



Werde ein CHANGEMAKER, denn:
Die Zukunft unseres Essens steht auf dem Spiel!

Das SLOW FOOD YOUTH AKADEMIE Projekt wird unterstützt von der Heinz Sielmann Stiftung

Die **SLOW FOOD YOUTH AKADEMIE** ist ein interaktives Bildungsprogramm, das jungen Auszubildenden, Berufstätigen und Studierenden aus der Gastronomie, der Landwirtschaft und der Lebensmittelbranche ermöglicht, ihr Wissen über das Ernährungssystem zu vertiefen. Durch Vorträge und Workshops erweitern die Teilnehmenden ihre Kenntnisse zu den verschiedenen Knotenpunkten der Wertschöpfungskette. Die Akademie bietet ein vielfältiges Programm und einen hochqualitativen Pool an Expertinnen und Experten zur Weiterbildung junger Menschen, die sich mit Themen rund um das Lebensmittelsystem kritisch auseinandersetzen und etwas bewegen wollen.

„Durch die Akademie wurde mein Bewusstsein gegenüber Lebensmitteln weiter verstärkt und mir selbst wurde erstmals richtig bewusst, WAS zum Teil heutzutage gegessen wird - wie viel Chemie und Züchtung darin steckt- und was für ein riesiger Unterschied zwischen ‚Ur-Lebensmitteln‘ und jenen Lebensmitteln in Supermärkten liegt“, Stephanie, Teilnehmerin SFYA 2017



„Die Slow Food Akademie hat vor allem eine Menge Spaß gemacht, aber nicht nur Spaß, denn es war eindeutig spürbar, dass wir alle zusammen das Lebensmittelsystem verändern wollen, um die Welt besser zu ernähren“, Marion, Teilnehmerin SFYA 2017



Die Teilnehmenden kommen ins Gespräch mit Landwirten, Fischern, Köchen, Wissenschaftlern, Marketingspezialisten und Aktivisten, arbeiten mit ihnen an Lösungen und beobachten die Expertinnen und Experten direkt bei der Arbeit. Nach Abschluss des Programms verstehen die jungen Erwachsenen die Zusammenhänge unseres globalen Lebensmittelsystems besser. Durch ihr gewonnenes, fundiertes Wissen können sie verantwortungsvollere Entscheidungen treffen. Die beteiligten Expertinnen und Experten kommen aus einer Vielzahl von Branchen und Disziplinen, haben aber ein gemeinsames Ziel: Das Nahrungsmittelsystem zukunftsfähig zu verbessern!



Mit der Teilnahme an der Akademie stoßen die Absolventinnen und Absolventen eine Ernährungswende von unten an:

- **Ein verändertes Selbstverständnis:** Die Teilnehmenden lernen, ihr eigenes Konsumverhalten zu reflektieren und sich als einflussreiche Akteurinnen und Akteure zu erkennen.
- **Verhaltensänderungen:** Sie verinnerlichen verantwortungsvolle Handlungsweisen.
- **Verbreitung des positiven Ansatzes:** Die Teilnehmenden werden zu Multiplikatorinnen und Multiplikatoren und geben die Philosophie der Lebensmittelwertschätzung weiter. Sie werden begeisterte „Lobbyistinnen und Lobbyisten“ der biokulturellen Vielfalt und der Unversehrtheit von Mensch, Tier und Umwelt.
- **Innovation:** Durch Einbindung in die entstandene Gemeinschaft steigt die Wirksamkeit und Handlungsfähigkeit des Einzelnen. Neue Allianzen, Initiativen und Kooperationen mit anderen regionalen Akteurinnen und Akteuren entstehen.

„Durch die Akademie merke ich, dass ich nicht alleine bin, sondern mit vielen anderen auf dem Weg zur Veränderung unterwegs bin. Legen wir los!“, Janina, Teilnehmerin SFYA 2017

Die Slow Food Youth Akademie vermittelt theoretische Grundlagen, beispielsweise zu Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie zu den verschiedenen Arten der Landwirtschaft und den Problemstellungen des aktuellen Lebensmittelsystems und verbindet dies mit praktischen Erfahrungen der Erzeugerinnen und Erzeuger sowie der Händlerinnen und Händler. Die Teilnehmenden lernen, indem sie selbst Hand anlegen: wursten, Fisch filetieren, Käse herstellen, Brot backen, auf dem Acker das Gemüse ernten u.v.m. Die Slow Food Youth Akademie schafft eine Plattform, um Aktiven aus allen Bereichen der Lebensmittelkette die Gelegenheit zu geben sich auszutauschen und als so genannte junge Changemaker zu Veränderung in Richtung Zukunftsfähigkeit beizutragen.



*„Begeistert bin ich davon, so viele verschiedene Menschen und deren Perspektiven aus unterschiedlichen Bereichen kennenzulernen. Wir lernen sehr praxisnah die Ursprünge natürlicher Produkte kennen und bekommen viel Expertenwissen von den Produzenten vermittelt“,
Dennis, Teilnehmer SFYA 2017*



Die Slow Food Youth Akademie läuft über acht Monate und besteht aus sieben Themen-Wochenenden sowie einer Studienreise ins europäische Ausland. Darüber hinaus bearbeiten die Teilnehmenden echte Fallbeispiele aus Unternehmen und Organisationen, die dafür mit Slow Food kooperieren. Ziel ist es zukunftsfähige Lösungen für sie zu entwickeln.



„Tolle Einblicke bei Produzenten, spannende Diskussionen, die den Zeitplan verschieben, Möwenkreischen am Morgen und immer fabelhaftes Essen mit Freunden – das war die Akademie für mich. So viele unterschiedliche Menschen und Erfahrungen – und doch: alle vereint der Wunsch nach Wandel. Das hat mich inspiriert und stärkt mir den Rücken – wir sind nicht allein und können wirklich was bewegen! Einfach machen! Loslegen, ausprobieren, Lösungen finden!“, Romy, Teilnehmerin SFYA 2017

Das Programm der **Slow Food Youth Akademie:**



Eröffnungswochenende: Die Auftaktveranstaltung und das erste Wochenende legen das Fundament und das Grundwissen für eine gute Zusammenarbeit während der gesamten Akademie-Periode. Verschiedene Team-building-Maßnahmen und viele Austauschmöglichkeiten stärken die Fähigkeit und das Gefühl für die Zusammenarbeit.

des Handwerks vergleichen. Die Teilnehmenden können anhand der Beispiele von Fleisch und Milch bildenden Tieren die Denkmodelle und die Logik der modernen und traditionellen Lebensmittelverarbeitungsmethoden sowie die dahinterliegenden jeweiligen Systemstrukturen erkennen, kritisch vergleichen und beurteilen. Die Prinzipien der Industrialisierung bei Fleisch und Milch können sie anschließend analog auf andere Tier- und Produktgruppen übertragen.

Tierwohl auch für Gaumen und Umwelt: Dieses Wochenende soll eine theoretische und praktische Wissensgrundlage über die Weiterverarbeitung von Fleisch und Milch schaffen und Methoden der Industrie und

Neue Gastronomie: Tatsächlich ist es das Ziel der Gastronomie, Erfahrungen zu kreieren, die lange in der Erinnerung der Gäste bleiben. Diese unvergessliche Erfahrung ist nicht nur einem guten, sauberen und fai-

ren Essen zu verdanken, sondern auch den räumlichen Gegebenheiten, der Stimmung und letztendlich der Gastfreundlichkeit des Betriebes. Die Teilnehmenden werden sich an diesem Wochenende damit beschäftigen, die verschiedenen Aufgaben des Alltags in der Gastronomie zu identifizieren und einen Überblick zu bekommen, was alles dazu gehört, ein gastronomisches Geschäft zu betreiben.

Globaler Süden, Globaler Handel: Globale Handelsströme haben einen direkten Einfluss auf lokale Märkte und landwirtschaftliche Strukturen im Globalen Süden. Im Zentrum dieses Wochenendes stehen deshalb die globalen Zusammenhänge und Auswirkungen unseres Ess- und Konsumverhaltens. Die Zielsetzung ist hierbei, Alternativen für ein zukunftsfähigeres Handeln, erhöhtes Tierwohl und den ökologischen Anbau zu definieren.

Getreide und Bodenfruchtbarkeit: Unsere Landwirtschaft blickt in eine unsichere Zukunft: Es gibt immer weniger junge Landwirtinnen und Landwirte, die Bodenfläche wird knapp und die Bodenfruchtbarkeit sinkt, während zugleich eine wachsende Weltbevölkerung ernährt werden muss. Dieses Wochenende soll den Teilnehmenden einen übergreifenden Überblick über die Prozesse in der Landwirtschaft und Getreideproduktion vermitteln. Dazu werden die Voraussetzungen für den Einstieg in die Landwirtschaft, der Zugang zu Land und die Bedeutung von Boden und Bodengesundheit beleuchtet.

Fischerei: Die Weltmeere bedecken über zwei Drittel der Erde. Sie sind eine große Ressource für viele Gemeinden weltweit, die vom Fisch- und Meeresfrüchtelefang abhängig sind. Dieses Wochenende soll einen Überblick über verschiedene Fang-, Zucht- und Verarbeitungsmethoden von Fisch und Meeresfrüchten schaffen. Es wird außerdem dargelegt, wie sich menschliches Handeln auf den Bestand der Meeresressourcen auswirkt.



Essen ist politisch!: Jede einzelne Entscheidung, die wir zum Thema Essen treffen, ist politisch. Die Macht unseres Ess- und Konsumverhaltens ist extrem wichtig. Allerdings liegt dies nicht allein in unseren Händen. Die Teilnehmenden lernen an diesem Wochenende zum einen, inwieweit die Agrar- und Ernährungspolitik Einfluss auf die Methoden der Lebensmittelproduktion hat. Zum anderen erfahren sie, warum eine Wende in diesem Bereich nötig ist, um unser Ernährungssystem nachhaltiger gestalten zu können.

Obst und Gemüse: Seit Anfang des 20. Jahrhunderts sind in Europa rund 90 Prozent der Kulturpflanzensorten ausgestorben. Dieser Verlust bedroht nicht nur die Vielfalt des Geschmacks, sondern auch die Identität und traditionelle Lebensmittelversorgung einer Region. Nach diesem Wochenende haben die Teilnehmenden ein Verständnis über die Zusammenhänge von Regionalität und Saisonalität zur Erhaltung der Biodiversität gewonnen, insbesondere – aber nicht nur – im Bezug auf Obst und Gemüse.



Seit mehr als 20 Jahren widmet sich die **Heinz Sielmann Stiftung** der Förderung des Naturschutzes und der Bewahrung der biologischen Vielfalt. Michael Beier, Vorstand der Heinz Sielmann Stiftung, steht von Beginn an hinter der Idee der Slow Food Youth Akademie.



Liebe Changemaker,

die Slow Food Youth Akademie geht in die dritte Runde und gern unterstützt unsere Stiftung dieses innovative und zukunftsorientierte Projekt. Gemeinsam mit Slow Food Deutschland wurde vor drei Jahren die Idee geboren. Wir wollten einen Raum für junge engagierte Menschen aus ganz unterschiedlichen Ernährungsbereichen schaffen und ihnen Einblicke in das große Lebensmittelsystem verschaffen. Denn die Verbindung von gesundem Essen und natürlicher Vielfalt liegt nahe.

Ich bin überzeugt, dass sich die Teilnehmenden der Slow Food Youth Akademie für einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen stark machen. Sie haben verstanden, dass der Schutz der Natur mit einer nachhaltigen Ernährungsindustrie Hand in Hand geht. Die vielen begeisterten und motivierten Gesichter am Ende der ersten beiden Akademiejahre sind ein Zeichen unseres Erfolges. Nun freue ich mich auf die dritte Runde.

Michael Beier

Vorstand der Heinz-Sielmann-Stiftung

Die Beratungsprojekte

Von der kreativen Denkfabrik der Slow Food Youth Akademie können Organisationen und Unternehmen profitieren, die Interesse haben, mit den jungen Erwachsenen zusammenzuarbeiten. Wie? Indem sie den Teilnehmenden eine Aufgabe stellen und sich von ihnen Lösungen für aktuelle Herausforderungen erarbeiten lassen! Wie lassen sich neue Zielgruppen erschließen, alte Sorten bekannt und beliebt machen, neue Kreationen auf dem Markt einführen oder Vertriebswege nachhaltig umgestalten?



Und so geht es: Die Themen und Aufgabenstellungen für Beratungsprojekte werden den Teilnehmenden zu Beginn des neuen SFY Akademiejahres präsentiert. Arbeitsgruppen mit jeweils fünf Teilnehmenden widmen sich ihrer Aufgabe knapp ein Jahr lang, mit einem Stundenaufwand von 140 Stunden. Sie bringen unterschiedliche berufliche Expertise und eine Vielfalt an Wissen mit. Sie werden kontinuierlich von einer Expertin oder einem Experten aus dem Slow-Food-Netzwerk begleitet.

Für Privatpersonen beträgt der Eigenanteil für die Teilnahme an der AKADEMIE insgesamt 600 € und beinhaltet Trainingsprogramm, Unterkunft und Verpflegung für alle acht Einheiten. Wenn Du dich im Auftrag Deiner Arbeitgeberin oder Deines Arbeitgebers anmeldest, dann liegt die Teilnahmegebühr für sie bzw. ihn bei insgesamt 1500 €. Der erhöhte Satz gilt allerdings nur, wenn das Unternehmen mehr als 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. Sonst greift die Teilnahmegebühr für Privatpersonen.

Für weitere Informationen steht Dir Elia Carceller unter sfyakademie@slowfood.de oder Tel.: (0 30) 2 00 04 75-14 gerne zur Verfügung.

Mehr Informationen zur Slow Food Youth Akademie findest Du unter: slowfoodyouth.de/akademie



Hauptförderer:

Heinz
Sielmann
Stiftung