



Slow Food® Deutschland

Kann guter, sauberer und fairer Tee Armut bewältigen?

Mit etwa 70.000 getrunkenen Tassen pro Sekunde ist Tee nach Wasser das beliebteste Getränk der Welt. Von seinen Ursprüngen als alte Heilpflanze in Asien hat sich Tee weltweit verbreitet – viele von uns können sich einen Tag ohne eine Tasse Tee nicht vorstellen. Entsprechend milliardenschwer ist die Teeindustrie. Sie beschäftigt Millionen von Menschen, jedoch oft unter menschenverachtenden und ausbeuterischen Arbeitsbedingungen und Einkommen.

Deshalb lädt Slow Food Deutschland zu einer Online-Veranstaltung inklusive Verkostung ein. Im Mittelpunkt steht dabei der Blick hinter die Kulissen von Tee-Produktionen und der Geschmack von gutem, sauberem und fairem Tee. Welche Rahmenbedingungen braucht er und wie schmeckt er?

Der Großteil der weltweiten Teeproduktion findet auf großen Plantagen statt. Arbeiter*innen leben oft auf oder in der Nähe der Ländereien, in denen sie arbeiten. Niedrige Löhne und schlechte Arbeitsbedingungen sind weit verbreitet. Selbst wenn auf einer Teeplantage der nationale Mindestlohn erreicht wird, besteht immer noch eine beträchtliche Lücke zwischen diesem und existenzsichernden Löhnen. Die meisten Bauernfamilien nutzen notgedrungen giftige Pflanzenschutzmittel und chemischen Dünger beim Tee-Anbau. Die losen Teeblätter verkaufen sie zu niedrigen Preisen an Zwischenhändler*innen, der Gewinn ist entsprechend gering.

Kleine Teebäuer*innen haben oft sehr kleine Parzellen und verlassen sich auf nahe gelegene Teeplantagen als Verbindung zu den größeren Märkten, was bedeutet, dass diese Produzent*innen wenig Einfluss haben, um ihr Einkommen zu verbessern.

Aber es gibt auch Beispiele für einen guten, sauberen und fairen Teeverzehr. In den letzten Jahren wurden weltweit Projekte gestartet, die das Leben der Tee-Bäuer*innen und Tee-Sammler*innen deutlich verbessern.

Ein guter, sauberer und fairer Tee schmeckt natürlich auch besser! Deshalb möchten wir zusammen mit Ihnen am 27. Oktober 2022 den Abend beim Verkosten verschiedener Teesorten verbringen.

Die Veranstaltung findet im Rahmen des Projektes "Edible Connections", ein Bildungsprojekt vom Slow Food Deutschland, bei dem zwei Schulklassen über Kontinental- und Sprachgrenzen hinweg an zukunftsfähigen Lösungen für unser Lebensmittelsystem arbeiten. Zusätzlich wird eine Online-Veranstaltungsreihe für ein breiteres Publikum umgesetzt. Vorgestellt werden Initiativen und Projekte, die im Sinne eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems arbeiten und ihre Erzeugnisse auf faire, umwelt- sowie klimafreundliche Weise erzeugen sowie Projekte, die Menschen unterstützen, die auf der Schattenseite der Erzeugung stehen. Unser Fokus einer Veranstaltung ist jeweils ein Lebensmittel, das im globalen Süden angebaut und in Deutschland verkauft wird – bei dieser Veranstaltung der Tee.

Begrüßung:

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin



Slow Food® Deutschland

Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland und im Vorstand von Slow Food International

Mitdiskutierende:

- Mirjam Dubbert, Projektkommunikatorin Naher Osten, Kaukasus, Asien und Pazifik, Brot für die Welt
- Ravindra Gunawardana, Bio-Teebauer Sri Lanka und Slow Food Youth Network (SFYN) Activist
- Bui Hoang Mai, Vertreterin Thai Nguyen Provincial Women's Union
- Eric Wicker, Geschäftsführer Friends of Tea

Moderation: Ravi Jungheim, Teeexperte und Teilnehmer der Slow Food Youth Akademie 2022

Wie läuft eine Slow Food Deutschland Online-Verkostung ab?

Sie melden sich an und erhalten von Friends of Tea eine Verkostungsbox mit vier ausgewählten Spezialitäten aus verschiedenen Teesorten zugesandt. Friends of Tea ist somit Ihr Vertragspartner für das Verkostungspaket und stellt die Rechnung. Slow Food Deutschland ist Ideengeber und organisatorischer Partner und lässt Ihnen die Zugangsdaten und technischen Hinweise per E-Mail vor der Veranstaltung zukommen. Am 27.10.2022 schalten Sie sich um 18:30 Uhr live mit ein und können unter der Anleitung von unseren Teeexpert*innen den Abend mit den Tee-Spezialitäten aus der Verkostungsbox genießen.

Die Kosten für das Teeverkostungspaket (vier Spezialitäten inkl. Versand) inklusive der Veranstaltung belaufen sich insgesamt auf 28€.

Wir haben folgende Teespezialitäten für Sie ausgewählt:

- Organic Milk Oolong (30gr.)
- Hand Rolled himalayn tips (30gr.)
- Harendong Medium Oolong (30gr.)
- Japan Kukicha (30gr.)

Bitte melden Sie sich auf der Homepage von Slow Food verbindlich bis zum 19.10.2022 an. Mit der Anmeldung ist automatisch die Bestellung des Verkostungsbox bei Friends of Tea verbunden.

Zur Anmeldung klicken Sie bitte ->> [hier](#).

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin



Slow Food® Deutschland

Der 19.10.2022 ist letztmöglicher Bestell- und Anmeldetermin. Der Versand der Pakete erfolgt ab dem 20./21.10.2022.

Rückfragen unter projektbeauftragte@slowfood.de

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de | V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin