sie bei Kleinerzeugerinnen und -erzeugern ihrer Region kaufen. Sie verzichten auf industriell verarbeitete Produkte und Zusatzstoffe, arbeiten möglichst verpackungsfrei und vermeiden Lebensmittelverschwendung, indem sie alle Teile von Tier und Pflanze verarbeiten und ihre Speisekarten entsprechend kreativ gestalten. In Deutschland zählte das Netzwerk Anfang 2019 über 30 Mitglieder aus zehn Bundesländern.



# *Menschen gewinnen und sich einmischen*

## *- weil Essen uns alle angeht!*

28

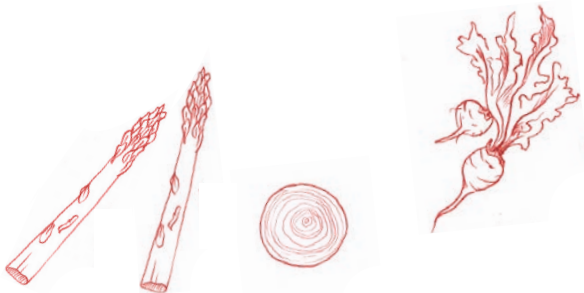


Gutes, sauberes und faires Essen schmeckt gut und tut gut – uns selber, unserer Gesellschaft und unserer Umwelt. Genau deshalb engagieren wir uns für gutes Essen und mischen uns in die gesellschaftliche Debatte rund um unsere Nahrung ein – im Austausch mit Verbraucherinnen und Verbrauchern, in der Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen und Initiativen sowie im Dialog mit politischen Entscheidungsträgerinnen und -trägern. Besonders wichtig sind uns dabei Themen wie die Ökologisierung der Landwirtschaft, nachhaltige Fischerei, biokulturelle Vielfalt, Qualität und Genuss, Klimawandel und Ernährung, Lebensmittelverschwendung, artgerechte Tierhaltung, der Zugang zu Land, Saatgut und Nahrungsmitteln.



### **Lebensmittelverschwendung – Teller statt Tonne!**

Jährlich werden etwa 1.3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weltweit weggeworfen. Rund ein Drittel aller erzeugten Lebensmittel kommen also nicht dort an, wo sie ankommen sollten – nämlich auf den Tellern. Durch diese Verschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette verlieren wir wertvolle und endliche Ressourcen. Wir engagieren uns seit vielen Jahren, um über die Gründe für Lebensmittelverschwendung und sinnvolle Gegenmaßnahmen aufzuklären. Zu den Slow-Food-Aktivitäten gehören Öffentlichkeitsarbeit sowie Aktions- und Projektstage für Jung und Alt. Aufgetischt werden dabei oft einfache Gerichte aus Obst und Gemüse, die wegen Über- oder Untergröße sowie vermeintlichen optischen ‚Makel‘ nicht den Normen des Lebensmittelhandels entsprechen.





### „Wir haben es satt!“-Demonstration

„Wir haben es satt!“ ist das Motto der jährlichen Demonstration, die Anfang Januar in Berlin stattfindet und von über 50 zivilgesellschaftlichen Organisationen veranstaltet wird. Über 30.000 Bürgerinnen und Bürger haben sie in den Jahren 2018 und 2019 dabei auf Berlins Straßen unterstützt. Slow Food Deutschland ist Teil dieses NGO-Netzwerks und engagiert sich aktiv an der inhaltlichen Ausgestaltung und Umsetzung des Programms, u.a. mit Beiträgen für Konferenzen und Weltcafés sowie für die Podiumsbühne am Brandenburger Tor.

# Slow Food Magazin



Das Slow Food Magazin ist für Menschen gemacht, die sich für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und eine bewusste und genussvolle Ernährungsweise begeistern. Mit seinem hintergründigen und unterhaltsamen Themenmix aus Kulinarik und Geschmack, Kultur und Gesellschaft

verbindet das Slow Food Magazin sechsmal im Jahr die Themen Genuss und Verantwortung. Es gibt Reisetipps für Genießer, Beiträge zu Politik und Gesellschaft, ausführliche Dossiers zu Lebensmitteln und Ernährung, Empfehlungen zu Gasthäusern und Produkten sowie Porträts alter Gemüsesorten, seltener Nutztierassen und der Menschen, die sich für deren Fortbestand engagieren. Hinzu kommen innovative Rezeptideen sowie Neues über die Arbeit von Slow Food Deutschland. Erhältlich ist die Zeitschrift im Zeitschriftenhandel sowie im Abonnement. Unsere Mitglieder erhalten sie gratis nach Hause geliefert.



## So erreichen Sie uns!

### **Slow Food Deutschland e. V.**

Luisenstraße 45  
10117 Berlin  
Tel. (0 30) 2 00 04 75-0  
Fax (0 30) 2 00 04 75-99  
info@slowfood.de

**[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)**

**Facebook:** [www.facebook.com/SlowFoodDeutschland/](https://www.facebook.com/SlowFoodDeutschland/)

**Twitter:** [@slowfood\\_de](https://www.twitter.com/@slowfood_de)

**YouTube:** [www.youtube.com/user/SlowFoodDeutschland](https://www.youtube.com/user/SlowFoodDeutschland)

**Instagram:** [www.instagram.com/slowfood\\_de](https://www.instagram.com/slowfood_de)

## Impressum

**Herausgeber:** Slow Food Deutschland e. V.

**V.i.S.d.P.:** Dr. Ursula Hudson

**Redaktion:** Slow Food Deutschland e. V.

**Illustrationen:** Hendrik Haase, [www.wurstsack.com](http://www.wurstsack.com)

**Gestaltung:** Lutz Kienast, [sinnwerkstatt.com](http://sinnwerkstatt.com)

**Überarbeitung:** Ulrike Karstädt

**Druck:** Die Umweltdruckerei, Hannover

**Alle Rechte vorbehalten, 6. Ausgabe April 2019**

# Fotos

(jeweils von links nach rechts)

**Umschlag innen:** Holger Riegel

**Seite 5:** oben: Ingo Hilger, SF Archiv

unten: Gesa Grandt, Ulrich Schlette

**Seite 6:** SF Archiv

**Seite 9:** oben: SF Archiv, Holger Riegel, Manuel Hilscher

unten: Michele Fino, Katrin Schiessl

**Seite 10:** oben: Ingo Hilger, Michael Olma

unten: Barbara Assheuer, SF München

**Seite 13:** oben: SF Archiv (2), Friedemann Lätsch

unten: Peter Koch, Meine Landwirtschaft

**Seite 14:** oben: Barbara Assheuer, Rose Schweizer

unten: SF Archiv, Manuel Hilscher, Kindergarten Jechtingen

**Seite 17:** SF Archiv

**Seite 19:** oben: Stefan Abtmeyer (3),

unten: Marius Wittur, Matthias Frank Schmidt, Christian Schmelzer

**Seite 21:** Holger Riegel

**Seite 22:** Holger Riegel

**Seite 23:** oben: Ingo Hilger (2)

unten: SF Archiv, Ingo Hilger

**Seite 24:** oben: Stefan Abtmeyer, Alessandro Vargiu

unten: Ingo Hilger, SF Archiv

**Seite 25:** SF Archiv

**Seite 26:** SF Archiv (2)

**Seite 27:** SF Archiv, Ingo Hilger, SF Archiv

**Seite 28:** Friedemann Lätsch

**Seite 29:** oben: Ingo Hilger, SF Archiv,

unten: Ingo Hilger

**Umschlag innen:** SF Archiv





Slow Food®  
Deutschland e.V.

