

Liebe Slow-Food-Mitglieder,

einige von Ihnen haben es bereits mitbekommen und tragen sie inzwischen: Die eigens für Slow Food kreierte Schürze. Wir sind in Produktion gegangen und die **Slow-Food-Schürze** kann ab sofort beim <u>oekom Verlag bestellt</u> werden. Auch bei diesem Produkt war es für uns entscheidend, unsere Ansprüche von gut, sauber und fair zu verwirklichen. Nach langer Suche haben wir uns deshalb für die Zusammenarbeit mit KAYA&KATO entschieden, einem jungen Unternehmen mit Sitz in Köln, welches Profi-Bekleidung für Küche & Gastronomie herstellt. Genäht wird hier unter fairen Bedingungen – mit Stoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Respekt, Fairness und Qualität stehen im Mittelpunkt der Unternehmensphilosophie.

Wir freuen uns außerdem Ihnen mitzuteilen, dass das **Protokoll der Mitgliederversammlung 2017**, inklusive Kassenprüferbericht und Präsentation allen Mitgliedern im <u>Mitgliederbereich</u> auf Confluence zur Verfügung steht.

Was erwartet uns im Herbst 2017?

Ein entscheidender inhaltlicher und kommunikativer Fokus unserer Arbeit wird auf dem Thema "Klimawandel und Ernährung" liegen. Anlass gibt nicht nur die fortlaufende Relevanz des Themas sondern auch der Start der internationalen Kommunikations- und Spenden-Kampagne (Laufzeit: Oktober bis Dezember 2017). Angestoßen von Slow Food International wird sie in verschiedenen Ländern von Slow Food aktiv umgesetzt, u. a. durch uns. Sie trägt den Titel "Menu for Change - Mit Genuss und Verantwortung gegen den Klimawandel" und wird beim Slow-Food-Kongress in China offiziell vorgestellt.

Warum hat sich Slow Food für dieses Thema entschieden? Nicht nur, weil der Klimawandel und seine Folgen weltweit immer deutlicher spürbar werden und in aller "Munde" sind. Sondern, um den engen Zusammenhang zwischen dem Klimawandel und unserer Ernährung, der Art, wie wir Lebensmittel produzieren und konsumieren, hervorzuheben. Die Fleischproduktion verursacht ein Fünftel der globalen Treibhausgase, auf das Konto der Landwirtschaft gehen circa ein Drittel. Aber auch die Erzeugung von Fleischalternativen wie veganen Produkten erfolgt nicht zwangsläufig klimafreundlich. Als Alternative zum organischen Dünger kommen hier etwa synthetische Stickstoffdünger zum Einsatz. Diese belasten das Klima um ein Vielfaches mehr als Kohlenstoff. Durch die globale Lebensmittelverschwendung, die Mengen an Verpackungsmüll und lange Transportwege verschwenden wir weitere Unmengen wertvoller Ressourcen und wirken negativ auf Umwelt und Klima ein. Die Landwirtschaft und die Prozesse entlang der Wertschöpfungskette unserer Nahrungsmittel sind Mitverursacher des Klimawandels und heizen ihn an. Entsprechend haben sie aber auch das Potential, zur Lösung beizutragen.



Es besteht kein Zweifel: Die Akteure und Entscheider aus Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion müssen Verantwortung übernehmen wenn es darum geht, Lösungen für ein 'gesünderes' und erstarkendes Klima zu entwickeln und umzusetzen. Zugleich spielt aber jeder einzelne von uns als täglich konsumierender Verbraucher eine zentrale Rolle. Durch unsere täglichen Konsumentscheidungen tragen wir dazu bei, den Hebel des Systems umzulegen. Jeder Einzelne gestaltet den Klimawandel mit, im positiven wie im negativen. Und der Gestaltungs- und Handlungsspielraum reicht weit über die Frage, Fleisch ja oder nein, hinaus. Für alle Produktgruppen gilt es zu fragen und zu wissen: Wie und wo wurden diese Lebensmittel erzeugt? Unter welchen Bedingungen – ökologisch und sozial? Was hat das Lebensmittel bis es auf meinem Teller gelandet ist, zu sich genommen, womit wurde es gefüttert, behandelt? In welchen Mengen konsumiere ich welche Produkte?

Zu all diesen Handlungs- und Gestaltungsfeldern möchte Slow Food den Austausch suchen, öffentlich sowie im eigenen Netzwerk. Es geht uns darum, ein breites Interesse für das Thema zu wecken. Und wie immer möchten wir Expertenwissen in alltagstaugliches Verhalten für Verbraucher übersetzen. Wir möchten unseren Beitrag dazu leisten, den Verbrauchern ihren Einfluss im individuellen, täglichen Handeln auf das große Ganze, das globale Klima, verständlich zu machen, Tipps und Lösungen aufzeigen. Denn es gibt sie: Die Möglichkeiten, dem Klimawandel und seinen dramatischen Folgen im Kleinen entgegenzuwirken. Dafür stehen wir im Slow-Food-Netzwerk gemeinsam: Für den zuversichtlichen Blick nach vorne, für präventives und aktives Handeln von uns Verbrauchern.

Von Oktober bis Ende Dezember 2017 werden wir das Thema "Klimawandel und Ernährung" als inhaltlichen Schwerpunkt auf unserer Website einbinden, Experten in Interviews und Beiträgen zu Wort kommen lassen, Best-Practice-Beispiele aus unserem Netzwerk sowie die Slow-Food-Projekte und Aktionen hervorheben, die bereits positive Lösungsansätze gegen den Klimawandel vermitteln. Wir setzen verschiedene Mitmach-Aktionen um, die unser internes Netzwerk und damit Sie als Mitglied aktiv mit einbindet. Denn von Ihnen werden vielerorts bereits Wege gelebt, die in eine zukunftsfähige, klimafreundliche Ernährungswelt führen.

Nutzen Sie als Mitglied den Kampagnenzeitraum, um sich noch weiter über die Zusammenhänge zwischen Lebensmittelsystem und Klimawandel zu informieren, unterstützen Sie uns dabei im Rahmen Ihrer Veranstaltungen vor Ort, bei Verbrauchern ein stärkeres Klimabewusstsein zu wecken und machen Sie mit bei unseren Aktionen.



Wie können Sie mitmachen? Als Informationsmaterial steht Ihnen dazu folgendes <u>einführende Dokument</u> zur Verfügung sowie detaillierte Informationen zu den drei Phasen der Kampagne und der dazugehörigen Mitmach-Aktion:

- 1. 16. Oktober 5. November: <u>Eat local Regional, nachhaltig, gut!</u> Ernähren Sie sich ab dem Welternährungstag am 16. Oktober bis einschließlich 5. November ganz oder so weit wie möglich von Lebensmitteln, die gerade Saison haben, sowie aus regionaler und handwerklicher Erzeugung stammen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und finden Sie passende traditionelle Gerichte oder erfinden Sie neue Kreationen. In Gemeinschaft isst es sich am Besten. Deswegen: Beziehen Sie Ihr Umfeld wie Familie und Freunde mit ein. Wir freuen uns über Ihre Geschichten und Erfahrungen in Form von Bildern und Kurzberichten, die zeigen, wie es besser laufen kann an <u>presse@slowfood.de</u>. Wir teilen Ihre Erfahrungsberichte mit dem Netzwerk über die Webseite, Facebook usw.
- 2. 6. 26. November: Rezepte für eine bessere Zukunft Machen Sie mit und helfen Slow Food dabei Rezepte zu sammeln, mit denen klimafreundlich statt klimaschädlich gekocht und genossen wird. Lassen Sie uns gemeinsam gute, saubere und faire Tipps und Tricks für das Handlungsfeld Kochen teilen und austauschen. Dabei greifen wir vor allem auf das Wissen erfahrener Köche zurück. Die Slow Food Chef Alliance berichtet während dieser Zeit und gibt Tipps von denen wir alle profitieren!
- 3. 26. November bis Ende Dezember: Monetäre Unterstützung für die Arbeit von Slow Food viele kleine Spenden können Großes bewirken. Auf der ganzen Welt arbeitet Slow Food durch Projekt- und Netzwerkarbeit daran, ein zukunftsfähiges und damit klimaverträgliches Lebensmittelsystem umzusetzen. Mit den Terra-Madre-Lebensmittelgemeinschaften, den Slow Food Presidi, der Arche des Geschmacks, der Chef Alliance und unseren Erzeugern sowie den Märkten der Erde, schützen wir traditionelles Wissen, unterstützen lokale Ökonomien und landwirtschaftliche Praktiken, welche die Umwelt respektieren. Mit den Schulgärten bauen wir durch Bildung Kompetenz auf. Mit unseren Kampagnen fördern wir eine Kultur, die dem Verbraucher hilft, für sich und den Planeten verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen und sich als Handelnder zu verstehen. Die Fortführung dieser Projekte bedarf nicht nur ideeller sondern natürlich auch finanzieller Unterstützung. Für jede Spende sind wir dankbar, damit wir immer mehr Menschen kontinuierlich erreichen.



Ich hoffe viele von Ihnen werden sich bei unseren Mitmach-Aktion individuell oder im Convivium beteiligen. Wir kommen zeitnah mit weiteren Informationen zur Teilnahme auf Sie zu. Und eine Bitte: Sollten Sie als Convivium diesen Herbst Veranstaltungen umsetzen, die thematisch unter das Dach "Klimawandel und Ernährung" passen oder sollten Sie noch in der Planung für passende Veranstaltungen vor Ort sein, dann informieren Sie uns dazu bitte bis zum 20. September unter <u>presse@slowfood.de</u>.

Herzliche Grüße, Ihre/Eure

Usula Mudson

Ursula (Hudson)



Spenden für Slow Food: Unterstützen Sie unsere Arbeit durch Ihre Spende. <u>Hier</u> können Sie unsere Bildungsarbeit mit Kindern und Jugendlichen durch eine Spende unterstützen. Slow Food Deutschland führt schon jetzt eine Vielzahl an Bildungsprojekten durch, um Kinder und Jugendliche zu Themen rund um das Lebensmittelsystem und globale Zusammenhänge zu informieren und sensibilisieren. Unsere Bildungsprojekte verbinden die Theorie stets mit der

Praxis. Helfen Sie uns jetzt dabei unser Bildungs- und Fortbildungsprogramm auszuweiten und so viele junge Menschen wie möglich dadurch zu erreichen.

Werde Mitglied, falls Du noch keines bist, oder wirb ein Mitglied, so Du schon eines bist: Wollen wir, dass sich Slow Food Deutschland weiter so entwickelt wie in den letzten Jahren: wollen wir uns unsere Unabhängigkeit erhalten, dann sind steigende Mitgliederzahlen das beste Fundament für diese Entwicklung. Wir danken Ihnen deshalb für Ihre bestehende Mitgliedschaft und würden uns darüber freuen, wenn Sie uns dabei helfen unser Netzwerk und Wirkungsfeld weiter auszubauen, indem Sie ein Mitglied werben.