



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Jahresbericht 2017/18





Inhalt

01	Daten und Fakten zum Verein	4
02	Slow Food Youth Deutschland	5
03	Die Arbeit der Kommissionen	7
04	Bildungsarbeit	11
05	Terra Madre	13
06	Kommunikation	13
07	SFD in den Medien	18
08	Slow Themen	21
09	Aus den Convivien	29
10	Veranstaltungen	31
11	Kooperationen, Partner, Sponsoren	33
12	Internationales Engagement	37

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Mitglieder, Unterstützer und Slow-Food-Freunde,

ein ereignisreiches und besonderes Vereinsjahr liegt hinter uns. Wir blicken zurück auf eine beachtliche Zahl vielfältiger Veranstaltungen, auf neue Kooperationen und strategische Partnerschaften. Wir haben unsere Themenfelder erweitert, unsere politische Ausrichtung vertieft und wachsen zunehmend in unsere Rolle als ernstzunehmender Gesprächspartner – auch für die Landwirtschafts- und Umweltpolitik.

Vor allem aber haben wir im Berichtszeitraum gemeinsam aus vollem Herzen unser 25-jähriges Vereinsjubiläum gefeiert. Unter dem Motto „25 Jahre Slow Food Deutschland – Weil uns die Zukunft des Essens und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist“ haben 2017 bundesweit über 40 Veranstaltungen das kreative, begeisterte und bereichernde Miteinander derer, die uns tragen, widerspiegelt sowie die Lebhaftigkeit und regionale Streuung unserer Graswurzelbewegung aufgezeigt. Mein herzliches Dankeschön dafür geht an die tatkräftige Unterstützung unserer Convivien – ohne sie wäre ein solch breit aufgestelltes Jubiläumsjahr nicht zu realisieren gewesen. Mitmach-Aktionen und Dialogveranstaltungen luden Verbraucher ein, traditionelles Lebensmittelhandwerk kennenzulernen, regionaltypische Arten- und Sortenvielfalt zu entdecken und Gespräche mit Experten zu führen. Für mich als Vorsitzende war und ist es höchst erfreulich, dass all das unter reger Bürgerbeteiligung stattgefunden hat: die Dreiländer-Fritten-Rallye mit Start in Aachen, Drei-Gänge-Menüs mit Passagieren der „Arche des Geschmacks“, Geschmackserlebnisse ebenso wie Wurzeltouren zu Milch, Honig und Brot. Jung und Alt auf unserem Weg zur Ernährungswende mitzunehmen und einzubinden, sind wir so wieder ein Stück nähergekommen – in urbanen Zentren wie Hannover, Berlin, München und Frankfurt ebenso wie etwa im hessischen Melsungen, im brandenburgischen Chorin oder im bayerischen Ipsheim.

Unser wichtigstes Fundament ist neben unseren Mitgliedern und unseren Regionalgruppen unser Netzwerk. Gemeinsam sind wir stark, werden wir gehört und setzen unsere Ziele um, Schritt für Schritt. Wie tragfähig dieses Netzwerk ist, hat mir nicht zuletzt unser Netzwerktreffen im November 2017 in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin gezeigt.

„95 Thesen für Kopf und Bauch“ ist nur ein Beispiel, aber ein sehr wichtiges, für dieses kluge Miteinander. Anlässlich des Reformationsjahres veröffentlichten Slow Food Deutschland e. V. und MISEREOR 95 Thesen zur Reformation unserer Ernährung und starteten eine passende Veranstaltungsreihe, die auch 2018 wei-



tergeführt wird. Am Beispiel von Themen wie Boden und Wasser, Klima und Pflanzen treffen Verbraucher mit Erzeugern und Entscheidungsträgern zusammen, um über eine gerechtere, bessere und zukunftsfähige Ernährungswelt zu diskutieren. Ziel ist es, dies möglichst lösungsorientiert und alltagsnah zu tun. Deswegen finden die Veranstaltungen an Orten unserer Lebensmittelerzeugung und -weiterverarbeitung statt – auf Höfen, auf dem Acker, in Restaurants.

Weil weiterhin viele Fischbestände bedroht, die Meere geplündert und verschmutzt sind und die konventionelle Aquakultur aus Slow-Food-Sicht keine zukunftsfähige Alternative für nachhaltigen Fischkonsum bietet, hat Slow Food Deutschland seine Arbeit zu Fischerei und Gewässern während des Berichtszeitraums vertieft. Damit einher gehen Presse- und Stakeholderveranstaltungen zur Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) der EU. Ziel ist es, die öffentliche Aufmerksamkeit für das Thema Überfischung und den Druck auf die EU-Fischereiminister zu erhöhen und der Überfischung bis 2020 ein Ende zu setzen. Wir brauchen Fangquoten, die wissenschaftliche Empfehlungen berücksichtigen sowie ökologisch, ökonomisch und sozial tragfähig sind.

Schon an dieser Stelle möchte ich unsere Kampagne zu Klima und Ernährung „Menu for Change“ erwähnen, welche wir gemeinsam im Schulterschluss mit Slow Food International in verschiedenen Ländern umgesetzt und zahlreiche Verbraucher miteinbezogen haben. Das Thema Klima und Ernährung gewinnt tagtäglich an Brisanz. Deshalb bleiben wir auch nach Kampagnenende bei unseren Forderungen nach dem Schutz biokultureller Vielfalt, dem Erhalt von traditionellem Lebensmittelhandwerk und der Förderung kleinbäuerlicher Existenzen. Hier liegt das Wissen und das Können, ressourcenschonend und klimaanangepasst, mit regionaler Wertschöpfung unsere Ernährung zu sichern.

Auch wenn wir an dieser Stelle nicht alles in Gänze abbilden können, zeigt der folgende Überblick unseres Schaffens in den vergangenen zwölf Monaten, dass es mit dem Wandel unseres Lebensmittelsystems vorangeht. Dabei zählt jeder Schritt, sei er noch so klein. Allen Mitstreiterinnen und Mitstreitern, die uns durch ihr Engagement oder ihre finanzielle Unterstützung begleiten, gilt unser ganz großer Dank!

Für den Vorstand von Slow Food Deutschland e. V.

Ihre/Eure

Ursula Hudson

Ursula Hudson



01 Daten und Fakten zum Verein

Vereinsmitgliedschaften sind heute keine Selbstverständlichkeit mehr. Einigen erscheinen diese Art der langfristigen Bindung bzw. des Engagements beinahe nicht mehr zeitgemäß. Mitglieder sind eine „hart umkämpfte Zielgruppe“. Vor diesem Hintergrund ist Slow Food Deutschland sehr erfreut, im Berichtszeitraum keine starken Einbußen bei den Mitgliederzahlen verzeichnet zu haben. Besonders wertvoll ist es für uns, dass 24% unserer Mitglieder bereits seit mindestens zehn Jahren dabei sind. Unsere Mitglieder engagieren sich in 86 lokalen Gruppen (Convivien) bundesweit mit eigenen Initiativen und Veranstaltungen. Das Slow Food Youth Netzwerk bildet dabei eins der Convivien.

Neben den Slow-Food-Mitgliedern unterstützen über 1 300 kleine und mittlere Unternehmen, sogenannte Slow-Food-Unterstützer, die Vereinsarbeit ideell und finanziell.

Zum Stichtag 30. April 2018 zählte unser Verein:

- 13 313 Mitglieder
- 86 Convivien
- 1 333 Unterstützer

Ihr Kontakt zum Verein:

Geschäftsstelle:

Slow Food Deutschland e. V.
Tel.: (030) 2 00 04 75-0
Mo. + Fr. 10-14 Uhr, Di. + Do. 14 - 17 Uhr
Luisenstr. 45, 10117 Berlin
Fax: (030) 2 00 04 75-99
E-Mail: info@slowfood.de

Alle Ansprechpartner finden Sie hier:
<http://www.slowfood.de/service/kontakt/>

Webseite:

www.slowfood.de

Facebook:

www.facebook.com/SlowFoodDeutschland/

Twitter:

@Slowfood_de

YouTube:

www.youtube.com/user/SlowFoodDeutschland

Instagram:

www.instagram.com/slowfood_de/



02 Slow Food Youth Deutschland

Eat Local Challenge im Rahmen von Menu for Change

Slow-Food-Youth-Aktivistinnen und Aktivisten beteiligten sich im Herbst 2017 mit viel Freude und Kreativität an der „Eat local Challenge“ im Rahmen der Klimakampagne Menu for Change – Mit Genuss und Verantwortung gegen den Klimawandel: Drei Wochen lang kochten sie mit Lebensmitteln aus einem Umkreis von 300 km sowie mit Fleisch aus artgerechter Haltung. Ihren Einkauf tätigten sie soweit wie möglich direkt bei Erzeugern ihrer Region. Ihr Ziel? Dem Klimawandel mit Messer und Gabel trotzen und für eine bessere Zukunft kochen! Im Facebook-Event für die Mitmach-Aktion konnten Interessenten die kulinarischen Ergebnisse begutachten und sich inspirieren lassen.

Plastikmüll vermeiden

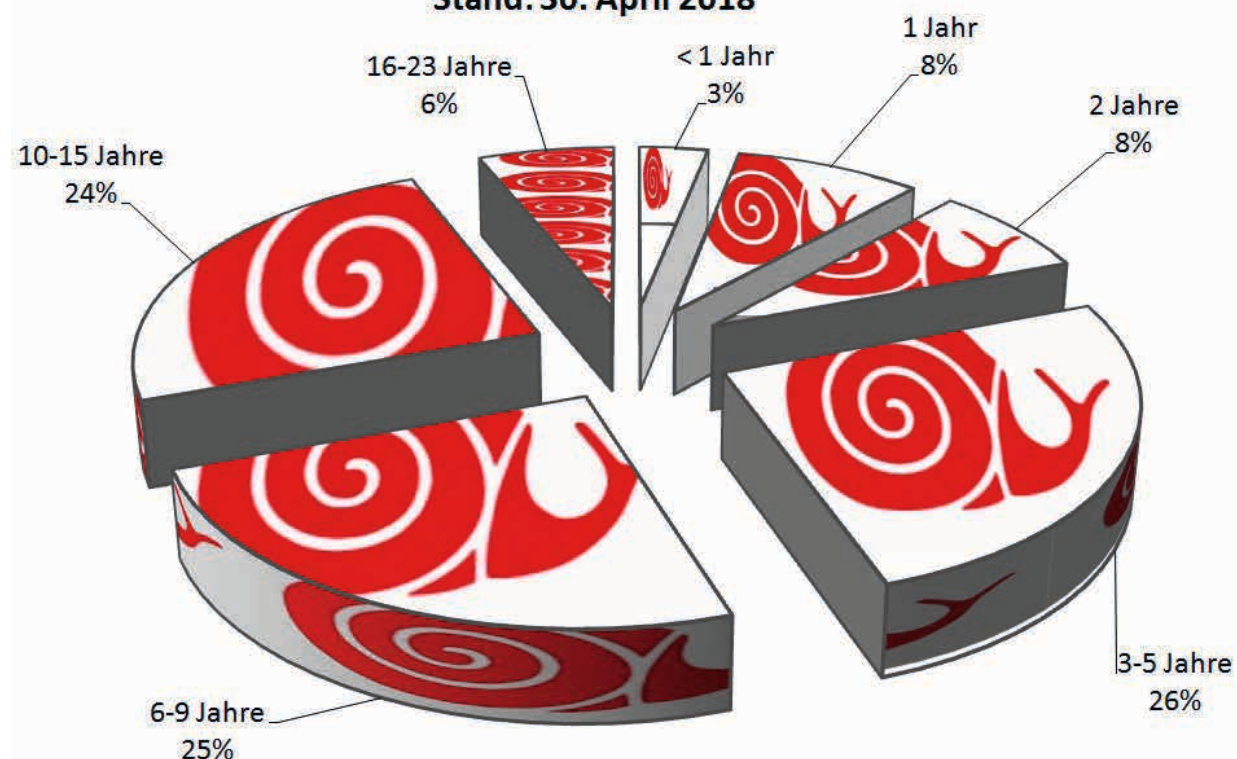
Im Einklang mit den Resolutionen, die beim Slow Food Kongress in Chengdu, China, im Oktober 2017 verabschiedet wurden - darunter eine Resolution zum Thema Plastikvermeidung -, stand in Hamburg und Fulda das Thema Plastik und Müll auf der Youth-Agenda. Die SFY-Gruppe in Hamburg führte im Dezember 2017 über drei Tage Protokoll, wie viel Plastikmüll jeder von ihnen produziert und woher dieser kommt.

Slow Food Youth (SFY) Deutschland ist bundesweit mit neun eigenen Gruppen sowie als Netzwerk in verschiedenen Städten aktiv. Diese organisieren eigene Aktionen und Veranstaltungen vor Ort und kommen für gemeinsame Aktionen sowie mindestens für zwei Slow Food Youth Netzwerktreffen im Jahr zusammen: Beim „Input-Treffen“ im Juni 2017 in Altenkirchen ging es unter anderem um die Themen Qualität bei Slow Food sowie Fusionen und Machtkonzentration im Lebensmittelsektor. Beim sogenannten „Output-Treffen“ im November 2017 in Münster standen dagegen Fragen über die Zukunft von Slow Food Youth Deutschland im Vordergrund. Gemeinsam diskutiert wurden Fragen wie: Was ist SFY, wie arbeitet SFY und auf welche Themen konzentriert sich SFY? Ein drittes Treffen fand zur „Wir haben es satt!“-Demonstration (WHES-Demo) im Januar 2018 in Berlin statt.

Neugründungen von Youth-Gruppen werden durch die SFY-Leitung sowie die SFY-Koordinationsstelle in der Berliner Geschäftsstelle unterstützt.

Dauer der Vereinszugehörigkeit der Mitglieder

Stand: 30. April 2018



Die Erfahrungsberichte wurden in Form eines Zero-Waste-Blögeintrages auf der Webseite von Slow Food Youth Hamburg veröffentlicht.

Die SFY-Gruppe in Fulda führte dagegen die Workshopreihe „Plastikfrei leben“ durch, bei der es um Handlungsalternativen zur Plastikmüllreduzierung ging. Die Teilnehmenden konnten zum Beispiel lernen, wie man selbst Hafer- oder Mandelmilch herstellt und welche Möglichkeiten es in Fulda gibt, plastikfrei einzukaufen. Auch die Eigenherstellung von Haushaltsprodukten stand im Fokus des Workshops.

Slow Food Youth an der Spitze der „Wir haben es satt!“-Demonstration

Im Januar 2018 war das SFY-Netzwerk wieder Teil des Jugendblocks bei der „Wir haben es satt!“-Demo. Zum zweiten Mal hat die junge Generation der Lebensmittelhandwerker, Erzeuger und Aktivisten die 33 000 Demonstranten angeführt und mit Kochtöpfen laut Alarm geschlagen.

World Disco Soup Day

Slow Food Youth Aktivistinnen und Aktivisten aus über

40 Ländern organisierten am 28. April 2018 zum zweiten Mal den Aktionstag „World Disco Soup Day“. Ob in der Schweiz, den USA, Brasilien, Iran oder Uganda - rund um den Globus trafen sich junge Menschen auf knapp 100 Schnippeldiskos zum Protest gegen die globale Lebensmittelverschwendung. Begleitet durch Musik, schnippelten und kochten sie Gemüse, welches zu klein, zu dünn oder zu krumm geraten ist und damit als nicht vermarktbar gilt. In Deutschland konnten Verbraucher im April an Events in Braunschweig, Berlin, Münster, Wuppertal, Leipzig und Bielefeld teilnehmen.

Internationale Vernetzung

Das SFY-Netzwerk wächst auf internationaler Ebene enger zusammen, was maßgeblich den zwei internationalen Netzwerk-Koordinatorinnen Valentina Gritti und Simone Luijckx aus Utrecht zu verdanken ist. Durch internationale Aktionen wie den World Disco Soup Day, den Austausch mit und die Beteiligung von SFY-Vertretern aus unterschiedlichen Ländern an Projekten wie der Slow Food Youth Akademie und den Netzwerktreffen, lernt der Slow-Food-Nachwuchs in Deutschland das Vereinsgeschehen auf internationaler Ebene besser kennen und schöpft aus dem grenzübergreifendem Wissen.



© Linda S

03 Die Arbeit der Kommissionen

Qualitätskommission

Die im Herbst 2016 gegründete Qualitätskommission arbeitet weiterhin unter Leitung von Sebastian Wenzel. Sie berät den Vorstand, die Convivien, andere Kommissionen sowie die Geschäftsstelle in Qualitätsfragen und setzt sich aus Vertretern aller aktiven Kommissionen von Slow Food Deutschland zusammen.

Ziel ist es, einen Grundlagenkatalog für ein gutes Lebensmittel zu erarbeiten und damit die Qualitätskriterien von Slow Food zu schärfen. Im Zentrum stand während dieses Berichtszeitraums die grundlegende Frage „Was genau stellt sich Slow Food Deutschland unter einem guten Lebensmittel vor?“ Die Antwort ist ein weites Feld, weshalb sich die Kommission zur Bearbeitung in kleinere Arbeitsgruppen aufteilte. Deren Themen sind:

- Was ist für Slow Food traditionelles Lebensmittelhandwerk?
- Die Ausstellerordnung der Slow-Food-Messe und deren Auslegung
- Was ist „echtes“ Tierwohl?

Erste Arbeitsergebnisse werden voraussichtlich im Frühjahr 2019 vorliegen.

Mitglieder der Kommission: Sebastian Wenzel (Leitung), Sabine Schäfer (stellv. Leitung), Franz Pozelt, Cornelia Ptach, Robert Friedenberger, Jens Witt, Andrea Lenkert-Hörrmann und Klaus Flesch



Wein-AG

Die Hauptaufgabe der Wein-AG ist es, ein aktualisiertes Slow-Food-Positionspapier für Wein zu verfassen. Darin berücksichtigt werden Veränderungen im Weinanbau ebenso wie neue gesetzliche Richtlinien. Das Papier soll es Slow Food Deutschland anschließend ermöglichen, das Thema Wein mit einer klaren Position und Kriterien verstärkt in die Kommunikation aufzunehmen. Darüber hinaus treibt die Wein AG Vorarbeiten für eine Überprüfbarkeit der Wein-Kriterien voran.

Mitglieder der Kommission: Martin Wurzer-Berger (Leitung), Holger Riegel, Hanns Kniepkamp, Paulin

Köpfer, André Banneyer, Hubert Konrad und Sebastian Geissler



IT-Kommission

Die IT-Kommission widmet sich der kontinuierlichen Verbesserung und Konsolidierung der IT-Infrastruktur von Slow Food Deutschland. Wichtige Anliegen während des Berichtszeitraums waren u. a.:

- Stetiger Ausbau der Wissensdatenbank Confluence: Diese wird von Mitarbeitern der Geschäftsstelle, Vorstand, Convivienleitern und Mitgliedern zunehmend als wichtiges Arbeitsmittel genutzt und geschätzt. Sie vereinfacht Arbeitsprozesse und sorgt für Transparenz. Auch die digitale Bibliothek owncloud füllt sich und wird für die Verwaltung und den Austausch von Dokumenten genutzt.
- Die Umsetzung der neuen Webseite von Slow Food Deutschland ist in den Endzügen. Die Webseite kann damit Mitte 2018 online gehen. Auch das neue Newsletter-Tool ist in Bearbeitung und Umsetzung.
- Die IT-Tools für die nächste Genussführeredition wurden fertiggestellt. Damit ist die reibungslose Eingabe der Daten sowie ihr Austausch für die Testgruppen möglich.
- Die Messeprüfung 2018 wurde ebenfalls durch IT-Tools unterstützt und Prozesse so beschleunigt.

Mitglieder der Kommission: Klaus Flesch und Michael Kutzner (Koordination), Bernd Hebel und Ralf Honsberg

Bildungskommission

Während des Berichtszeitraums wurde die Kinder- und Jugendkommission namentlich in die Bildungskommission überführt. Sie engagierte sich in den vergangenen zwölf Monaten besonders zu den Themen Schulesen und Ernährungsbildung. Auf der Slow Food-Messe führte sie dazu 2018 drei eigene Diskussionsforen durch und war an einem vierten beteiligt.

Veröffentlichungen

Die Broschüren „Slow Food Junior“ und „Essgärten“ wurden 2018 aktualisiert und neu aufgelegt. Redaktionell erwähnt wurde die Kommission in einem Kurzbeitrag zur Förderung nachhaltiger Ernährung bei Kindern in der Familie im Magazin NIDO (12/2018, Auflage: 60 000). Die daraus entstandene dpa-Meldung erschien in diversen Online-Medien.

Zum Schulesen

In Kooperation mit der VolkswagenStiftung organi-

sierte Slow Food Deutschland gemeinsam mit dem Convivium Hannover die Podiumsdiskussion „Genuss macht Schule - Food Policy im Lernalltag“ (9/2017).

Die Bildungskommission unterstützt das Convivium Frankfurt am Main bei seiner Arbeit im Frankfurter Ernährungsrat zur Entwicklung eines nachhaltigen und regionalen Konzeptes für die schulische Gemeinschaftsverpflegung in der Stadt. Hintergrund ist der Konflikt in einer Frankfurter Schule, deren Schulträger nach Protesten gegen die Beauftragung des Großcaterers Sodexo eine neue Ausschreibungsrichtlinie angekündigt.

Ernährungsbildung

Aufgrund des Regierungswechsels steht die Entscheidung darüber, wie die kritische Stellungnahme der Bildungskommission zur Forderung des ehemaligen Landwirtschaftsministers Schmidt nach einem Schulfach Ernährung verwendet wird, noch aus.

In Kooperation mit Lotte Rose, Andrea Lenkert-Hörmann (Projektbeauftragte von SFD), Ronny Holzmüller (M.Sc. Biodiversität und Umweltbildung, PH Karlsruhe) und Brot für die Welt wurde ein Konzept für die Einrichtung von regionalen Servicestellen zur Unterstützung der Bildung für nachhaltige Ernährung an Schulen entwickelt. Es wird derzeit versucht, Projektmittel zu akquirieren, um das Konzept modellhaft zu erproben.

Im Februar 2018 fand in Fulda die erste Bildungskonferenz von SFD statt. Teilgenommen haben neben der Bildungskommission 17 weitere Personen, die sich im Rahmen der Bildungsaktivitäten des Vereins engagieren: Slow Food Youth, Mitarbeiter der Slow Food Deutschland gUG, Slow Mobile und Vertreter aus den Convivien. Im Zentrum standen der Informationsaustausch, die Verbesserung von Kommunikation und Vernetzung untereinander sowie Gespräche über die Qualitätsstandards zur Slow Food Ernährungsbildung.

Mitglieder der Kommission: Cornelia Ptach, Lotte Rose

Arche-Kommission

Dr. Hanns-Ernst Kniepkamp hat im Oktober 2017 die Leitung der Arche-Kommission abgegeben, Nachfolger ist Gerhard Schneider-Rose (CV Nordhessen). Neu dabei ist seit März 2018 Heinrich Leutenberger (CV Heilbronn Land).

Seit dem Sommer 2017 wurden sieben neue Passagiere aufgenommen: Münsterbirne, Diepholzer Gans, Brunnenkresse aus der Erfurter Klinge, Hutzeln von den Baumfeldern in Fatschenbrunn, Allgäuer-Ober-

schwäbische Seele in traditioneller Herstellung, Bühler Frühzwetschge und Fränkisches Gelbvieh. Damit verzeichnet die Arche aktuell 69 Passagiere.

Arche Information auf Confluence

Der 2017 entwickelte und allen Mitgliedern zugängliche Bereich „Arche Information“ berichtet umfangreich zur Arbeitsweise der Kommission, zu aufgenommenen Passagieren und neuen Kandidaten. Die Kommission ist dabei, dort eine Produzentenliste einzustellen, auf der für etwa die Hälfte der Passagiere umfangreiche Kontaktdaten für Einkäufe zu finden sind. Sie soll der Chef Alliance, den Genussführer-Restaurants, Convivien und einzelnen Mitgliedern behilflich sein bei der Suche nach Arche-Passagieren.

Überarbeitung der Passagier-Profile auf der Vereinswebseite

Im Berichtszeitraum wurden zahlreiche Profile bestehender Passagiere aktualisiert. Der Rest soll zeitnah abgeschlossen werden. Ziel ist eine einheitliche Gliederung der Texte sowie insbesondere die Angaben zu Produzenten, Bedrohungsstand und Förderstrukturen in Abstimmung mit den Antragstellern zu aktualisieren. Bei verarbeiteten Produkten strebt die



Brunnenkresse aus der Erfurter Klinge © Matthias Frank Schmidt

Kommission an, in diesem Zuge den Zusatz „in traditioneller Herstellung“ in den Passagiernamen im Einvernehmen mit den Antragstellern aufzunehmen.

Veröffentlichungen

Das Projekt „Arche des Geschmacks“ erfreut sich zunehmender öffentlicher Wahrnehmung – auch in der Lokal- und Regionalpresse sowie in bundesweiten Medien. Das ist eine sehr erfreuliche Tendenz, die sicherlich mit der wachsenden Anzahl an Passagieren sowie mit der Zunahme an Verbrauchern, die sich wieder verstärkt für alte Sorten interessieren, zusammenhängt.

Das Projekt wurde außerdem in den Reiseführer „Schlösser, Klöster, Gaumenfreuden - Kultur und Genuss in Baden-Württemberg“ aufgenommen. Dieser erschien im Frühjahr 2018 im T. Götz Verlag in einer Auflage von 2 200 Stück. Folgende elf Arche-Passagiere wurden im Kontext ihrer Ursprungsregion eingebunden: Alblinse, Albschnecke, Champagner-Bratbirne, Filder-Spitzkraut, Fränkischer Grünkern, Hinterwälder Rind, Höri-Bülle, Musmehl, Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Tauberschwarz und Weideochse vom Limpurger Rind.

Dafür nutzte die Redaktion die Slow-Food-Bilder zu den Passagieren sowie die Texte der Vereinswebseite als Grundlage und stimmte diese final mit der Arche-Kommission ab. Eine Sonderseite im Reiseführer stellt das Projekt „Arche des Geschmacks“ ausführlich vor. Auf der Rückseite des Reiseführers sind die Logos von der Arche und von Slow Food Deutschland als Partner abgedruckt.

Mitglieder der Kommission: Gerhard Schneider-Rose (Leitung), Robert Friedenberger, Anita Idel, Heinrich Leutenberger



Slow Food Chef Alliance

Die Chef Alliance (CA) zählt in Deutschland inzwischen 23 Mitglieder. Die über Deutschland verteilten Köche arbeiten eng mit lokalen Lieferanten und Produzenten zusammen. Teils nutzen sie auch Passagiere der Arche des Geschmacks in ihrer Küche. CA-Mitglieder haben den Anspruch, ihre Gäste umfassend über Produkte und deren Erzeuger zu informieren. Der Aufnahme in die CA geht seit Anfang 2017 ein umfangreiches Prüfverfahren voraus, welches inzwischen fester Bestandteil des Prozesses ist. Eine strukturierte Dokumentation darüber schafft Transparenz und nachvollziehbare Verfahren. Die Kriterien für Mindeststandards an Kenntnissen und Niveau der Mitglieder heben die CA von anderen ähnlich positionierten Or-

ganisationen ab. Dadurch kommt es natürlich nicht nur zu neuen Aufnahmen in die CA, sondern auch zu Ausschlüssen und Beitrittsabsagen.

Das gegenseitige Vernetzen und Unterstützen ist für die Mitglieder der CA von zentraler Bedeutung. Sowohl innerhalb des Vereins als auch nach außen verstärkte die Chef Alliance während des Berichtszeitraums ihre Stimme. Es fand z. B. im März 2018 das Treffen der norddeutschen Köchinnen und Köche in Bremen statt. Sowohl für den 25 Jahre-SFD-Festakt in Bremen als auch für das Netzwerktreffen in Berlin kreierten CA-Mitglieder das Essen und bereiteten dies gemeinsam zu. Jens Witt, Sprecher der Kommission, unterstützte Slow Food Deutschland im Sommer 2017 im Rahmen des Evangelischen Kirchentags in Berlin. Auf der Slow-Food-Messe nahm er an zwei Podien teil: „Stadt braucht Land – Land braucht Stadt: Zeit für eine kommunale Ernährungspolitik“ und „Menu for change“. Fünf Kochwerkstätten wurden dort außerdem von CA-Köchen organisiert. Ein großes Thema, mit dem sich die Kommission aktuell beschäftigt, ist die Gemeinschaftsverpflegung.

Die CA-Köche brachten sich aktiv in die Kampagne „Klima und Ernährung“ ein und standen in Interviews für die Slow-Food-Webseite Rede und Antwort, was eine klimafreundliche Küche für sie ausmacht. Auf der „Wir haben es satt!“-Demo schlugen sie ihre Töpfe für eine andere Landwirtschaft. Für die Pressearbeit nimmt die Relevanz der Chef Alliance zu. Immer mehr Medien sind an Köchinnen und Köchen interessiert, die im Sinne der Slow-Food-Philosophie kochen, dazu Tipps geben und über Hintergründe berichten.

Mitglieder der Kommission: Jens Witt (Sprecher), Angela Schulze-Hamann und Luka Lübke



Genussführer-Kommission

Das Jahr 2017 stand – als „Pausenjahr“ zwischen zwei Buchausgaben des Slow Food Genussführers – ganz im Zeichen der internen Diskussion. Um zur Vorbereitung des „Slow Food Genussführer 2019/2020“, der im Oktober 2018 erscheinen wird, möglichst viele Ideen und Verbesserungsvorschläge einzusammeln, hat die Genussführer-Kommission im vergangenen Jahr die Vertreter der 65 Testgruppen zu insgesamt acht regionalen Konferenzen zusammengetrommelt und mit ihnen jeweils einen ganzen Tag lang ausgiebig alle Themen rund um den Genussführer diskutiert. Die Diskussio-

nen zwischen Kommission und Testgruppen und die daraus resultierenden Ergebnisse der Konferenzen erwiesen sich als äußerst fruchtbar für die weitere Arbeit der Kommission. Die über 400 Tester sind hautnah vor Ort und kennen die gastronomischen Probleme aus ihrer eigenen Praxis bestens. Es wurde daher eine Vielzahl an Verbesserungsvorschlägen eingebracht. Was die konkreten Veränderungen der nächsten Ausgabe angeht, sollen drei Punkte kurz skizziert werden:

- Erstmals wagt sich der Genussführer an die kulinarische Beschreibung einzelner Regionen heran. Testgruppen haben die Möglichkeit, ihr Testgebiet in Bezug auf seine spezifischen Produkte und Speisen vorzustellen. Ziel ist es, aus den erreichten Texten auf jeweils einer Doppelseite die entsprechende Gegend kulinarisch abzubilden.
- Einen weiteren Schwerpunkt wird das „ABC der regionalen Spezialitäten“ bilden. Im vergangenen Jahr wurde dieses Kompendium anhand von 50 ausgewählten Stichworten bereits zum Teil beträchtlich erweitert und aus einzelnen Beschreibungen lokaler oder regionaler Gerichte kleine Lexikon-Artikel verfasst. Diese wurden dann im Wochenrhythmus auf der Webseite von Slow Food Deutschland veröffentlicht. Grundsätzlich könnte sich daraus künftig eine eigenständige Publikation mit Lexikon-Charakter entwickeln.
- Gemeinsam mit dem oekom Verlag laufen die Planungen und Vorbereitungen für eine Genussführer-App auf Hochtouren.

Die Kommission hofft mit der vierten Ausgabe des Genussführers auf ähnliche Verkaufszahlen wie bereits mit den Vorgängern. Inzwischen nämlich hat er sich – und das bestätigen auch die Zahlen offiziell – dauerhaft an zweiter Stelle der deutschen Restaurantführer etabliert, hinter dem Michelin und vor dem Gault-Millau.

Mitglieder der Kommission: Wieland Schnürch (Leitung), Sabine Schäfer, Sebastian Wenzel, Armin Brucker, Robert Friedenberger, Karlheinz Hassis, Manfred Kriener, Gerhard Tremel

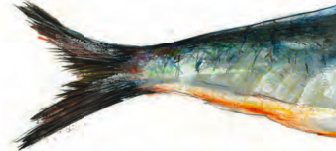


Einkaufsführer-Kommission

Der geplante Einkaufsführer von Slow Food Deutschland e. V. soll den Weg zu Produzenten weisen, deren Produkte die Slow-Food-Kriterien „gut, sauber und fair“ so gut wie möglich erfüllen. Ihre Produkte müssen den Verbraucher umfassend über Inhaltsstoffe, die Herkunft der Rohstoffe und die Methoden der

Herstellung und Weiterverarbeitung des Lebensmittels informieren. Convivien wurden dazu eingeladen, Produkte vorzuschlagen, die für den Einkaufsführer geeignet sein könnten. Diese Vorschläge werden von der Kommission begutachtet. Die Kommission gibt außerdem regelmäßig eine Auswahl an Produkten an das Slow-Food-Magazin für die Rubrik „Hier sind die Guten“ weiter.

Mitglieder der Kommission: Thomas Schreiter (Leitung), Renate Bechstein, Katrin Knüpfer, Sebastian Wenzel



Fisch-Kommission

Die Fisch-Kommission wurde im Berichtszeitraum gegründet und hat die Aufgabe, die Auseinandersetzung zum Thema Fisch bei Slow Food Deutschland zu verstetigen. Nicht zuletzt in der öffentlichen Diskussion um tierische Produkte wird Fisch oftmals exkludiert. Slow Food aber denkt Land und Wasser zusammen. Die Kommission beschäftigt sich mit den Ökosystemen Meere und Gewässer, dem Fischkonsum, der traditionellen Fischerei sowie der Aquakultur. Ihr Ziel ist es, Verbraucher aufzuklären sowie gemeinsam mit Partnern den Druck auf politische Entscheidungsträger zu erhöhen, die Meere nachhaltig zu bewirtschaften. Die Kommission ist mit der Erarbeitung von Positionspapieren sowie der Umsetzung von Netzwerkveranstaltungen und Geschmackserlebnissen beschäftigt.

Mitglieder der Kommission: Hans Schüler (Leitung), Dr. Nina Wolff (Sprecherin), Stefan Linzmaier, Joost Becken und Andrea Lenkert-Hörrmann



© Uwe Sturm

04 Bildungsarbeit

Bildung ist der Schlüssel, um im gesamtgesellschaftlichen Schulterschluss ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem umzusetzen. Die Slow-Food-Bildungsarbeit und -projekte verstehen es, theoretisches Ernährungswissen und praktische Kompetenz gleichermaßen aufzubauen. Das führt zu einem veränderten Bewusstsein und Konsumverhalten, mehr Wertschätzung gegenüber unserem Essen und dessen Erzeugern. Angefangen bei den Kleinen, führt Slow Food die Teilnehmenden zielgruppenspezifisch an unsere Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitung heran. Praktische Lernorte stehen dabei im Fokus – etwa der Acker, die Backstube, Markthallen, die Küche. Vergleichendes Verkosten schult den Geschmack. Mit dabei und vor Ort sind die verschiedenen Akteure, vom Saatgutzüchter über den Bauern sowie den Verarbeiter und Handwerker bis zum Koch. Der Bildungsauftrag zieht sich wie ein roter Faden durch alle Aktionen von Slow Food Deutschland, die übers Jahr verteilt an verschiedenen Orten punktuell stattfinden und auch mit den Slow Mobilen transportiert werden. Dies sind umgebaute Bauwagen mit Küche, die Slow Food einsetzt, um mit Schul- und Kindergartenkindern zu kochen. Aktuell sind es fünf an der Zahl, in Frankfurt, Freiburg, Karlsruhe, München und Stuttgart.

Die drei Bildungsprojekte der Slow Food Deutschland gUG sind aktuell die Schulprojekte Boden Begreifen und Iss Fair-Netz! sowie die Slow Food Youth Akademie, die 2018 in die zweite Runde gegangen ist.

Slow Food Youth Akademie

Die Slow Food Youth Akademie ist eine Initiative der Slow Food Deutschland gUG, die im März 2017 gestartet wurde. Sowohl für das erste als auch inzwischen für das zweite Akademiejahr haben sich 25 Frauen und Männer zwischen 18 und 35 Jahren zusammengefunden, die aus den unterschiedlichsten Bereichen der Lebensmittelbranche kommen. Mit dabei sind Köche, Landwirte, Ökotrophologen, Förster, Konditoren, Aktivisten, Bäcker sowie Vertreter aus Marketing und Vertrieb. Sie alle vereint die Leidenschaft für „gut, sauber, fair“. An acht Wochenenden setzen sie sich mit unseren Grundnahrungsmitteln in Theorie und Praxis auseinander. In Gesprächen mit Experten gehen sie drängenden Fragen unserer Nahrungsmittelherstellung und Ernährungssicherheit nach. Das umfassende Wissen der Akademie soll sie dazu befähigen, in ihrem beruflichen und privaten Wirken künftig verantwortungsvoll und souverän zu entscheiden. Die langfristige Wirkung beruht vor allem auf dem Aufbau eines starken Netzwerkes, was sich in dem jüngst gegrün-

deten Alumni-Netzwerk widerspiegelt. Hauptförderer der Akademie ist die Heinz Sielmann Stiftung.



Boden Begreifen

Böden sind die Grundlage unseres Lebens, sie bringen über 95 Prozent unserer Lebensmittel hervor. Gleichzeitig werden sie aber immer knapper. Deshalb sensibilisiert die Slow Food Deutschland gUG mit dem Schulprojekt Boden Begreifen Schüler der Jahrgangsstufen vier bis acht für einen ressourcenschonenden Umgang mit Böden. Neben einer inhaltlichen Vorbereitung im Klassenzimmer führen die Projekttag auf den praktischen Lernort Acker. Dabei können die Kinder selbst im Boden wühlen, ernten und kochen. Seit Projektbeginn im September 2015 wurden insgesamt 123 Veranstaltungen an über 50 Schulen in Berlin, Brandenburg, Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Rheinland Pfalz und Schleswig-Holstein durchgeführt. Allein im Jahr 2017 erreichte das Projekt insgesamt mehr als 1 800 Teilnehmerinnen und Teilnehmer. 2017 wurden sieben Fortbildungen für Multiplikatoren durchgeführt, darunter Erzeuger, Lehrkräfte, Köche, Lebensmittelhandwerker und Schülervertreter. Das bestehende Bildungsangebot

des Projektes wurde insgesamt 244 Akteuren aus der Jugendbildungsarbeit vorgestellt.

Die Broschüre zum Projekt führt in erprobte Methoden für die eigenständige Umsetzung der pädagogischen Arbeit auf dem außerschulischen Lernort Acker ein.

Iss Fair-Netz!

Das Berliner Schulprojekt für die Jahrgangsstufen 7 bis 13 vermittelt Kindern und Jugendlichen mit einem erlebnispädagogischen Ansatz Wissen zu einzelnen Lebensmitteln und deren Herkunft sowie zu den globalen Ernährungszusammenhängen. Nach einem theoretischen Einstieg im Unterricht verbringen die Teilnehmenden beispielsweise einen Aktionstag in einer Backstube, um die gesamte Produktionskette von handwerklich erzeugtem Brot mitzuerleben. Indem sie selbst den Teig kneten und formen, ihn riechen, fühlen und schmecken, entwickeln sie eine greifbare Nähe zu Erzeugungsprozessen und einen direkten Bezug zu ihrem Lebensmittel. Sie vergleichen handwerklich erzeugte Lebensmittel mit industriellen Produkten und lernen die Unterschiede kennen. Die Schüler erfahren, welche Arbeit hinter dem Endprodukt steckt, was einen bewussteren Umgang mit Essen fördert.



Seit Projektbeginn 2017 wurde Iss Fair-Netz! mit 15 Klassen und insgesamt 435 Schülern in Berlin durchgeführt. Die Slow Food gUG bot im Rahmen des Projektes auch Multiplikatorenfortbildungen an: Im Sommer 2017 an der TU Berlin für Studierende und im Herbst 2017 für Berliner Lehrer des Fachbereiches Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Damit wurden 105 Bildungsakteure erreicht. Im Sommer 2017 wurde Iss Fair-Netz! von den Berliner Umweltschulen als Kooperationspartner ausgezeichnet.



05 Terra Madre

Was ist Terra Madre?

Slow Food hat eine Vision: gute, saubere und faire Lebensmittel – für alle! Der Schlüssel dafür sind kleinteilige und starke Netzwerke aus Menschen, die bereits heute zukunftsfähig Nahrung erzeugen, handwerklich verarbeiten und zubereiten sowie aus bewussten Essern oder solchen, die es werden wollen. In dem Terra-Madre-Netzwerk setzen die beteiligten Kleinproduzenten, Fischer, Tierzüchter, Lebensmittelhandwerker und Köche aus über 160 Ländern die Slow-Food-Philosophie in die Praxis um. Gemeinsam mit Kollegen aus Wissenschaft und Bildung, Politik, Verwaltungen und Zivilgesellschaft sowie kulturellen Vermittlern aus Medien, Literatur und Kunst bilden sie die globalen Lebensmittel- sowie Lerngemeinschaften von Terra Madre.



Terra Madre Salone del Gusto 2018: Ausblick

Alle zwei Jahre trifft sich in Turin, Italien, das internationale Terra-Madre-Netzwerk. Seit einigen Jahren findet das Treffen zeitgleich mit der internationalen Slow-Food-Messe Salone del Gusto statt. Im September 2018 ist Slow Food Deutschland vor Ort wieder mit einer großen Terra-Madre-Delegation aus über 90 Personen sowie deutschen Ausstellern vertreten. Unter den Delegierten sind Teilnehmende der Slow Food Youth Akademie 2017 und 2018 sowie 50 weitere junge Produzenten, Lebensmittelhandwerker und Aktivisten aus der ganzen Bundesrepublik. Es ist Slow Food Deutschland ein besonderes Anliegen, dem Nachwuchs die Chance zu geben sich dort zu vernetzen.

06 Kommunikation

Die Webseite www.slowfood.de

Neben der kontinuierlichen Berichterstattung gab es folgende neue redaktionelle Rubriken:

25 Jahre Slow Food Deutschland



Slow Food berichtete tagesaktuell, prominent platziert und ausführlich über die Geschehnisse im Jubiläumsjahr. Neben einer Terminübersicht mit Ankündigungen folgte ein Nachbericht zu den stattgefundenen Veranstaltungen mit Bildern.



Zeitraum: Januar 2017 bis Dezember 2017

Slow Thema Klimawandel: Kampagne Menu for Change



Die Kampagne, in erster Linie bestehend aus verschiedenen Online-Mitmach-Aktionen sowie einer ausführlichen Berichterstattung mit Artikeln, Interviews und Nachberichten, wurde kontinuierlich auf der Webseite begleitet. Im Aktionszeitraum wurden zehn thematische Beiträge rund um das Thema Klimawandel und Ernährung veröffentlicht. Während des Kampagnenabschnitts „Rezepte für eine bessere Zukunft“ wurde die siebenteilige Serie: „Köchinnen und Köche der Slow Food Chef Alliance geben Klimatipps“ online gestellt.

Zeitraum: September 2017 bis Dezember 2017

Veranstaltungsreihe 95 Thesen für Kopf und Bauch



© Rose Schweizer

Die einzelnen „95 Thesen“-Veranstaltungen wurden mit Startschuss der Reihe nicht nur als Termin auf der Webseite angekündigt, sondern auch mit einem ausführlichen Nachbericht begleitet. Alle Interessenten haben so die Möglichkeit, über eine Übersichtsseite die Inhalte zu einzelnen Themen wie Wasser, Boden etc. zu verfolgen.

Zeitraum: seit September 2017

Slow Food Youth Akademie

Zu allen Akademiewochenenden verfasste Slow Food ausführliche Nachberichte, begleitet von Bildern.



Janina Hielscher, Oecotrophologie-Studentin und Slow Food Aktivistin
 Ich bin Janina Hielscher, 25 Jahre, Vollblut-Slow-Foodie und Oecotrophologin aus Münster. Ich studiere im Master Nachhaltige Ernährungs- und Dienstleistungswirtschaft und leite die Slow Food Youth Gruppe in Münster.
 Ich liebe Essen und kochen, besonders mit ganz viel Knoblauch! Ich koche selten nach Rezept und gerne mit meinen Freunden. Dabei lasse ich mich überraschen, was am Ende auf dem Teller landet. Gegarte Radieschen sind gerade meine neueste Entdeckung.
 Eine nachhaltige Veränderung unseres Lebensmittelsystems ist unvermeidbar. Dafür müssen wir uns selbst zuerst bilden, um die anderen Menschen in unserer Gesellschaft für eine gute, saubere und faire Esskultur zu begeistern.
 "Ich bin nicht allein auf dem Weg zur Veränderung!"
 Ich finde es sehr bereichernd, dass alle Teilnehmer der Akademie einen anderen Bezug zum Thema haben, so dass wir unglaublich viel voneinander lernen. Die verschiedenen Dozenten haben mir vermittelt, an welchen Stellen es anzupacken gilt und, dass wir niemals aufhören dürfen zu hinterfragen. Die Produzenten haben mir gezeigt, dass es sich lohnt für die eigenen Ideale einzustehen, auch wenn das mit Herausforderungen verbunden ist. Durch die Akademie merke ich, dass ich nicht alleine, sondern mit vielen anderen auf dem Weg zur Veränderung unterwegs bin. Legen wir los!

Um die einzelnen Gesichter des Akademie-Jahrgangs vorzustellen und Interesse bei potentiell neuen Teilnehmenden zu wecken, stellte Slow Food die jungen Erwachsenen sukzessive mit Kurzporträts auf der Startseite vor. Darin berichteten sie von ihrer Motivation und ihren Erfahrungen.

Zeitraum: Mai 2017 bis Oktober 2017

Aktuelle Meldungen passend zur Saison



Saison: Gemüse haltbar machen durch Fermentieren
 Fermentierter Hokkaido-Kürbis, Kohlrabi und Blumenkohl. | © Barbara Assheuer

1.11.2017 – Der Herbst ist die ideale Jahreszeit für das Einlegen von Gemüse. Denn jetzt ist es in Hülle und Fülle vorhanden. So machen wir es haltbar und leisten einen Beitrag gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Slow-Food-Mitglied Barbara Assheuer hat sich auf das Fermentieren spezialisiert.

Im Herbst 2017 wurden verschiedene Meldungen zum Thema Haltbarmachen saisonaler Lebensmittel online gestellt. Dazu gehörten Anleitungen zum Fermentieren sowie verschiedene Rezeptideen und weiterführende Artikel zum Thema aus dem Slow Food Magazin.



Slow-Food-Kommentar: Die richtige Gans zum Lichterglanz
 Eine große Seltenheit – Landgänse aus Naturbrut auf dem Bio-Hausberghof in Niederbayern. | © Marlene Hinterwinkler

24.11.2017 – Die Gans gilt in der Aufzucht als eher schwieriges Tier. Die artgerechte Haltung ist teuer und wird selten betrieben. Selbst Bio- oder Tierschutzsiegel sind für uns Verbraucher keine Garantie bei der Auswahl des richtigen Festtagsvogels. Ein Kommentar von Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Passend zu Thema und Jahreszeit stand Ende 2017 die Gans im Fokus. Unter dem Titel „Die richtige Gans zum Lichterglanz“ wurde ein Kommentar der Slow-Food-Deutschland-Vorsitzenden Ursula Hudson aus dem Slow Food Magazin veröffentlicht. Ein Artikel der Genussführer-Kommission stellte Zubereitungsvarianten der Gans aus drei verschiedenen Genussführer-Restaurants vor. Das ABC der regionalen Spezialitäten nahm sich die Gansung vor und passend zu dieser Zeit begrüßte die „Arche des Geschmacks“ die Diepholzer Gans als neuen Passagier.

Rubrik: Interviews

Mit den Interviews lässt Slow Food verschiedene Akteure rund um das Lebensmittelsystem zu Wort kommen. Darunter: der Berufsimker Michael Grolm zum Thema Bienenschwund (Mai 2017), Stig Tanzmann,

Referent für Landwirtschaft bei Brot für die Welt, zur Macht der Konzerne im Saatgutmarkt (April 2018).

Freihandelsabkommen: Vier Fragen an Martin Häusling (MEP) zu den Mercosur-Verhandlungen



14.3.2018 – Martin Häusling, agrarpolitischer Sprecher der Fraktion Die Grünen/EFA im Europaparlament, kritisiert die nach Art von Geheimverhandlungen zwischen den südamerikanischen Mercosur-Staaten und der EU geführten Gespräche über ein Freihandelsabkommen als "skandalöses Mysterium". Der paraguayische Außenminister spreche öffentlich von einem baldigen Abschluss der Verhandlungen, die europäische Öffentlichkeit wisse von nichts. Slow Food

Zeitraum: seit 2017

Convivium aktuell

CV Mainfranken-Hohenlohe: Arche-Kochbuch



15 Schüler der Würzburger Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement an der Klara-Oppenheimer-Schule engagieren sich im Fach Existenzgründung für die bäuerlichen und saisonalen Lebensmittel ihrer Region. Sie gründeten eine Schülerfirma und produzierten ein Kochbuch mit dem Titel "Voller Geschmack aus unserer Region".
 Weiter

Mit dieser Rubrik hält Slow Food Verbraucher zu Aktivitäten in den einzelnen Regionalgruppen auf dem Laufenden. Die Beiträge werden von den Gruppen selber verfasst. Beispiele aus der Rubrik Convivium aktuell sind die Slow Food Youth Schokofahrt und das Arche-Kochbuch des CV Mainfranken-Hohenlohe.

Zeitraum: Neustart im März 2018

ABC der regionalen Spezialitäten

Backers / Bagers (Franken)



Steht für eine Art fränkischen Kartoffelpuffer oder Reibekuchen. Roh geriebene Kartoffeln werden mit Eiern, Zwiebel und Muskat vermengt, daraus formt man Taler, die im heißen Öl goldgelb gebraten werden.
 Das Bild mit Kartoffelbagers, fränkischem Saibling und Schmorgurken schickte uns der Gutsgasthof Andres in Kirchlauter-Pettstadt bei Bamberg (Genussführer, Seite 201 / Kapitel Bayern). Dort stehen die Kartoffelbagers meist als Sättigungsbeilage auf der Speisekarte, auch als Variationen, zum Beispiel als Bärlauchkartoffelbagers, Speckbackers oder Kartoffelfannküchla.

Begriffe aus dem ABC der regionalen Spezialitäten des Slow Food Genussführers 2017/18 (Seite 571 – 588) wurden damit online präsentiert. Sie wurden mit Fotos von Gerichten bebildert, welche die Genussführer-Lokale zur Verfügung stellten. Ergänzt wurden Tipps sowie weiterführende Informationen der Restaurants zu den Gerichten.

Zeitraum: Januar 2017 bis Dezember 2017

Neue Medien

Facebook-Seite: www.facebook.com/slowfood-deutschland



Das Interesse an der Facebook-Seite von Slow Food Deutschland e. V. hat sich seit ihrer Einrichtung im Sommer 2011 exponentiell weiterentwickelt. Ende April 2018 verzeichnet sie über 18 700 „Gefällt mir“-Angaben. Die Beitragsreichweite liegt zwischen 3 000 und 20 000 Personen. Den höchsten Zuspruch sowie die meisten Kommentare und Interaktionen erreichen unter anderem Petitionen, bei denen sich Bürger partizipativ einbringen können. Für Slow Food ist es höchst erfreulich, dass diese Art der Beteiligung an politischen Themen auf so großes Interesse stößt. Thematisch ging es dabei z. B. um das Bienensterben durch Neonicotinoide, die Wiedezulassung von Glyphosat durch die EU und die dringende Forderung nach einem Verbot der Massentierhaltung. Starke Resonanz erreichten auch Beiträge zu positiven Entwicklungen und Leuchtturmprojekten im Bereich nachhaltige Ernährung und zur Slow-Food-Klimakampagne. Tipps rund um den Einkauf saisonaler Produkte aus der Region sowie alles rund ums Selbermachen wie Fermentieren und vertikales Gärtnern auf dem Balkon waren ebenso beliebt wie Posts zu politischen Entwicklungen im Bereich Landwirtschaft und Beiträge zu Tierhaltung, Pestiziden und Gentechnik.

Twitter: www.twitter.com/Slowfood_de

Top-Tweet 13,4 Tsd. Impressions bekommen

Jetzt Petition unterzeichnen: Rettet die letzten Schäfer/innen Deutschlands – Traditionsberuf am Ende!...

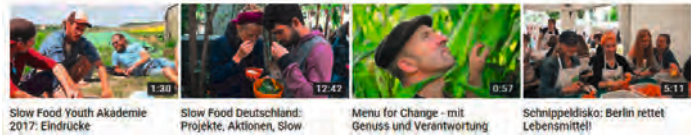
fb.me/4jDNvMJVR

35 37

Auf Twitter findet ein reger Austausch mit Vertretern aus Medien, von politischen Institutionen, Nichtregierungsorganisationen, Bildungsträgern, Verbrauchern, Bloggern und Studenten statt, die Slow Food folgen sowie die Vereinsinhalte und Positionen lesen und teilen. Bei Twitter gestaltet sich das Teilen sogar noch reger als bei Facebook. Slow Food wird inzwischen fast

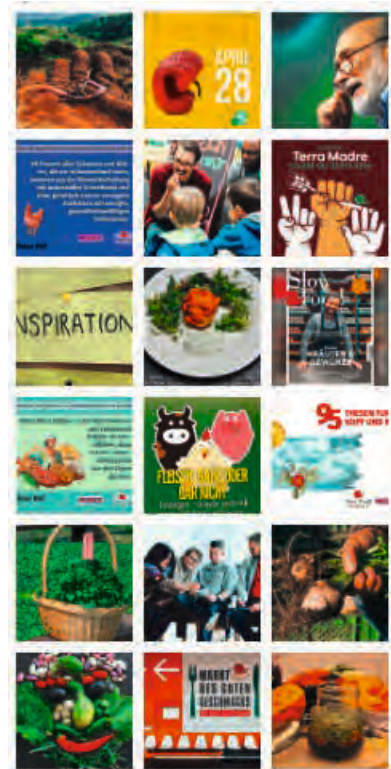
täglich von Dritten in den eigenen Tweets erwähnt und markiert. Damit wächst die Zahl der „Follower“, aktuell sind es über 3 700. Am meisten geteilt wurden der Aufruf zur Rettung der Schäferei sowie Beiträge rund um die Themen Bienen und Tierwohl. Auch Neuigkeiten zu Leuchtturmprojekten wie dem indischen Bundesstaat Sikkim, der 100 Prozent auf Bio-Landbau umgestellt hat, waren erfolgreich.

YouTube-Kanal: www.youtube.com/user/SlowFoodDeutschland



Bewegtmaterial gibt am besten die Vielfalt und Fülle der Vereinsaktivitäten wieder und ist sehr gefragt. Innerhalb der letzten zwölf Monate hat Slow Food auf dem eigenen YouTube-Kanal fünf neue Beiträge veröffentlicht: Zum Aktionstag und der begleitenden Erntetour „Berlin rettet Lebensmittel“ im Rahmen des evangelischen Kirchentags in Berlin, zur Kampagne Menu for Change und zur Slow Food Youth Akademie 2017. Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums von Slow Food Deutschland wurde ein Video-Zuschnitt mit Impressionen der wichtigsten Projekte, Aktionen und Kooperationen veröffentlicht.

Instagram: www.instagram.com/slowfood_de/



Mit dem Instagram Account adressiert Slow Food seit März 2018 insbesondere die jüngere Zielgruppe, um sie für ein Engagement im Vereins-Netzwerk zu begeistern.

Infomaterial

Slow Food setzt verschiedene Informations- und Werbematerialien ein, um die Öffentlichkeit über die Vereinsarbeit zu informieren und neue Unterstützer zu gewinnen. Das Material liegt auf eigenen Veranstaltungen aus und kann in der Geschäftsstelle auch von Kooperationspartnern bestellt sowie teilweise von der Webseite heruntergeladen werden. Die Materialübersicht hält Slow Food online aktuell: www.slowfood.de/publikationen/broschueren/



Zu den wichtigsten Veröffentlichungen der letzten zwölf Monate zählt die 24-seitige Broschüre „95 Thesen für Kopf und Bauch“, gemeinsam herausgegeben mit Misereor.

Bearbeitet und neu aufgelegt wurde Anfang 2018 die Broschüre zum Schulprojekt „Boden Begreifen“, die einen Überblick über erprobte Methoden auf dem außerschulischen Lernort Acker und Anregungen für die eigene Umsetzung gibt. Themenschwerpunkte der Broschüre sind selbstständige Lernerfahrungen, Landwirtschaft im Kontext schwindender Ackerflächen und einer wachsenden Weltbevölkerung sowie die Bedeutung von Weiden und tierischen Produkten aus Weidehaltung für das Klima.



Slow Food Magazin

Themen

Die zurückliegenden sechs Ausgaben des Slow Food Magazins präsentierten die ganze Palette der Slow-Food-Welt – von Arche-Passagieren bis Agrarwende, von Wanderweidewirtschaft bis zu Tierschutz und Weihnachtsleckereien. Die Balance zwischen genussorientierten und gesellschaftspolitischen Themen wird dabei gehalten.

Die Genussreisen gingen an die Nordseeküste und durch die Eifel, nach Potsdam, Köln, Slowenien und Kärnten, die weltweit erste offizielle Slow Food Travel Destination. Die Rubrik „Gemüseküche“ stellte saisonale Produkte und Gerichte wie Heidel- und Preiselbeeren, Oliven, Mai-Wirsing und dicke Bohnen vor. Im „Tischgespräch“ ging es u.a. um das Freihandelsabkommen TTIP, um artgerechte Milchviehhaltung, Seni-

orenverpflegung, Frauen in der Biobranche, Erzeugergemeinschaften, Saatgutvielfalt und „slowe“ Fragen im Wahljahr. Um die Positionen von Slow Food mit denen der Parteien und der aktuellen Politik abgleichen zu können, erschien in der Rubrik „Tischgespräch“ zur Bundestagswahl 2017 eine dreiteilige Serie. Sie wurde auch als Dossier zur Wahl online zur Verfügung gestellt.



Seit Ausgabe 5/2017 wird der jeweilige Food Hero passend zum Dossierthema des Heftes ausgewählt und dort präsentiert. Die Dossierthemen und die dazugehörigen „Food Heroes“ waren:

4/2017: Dossier Genuss aus Kulturlandschaften

Food Hero: Julia Reimann und Stefan Schmutz, Chiemgaukorn

5/2017: Dossier Wein

Food Hero: Christine Bernhard, Weingut Janson Bernhard

6/2017: Dossier Nüsse & Kerne

Food Hero: Patric Bies, Ölmühle Bliesgau

1/2018: Dossier Klimaschutz

Food Hero: Luka Lübke, Restaurant „Marie Weser“

2/2018: Dossier Kräuter & Gewürze

Food Hero: Boris Rafalski, Soulspace

3/2018: Dossier Slow Reisen

Food Hero: Philipp Boecker, Sapio Reisen

Slow-Food-Schürze

Der oekom verlag ließ im Jubiläumsjahr eine eigene Schürze für Slow Food Deutschland produzieren. Hergestellt wurde diese von KAYA&KATO in Köln, die den Anforderungen an „gut, sauber und fair“ auch im Tex-

tilbereich glaubhaft entspricht.

Passend zur Jubiläumsveranstaltung in Bremen wurde die Schürze fertig und erstmals vorgestellt. Beworben wird sie seither im Slow Food Magazin sowie auf ausgewählten Veranstaltungen. Die Schürzen können über den Shop des Verlags oder direkt unter slow-food@oekom.de einzeln oder – zur Reduzierung der Versandkosten – in größeren Mengen bestellt werden.



© Katrin Schiesl

Jubiläumsausgabe 25 Jahre Slow Food Deutschland

Das zum Jubiläum erstellte Sonderheft (32 Seiten) stellte die Projekte und Ziele von Slow Food Deutschland sowie einen Abriss zur Vereinshistorie kompakt vor und sammelte Glückwunsch-Zitate von Prominenten und Partnern. Es wurde auf den offiziellen Jubiläumsveranstaltungen sowie auf weiteren diversen Anlässen verteilt. Es lag der kompletten Aboauflage in Heft 3 und der Kioskauflage in Heft 4 bei. Die Gesamtauflage betrug 50 000 Stück.



Das Sonderheft wurde als Jubiläumspublikation von Slow Food Deutschland auch in den Medien wahrgenommen. Als Beispiel sei hier nur der umfangreiche Beitrag von Hannelore Fisgus (Bayern 2 Radio, „Zeit für Bayern“) im September 2017 genannt, der unter anderem einige „Testimonials“ von Prominenten aus dem Sonderheft übernahm.

Unterstützerumfrage

Die Slow-Food-Unterstützer sind auch für das Slow Food Magazin wichtige Partner – als Anzeigenkunden, aber auch für die breitflächige Verteilung des Magazins: Wo immer ein Slow Food Magazin öffentlich in einem Laden oder einem Restaurant ausliegt, kann es Menschen erreichen, die Slow Food noch nicht (oder nicht genug) kennen. Um über die Bedürfnisse und die Motivation der Slow-Food-Unterstützer auf dem

Laufenden zu sein, führte der oekom verlag im November/Dezember 2017 in Absprache mit Slow Food Deutschland eine Unterstützerumfrage durch. 214 von 1 320 Unterstützern haben den Online-Fragebogen ausgefüllt, was einer Beteiligungsquote von über 16 Prozent entspricht. Die Ergebnisse der Umfrage wurden vom oekom verlag ausgewertet und fließen in künftige Vereinsaktivitäten und -maßnahmen ein.



07 SFD in den Medien

Slow Food Deutschland hat sich Ende 2017 aus ökonomischen Gründen entschieden, die Zusammenarbeit mit dem bisherigen Medienbeobachter zu beenden. Die Kosten für eine flächendeckende Beobachtung der Berichterstattung über Slow Food in den verschiedenen Medienkategorien wie Print, Online, TV und Hörfunk hätte das dafür vorhandene Budget deutlich überstiegen. Die reduzierte Version des Services ergab nur ein unvollständiges Bild der medialen Berichterstattung über den Verein und lieferte somit keine belastbaren Zahlen und Ergebnisse. Das Kommunikationsteam von Slow Food Deutschland konzentriert sich inzwischen darauf, vor allem die Ergebnisse zu dokumentieren, die durch individuellen Kontakt und Zusammenarbeit mit Redaktionen entstehen. Anlass dafür geben beispielsweise der Versand von Pressemeldungen, Projekte und Veranstaltungen sowie proaktive Medienansprache zu Jahrestagen. Durch die verstärkte öffentliche Wahrnehmung von Slow Food kommen immer mehr Redaktionen auf die Geschäftsstelle zu und bitten um Interviews, O-Töne, Statements sowie die Vermittlung von Erzeugern und Lebensmittelhandwerkern. Diese Beiträge erhält die Geschäftsstelle anschließend zur internen Dokumentation.

Ausgewählte Höhepunkte in der Berichterstattung

DB Mobil: Das Kundenmagazin der Deutschen Bahn setzte im Mai 2017 den Fokus auf Wanderungen. Ursula Hudson stellte darin drei ‚Genusswanderungen‘ vor (Ammergauer Alpen, Harz, Pfalz).

rbb-Sendung „Radikal Regional“ zum Thema Fermentieren: Die Sendung stellt Menschen und Produkte aus Berlin und Brandenburg vor, die für Qualität und Genuss stehen. Eingebunden wurde ein Fermentier-Workshop mit Barbara Assheuer. Die Rezepte wurden mit Hinweis auf Slow Food Deutschland in das Kochbuch zur Sendung integriert. (9/2017)

Magazin VITAL: Monatlich werden hier fünf Frauen zu einem Thema porträtiert, die ihre Beziehung zum „Gefühl des Monats“ schildern. Im Juli 2017 mit dabei: Ursula Hudson mit einem Statement zu „Entschleunigung“ (Auflage: 154 469 Exemplare).

Im Januar 2018 integrierte die **dpa** ein Statement von Ursula Hudson zum Thema „Vegane Ernährung“ bzw. Ernährungstrends. Die Meldung wurde zahlreich abgedruckt, u.a. von DIE WELT, der Rheinischen Post, Sächsischen Zeitung, Augsburgener Allgemeinen und Rhein Neckar Zeitung.



Die **taz** veröffentlichte im Spezial zur Biofach ein Interview mit Ursula Hudson zur Ökologisierung der Landwirtschaft.

Über den Markt des guten Geschmacks wurde auch 2018 wieder ausführlich berichtet, u.a. mit einer eigenen Folge von „Treffpunkt Baden-Württemberg“ im



SWR. Weitere Beiträge erschienen in der **Stuttgarter Zeitung, der Südwest Presse und im Zeitungsverlag Waiblingen.**

Die Arche des Geschmacks erfreut sich eines stetig anwachsenden Medieninteresses – sowohl zu bestehenden Passagieren als auch zu Neuaufnahmen. Es berichten vor allem regionale Medien aus der Region der Passagiere - eine Auswahl: **Aachener Zeitung** und Nachrichten sowie das **GrenzEcho** über die Münsterbirne; **Ludwigsburger Kreiszeitung, Strohgäu Rundschau** und die **Stuttgarter Zeitung** über den Luikenapfel; **Bayerischer Hörfunk, Münchner Wochenanzeiger** und **Münchner Merkur** über das Ismaninger Kraut; **Berliner Zeitung** und **Lausitzer Rundschau** über den Würchwitzer Milbenkäse; **SWR Hörfunk** über das Musmehl; **Diepholzer Kreisblatt** über die Diepholzer Gans. Die Arche stößt auch in den überregionalen Medien auf starkes Interesse. Das **enorm Magazin** veröffentlichte einen Online-Beitrag (2/2018), der **Focus** erwähnte den Arche-Passagier „Tauberschwarz“ im November 2017. Der **SWR** sowie das **Magazin Hygge** haben begonnen, redaktionelle Strecken über verschiedene Passagiere umzusetzen.



Zu den World Disco Soup Days 2017 und 2018 berichteten u.a. das **enorm Magazin**, das **Forum Nachhaltig Wirtschaften**, die **Kieler Nachrichten** sowie weitere Regionalmedien in den vier deutschen Städten, in denen geschnippelt und getanzt wurde. 2018 zeichnete der **RBB** ein Hörfunk-Interview mit Ursula Hudson über Lebensmittelverschwendung und mögliche Handlungsalternativen für Verbraucher auf. **WDR 2** berichtete über den World Disco Soup Day und wies in diesem Zusammenhang auf die Veranstaltung in

Münster hin. Die **Braunschweiger Zeitung** nahm den Aktionstag zum Anlass, um über das Thema aufzuklären.

Die Medienresonanz zur „Wir haben es satt“-Demo und Schnippeldisko 2018 war genauso beachtlich wie die Anzahl der Teilnehmer. Über die Schnippeldisko berichteten Medienvertreter des **SWR, Deutsche Welle** und **Radio Fritz**, sowohl live als auch im Nachgang. Angekündigt wurde sie u.a. von der **dpa, Zitty Berlin, taz, Berliner Zeitung** sowie in Radio-Interviews bei **Flux FM** und **Radioeins**. Im Magazin **lebens.mittel.punkt** erschien ebenfalls ein Beitrag. Über die WHES-Demonstration wurde breit berichtet, darunter in verschiedenen Leitmedien wie **ARD** und **ZDF, RBB, Reuters, NDR, SWR, Deutschlandfunk, DIE ZEIT, Süddeutsche Zeitung, WDR** und **Deutsche Welle**. Mit dabei waren natürlich auch die Berliner Medien (**taz, Berliner Zeitung, Berliner Kurier, Tagesspiegel**) ebenso wie Lokaltitel: **Abendzeitung München, Haller Kreisblatt, Westfalen-Blatt** etc.

Über den Slow Food Deutschland Genussführer 2017/18 berichtete das Magazin **„Aufs Land“** im Sommer 2017 und stellte den Gasthof „Breiers Kräutergarten“ in Rathsdorf bei Wriezen vor. Die **Chamer Zeitung** nahm im Dezember 2017 „D’Weiberwirtschaft“ in Kalsing als neuen Fund für den Genussführer unter die Lupe. Über weitere Gasthäuser berichteten u.a.: **Augsburger Allgemeine, Badische Zeitung, Oberbadische, Bayerwald-Echo** und **Goslarsche Zeitung**.

Über die verschiedenen Slow-Food-Aktionen und Projekte wird lokal, regional sowie bundesweit berichtet. Eine kleine Auswahl an Medientiteln und den dazugehörigen Anlässen:



Augsburger Allgemeine (Wurzeltour Brot); Die **Rheinpfalz** (Glanrindwoche); **Bayerischer Rundfunk, Nordsee Zeitung, Heilbronner Stimme, Domradio, Südkurier, Süddeutsche Zeitung** in Glonn (95 Thesen); **Tagesschau**

(Evangelischer Kirchentag/Zu gut für die Tonnel!); Thüringen Journal und Thüringer Allgemeine (Wurzeltour Bienen); Weser Kurier (25 Jahre-SFD-Festakt Bremen); Reutlinger Generalanzeiger (Kulinarisches Kino); Andernach Aktuell und Antenne Koblenz (Kesselheimer Zuckereerbse); Badische Neueste Nachrichten (Tag des Schulgartens in Karlsruhe); DRadio Kultur (DeRadica Start in Berlin); Donaukurier, Reutlinger Generalanzeiger und SWR Hörfunk (Musmehl); RTL Nord, WDR (Kuttelgespräch bzw. Ganztierverswertung); Nordwest Zeitung zu Chef-Alliance-Köchin Luka Lübke aus Bremen und ihren Tipps, sich mit guten Lebensmitteln aus der Region fit zu machen.

Weitere erschienene Beiträge in Magazinen und Zeitschriften, verfasst von Ursula Hudson als Autorin: **Ländlicher Raum** (Herbst 2017): „Wir brauchen einen Systemwechsel in der Lebensmittelproduktion“ **Demeter Journal** (Herbst 2017): „Im Zeichen der Schnecke: Politik muss umsteuern“ **Alnatura Magazin** (September 2017): Ernährungspolitik **Aus Politik und Zeitgeschichte** (1–3/2018): Themenausgabe zu Essen: „SCHLAFENDE RIESEN? Der selbstwirksame Verbraucher: Mitgestalten durch verantwortungsvolles Alltagshandeln – Chancen und Grenzen“

Redaktionspartnerschaft mit dem Kundenmagazin von Alnatura

Das Alnatura Magazin erscheint monatlich in einer Auflage von 155 000 und liegt bundesweit kostenlos in den Alnatura Supermärkten aus. Für das Kalenderjahr 2018 verfasst das Kommunikationsteam von Slow Food Deutschland monatlich einen doppelseitigen Beitrag. Auch im Slow Food Magazin spiegelte sich diese Redaktionspartnerschaft wider, in dem in Ausgabe 1/2018 über die Alnatura-Bio-Bauern-Initiative, kurz ABBI, berichtet wurde.

Die Themen der Slow-Food-Artikel im Alnatura Magazin zwischen Januar bis April 2018:



Landschaften schmecken
 (Übersetzung: magisch ist der Geschmack unserer Lebensmittel, die wir in bunten, vielfältigen Supermärkten einkaufen, aber der Bezug zu ihnen ist verloren. Gerade weil Lebensmittel mit regionalen Bezug durch die Lebensmittelindustrie manipuliert werden, sucht sich Slow Food für den Lebensmittelmarkt aus.)

Die Lebensmittelqualität ist die Geschmackswelt der Landschaften. Die Lebensmittelqualität ist die Geschmackswelt der Landschaften. Die Lebensmittelqualität ist die Geschmackswelt der Landschaften. Die Lebensmittelqualität ist die Geschmackswelt der Landschaften.

- Mehr als 25 Jahre alt: Slow Food Deutschland – zur Geschichte der Bewegung
- Klima und Ernährung
- Landschaften schmecken
- Slow Mobile für Kinder

Liste der im Berichtszeitraum verschickten Pressemitteilungen

Mai 2017:

- Weltmilchtag: Ein Hoch auf die Vielfalt
- Luikenapfel: Landschaftsprägender Apfelbaum aus Württemberg ist neuer Passagier in der „Arche des Geschmacks“
- VHS und Slow Food Deutschland küren Sieger ihres Rezeptwettbewerbs

Juni 2017:

- „Heute für morgen säen“ – erster Bundesschulgartentag findet in Berlin statt
- Slow Food Deutschland feiert 25-jähriges Bestehen
- Tag des Schulgartens - 122 Schulgärten öffnen am 20. Juni in Deutschland ihre Pforten

August 2017:

- Musmehl – ein regionales Kulturgut kulinarisch neu interpretiert



September 2017:

- 95 Thesen zur Reformation unserer Ernährung
- Fleisch: Ganz oder gar nicht!
- Tag des Deutschen Butterbrots - Bäcker statt Aufbäcker unterstützen
- Slow Food startet internationale Kampagne zu Klimawandel und Ernährung

Oktober 2017:

- Am Welternährungstag fordert Slow Food Deutschland die sofortige Ökologisierung der Landwirtschaft

November 2017:

- Weiterhin keine Einigung über Glyphosat-Verlängerung: EU-Mitgliedsstaaten müssen der Nutzung von Glyphosat ein Ende setzen
- Schmidts kaltblütiger Alleingang

Dezember 2017:

- Slow Food Deutschland fordert die EU auf, der Überfischung ein Ende zu setzen
- Münsterbirne und Diepholzer Gans im Schutz der „Arche des Geschmacks“

Januar 2018:

- Weltweit größte Schnippeldisko gegen Lebensmittelverschwendung in Berlin
- Essen ist politisch!“ 33 000 fordern mehr Tempo bei Agrar- und Ernährungswende

Februar 2018:

- Lidl - der Billigheimer als Vorreiter?
- Gute, saubere und faire Lebensmittel auf „Markt des guten Geschmacks“
- Mehr als bunte Vielfalt auf dem Teller – mit der „Arche des Geschmacks“ engagiert sich Slow Food Deutschland für den Erhalt biokultureller Vielfalt

März 2018:

- Zuschauen und mitmachen beim Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe
- Slow Food Youth Akademie startet mit 25 Nachwuchskräften in das zweite Jahr
- Genussfreudiges Rahmenprogramm beim Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks“ - Seminare als perfektes Ostergeschenk
- Wir brauchen Konsumenten, die Verantwortung übernehmen
- Besonderes Qualitätskonzept auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“

April 2018:

- Stuttgarter Frühjahrmessen erfolgreich zu Ende gegangen - Bundesweit einzigartiges Angebot zum Thema „Nachhaltigkeit“
- Zu viel Zucker macht krank und fett
- Die „Seele“ vor dem Aussterben retten
- Tag der Erde: Ressourcen-, Umwelt- und Klimaschutz gehören ganz oben auf die politische Agenda
- World Disco Soup Day 2018: Slow Food Youth bietet Lebensmittelverschwendung die Stirn
- Ende der Überfischung der Meere nicht in Sicht



08 Slow Themen

Slow Food bringt sich durch den Dialog mit Entscheidungsträgern, in der Zusammenarbeit mit ver-

schiedenen Organisationen und langjährigen Kooperationspartnern sowie mit eigenen etablierten Veranstaltungsformaten lokal und bundesweit in die gesellschaftliche Debatte um unsere Nahrung ein. Sowohl darüber als auch durch die Pressearbeit, die Webseite, die Social Media Kanäle und das Slow Food Magazin versucht Slow Food die Bandbreite an Vereinssanliegen zu streuen.

Es folgt eine Auswahl an Themen und ihre öffentlichkeitswirksame Kommunikation während des aktuellen Berichtszeitraums.

Lebensmittelverschwendung

Jahr für Jahr landen 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmittel auf dem Müll, gleichzeitig hungern weltweit 815 Millionen Menschen, so die offizielle Datenlage der Vereinten Nationen. Das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung ist gravierend und beschämend. Die Produktion, Lagerung und Entsorgung der nicht verwerteten Lebensmittel verschwendet Energie und endliche Ressourcen wie z. B. Boden. Damit wirkt sie sich nicht zuletzt auf das Klima schädlich aus. Dagegen engagiert sich Slow Food weiterhin aktiv:

→ Slow Food unterstützt die Kampagne „This is Rubbish“, welche die Halbierung der Lebensmittelverschwendung auf EU-Ebene bis 2030 fordert. Im Mai 2017 wurde eine entsprechende Petition mit dem Ziel einer rechtlichen Verankerung dieser Halbierung veröffentlicht, mitunterzeichnet von Slow Food. Anfang 2018 setzte das Brüsseler Slow-Food-Büro zusätzlich gemeinsam mit anderen Organisationen einen Brief an die zuständigen EU-Entscheidungsträger auf, dieser Forderung verbindlich nachzukommen.

→ Um krummes und schiefes Gemüse öffentlich wertzuschätzen und schmackhaft zu machen, fanden wieder eine Reihe von Schnippeldiskos statt. Unter dem Motto „Topf-Tanz-Talk“ öffnete die größte Schnippeldisko der Welt am 19. Januar 2018 bereits zum siebten Mal ihre Türen am Vortag der „Wir haben es satt!“-Demonstration in Berlin: 2,5 Tonnen Gemüse wurden bei



Musik und guter Laune verarbeitet. Über 1 300 Teilnehmer im Alter zwischen zwei und siebzig Jahren nahmen teil.

→ Am 28. April 2018 organisierte Slow Food Youth zum zweiten Mal den World Disco Soup Day.

→ „Berlin rettet Lebensmittel“: Gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) engagierte sich Slow Food während des Kirchentages 2017 in Berlin mit den „Zu gut für die Tonne“-Aktionstagen und einer vorgeschalteten Erntetour. Es gab ein umfangreiches Rahmenprogramm aus inhaltlichen Beiträgen rund um das Thema Lebensmittelverschwendung und wie man diese z. B. in der Gastronomie oder Schule vermeiden kann. Es wurde außerdem krummes Gemüse zu Suppen weiterverarbeitet.

→ Kochwerkstätten auf der Slow Food Messe 2018 sowie ein Kuttelgespräch inklusive Verkostung im Herbst 2017 in Blunk, Schleswig-Holstein, zeigten auf, wie sich unnötige Abfälle tierischer Produkte vermeiden lassen und was „nose to tail“ kann.

Fischerei

Seit 2011 weist Slow Food Deutschland jährlich am Fish Dependence Day auf das Problem der Überfi-

schung und der Verschwendung von Fischressourcen hin - gemeinsam mit Partnern. Die politischen Entscheidungsträger werden aufgerufen, dafür Sorge zu tragen, die Meere so zu bewirtschaften, dass Artenvielfalt, Ökosysteme und traditionelle Fischerei erhalten bleiben. Verbraucher klärt Slow Food über die aktuelle Lage der Kleinfischerei, die Nutzung von Meeresressourcen und kluge Entscheidungen rund um den Fischkonsum auf.

→ Der Fish Dependence Day 2018 fand Anfang Mai und damit fünf Tage später als 2017 statt, was keineswegs als positive Trendwende misszudeuten ist. Inhaltlich ging es um die anhaltende Überfischung. 2018 fand in Bremen eine Gesprächsrunde mit zehn Experten aus Wissenschaft und Zivilgesellschaft sowie Bürgern der Stadt Bremen statt.

→ Um den Druck auf die europäische Politik zu erhöhen, die rechtlichen Grundlagen der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) zu achten und die Überfischung bis 2020 zu stoppen, fördert Slow Food verstärkt den Austausch mit Experten. Anlass dafür gab das Treffen der EU-Fischereiminister in Brüssel Mitte Dezember 2017, wo erneut über Fangquoten entschieden wurde. Im Vorfeld lud Slow Food zu einem Expertengespräch und Netzwerktreffen in die Landesvertretung Schleswig-Holstein in Berlin ein. Auf dem Podium saßen Vertreter von Slow Food Deutschland, des Sach-



verständigenrats für Umweltfragen, des Instituts für Seefischerei/Thünen-Institut sowie der Landesvertretung. Dr. Nina Wolff von blue dot - Politik für die Meere sowie Leiterin der Fisch-Kommission von Slow Food moderierte das Gespräch.

Aquakultur und Teichwirtschaft

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

Mit dem Geschmackserlebnis „Karpfen - die unterschätzte Delikatesse“ bot die Fisch-Kommission von Slow Food Deutschland in Zusammenarbeit mit Geschmackstage e. V. am 13. November 2017 in Berlin eine Querverkostung von Karpfen aus typischen Teichwirtschaftsregionen Deutschlands an. Karpfen gehört zu den wenigen Fischarten, deren Bestand nicht bedroht und in vielerlei Hinsicht passend für nachhaltigen Fischkonsum ist. Er ernährt sich hauptsächlich von Pflanzen und ist als Friedfisch ein ökologisch wertvoller Fisch. Nach einem informativen Teil zum Thema Binnenfischerei und zur Nachhaltigkeit von Karpfen ging die Veranstaltung über zur Querverkostung sechs verschiedener Karpfenarten.

Genuss und Wertschätzung



Genuss und Wertschätzung gehören schon seit den Anfängen der Slow-Food-Bewegung zu den wichtigsten Vereinsthemen. Beides mit einem verantwortlichen Handeln im Bereich Ernährung zu vereinbaren,

zieht sich als Ziel durch alle Aktionen, Bildungsprojekte und Veranstaltungen. Auf sinnenfreudige Weise wird die Wahrnehmung von Jung und Alt beim Essen und Trinken „trainiert“. Im Zentrum der Aufmerksamkeit: der Unterschied! Unter der Anleitung von Experten verkosten und vergleichen Verbraucher den Geschmack von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden.

→ Mit den Slow Food Wurzeltouren gingen Verbraucher dem Geschmack von Grundnahrungsmitteln wie Brot, Milch und Honig auf den Grund.

→ Mit der Verkostung von Arche-Passagieren wurden Teilnehmende auf den Geschmack von Nahrungsmitteln gebracht, die drohen, von unseren Speiseplänen zu verschwinden - 2017 durch die Verkostung von Musmehl und der Kesselheimer Zuckererbse.

→ „Unser Essen - Herkunft, Weiterverarbeitung und Wertschätzung“ lautete das Thema der siebten Veranstaltung in der Reihe „95 Thesen für Kopf und Bauch“. Experten, Erzeuger und Verbraucher diskutierten im Dezember 2017 in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten über die Wertschätzung für Qualität, Geschmack und Vielfalt unserer Grundnahrungsmittel, die Diskrepanz zwischen „Essen im Überfluss“ und „Essen, um zu überleben“ sowie die Handlungsoptionen und Verantwortlichkeiten von Verbrauchern und Politikern.

→ Auf der Slow Food Messe 2018 fanden eine Vielzahl an Geschmackserlebnissen statt, u.a. zu Bio-Möhren, Karpfen, der Welt des Olivenöls, Biervielfalt sowie fermentierten Erzeugnissen.



→ Bei der Auswahl der 100 Genusssorte Bayerns, ein Projekt der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, ist Ursula Hudson seit 2017 Jurymitglied.



© Martha Messa

→ Anfang 2018 nahm Frederik Schulze-Hamann, Vorstandsmitglied bei Slow Food Deutschland, als Podiumsgast am Fastenseminar „Heute schon die Welt verändert? Warum Verzicht auch Gewinn bedeutet“ von MISEREOR teil.

Agrar- und Ernährungspolitik

Slow Food bringt sich auf lokaler, nationaler, europäischer und internationaler Ebene in die Debatten rund um die Ernährungs- und Agrarpolitik ein.

→ Slow Food fordert die EU weiterhin auf, die Gemeinsame EU-Agrarpolitik in eine ganzheitliche EU-Ernährungspolitik zu überführen, die Themen wie den Artenverlust, Umweltprobleme, Klimawandel und die Exportpolitik im Kontext der Lebensmittelerzeugung einbezieht. Deshalb ist die Debatte zur anstehenden EU-Agrarreform 2020 für Slow Food zentral. Im Frühling 2017 hat Slow Food auf EU-Ebene mit einem Positionspapier auf die öffentliche Konsultation zur Zukunft der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) geantwortet. Im März 2018 wurde eine gemeinsame Stellungnahme von Verbänden aus Umwelt- und Naturschutz, Landwirtschaft, Entwicklungspolitik, Verbraucherschutz und Tierschutz zur EU-Agrarpolitik veröffentlicht, an der sich Slow Food beteiligte.

→ Slow Food ist als Gesprächspartner bei wichtigen

Diskussionen zur Ernährungspolitik dabei. So hielt Ursula Hudson etwa bei der bundesweiten Konferenz der Regionalen Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien (RENN) in Berlin im November 2017 einen Beitrag im Panel „Umgesetzt wird vor Ort: Die Rolle der Zivilgesellschaft bei der Umsetzung der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie und der Nachhaltigkeitsstrategien der Länder“. Auf dem Kongress des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMUB) „Gemeinsam Zukunft wachsen lassen - Ein Gesellschaftsvertrag für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucher“ im Januar 2018 in Berlin forderte Ursula Hudson Transparenz im Lebensmittelbereich und den Erhalt des Lebensmittelhandwerks.

→ Vorstandsmitglied und Schatzmeister Dr. Rupert Ebner hielt bei der 7th International Convention of Environmental Laureates der European Environment Foundation einen Vortrag zum Thema „Essen ist ein politischer Akt“ (Februar 2018, Freiburg).

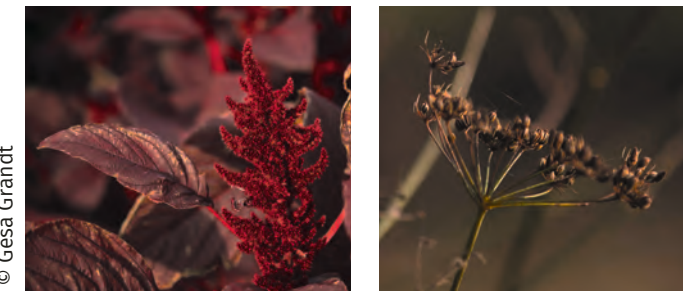
Saatgut

Vielen Menschen ist die Herkunft von Saatgut sowie der Umgang mit Samenzucht nicht mehr vertraut. Saatgut ist Kulturgut, Saatgut ist Vielfalt und sichert unsere Ernährung. Jedoch verfügen Agrarkonzerne über immer größere Teile des Saatgutmarktes und drängen Erzeuger durch Privatisierung und Patentie-

rung von Hybridsaatgut in die Abhängigkeit von ihren Produkten. Für den Erhalt wertvoller Vielfalt zum Zweck der Ernährungssouveränität und -sicherheit und den Wissenstransfer um die Bedeutung von Saatgut setzt sich Slow Food ein, in den letzten Monaten mit folgenden Initiativen:

→ Eine der Veranstaltungen zu „95 Thesen für Kopf und Bauch“ in Syke stellte Pflanzen und Saatgut in den Mittelpunkt. Die klare Botschaft: Nur der Erhalt der genetischen Vielfalt sichert unsere Ernährung sowie die Geschmacks- und Sortenvielfalt auf unseren Tellern und gewinnt im Zuge von Klimaanpassungen und Resilienz an Bedeutung.

→ Da die Patentierung von Lebensmitteln die Saatgutfreiheit deutlich einschränkt, hat Slow Food Deutschland als Bündnispartner von No patents on seeds sich daran beteiligt, die weitere Vergabe von Patenten durch das Europäische Patentamt (EPA) anzuprangern. So vergab das EPA im März 2018 zum Beispiel ein weiteres Patent auf Melonen mit einer erhöhten Resistenz gegenüber falschem Mehltau (EP 2455475). Auch der Übernahme von Monsanto durch Bayer steht Slow Food sehr kritisch gegenüber und verweist auf die drohende Machtkonzentration, denn mit der Fusion sind mehr als ein Viertel des weltweiten Saatgut- und Pflanzenschutzmittelmarktes in den Händen des Bayer-Monsanto-Unternehmens.



© Gesa Grandt

→ Slow Food Deutschland bewarb im März 2018 die Mitmach-Aktion „Vielfalt statt Macht“ der Heinrich-Böll-Stiftung, OpenSourceSeeds-Agrecol und Aktion Agrar auf den internen und externen Kommunikationskanälen. Interessierte Bürger konnten kostenlos Open Source lizenziertes Tomaten-Saatgut der Sorte „Sunviva“ bestellen.

→ Auf dem Podium „Saat für Vielfalt“ der Slow-Food-Messe stand die Forderung an die Politik im Fokus, Saatgut wieder in Gemeingut zu überführen und die Landwirtschaft auf Agrarökologie umzustellen.

Solidarische Landwirtschaft

Gut, sauber und fair essen können wir nur, wenn die Menschen, die auf diese Weise produzieren, von ihrer Arbeit leben können. Solidarische Landwirtschaft

garantiert den Erzeugern ein gesichertes Einkommen, das nicht an die Erträge gebunden ist. Bewusste Verbraucher sichern den Landwirten zu, das abzunehmen, was gerade wächst. Slow Food arbeitet eng mit einigen Erzeugern zusammen und unterstützt sie kontinuierlich dabei, ihre Projekte und Initiativen in die Öffentlichkeit zu tragen (z.B. Gemüseboxen, lokaler Fleischverkauf) und die Vernetzung voranzubringen.

Klimawandel und Ernährung

„Klimawandel und Ernährung“ ist seit 2017 ein neuer Themenschwerpunkt in der Vereinsarbeit von Slow Food. Denn der Klimawandel wird zu einem immer drängenderen Problem für die Menschheit - auch im Kontext von Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. Die Zusammenhänge und Wechselwirkungen zwischen der Art, wie Lebensmittel global erzeugt und weiterverarbeitet werden und dem Zustand des Klimas sind immens. Die schwerwiegenden Folgen sind vor allem der industriellen Landwirtschaft und Produktion zuzuschreiben.

Damit wir den Klimawandel durch unsere Lebensmittelerzeugung nicht weiter anheizen, dürfen wir nicht an den industriellen Prozessen festhalten und diese lediglich mit Termini wie „smart agriculture“ versehen und dabei „business as usual“ betreiben. Der Weg in eine klimafreundliche Zukunft kann nur durch einen ganzheitlichen Systemwandel beschritten werden mit einer arten- und bodenfreundlichen Landwirtschaft, die der Region angepasst ist. Dazu gehören Diversifizierung, Weidehaltung und Mischkulturen.

→ Von Ende September bis Ende Dezember 2017 hat Slow Food Deutschland gemeinsam mit Slow Food International in vielen Ländern die Kampagne „Menu for Change – mit Genuss und Verantwortung gegen den Klimawandel“ durchgeführt. Die Kampagne zielte darauf ab, ein öffentliches Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Lebensmittelproduktion und Klimawandel zu schaffen und Verbraucher durch informative Hintergrundberichte sowie alltagstaugliche



Tipps einzuladen, klimaschonender zu konsumieren ohne den Genuss zu verlieren. Während der Mitmachaktion *Eat local - Regional, nachhaltig, gut!* teilten Slow-Food-Mitglieder und Verbündete über drei Wochen klimafreundliche Rezepte und Bilder von ihren lokalen Gerichten mit dem Netzwerk. Verfolgen ließ sich das in der Facebook-Veranstaltung zur Aktion. Bei der zweiten Mitmachaktion - *Rezepte für eine bessere Zukunft* - verrieten die deutschen Köche der Slow Food Chef Alliance auf slowfood.de, wie sie ihre Arbeit und damit auch Gerichte möglichst klimafreundlich gestalten.

→ Die „95 Thesen für Kopf und Bauch“-Veranstaltung zum Thema Klimawandel im Oktober 2017 widmete sich unter anderem dem Thema Lebensmittelverschwendung als Klimakiller.

→ Anlässlich des Netzwerktreffens von Slow Food Deutschland in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin am 14. November 2017 lud Slow Food eine Expertenrunde für einen internen Workshop zum Thema „Klimawandel und Ernährung“ ein. Der Austausch sowie die Frage, wie ein Verein wie Slow Food sich diesem riesigen Themenfeld sinnvollerweise widmet wurden u.a. diskutiert mit: Alexander Müller (TMG + Think Tank for Sustainability), Dr. Wilfried Bommert (Institut für Welternährung) und Dr. Karl von Koerber (TU München, Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e. V., Beratungsbüro für Ernährungsökologie in München).

→ Bei der Biofach 2018 in Nürnberg richteten Slow Food Deutschland und das Institut für Welternährung gemeinsam die Podiumsdiskussion „Globalisierung: Wie der Klimawandel unsere Teller erreicht“ aus. Es diskutierten Ursula Hudson (Slow Food Deutschland e. V.), Dr. Wilfried Bommert (Institut für Welternährung), Dieter Overath (Fairtrade Deutschland), Felix Prinz zu Löwenstein (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft) und Reto Ingold (Demeter e. V.).



→ Auf der Slow Food Messe 2018 diskutierten folgende

Experten das Thema Klimawandel und Ernährung: Dr. Wilfried Bommert (Institut für Welternährung), Ansgar Lasar (Klimabeauftragter Landwirtschaftskammer Niedersachsen), Konstanze Seiwald-von Thurn (Vorstand Bio-Hotels) und Jens Witt (Sprecher Slow Food Chef Alliance Deutschland).

Milchvielfalt

Auch in diesem Berichtszeitraum spielte der Erhalt der Milchvielfalt sowie Image, Erzeugung und Vertrieb von Rohmilch und Rohmilchkäse eine wichtige Rolle für Slow Food. Im Juni 2017 lud Slow Food zur Wurzeltour „Der guten Milch auf der Spur“ auf den Reyerhof nach Stuttgart ein. Am Tag des Butterbrots, Ende September 2017 blickten Verbraucher hinter die Geheimnisse von gutem Brot und Butter im Ökodorf Brodowin. Milcherzeugnisse spielen jährlich auch bei den Geschmackserlebnissen auf dem „Markt des guten Geschmacks“ eine Rolle sowie bei Mitmach-Aktionen für Kinder und Jugendliche wie beispielsweise 2017 auf dem Evangelischen Kirchentag in Berlin. Dort widmete sich der Nachwuchs der Herstellung und dem Geschmack von Jogurt.



Mit dem Projekt „Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der Milchwirtschaft. Gute Praxisbeispiele für sozial-ökologisch innovative Betriebsformen“ untersucht Slow Food Deutschland, wie trotz der immer wiederkehrenden „Milchkrisen“ auf nachhaltige, ökologische und soziale Weise Milch und Milchprodukte erzeugt und vermarktet werden können. Im Mittelpunkt des Projektes stehen Höfe und Molkereien, die mit ihrer nachhaltigen Wirtschaftsweise erfolgreich, ressourcenschonend und zukunftsfähig sind. Das Ziel ist es, u.a. mithilfe des Wissens dieser Best-Practice-Beispiele, Milchbauern und -verarbeitern Informationen und Entscheidungshilfen zur Verfügung zu stellen, die die regionale und wirtschaftliche Bandbreite der verschiedenen umweltverträglichen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsmodelle abbilden. Mit den ermittelten Kriterien für „gute, saubere und faire“ Milch und Milchprodukte sollen Verbraucher und Entschei-

dungsträger befähigt werden, nachhaltige Produkte zu erkennen und zu fördern. Das Projekt läuft seit Mai 2017 und wird gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit.

Lebensmittelqualität und -handwerk

Wie ein roter Faden zogen sich die Themen Qualität und Lebensmittelhandwerk erneut durch die Arbeit von Slow Food Deutschland:

→ Die Wurzeltouren und Geschmackserlebnisse widmen sich diesen Themen ebenso wie die Bildungsprojekte mit Kindern und jungen Erwachsenen. Die Teilnehmenden der Slow Food Youth Akademie nahmen am Eröffnungswochenende an einem Qualitätsworkshop teil.

→ Auch die Messeaussteller 2018 verpflichteten sich zur Einhaltung der strengen Qualitätskriterien des Vereins. Das Slow-Food-Qualitätskonzept wurde 2018 mithilfe von „Zehn goldenen Regeln“ kurz und bündig zusammengefasst und auf Plakate gedruckt. Diese wurden den Besuchern am Slow-Food-Stand präsentiert und kommen künftig auf weiteren Veranstaltungen zum Einsatz.



Zehn goldene Slow-Food-Regeln

- 1. Ross und Reiter:** Unsere Aussteller müssen uns sagen was drin ist. Wir wollen es schon etwas genauer wissen.
- 2. Immer schön langsam:** Schnellreifungsmittel bei Wurst-, Käse- und Fischprodukten sowie Schnellgärungen bei Backwaren lehnen wir ab.
- 3. Wir müssen draußen bleiben:** Lebensmittel mit gentechnisch hergestellten Inhaltsstoffen und alle Lebensmittelimitate bekommen die rote Karte.
- 4. Echtes vom Euter:** Richtige Milch ist ein Lebenselixier. H-Milch, ESL-Milch, Kondensmilch und laktosefreie Milch sind tabu.

www.slowfood.de

→ Workshop „Was ist ein gutes Lebensmittel“ 2017 in Berlin: Dieser vermittelte am Beispiel von Wurst, Käse

und Brot Hintergrundwissen zu Lebensmittelerzeugung, den unterschiedlichen Arbeitsweisen von Handwerk und Industrie und führte in die Slow-Food-Qualitätskriterien ein.

Tiere in der Landwirtschaft/ Fleischerzeugnisse

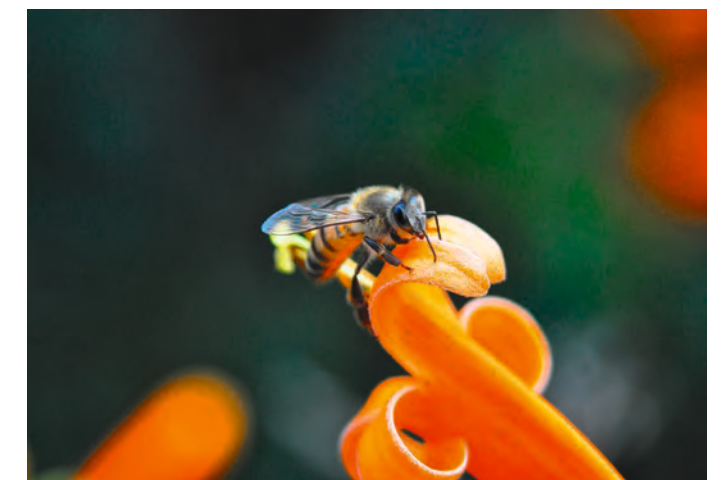
Slow Food fordert eine artgerechte Tierhaltung, die Reduzierung des Fleischkonsums und die Rückkehr zum Sonntagsbraten sowie zur Ganztierverwertung. Das sind unausweichliche Maßnahmen, wenn wir dazu beitragen möchten, dass es Klima und Umwelt, Mensch und Tier besser geht. Dafür braucht es u.a. eine einheitliche Haltungskennzeichnung – vom Staat und nicht von einzelnen Discontnern sowie Verbraucheraufklärung und Geschmacksbildung.

Im Berichtszeitraum spiegelte sich das Thema u.a. in folgenden Aktivitäten wider:

- Kuttelgespräch in Blunk, September 2017
- „95 Thesen“-Veranstaltung auf dem Hofgut Rengoldshausen in Süddeutschland, November 2017
- Diskussionsabend mit Rupert Ebner zu „Antibiotikaresistenzen – eine gesellschaftliche Herausforderung“ in der Heinrich Böll Stiftung, Januar 2018
- Podiumsdiskussion unter Beteiligung von Ursula Hudson und Anita Idel auf der Biofach 2018 zum Thema „Fleisch UND kein Fleisch. Ob omnivor, vegetarisch, vegan. Nachhaltigkeit erfordert Kooperation!“, Februar 2018
- Fallstudie zum Thema „Wildfleisch als Alternative für nachhaltigen Fleischkonsum“ im Rahmen der Kleingruppenarbeit der Slow Food Youth Akademie mit anschließendem Artikel im Slow Food Magazin, Frühjahr 2018

Bienen

Slow Food Deutschland nutzt verschiedene Anlässe, um auf die bedeutende Rolle von Bienen und anderen Insekten sowie die Bedrohung ihrer Bestände



aufmerksam zu machen. Bienen versorgen uns nicht nur mit Honig, sie sind als Bestäuber für die Erzeugung von rund einem Drittel unserer Nahrungsmittel verantwortlich. Doch führen die intensive Landwirtschaft, die zunehmende Strukturverarmung naturnaher Lebensräume sowie die gestiegene Anwendung von Pflanzenschutzmitteln zu einem Rückgang des Blütenangebots bzw. deren Vergiftung. Schutz der Biene heißt Schutz der biokulturellen Vielfalt, der Ernährungssicherheit und des traditionellen Lebensmittelhandwerks. Slow Food fordert das Kompletterbot für den Einsatz von Neonicotinoiden für alle Kulturpflanzen und alle Örtlichkeiten, den Systemwandel in der Landwirtschaft, Reformen in der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) und den EU-Agrarsubventionen sowie Wertschätzung gegenüber handwerklich produzierenden Imkern und ihren Erzeugnissen.

→ Im Mai 2017 ging eine Wurzeltour in Tonndorf, Thüringen dem „flüssigen Gold“ nach.

→ Im Rahmen ihrer Fallstudienarbeit widmete sich eine Arbeitsgruppe der SFY-Akademie 2017 der Frage, wie es gelingen kann, bei Imkern den Mut und das Selbstvertrauen aufzubauen, angemessene Preise für Honig zu nehmen und zugleich die Verbraucher davon zu überzeugen, diesen zu zahlen. Sie schlugen eine Webseite vor, die ausführliche Informationen rund um den Erzeuger, dessen Arbeit und Produkte bietet und Verbrauchern eine klare Entscheidungshilfe gibt. Mithilfe eines Filters nach Kriterien wie Standort des Bienenvolkes, Art der Fütterung, Material der Waben, Umgang mit der Bienenkönigin und Verarbeitung des Honigs können sie hier ihren „Lieblingshonig“ und dessen Imker finden und Erzeugnisse bestellen. Ziel sei auch ein Mindestpreis, der je nach Qualitätskriterien über-, aber grundsätzlich nicht unterschritten werden dürfe. Die Umsetzung erfolgte in enger Zusammenarbeit mit Summtgart, einer Demeter-Imkerei aus Stuttgart.

Boden



Boden ist keine Ware, Boden ist endlich, Boden gehört uns allen. Über 90 Prozent unserer Nahrungsmittel entstehen im, auf oder durch den Boden. Böden spielen eine entscheidende Rolle für das Klima. Doch hinterlassen Erosion und Übernutzung deutliche Spuren: Weltweit gehen jährlich zehn Millionen Hektar wertvoller Ackerfläche verloren. Wie können wir die Fruchtbarkeit dieser Ressource schützen? Dem geht Slow Food in einem kontinuierlichen Dialog mit Politik, Wissenschaft, Landwirten, Vertretern der Zivilgesellschaft und Verbrauchern nach.

→ Rund um den Welternährungstag 2017 stand die Ressource „Boden“ im Fokus einer 95 Thesen-Veranstaltung auf dem Biolandhof Braun in Freising.

→ In den Bildungsprojekten „Boden begreifen“ und SFY-Akademie spielt Boden eine essentielle Rolle.

Biokulturelle Vielfalt

Den Schutz biokultureller Vielfalt sieht Slow Food als eine seiner zentralen Aufgaben an. Es geht um Vielfalt im Garten, auf dem Acker, auf dem Teller. Denn nur artenreiche Ökosysteme erhalten die Bodenfruchtbarkeit, ganze Kulturlandschaften, die Existenz kleinbäuerlich arbeitender Landwirte und Lebensmittelhandwerker. Diese wissen geschickt auf klimatische Veränderungen zu reagieren, sich anzupassen, denn sie sind mit ihrer Umwelt vertraut. Spezifische geologische Eigenschaften und regionaltypisches Klima



© Stefan Abtmeyer

spiegeln sich auch im Geschmack wider. Slow Food möchte Verbraucher davon überzeugen, zu alten, samenfesten Obst-, Reb- und Gemüsesorten statt zu Hybridsorten zu greifen. Man tut damit etwas Gutes für die Region sowie den Genuss und sendet ein wichtiges Signal an die Politik und Wirtschaft: Vielfalt soll erhalten bleiben und regionale Lebensmittelkreisläufe sind gewünscht.

→ Mit dem Projekt „Arche des Geschmacks“ sowie der Presidi erhält Slow Food Deutschland traditionell und handwerklich erzeugte Lebensmittel, Tierrasen, Pflanzen- und Obstsorten. Slow Food verzeichnet nicht nur eine wachsende Anzahl an Passagieren, sondern steigert auch den Bekanntheitsgrad einzelner Passagiere, wie im Fall der Murnau-Werdenfeller Rinder und der Alb Linse. Sowohl die Rinderhaltung als auch der Linsenanbau haben zugenommen.

→ Sortenvielfalt ist Geschmacksvielfalt: Bei diversen Aktionstagen und Bildungsprojekten stellt Slow Food Grundnahrungsmittel und deren potentiell immense Vielfalt in den Fokus. Brot ist nicht gleich Brot, Kartoffel nicht gleich Kartoffel. Vielen Verbrauchern, die an monotone und künstliche Einheitsgeschmäcker gewöhnt sind, eröffnen sich hier neue Welten.

→ Um Vielfalt zu erhalten fordert Slow Food auf politischer Ebene, regionale Verarbeitungsstätten wieder aufzubauen und zu fördern. Dafür setzen sich Slow-Food-Vertreter auf Kongressen und in Diskussionsrunden ein.

→ Mit den Rebstockpatenschaften trägt Slow Food zum Erhalt der Steil- und Steilstlagen an der Mosel bei. Aktuell bestehen Patenschaften mit den zwei Weingütern Müllen und Böcking.

→ Slow Food ist einer von insgesamt 24 Projektpartnern aus Wissenschaft und Praxis aus elf Ländern beim EU-Projekt TRUE: TRansition paths to sUustainable legume-based systems in Europe (Entwicklungspfade für nachhaltige, Leguminosen-basierte Wertschöpfungsketten in Europa). Das Projektziel ist es, geeignete Wege zur Ausweitung des Leguminosen-Anbaus und -Konsums in Europa zu identifizieren. Das EU-Förderprojekt läuft über vier Jahre von 2017 bis 2021. Slow Food ist seit März 2018 aktiver Partner mit dem Ziel ein Kochbuch zum Thema: „TRUE-Foodprint: legume recipes to encourage sustainable food systems“ zu erstellen. Gesammelt werden für dieses Kochbuch Leguminosen-Rezepte aus verschiedenen europäischen Regionen, die mit Nährwertangaben, ökologischen Fußabdruck sowie historischem Wissen zu den Leguminosen und Gerichten abgebildet werden.



09 Aus den Convivien

Slow Food Deutschland gliedert sich in 86 Convivien (85 „vor Ort“-Convivien und das regional übergreifende Slow Food Youth Netzwerk). Die Leiterinnen und



© Michael Olma



© Georg Meiners

Leiter dieser Convivien trafen sich während des Berichtszeitraums zweimal zum Austausch mit dem Vorstand: im September 2017 in Baden-Baden und im Februar 2018 in Erfurt. Zahlreiche Convivien beteiligten sich 2017 am Vereinsjubiläum. Darüber hinaus fand bundesweit erneut ein Spektrum an größeren und kleineren Aktionen statt, darunter:

Hummer auf und von Helgoland, Slow Food Lübeck (27. bis 31. Oktober 2017): Das Convivium Lübeck lud zu einer Meeresfrüchteverkostungsreise über Cuxhaven nach Helgoland ein. Dabei wurde die geschmackliche Qualität des Helgoländer Hummers gegenüber den heutzutage in Supermärkten preiswert zu bekommenen amerikanischen und anderen europäischen Hummern verglichen.

Slow Schaf Messe, Slow Food Stuttgart, Tübingen/ Neckar-Alb und Ulm (29. Oktober bis 1. November 2017): Im Ambiente ehemaliger Kornspeicherhallen gab es bei der Slow Schaf „Gutes und Schönes von Schaf und Ziege“ zu entdecken, zu probieren und zu kaufen. Zum einen waren das kulinarische Leckerbissen, zum anderen feines und Modisches aus Wolle, Leder und Fell sowie Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch. Es gab ein Rahmenprogramm aus Podiumsgesprächen, einer Schaf-rassenschau und Geschmackserlebnissen.

Events rund um den Terra Madre Tag 2017

Terra Madre Genießermarkt, Slow Food Bodensee (Dezember 2017): Auf dem winterlichen Genießermarkt in Lippertsreute erfreuten sich die Gäste bei Feuerschein und Musik an regionalen Spezialitäten, darunter Honigraritäten, Wurst, Räucherfisch und Obstbrände.

„From nose to tail“-Dinner, Slow Food Bonn (Dezember 2017): Zum Terra Madre Tag trafen sich Mitglieder der lokalen Slow-Food-Gruppe in Bonn, um ein „Ganztier-Menü“ zuzubereiten. Auf den Tisch kamen schmackhafte Gerichte von Hals, Leber über Herz und Flügel bis Karkasse.

Gockelverkostung, Slow Food München (Januar 2018): Mehr Zweinutzungshühner in der Gastronomie und in Großküchen wünscht sich auch Slow Food. Das Convivium München lud gemeinsam mit der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e. V. ins Restaurant Broeding zu einer Verkostung ein. Unter den Gästen waren Kantinenwirte, Köche, Caterer und Vertreter der Stadt.



10 Veranstaltungen

Zwischen Mai 2017 und April 2018 hat Slow Food Deutschland bundesweit verschiedene öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen durchgeführt – in Eigenregie ebenso wie im Rahmen von langjährigen sowie neuen Partnerschaften. Ist für den Verein auch jede Veranstaltung von enormem Wert, muss an dieser Stelle leider auf eine detaillierte und vollständige Auflistung verzichtet werden. Es folgt ein Ausschnitt der Höhepunkte.

25 Jahre Slow Food Deutschland

Unter dem Motto „25 Jahre Slow Food Deutschland – Weil uns die Zukunft des Essens und unserer Lebensmittelherzeuger wichtig ist“ feierte der Verein 2017 sein 25-jähriges Bestehen. Um seine Vielfalt und Bandbreite in Gänze zu zeigen, ließ Slow Food das Jubiläum in den Regionen stattfinden. Für die Teilnahme mit einer eigenen Veranstaltung konnten sich die Regionalgruppen mit einem Kurzkonzept bewerben und finanziell unterstützt werden. Relevante Kriterien dafür waren ein genauer Ablauf- und Kostenplan, eine möglichst weite Strahlkraft sowie die Berücksichtigung der Slow-Food-Qualitätskriterien.



Über 40 Veranstaltungen, Mitmach-Aktionen und Dialogveranstaltungen, organisiert durch Slow Food Deutschland und seine Convivien rückten Erzeuger und Produkte in den Fokus, die bereits im Zeichen eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems stehen. Die Themen reichten von regionaler Esskultur über Lebensmittelverschwendung bis hin zur Ganztierverarbeitung und guter Schulverpflegung. Zahlreiche Menschen nahmen daran teil.

Slow Food Deutschland stellte 2017/18 alle vereinseigenen Aktionsformate unter das Dach des Jubiläums. Dazu zählten:

- 12.05.2017: Slow Food Wurzeltour „Im Land der Bienen - Honigkulturvielfalt“ mit Michael Grolm, Tonndorf
- 15.05.2017: Schnippeldisko mit Schülern in Bretten im Rahmen des Stadtjubiläums
- 25.-27.05.2017 Schnippeldisko und vieles mehr auf dem Evangelischen Kirchentag (DEKT), Berlin
- 01.06.2017: Slow Food Wurzeltour am Tag der Milch - „Der guten Milch auf der Spur“, Stuttgart-Möhringen
- 16.06.2017: Festakt zu 25 Jahre Slow Food Deutschland e. V., Bremen
- 20.06.2017: Tag des Schulgartens - Ein Hochbeet für die Eichendorffschule, Karlsruhe
- 24.06.2017: Kesselheimer Zuckererbse - wir feiern die Arche des Geschmacks
- 31.07.2017: Salon deRadika - Think fast, eat slow, Berlin
- 08.08.2017: Musmehl - Eine kulinarische Bestimmungungsübung, Münsingen
- 09.08.2017: Tag der indigenen Völker - Der Schatz der Ahnen - kostbares Saatgut in unseren Händen, Ahrensburg
- 11.09.2017: 95 Thesen zu „Wasser“, Bremen
- 15.09.2017: Slow Food Kuttelgespräch „Von Kopf bis Schwanz und ein bisschen Fett. Der Arche-Passagier Angler Sattelschwein“, Blunk
- 29.09.2017: Tag des Butterbrots - Was gibt es köstlicheres als ein duftendes Brot mit frischer Butter?, Chorin OT Brodowin
- 15.10.2017: 95 Thesen zu „Boden“, Freising
- 22.10.2017: 95 Thesen zu „Klima“, Bremerhaven
- 04.11.2017: 95 Thesen zu „Pflanzen“, Henstedt (Syke)
- 13.11.2017: Querverkostung Karpfen - die unterschätzte Delikatesse, Berlin
- 25.11.2017: 95 Thesen zu „Tiere“, Überlingen
- 27.11.2017: Auf dem Prüfstand - Ist das Ende der Überfischung in Sicht?, Berlin
- 08.12.2017: 95 Thesen zu „Essen“, Glonn
- 20.01.2018: Schnippeldisko „Topf-Tanz-Talk“, Berlin
- 22.02.2018: 95 Thesen zu „Einkaufen“, Gießen
- 05.-08.04.2018: Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe, Stuttgart

Festakt in Bremen

Der offizielle Festakt für das Vereinsjubiläum fand auf Einladung der Bürgermeisterin und Bremer Senatorin für Finanzen, Karoline Linnert, am 16. Juni 2017 im Bremer Rathaus statt. Mitgefeiert haben rund 150 Mitglieder. Nach dem Festakt in der historischen Oberen Rathauhalle folgte ein gemeinsames Abendessen im Festsaal. Das Essen wurde durch die Köche der Slow Food Chef Alliance ausgerichtet. Nach dem Grußwort von Karoline Linnert und der Rede von Ursula Hudson übernahm Festredner Christoph Simpfendörfer das Wort. Er sprach als Biobauer und Gesellschafter des Reyerhofs in Stuttgart sowie als Generalsekretär von Demeter International über die globalen Herausforderungen und Widersprüche unseres Lebensmittelsystems. Musikalisch begleitete Willy Schwarz den Festakt am Akkordeon. Während des Festmenüs sorgte Matthias Stührwoldt für Unterhaltung. Neben seiner Tätigkeit als Landwirt in Stolpe, Schleswig-Holstein, schreibt und erzählt er Geschichten rund ums Familien-, Land- und Tierleben in Norddeutschland.



Netzwerktreffen

Für das langjährige vertrauensvolle Miteinander in Bündnissen, Projekten und Aktionen sowie den wertvollen Austausch bedankte sich Slow Food Deutschland bei seinen Netzwerkpartnern mit einem gemeinsamen Abend in Berlin. Dieser fand am 14. November 2017 in der Landesvertretung Baden-Württemberg statt. Es nahmen rund 160 Gäste teil, darunter Partner aus Politik und Zivilgesellschaft, Convivienleiter sowie Unterstützer. Als Festredner begrüßte Slow Food Prof. Dr. Klaus Töpfer, Bundesminister a.D. Während des anschließenden Empfangs gab es Zeit für Wiedersehen, Austausch und Diskussion. Für das kulinarische Wohl sorgte ein Buffet, welches die Köche der Slow Food Chef Alliance Luka Lübke, Angela Schulze-Hamann, Thomas Sampl und Christoph Hauser unter Leitung von Jens Witt aus Hamburg, für diesen Abend kreierten und zubereiteten. Unterstützt wurden sie dabei

von Nicole Todoroff, Küchenchefin der Landesvertretung und ihrem Team.

„Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“

Vier besucherreiche Messetage im April 2018 bestätigen, dass sich immer mehr Verbraucher für qualitativ hochwertige Lebensmittel interessieren. Insgesamt besuchten rund 90 000 Menschen die Frühjahresmesse Stuttgart, im Rahmen dessen die Slow-Food-Messe die größte ist. Rund 500 Aussteller präsentierten ihre Erzeugnisse. Dank der sehr eng und konstruktiv arbeitenden Prüfergruppe vor Ort sowie entsprechender Vorbereitungen durch Vorstand, Externe und Mitarbeiter aus der Geschäftsstelle von Slow Food Deutschland war die Zusammenarbeit mit den Ausstellern äußerst positiv. Es gab weniger „Problemfälle“ unter den Ausstellern, was zeigt, dass sich die Qualitätsarbeit von Slow Food der letzten Jahre bewährt.

Wie jedes Jahr erfreuten sich die Geschmackserlebnisse, Weinseminare sowie die Kochwerkstatt großer Beliebtheit. Die verschiedenen Podien fanden u. a. zu Vielfalt, Tierwohl und Essen als Beziehungstifter statt. Der Kinder- und Jugendstand von Slow Food Deutschland bot ein Mitmach-Programm an und lud den Nachwuchs zum „Kuhle-Quiz“ rund um Artenvielfalt bei Rindern, einer Spielreihe zu Lebensmittelverschwendung und -verlust sowie dem „Schnurspiel“ ein, um die Zusammenhänge innerhalb unseres Lebensmittelsystems altersgerecht zu vermitteln.



© Ingo Hilger

Erstmalig gab es 2018 das Gin Quartier, welches ein Sinnesabenteuer für Nase und Gaumen verspricht – von sanft, floral und zitrusbetont bis zu süßen Fruchtnoten, Wacholderbeere und Gewürzen.



11 Kooperationen, Partner, Sponsoren

Slow Food freut sich sehr darüber, auch im Berichtszeitraum bestehende Kooperationen und strategische Partnerschaften vertieft und neue angestoßen zu haben. Sie führen zu einer immer klügeren Vernetzung innerhalb der Gesellschaft und einem tragenden Fundament, um dem Ziel einer Ernährungswende näher zu kommen. Neben der ausführlichen Partnerliste folgt eine exemplarische Auswahl:

„95 Thesen für Kopf und Bauch“ in Kooperation mit MISEREOR

Im Reformationsjahr 2017 haben Slow Food Deutschland und Misereor 95 Thesen verfasst, um mit ihnen auf die eklatanten Missstände und dringende Reformbedürftigkeit unserer Nahrungsmittelproduktion aufmerksam zu machen. Erschienen sind sie als Broschüre, welche bundesweit bei der begleitenden Veranstaltungsreihe verteilt sowie über beide Organisationen bestellt werden kann. Bis einschließlich April 2018 brachten die Kooperationspartner bei den Dialogveranstaltungen Experten mit Verbrauchern an acht verschiedenen Orten in Deutschland zusammen. Das Ende des Reformationsjahres hat dieser erfolgreichen Veranstaltungsreihe keinen Schlusspunkt gesetzt. Aufgrund der starken und positiven öffentlichen Resonanz setzen sie Slow Food und Misereor fort.

Auch in den regionalen Gruppen von Slow Food Deutschland stößt diese Kooperation auf reges Interesse. Das Convivium Heilbronn initiierte am Reformationstag einen kreativen Thesenanschlag: Einzelne Thesen wurden an den Bauzaun einer örtlichen Kirche angebracht und diskutiert. Die Broschüre kommt auf zahlreichen Veranstaltungen zum Einsatz.

Slow Food Deutschland begleitete „95 Thesen“ mit einer konzertierten Facebook-Aktion, indem einzelne Thesen über die Facebook-Seiten von Convivien gepostet und durch die Geschäftsstelle geteilt wurden. Das ermöglichte im Dezember 2017 eine breite Streuung über einen Zeitraum von vier Wochen.

„Wir haben es satt!“-Demonstration

„Wir haben es satt!“ ist das Motto der jährlichen Demonstration gegen die politisch unterstützten Kollateralschäden der Agrarindustrie. Die Veranstaltung wird immer im Januar in Berlin von einem gemeinsamen Netzwerk von über 50 zivilgesellschaftlichen Organisationen veranstaltet und durchschnittlich von über 20 000 Bürgern besucht. Slow Food Deutschland ist Teil dieses NGO-Netzwerks und engagiert sich aktiv an der inhaltlichen Ausgestaltung und Umsetzung des Programms, u.a. mit Beiträgen für Konferenzen und Weltcafés sowie für die Podiumsbühne am Brandenburger Tor.

Am 20. Januar 2018 forderten rund 33 000 Menschen mit einem ohrenbetäubenden Kochtopf-Konzert die kommende Bundesregierung zu einer neuen Agrar-

politik auf. Zum Agrarministertreffen im Bundeswirtschaftsministerium schlugen die Demonstranten auf ihre Kochtöpfe und forderten die Achtung der Menschenrechte, faire Handelsbedingungen und mehr Unterstützung für die ländliche Bevölkerung weltweit. Schon am Vormittag hatten die 160 Bauern, die die Demonstration mit ihren Traktoren anführten, eine Protestnote an die 70 versammelten Minister aus aller Welt übergeben. Auch an der alljährlichen so genannten „alternativen grünen Woche“ im Vorfeld der Demonstration beteiligte sich Slow Food Deutschland, unter anderem mit Schatzmeister Rupert Ebner als Referent auf dem Podium „Antibiotikaresistenzen – eine gesellschaftliche Herausforderung“ in der Heinrich-Böll Stiftung. Am Demo-Tag war Slow Food auf dem Hauptpodium mit einem Beitrag zur Lebensmittelproduktion durch Marta Messa, der Leiterin des Slow Food Brüssel Büro, vertreten.

Slow Food Deutschland als Partner des Dokumentarfilms „DAS SYSTEM MILCH“

Der renommierte Südtiroler Dokumentarfilmregisseur Andreas Pichler wirft in diesem Film einen Blick hinter die Kulissen der milliardenschweren Milchindustrie.

Slow Food Deutschland unterstützte im September 2017 die bundesweite Filmtour als offizieller Partner. In über zehn deutschen Städten begleitet Andreas Pichler den Filmstart mit einem Diskussionsabend (München, Gröbenzell, Marburg, Passau, Landsberg, Augsburg, Freiburg, Stuttgart, Ulm, Berlin). Slow Food präsentierte an diesen Orten Informationsmaterial zum Verein und war, wo möglich, durch die jeweilige Regionalgruppe vertreten. Zusätzlich zur offiziellen Filmtour engagierten sich ausgewählte Convivien wie Rheingau, Bonn und Heilbronner Land für eine Filmvorführung in ihrer Region. Slow Food informierte über den Film und seine Kino-Stops auf der Webseite sowie über die Social-Media-Kanäle.

BioHotels

Die bereits langjährige Beziehung zwischen Slow Food Deutschland und den BioHotels wurde mit dieser Kooperation vertieft. Anlass dafür gab das neue Kochbuch der BioHotels. Darin eingebunden wurde ein Gespräch zwischen Carola Petrone, der Vorsitzenden der BioHotels, und Ursula Hudson zum Thema regionale Wertschöpfungsketten und Lebensmittelerzeugung sowie der Notwendigkeit eines politischen Engage-

ments. Das Gespräch erschien als Vorwort im Buch sowie im Slow Food Magazin. Des Weiteren nahmen fünf Slow Food nahestehende Hobbyköche am „Gästekochen“ teil. Das zweitägige Koch-Event mit insgesamt 20 Genussliebhabern in München wurde auf mehreren Seiten im Kochbuch illustriert. „Kochlust Pur III - Sinn und Sinnlichkeit“ erschien im März 2018 in einer Auflage von 13 000 Stück.

Salon „deRadika - Think fast, eat slow“

Im Juli 2017 unterstützte Slow Food Deutschland als Partner die Eröffnungsveranstaltung der Salon-Reihe „deRadika - Think fast, eat slow“, gemeinsam umgesetzt mit den zwei Journalistinnen Elisabeth Weydt und Elise Landschek sowie der Kulturmanagerin Lisa Maria Weber, unterstützt durch die Akademie Schloss Solitude. Rund dreißig Gäste diskutierten über die Wurzeln des Radikalen. Als Anstoß wurden vier Kurzfilme mit Porträts politisch engagierter Menschen aus verschiedenen Bereichen und Ländern Europas gezeigt. Begleitet wurde das Gespräch von einem „radikalen Menü“ der Küchenchefs des Kreuzberger Restaurants „Herz & Niere“. Ihr Respekt vor dem Tierwohl gebietet es ihnen, das Tier von Kopf bis Fuß – from nose to tail – in ihren Gerichten zu verarbeiten. Weitere Salons wurden in Sofia, Belfast und Stuttgart umgesetzt.

Erster Bundesschulgartentag „Heute für morgen säen“

Im Juni 2017 rief die Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten e. V. (BAG Schulgarten) in Kooperation mit Slow Food Deutschland den ersten Bundesschulgartentag aus. Unter dem Motto „Heute für morgen säen“ fand eine Fachtagung in Berlin statt. Eingeladen waren Akteure aus Politik, Schule und Zivilgesellschaft, die sich aktiv mit dem Thema Schulgärten beschäftigen oder dies künftig tun wollen. In Diskussionsrunden und Workshops wurden die Potenziale des Schulgartens als Lernort vorgestellt und debattiert. Slow Food hielt ein Grußwort und unterstützte die begleitende Presse- und Medienarbeit.

Wanderausstellung „Geschmack der Regionen – Obst und Gemüse neu entdeckt!“

Slow Food Deutschland ist Kooperationspartner einer Wanderausstellung des Deutschen Gartenbaumuseums in Erfurt mit dem Thema „Geschmack der Regionen – Obst und Gemüse neu entdeckt!“. Ziel ist es, viele Menschen für die reich gedeckte Tafel zu interessieren, die uns (fast) vergessenes Obst und Gemüse aus heimischem Anbau bieten kann. Ihr Startschuss war Anfang März 2018 in Erfurt. Sie wird in den kommenden Jahren von Erfurt aus in verschiedenen Regionen Deutschlands gezeigt. Ein Teil dieser interakti-

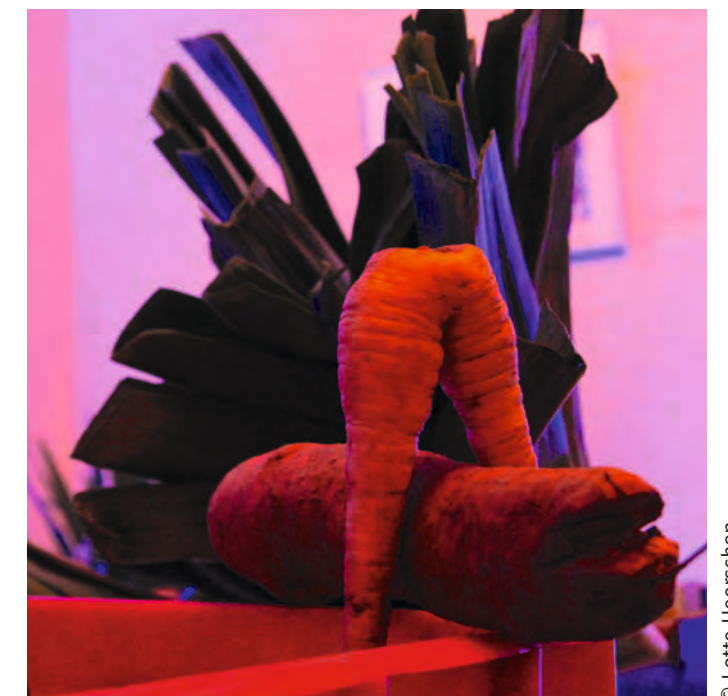
ven Ausstellung wird von lokalen Akteuren gestaltet, die Obst- und Gemüseraritäten ihrer Region vorstellen. Dafür kooperiert das Gartenbaumuseum mit Slow Food Deutschland. In Erfurt und Heilbronn unterstützen Convivien bei der Realisierung und präsentieren u. a. Arche-Passagiere.

Jesper Juul

Im Rahmen der Veröffentlichung des neuen Buchs des renommierten dänischen Pädagogen Jesper Juul kooperierte Slow Food Deutschland mit dem Beltz-Verlag. Slow Food erhielt kostenlose Buchexemplare zur Verlosung im Slow Food Magazin. Verlag und Verein nahmen sich auf ihren jeweiligen Social-Media-Kanälen kommunikativ mit. Die Slow-Food-Bildungsprojekte wurden im Verlagsnewsletter an Lehrer vorgestellt. Dieser wurde im Februar 2018 an 24 000 Empfänger verschickt.

Zu gut für die Tonne! - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

In Kooperation mit dem BMEL und der Evangelischen Jugend in ländlichen Räumen (ejl)/Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland e. V. (aej) lud Slow Food am Kirchentag im Mai 2017 zur Schnippeldisko im Zentrum Jugend ein. Unter dem Motto „Berlin rettet Lebensmittel! - Schnippeln, Kochen und Debattieren für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem“ schnippelten und kochten Jung und Alt nicht handelskonformes Gemüse, begleitet von DJs und Livemusik. Sie debattierten mit Politikern und Fachleuten über Wege und Mittel Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Das Gemüse wurde von Freiwilligen vorab von Höfen in der Nähe von Berlin abgeholt.



Ernährungswochen mit der Christoph Sonntag Stipftung, Baden-Württemberg

2018 finden die „Projektwochen Gesunde Ernährung - Tisch & Kultur“ der Stipftung Sonntag in Kooperation mit Slow Food Deutschland bereits zum neunten Mal statt. Der Startschuss fiel im März 2018, besucht werden insgesamt zehn Schulklassen in Baden-Württemberg. Die Schüler werfen beim heimischen Bio-Bauern einen Blick in den Ernährungs-Topf, bereiten mit einem ortsansässigen Gastronom eine Mahlzeit zu und absolvieren anschließend einen kleinen „Knigge“-Kurs. Die Stipftung Christoph Sonntag des Stuttgarter Kabarettisten setzt sich bereits seit 2008 verstärkt für das Thema „Gesunde Ernährung“ ein.



Kooperationspartner und unterstützende Unternehmen

Gemeinsam erreichen wir mehr – daher kooperiert Slow Food Deutschland e. V. mit verschiedenen Organisationen, Unternehmen, Eventpartnern und Kampagnen, deren Ziele und Werte ähnlich wie oder kompatibel mit den eigenen sind. Hier eine Auswahl der Partner und verbündeten Organisationen:

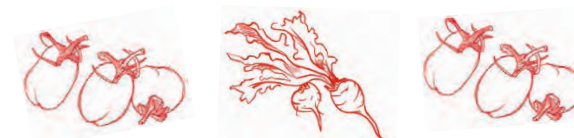
- 2 000 m² Weltacker: www.2000m2.eu
- Ackerdemia: www.ackerdemia.de
- AgrarBündnis e. V.: www.agrarbuendnis.de
- Aktion Agrar: www.aktion-agrar.de
- Aktionsbündnis Artgerechtes München: www.artgerechtes-muenchen.de
- Albert-Schweitzer-Stiftung: www.albert-schweitzer-stiftung.de
- Alnatura: www.alnatura.de
- Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft e. V.: www.abl-ev.de
- BAGS – BundesArbeitsGemeinschaft Schulgarten e. V.: www.bag-schulgarten.de
- Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall: www.besh.de
- Berlinale: www.berlinale.de
- Berliner Landesarbeitsgemeinschaft Umwelt und Entwicklung (BLUE21) e. V.: www.blue21.de
- Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst: www.brot-fuer-die-welt.de
- Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. (BUND): www.bund.net
- Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V.: www.boelw.de
- Bundesverband Berufsschäfer e. V.: www.berufsschaefer.de
- Bundesverband Deutscher Tafeln e. V.:

- www.tafel.de
- Bundesverband der Milch-Direktvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger (BMV): www.milch-und-mehr.de
- Bündnis Junge Landwirtschaft e. V.: www.stopp-landgrabbing.de
- Christliche Initiative Romero e. V.: www.ci-romero.de
- COLABORA: www.colabora-together.de
- Dachverband Kulturpflanzen und Nutztiervielfalt e. V.: www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org
- Demeter e. V.: www.demeter.de
- Deutsche Bundesstiftung Umwelt: www.dbu.de
- Deutscher Naturschutzring: www.dnr.de
- Deutscher Volkshochschul-Verband e. V.: www.dvv-vhs.de
- Die freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e. V.: www.die-baecker.org
- DuMont Buchverlag: www.dumont-buchverlag.de
- Environmental Justice Foundation: www.ejfoundation.net
- Essens-Wert Netzwerk: www.essens-wert.net
- Fair Oceans: www.fair-oceans.info
- Feinheimisch e. V.: www.feinheimisch.de
- Fläming Kitchen: www.wamkat.de/vokue
- Forum Fairer Handel e. V.: www.forum-fairer-handel.de



- Forum Umwelt und Entwicklung: www.forumue.de
- Friends of the Earth Germany: www.foeeurope.org/germany
- Gartennetz Deutschland e. V.: www.gartennetz-deutschland.de
- Geschmackstage Deutschland e. V.: www.geschmackstage.de
- Green Music Initiative: www.greenmusicinitiative.de
- Heinrich-Böll-Stiftung: www.boell.de
- Heinz Sielmann Stiftung: www.sielmann-stiftung.de
- Initiative Transparente Zivilgesellschaft: www.transparency.de
- Initiative Weltgesundheit: www.facebook.com/Weltgesundheit
- Initiative „Konzernmacht beschränken“: www.aktion-agrar.de/start-der-initiative-konzernmacht-beschraenken
- INKOTA-netzwerk e. V.: www.inkota.de
- Institut für Welternährung e. V.: www.institut-fuer-welternahrung.org
- Kneipp-Bund e. V.: www.kneippbund.de
- Kompetenzzentrum Nachhaltiger Konsum:

- www.k-n-k.de
- Kulinarisches Kino: www.berlinale.de
- Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland e. V.: www.jre.de
- LemonAid: www.lemon-aid.de/
- Lighthouse Foundation: www.lighthousefoundation.org
- Markthalle Neun, Berlin: www.markthalleneun.de
- Marktschwärmer: www.marktschwaermer.de/de
- Meine Landwirtschaft: www.meine-landwirtschaft.de
- Mehr Demokratie e. V.: www.mehr-demokratie.de
- Mellifera e. V.: www.mellifera.de
- Misereor e. V.: www.misereor.de
- Naturparke e. V.: www.naturparke.de
- Naturschutzbund Deutschland e.V.: www.nabu.de
- Netzwerk Gerechter Welthandel: www.gerechter-welthandel.org
- Neumarkter Lammsbräu: www.lammsbraeu.de
- No patents on seeds: www.no-patents-on-seeds.org
- Nyéléni: www.nyeleni.de
- Ökonauten: www.oekonauten-eg.de
- People 4 soil: www.people4soil.eu/de
- Plattform von Verbänden aus Umwelt- und Naturschutz, Landwirtschaft, Entwicklungspolitik, Verbraucherschutz und Tierschutz
- proVieh e. V.: www.provieh.de
- Rapunzel: www.rapunzel.de
- Restlos glücklich: www.restlos-gluecklich.berlin
- Schweisfurth-Stiftung: www.schweisfurth.de
- Solidarische Landwirtschaft e. V.: www.solidarische-landwirtschaft.org
- Stipftung Christoph Sonntag: www.sonntag.tv
- Stop Bayer Monsanto: www.stopbaysanto.de
- Tag der Regionen: www.tag-der-regionen.de
- Taste of Heimat: www.tasteofheimat.de
- The Good Food: www.the-good-food.de
- The PEW Charitable Trusts: www.pewtrusts.org
- Too Good To Go: www.toogoodtogo.de
- Über den Tellerrand kochen e. V.: www.ueberdentellerrandkochen.de
- Umweltakademie e. V.: www.die-umwelt-akademie.de
- Umweltinstitut München e. V.: www.umweltinstitut.org
- Verbraucherzentrale Bundesverband e. V.: www.vzbv.de
- Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.: www.nutzpflanzenvielfalt.de
- Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) e. V.: www.vern.de



- Welthungerhilfe: www.welthungerhilfe.de
- World Food Programme der UN (WFP): www.de.wfp.org/
- Zukunftsstiftung Landwirtschaft/GLS Treuhand e. V.: www.zs-l.de

Unterstützer von Slow Food Deutschland

Neben den oben genannten Kooperationspartnern und Sponsoren gibt es die Slow-Food-Unterstützer: Kleine und mittlere Unternehmen, die sich der Philosophie von Slow Food in ihrer täglichen Arbeit verbunden fühlen und die Vereinsarbeit finanziell unterstützen. Insgesamt zählt Slow Food über 1 300 Unterstützer, die vor allem aus folgenden Bereichen kommen: Agenturen und Verlage, Gastronomen und Hotels, Händler, Produzenten, Verbände und Vereine, Winzer u.v.m. Allen Slow-Food-Unterstützern gebührt ein herzliches Dankeschön. Die Übersicht der Unterstützer ist zu finden unter: <https://slowfood.de/unterstuetzer/>

Institutionen

Slow Food freut sich zudem über die konstruktive Zusammenarbeit mit öffentlichen und akademischen Institutionen wie:



12 Internationales Engagement

Internationaler Vorstand/Beirat und das internationale Slow-Food-Netzwerk

Slow Food Deutschland e. V. ist durch die Vereinsvorsitzende Ursula Hudson im internationalen geschäftsführenden Vorstand von Slow Food vertreten sowie im internationalen Beirat durch Klaus Flesch, Rupert Ebner und Frederik Schulze-Hamann. Der internationale Beirat von Slow Food trifft sich einmal im Jahr. Der internationale Vorstand kommt bei diesen sowie drei weiteren Treffen im Jahr zusammen. Alle Mitglieder des internationalen Beirats und Vorstands sowie Informationen zur internationalen Struktur von Slow Food stehen unter: www.slowfood.com/about-us/our-structure/.



Der 7. internationale Slow Food Kongress fand vom 29. September bis 1. Oktober 2017 in Chengdu, China, statt. Der Kongress ist ein Schlüsselmoment im Leben der Slow-Food-Bewegung und legt die politische, finanzielle und organisatorische Ausrichtung auf internationaler Ebene fest und ist somit auch ausschlaggebend für die nationalen, regionalen und lokalen Untergruppen. Insgesamt 400 Delegierte aus 90 verschiedenen Ländern nahmen am Kongress teil und hatten dort Stimmrecht. Vertreten waren der internationale Vorstand und Beirat, Vorstandsmitglieder der nationalen Vereine, Convivienleiter und Slow-Food-Mitglieder. Auf dem Kongress wurde von den 400 Delegierten die „Erklärung von Chengdu“ verabschiedet, welche die politische Ausrichtung des Vereins vorgibt. Die Erklärung

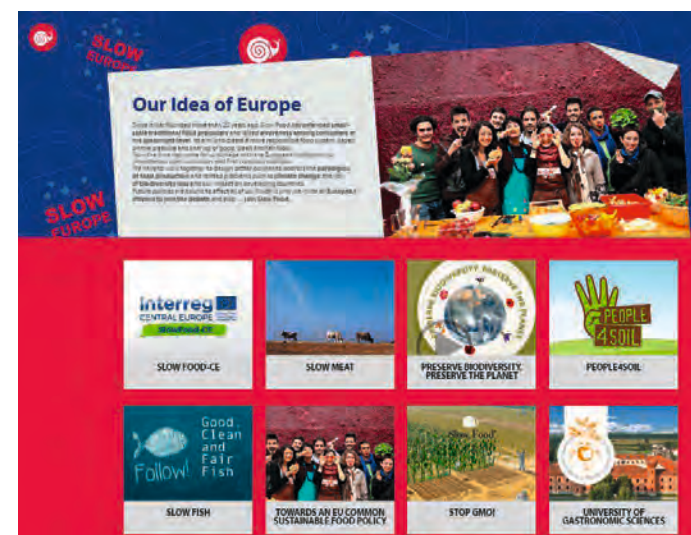


sowie die verabschiedeten Anträge sind auf der Slow-Food-Webseite zu finden.

Ursula Hudson ist im Rahmen ihrer Rolle als internationales Vorstandsmitglied für die geografische Region Zentral- und Osteuropa sowie den Balkan und Großbritannien zuständig. Sie besucht Veranstaltungen und Zusammenkünfte von Slow Food in diesen Ländern und berät die dortigen Convivienleitungen. Nach dem Motto „Voneinander lernen, gemeinsam wachsen“ dient der internationale Austausch auch der Weiterentwicklung von Slow Food Deutschland sowie der jeweiligen Slow-Food-Bewegungen und Netzwerke vor Ort. Ursula Hudson nahm unter anderem an folgenden Veranstaltungen teil: Slow Meat (Denver, USA), Podiumsdiskussion „Überdenken des ökologischen Landbaus im Übergang zu einem nachhaltigen Ernährungssystem“ bei der Konferenz Transforming food and farming through organics von IFOAM (Tallinn, Estland), EU Platform on Food Losses and Food Waste der Europäischen Kommission (Brüssel), The Future of Food and Farming - Transition Towards a Common Food and Agriculture Policy for Europe - ein Seminar für politische Verantwortliche und politische Berater für europäische Lebensmittel und Landwirtschaft (Leuven, Belgien).

Slow Europe

Europa geht uns alle an und deswegen arbeitet Slow Food in Europa daran, die Landwirtschaftspolitik und -praxis in der EU im Sinne der eigenen Philosophie zukunftsfähig zu gestalten. Slow Food Deutschland beteiligt sich daran aktiv. Ursula Hudson agiert als Sprecherin für politische Themen auf EU-Ebene und repräsentiert das internationale Engagement des Vereins nach außen, vor allem bei Veranstaltungen in Brüssel, z. B. zur Gemeinsamen EU-Agrarpolitik, zu Lebensmittelverschwendung oder Glyphosat und Genmais auf europäischen Äckern.



10.000 Gärten in Afrika

Seit 2010 arbeitet das afrikanische Slow-Food-Netzwerk mit Unterstützung von Slow Food weltweit an der Einrichtung von Obst- und Gemüsegärten auf dem Kontinent. 10.000 Gärten ist das Ziel, das Slow-Food-Gründer Carlo Petrini vor Augen hat. Ende April 2018 existieren über 2 950 Gärten in insgesamt 38 afrikanischen Ländern. Somit ist Slow Food mittlerweile im größten Teil Afrikas mit Nutzgärten vertreten.



Die Gärten werden von lokalen Gemeinschaften gegründet und geführt. Sie sind Orte des Lernens, der Begegnung und des Austausches und sie stellen eine Verknüpfung von traditionellem Wissen und innovativen Ideen dar. Sie sind den Bedürfnissen der Gemeinschaft angepasst und verwenden Kompost-Techniken, effiziente Wassernutzung, lokales Saatgut und einheimische Pflanzensorten sowie natürliche Schädlingsbekämpfung. Das Projekt bildet Bäuerinnen und Bauern sowie Jugendliche weiter und legt Wert auf den Erhalt der lokalen Artenvielfalt. So ist es ein Beitrag zur Versorgung der örtlichen Bevölkerung mit frischen und gesunden Lebensmitteln und damit zur Verbesserung des Lebensstandards und der Stärkung der lokalen Wirtschaft.

Ein äthiopischer Garten in Berlin

Zwischen April und Oktober 2017 war das 10.000 Gärten in Afrika-Projekt mit einem äthiopischen Garten auf der Internationalen Gartenausstellung (IGA) in Berlin-Marzahn vertreten. Die kleine Parzelle wurde nach Anleitung von Daniel Diehl von Slow Food Deutschland und Asmelash Dagne, dem Koordinator des Projekts in Äthiopien, mit äthiopischem Saatgut bepflanzt. Hier wuchsen Kulturpflanzen wie Zwerghirse, Straucherbse, Süßkartoffel, Gerste und Mais. Der Garten brachte Besuchern mit einer Infotafel das 10.000 Gärten in Afrika-Projekt näher.



Süd-Nord-Begegnungen in Berlin

In Kooperation mit dem Projekt 2000 m² Weltacker der Zukunftsstiftung Landwirtschaft stellte das Slow-Food-Schulprojekt „Boden Begreifen“ einen ganz besonderen Austausch her. Im Rahmen virtueller Unterrichtseinheiten mithilfe von Video Live-Schaltungen tauschten sich deutsche und äthiopische Schüler über ihren Alltag und ihren Bezug zu Essen aus. Dadurch wurden Zusammenhänge des globalen Lebensmittelsystems für den Nachwuchs verständlicher. Die Schüler bekamen einen Eindruck von anderen Lebenswelten und lernten zu verstehen, was unser Essen mit der Lebens- und Ernährungssituation der Menschen in anderen Ländern zu tun hat. Auf der äthiopischen Parzelle der IGA konnten sich die Schüler außerdem praktisch betätigen.



Der Jahresbericht soll eine Übersicht der Aktivitäten von Slow Food Deutschland e. V. im Berichtszeitraum 01. Mai 2017 bis 30. April 2018 geben. Obgleich Bemühungen zur größtmöglichen Vollständigkeit gemacht wurden, ist wirkliche Vollständigkeit sicher nicht erreicht. Anregungen und Inhaltsvorschläge aus dem Verein für den folgenden Jahresbericht sind gerne willkommen: info@slowfood.de

Bildnachweise: Soweit nicht anders angegeben: © Archiv Slow Food

V.i.S.d.P.: Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e. V.

Redaktion: Sharon Sheets, Sarah Niehaus

© Slow Food Deutschland e. V. 2018

Slow Food Deutschland e. V.
Luisenstraße 45
10117 Berlin
Tel. (0 30) 2 00 04 75-0
info@slowfood.de
www.slowfood.de



Slow Food®
Deutschland e.V.

