



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### PRESSEINFORMATION

## Slow Themen rund um das Lebensmittelsystem

Slow Food bringt sich durch den Dialog mit Entscheidungsträgern und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen und Kampagnen in die gesellschaftliche Debatte um unsere Nahrung ein. Besonders wichtig sind uns Themen wie die Industrialisierung der Landwirtschaft, das Bienensterben, Lebensmittelverschwendung, artgerechte Tierhaltung, der Zugang zu Land und Saatgut, eine nachhaltige Bewirtschaftung der Böden, und der Kampf gegen Hunger. Diesen politisch und gesellschaftlich hoch relevanten Themen widmet sich unser Verein mit verschiedenen Initiativen und Aktionen im lokalen und bundesweiten Kontext.

**Aquakultur und Teichwirtschaft.** Da die Meeresbestände immer mehr unter Druck geraten, steigt die Anzahl an Aquakulturen in Salz- und Süßwasser stetig. Für Slow Food ist die Aquakultur, wie sie heute gängigerweise betrieben wird, keine nachhaltige Alternative zur Überfischung der Meere: Die allermeisten Aquakultursysteme sind ungeheure Massentierhaltungsanlagen mit einer hohen Besatzdichte, in denen der Antibiotikaeinsatz – ähnlich wie in der industriellen Tierhaltung – sehr hoch ist. Eine aus Slow Food Sicht valide Alternative zu Wildfang ist die extensive, traditionelle und multifunktionale Teichwirtschaft.

**Bienen.** Bienen und andere Bestäuber sind unverzichtbar für die Erzeugung unserer Nahrungsmittel: Sie bestäuben die meisten Wild- und Kulturpflanzen. Die Honigbiene produziert zusätzlich Honig und Bienenwachs. Es ist deshalb äußerst besorgniserregend, dass der Bestand an Wild- und Zuchtienen konstant sinkt. Slow Food hat es sich zur Aufgabe gemacht über den dramatischen Kollaps der Bienenvölker und deren Gründe zu informieren und fordert dazu auf, den Gebrauch der Pestizide zu untersagen, welche schädlich für Bienen und für den Verfall der biologischen Vielfalt mitverantwortlich sind.

**Boden.** Der Boden ist als Grundlage der Landwirtschaft unendlich wichtig, denn weit über 90% aller Nahrungsmittel entstehen im, auf oder durch den Boden unter unseren Füßen. Böden sorgen nicht nur für unsere Ernährung, sie spielen auch eine entscheidende Rolle für das globale Klima. Daher muss die Fruchtbarkeit dieser kostbaren Ressource geschützt werden und der Zugang zu Land für Landwirte, und nicht für Spekulanten, gewährleistet sein. Das Slow-Food-Schulprojekt „Boden BeGreifen“ thematisiert im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung die Nutzung der endlichen Ressource Boden im Kontext einer wachsenden Weltbevölkerung. Infos und Materialien unter: <http://bodenbegreifen.de/>

**Fischerei.** Kleinfischer sind ein bedeutender Bestandteil fragiler Ökosysteme, die genauso geschützt werden müssen wie die Artenvielfalt an Meereslebewesen und Süßwasserfischen. Slow Food setzt sich für den Erhalt und die Förderung der handwerklichen Fischerei und vergessener Fischarten ein und regt dazu an die aktuelle Verwaltung der Meeresressourcen zu überdenken, um die illegale Fischerei und Überfischung einzudämmen. Slow Food Deutschland setzt sich mit Partnern auf verschiedene Weise für eine nachhaltige Fischerei ein, zum Beispiel mit Veranstaltungen zum jährlichen „Fish Dependence Day“, öffentlichen Aktionen zum Thema Überfischung und Netzwerkarbeit mit Fischern der Nord- und Ostseeränderstaaten.

**Lebensmittelqualität.** Die Qualität unseres Essens ist ein zentrales Thema für Slow Food. Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Daher müssen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein. Ein Lebensmittel im Slow-Food-Sinne muss in traditionell handwerklicher Art sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt sein, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, Aromastoffen und bis auf wenige Ausnahmen frei von Zusatzstoffen. Slow Food hat Merkmale für die Qualität von Lebensmitteln formuliert, die sich in der [Ausstellerordnung für den Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe](#) in Stuttgart widerspiegeln.

**Lebensmittelverschwendung.** Die Verschwendung von Lebensmitteln steht ganz im Gegensatz zu den Slow-Food-Werten. Daher engagieren wir uns schon seit mehreren Jahren, um gegen dieses Problem vorzugehen. Dies tun wir durch Bildungsveranstaltungen mit Kindern und Erwachsenen, durch das Verteilen von spannendem Informationsmaterial sowie durch Kollaborationen mit LebensmittelerzeugerInnen, um knubbeliges oder verwachsenes Obst und Gemüse, das nicht den Marktnormen entspricht und deshalb keinen Absatzmarkt findet, zum Beispiel während einer Schnippeldisko weiter zu verwerten.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

In den letzten Jahren hat Slow Food in kleinem und großem Stil und mit verschiedenen Partnern Veranstaltungen zu diesem Thema organisiert (z.B. Schnippeldiskos, Aktionstage im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft) und Publikationen (Positionspapier) und Materialien zur Ernährungsbildung veröffentlicht. Nicht zuletzt macht Slow Food Deutschland gemeinsam mit dem Evangelischen Entwicklungsdienst seit September 2011 unter dem Motto „Teller statt Tonne“ durch Aktionen gezielt auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam.

**Milchvielfalt.** Die Bewahrung der biologischen Vielfalt ist eines der Hauptziele von Slow Food. Wie auch bei anderen landwirtschaftlichen Produkten setzt sich Slow Food deshalb in Deutschland wie international für die Erhaltung der Vielfalt der Milch und die damit verbundenen wichtigen Themen Rohmilch und Rohmilchkäse ein, die sowohl bei Slow Food International als auch in Deutschland immer weiter in den Fokus rückt.

Das Eventformat der Slow Food Wurzeltour beschäftigt sich mit der Erkundung der geschmacklichen Milchvielfalt. Unter dem Motto „Zurück zu den Wurzeln unserer Ernährung“ hat Slow Food nun schon einige Wurzeltouren dem Urlebensmittel Milch gewidmet. Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben hier die Möglichkeit während eines Hofbesuches mehr über die Milch, ihren Ursprung und ihr vielfältiges Vorkommen zu erfahren und zu schmecken. Im Juli 2015 war Slow Food zum Beispiel auf dem demeter Hofgut Rengoldshausen zu Besuch. Die Grundsatzklärung von Slow Food Deutschland zur Rohmilch finden Sie hier.

**Tiere in der Landwirtschaft.** Nach Daten der Welternährungsorganisation FAO sind Tiere für gut eine Milliarde Menschen die wichtigste Quelle für Einkommen, Essen, kulturelle Identität und sozialen Status. Slow Food setzt sich seit vielen Jahren für einen ganzheitlichen Ansatz von Essen und Landwirtschaft ein, und gute Praktiken zur artgerechten Tierhaltung sind ein wesentlicher Bestandteil davon. Sie sind nicht nur wichtig, weil sie Tiere als fühlende Wesen anerkennen, sondern auch, weil sie Vorteile für Landwirte, Verbraucher und Umwelt bringen. „Ganz oder gar nicht“ lautet für Slow Food deshalb das Motto beim Thema Fleisch. Wenn wir tierische Nahrungsmittel essen, dann müssen die Tiere mit Respekt gehalten, geschlachtet und gegessen werden.

Unter dem Motto *Slow Meat* organisiert Slow Food weltweit verschiedene Aktivitäten zur Aufklärung und Sensibilisierung rund um das Thema Fleischverzehr, -qualität, -erzeugung und artgerechte Tierhaltung. Slow Food-Deutschland Eventformate zum Thema nachhaltiger Fleischverzehr sind unter anderem die Kuttelgespräche, Aktionstage zum Thema *Zu gut für die Tonne!*, sowie Kochwerkstatt-Einheiten zur Ganztierverarbeitung auf dem alljährlichen „Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Leitmesse“. Slow Food hat ein Positionspapier zum Thema Tiere in der Landwirtschaft sowie den Verbraucherratgeber *Fleisch: Ganz oder gar nicht* herausgegeben, den Sie hier lesen können.

**Saatgut.** Saatgut ist Kulturgut, Saatgut ist Vielfalt. Für den Erhalt dieser wertvollen Vielfalt setzt sich Slow Food ein und fordert eine Saatgut-Gesetzgebung, die den Freiraum für die Produktion von hochwertigem Saatgut traditioneller Sorten, dessen Vermehrung und freien Austausch zwischen Erzeugern garantiert. Es sollte vor allem strikt untersagt werden Patente auf Saatgut zu erlangen und GVO-Saatgut sollte transparent gekennzeichnet sein.

**TTIP.** Slow Food Deutschland ist Mitglied im TTIP-kritischen Bündnis deutscher Nichtregierungsorganisationen „TTIP unfairhandelbar“. Das Bündnis will Verbraucher über die Risiken dieses Freihandelsabkommens zwischen den USA und Europa aufklären, vor allem was Verbraucherschutz, Lebensmittelstandards und Transparenz angeht. Slow Food fürchtet, dass das Abkommen viele der mühselig erarbeiteten EU-Standards auf ein Minimum herabsenken würden, mehr Standardisierung auf Kosten der handwerklichen Kleinerzeuger und bäuerlichen Betriebe voran getrieben werden würde und findet das vorgeschlagene Konzernklagerecht, nachdem ein Investor einen Staat verklagen könnte, inakzeptabel.

**Alle Slow-Food-Positionspapiere finden Sie hier:** [www.slowfood.de/publikationen/positionspapiere](http://www.slowfood.de/publikationen/positionspapiere)

**Weitere Informationen zu allen Hauptthemen von Slow Food finden Sie hier:** [www.slowfood.de/slow\\_themen](http://www.slowfood.de/slow_themen)

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)