

# Slow Food Deutschland

## Für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem



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 wovon 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 sollten 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

## Slow Food ist ...

... eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges, faires und umweltfreundliches Lebensmittelsystem einsetzt, welches die biokulturelle Vielfalt und das Tierwohl schützt. Genuss und Verantwortung stehen im Mittelpunkt unseres Handelns.

... in über 170 Ländern aktiv. Slow Food Deutschland e.V. wurde 1992 gegründet. Bundesweit engagieren sich Mitglieder, Aktivisten und Unterstützer in über 85 lokalen Gruppen, genannt **Convivien**:



Das pulsierende Herz von Slow Food Deutschland sind die Regionalgruppen. 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 Verbraucher\*innen wieder in Kontakt mit ihren Grundnahrungsmitteln sowie deren Erzeuger\*innen. Sie tragen aktiv dazu bei, lokale Netzwerke wieder aufzubauen und fördern den Erhalt der lokalen Küche und Esskultur.

## Eine GUTE – SAUBERE – FAIRE Zusammenarbeit mit der „Essbaren Stadt“ Andernach. Sie ...



... leistet Bewusstseins- und Geschmacksbildung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene, um Wissen und Wertschätzung für Lebensmittel zu vermitteln.



... engagiert sich mit verschiedenen Projekten für den Erhalt der Arten- und Sortenvielfalt, des traditionellen Lebensmittelhandwerks sowie der regionalen Geschmacksvielfalt.



... widmet sich Themen wie der Industrialisierung der Landwirtschaft, Lebensmittelverschwendung (z.B. „zu gut für die Tonne“), artgerechter Tierhaltung, Saatgut, Boden und Lebensmittelqualität.



... bringt Produzent\*innen, Verbraucher\*innen und Gastronom\*innen im Rahmen von Veranstaltungen und Aktionen miteinander in Kontakt und fördert so den Aufbau von lokalen Netzwerken und eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems.



Aktionsplan in Zusammenarbeit mit EdiCitnet und Slow Food Youth für das 2. Halbjahr 2021:  
**Schnippel-Disko auf dem Reallabor-Gelände neben dem Jugendzentrum Andernach**