



B.A.U.M.-Umweltpreis 2016

Kategorie: Verbände und Institutionen

Dr. Ursula Hudson

Slow Food Deutschland e. V. und Slow Food International

Dr. Ursula Hudson, Jahrgang 1958, ist Vorstandsvorsitzende von Slow Food Deutschland und Mitglied des Vorstands von Slow Food International. Neben den Themen Kunst und Design zu Beginn des 20. Jahrhunderts behandelt die Kulturwissenschaftlerin und Autorin in ihren Veröffentlichungen und Vorträgen vor allem das Thema Essen, dessen Geschichte und Kultur, die Regionalität von Lebensmitteln und die kulinarische Bildung.

Nach ihrer Promotion an der Ludwig-Maximilians-Universität München lehrte Dr. Ursula Hudson zunächst an der Universität Bayreuth im Fachgebiet Interkulturelle Germanistik und im Anschluss daran an den Universitäten von Cambridge und Oxford. Neben ihrer freiberuflichen Forschungs- und Autorentätigkeit ist sie Mitglied der Beratergruppe der Welthungerhilfe sowie Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik e. V., deren Geschäftsführerin sie von 2006 bis 2008 war. Seit 2010 gehört sie dem Vorstand von Slow Food Deutschland an; seit 2011 ist sie dessen Erste Vorsitzende.

Bei ihrer Arbeit motiviert Dr. Ursula Hudson "die unabdingbare Notwendigkeit, eine wirkliche Ernährungswende, getragen von allen Akteuren, mit herbeizuführen. Ernährung steht im Zentrum des menschlichen Handelns und hat große und langfristige Auswirkungen auf unsere ökologische Umwelt. Essen ist von daher hoch politisch. Um den nachkommenden Generationen einen Planeten Erde zu übergeben, der sie nährt und Leben ermöglicht, bedarf es des sofortigen Handelns."

Seit ihrer Wahl in den Vorstand von Slow Food Deutschland gehört die Beschäftigung mit Fragen der Nachhaltigkeit für Dr. Ursula Hudson zum Tagesgeschäft. Ihre Aufgaben reichen dabei von allen wichtigen Tätigkeiten der Verbandsarbeit über die Entwicklung neuer, innovativer Projekte bis hin zu den verschiedenen Facetten der Öffentlichkeitsarbeit. Auch fungiert sie als Schnittstelle zur Politik.

Im Zentrum ihrer Arbeit stehen die Ernährungsbildung sowie die Aufklärung der Verbraucher über die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Ernährungsentscheidungen und Auswirkungen auf Wasser, Luft und Boden. Große Themen sind biologische Vielfalt, Tiere und Tierhaltung, Überfischung, Bodenfruchtbarkeit, Saatgut und Ökologisierung der Landwirtschaft.

Zu den herausragende Projekten, die in den letzten Jahren unter Dr. Ursula Hudson angestoßen wurden, gehören u. a. die sog. Schnippeldiskos, die seit 2011 von der Slow Food Youth zunächst in Deutschland, mittlerweile aber auch weltweit durchgeführt werden. Bei diesen "kulinarischen Protestaktionen" verarbeiten die Teilnehmer sog. Knubbelgemüse –

Gemüse, das wegen seiner Größe oder Unförmigkeit vom Lebensmittelhandel abgelehnt wird – zu leckeren Gerichten. Damit protestiert Slow Food gegen Lebensmittelverschwendung.

Dr. Ursula Hudson war maßgeblich beteiligt an der Einführung des Fish Dependence Day in Deutschland, um auf die Überfischungsproblematik aufmerksam zu machen, und trug zur Verbreitung von Konzepten wie "Genuss und Verantwortung" oder "Essen was wir retten wollen" bei, die alle den unmittelbaren Zusammenhang von Essenshandeln und Umwelt verdeutlichen.

Ernährungsbildung und Verbraucheraufklärung stehen für Dr. Ursula Hudson im Zentrum ihrer Arbeit. Ihr Ziel ist dabei die Vermittlung einer Ernährungskompetenz, die zukunftsfähige Ernährungsentscheidungen und nachhaltiges Handeln ermöglicht. Für dieses Engagement erhält sie den B.A.U.M.-Umweltpreis in der Kategorie "Verbände und Institutionen".