



Slow Food®  
Deutschland  
gemeinnützige UG

## Tätigkeitsbericht 2017

### Slow Food Deutschland gUG

**für das Finanzamt für Finanzamt für Körperschaften I Berlin**

Eingereicht von  
**Slow Food Deutschland gUG**

*Geschäftsstelle*  
Luisenstr. 45  
10117 Berlin  
*Tel.* 030 - 2 00 04 75 - 14  
*Fax* 030 - 2 00 04 75 - 99  
info@slowfood-gug.de  
www.slowfood.de

*Geschäftsführer*  
Dr. Rupert Ebner

Finanzamt für Finanzamt für Körperschaften I Berlin  
Steuernummer 27/612/03228  
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg  
HRB 139975B

*Absprechpartner:*  
Dr. Rupert Ebner  
Email: rupert.ebner@slowfood.de

## Finanzen

Das Unternehmen *Slow Food Deutschland gUG (haftungsbeschränkt)* wurde am 24.11.2011 mit einem Stammkapital von 2.500 € gegründet. Die Registeranmeldung erfolgte am 16.02.2012 und am 18.10.2013 wurde die Gemeinnützigkeit des Unternehmens im Bereich „Förderung der Volks- und Berufsbildung einschließlich der Studentenhilfe“ bestätigt.

In der Satzungsänderung vom 27.12.2017 (Eintragung am 02.01.2018) wurde der gemeinnützige Zweck der „Förderung der Entwicklungszusammenarbeit“ in die Satzung mit aufgenommen und mit einer gesonderte Feststellung vom 19.01.2018 bestätigt.

## Tätigkeiten im Kalenderjahr 2017

### Projekte

#### 1 BODEN BEGREIFEN

**ist ein außerschulisches Bildungsprojekt der Slow Food Deutschland gemeinnützigen UG, das Jugendliche der Jahrgangsstufen 5-9 ein Bodenbewußtsein vermittelt. Das Angebot richtet sich an Schüler und Schülerinnen in Berlin und Bayern und sowie bundesweite Multiplikator\*innen.**

Das Bildungsprojekt „*Boden Begreifen*“ thematisiert die individuelle Ernährungsweise im globalen Kontext am Beispiel der Bodennutzung. Im Rahmen des Projektes werden die Auswirkungen auf die Fruchtbarkeit und damit das Ernährungspotenzial weltweiter Böden begreifbar gemacht. Es wird über die sozialen Folgen von Bodendegradation und Landraub im globalen Süden informiert. Aus dem daraus erwachsenden kritischen Konsumbewusstsein werden dann gemeinsam Handlungsalternativen im Sinne einer zukunftsfähigen Ernährungsweise erarbeitet.

2017 hat das Bildungsprojekt *Boden Begreifen* der *Slow Food Deutschland gUG* 1.719 Schüler\*innen erreicht. Seit dem Projektbeginn im September 2015 wurden insgesamt 123 Veranstaltungen mit fast 3.000 Beteiligten in Berlin und Brandenburg, Bayern, Baden Württemberg, Nordrhein Westfalen, Rheinland Pfalz und Schleswig Holstein durchgeführt. Durch das Projekt hat sich ein bundesweites Netzwerk aus verschiedenen Jugendbildungsakteuren entwickelt, um entwicklungs- politische Aspekte in der Ernährungsbildung zu verbreiten.

Das Bildungsprojekt Boden Begreifen besteht entsprechend aus vier Bausteinen:

- Projekttag für Schüler\*innen zur Stärkung des Bodenbewußtseins
- Multiplikator\*innenfortbildungen zur Vermittlung der Projektmethoden
- Erstellung einer Bildungsbroschüre
- Pflege der Projektwebseite mit weiterführenden Hintergrundinformationen, Vorlagen zur Durchführung von eigenen Veranstaltungen

#### *Projektbeginn und -laufzeit*

Das Projekt begann am 15. September 2015 und wird gefördert von Engagement Global. Das Projekt wurde bisher 3 mal verlängert (bis 31. Dezember 2018).

### *Projektkoordination*

Die Aufgabenbereiche des gemeinnützigen UG Angestellten Daniel Diehl umfassen insbesondere die Tätigkeiten Schulprojekt „Boden Begreifen“, für das er als Projektkoordinator zuständig ist. Die Stelle umfasste 2017 20 Stunden pro Woche.

### ***Maßnahmen 2017***

#### *- Durchführung von Projekttagen (17.01. bis 10.10.2017)*

In Berlin und Bayern wurden 86 Veranstaltungen mit Schulklassen in Berlin, Brandenburg und Bayern durchgeführt. Der IGA Campus auf der Internationalen Gartenausstellung in Marzahn Hellersdorf war dabei einer der wichtigsten Lernorte.

#### *- Durchführung von Multiplikatorenfortbildungen (12.01. bis 08.10.2017)*

In 7 Weiterbildungsveranstaltungen für Multiplikator\*innen in Berlin, Rheinland-pfalz, Baden Württemberg und Schleswig Holstein Methoden zur eigenständigen Durchführung von Bodenbildungsmaßnahmen vermittelt.

#### *- Überarbeitung der Broschüre (01.01. bis 31.06.2017)*

Die Broschüre 'Boden Begreifen. Dein Beitrag zur Welternährung - mit praktischen Anleitungen für Acker und Garten' gibt methodische Anregungen für die Bildungsarbeit zum Thema Boden. Die Broschüre wurde komplett überarbeitet und in einer Auflage von 3.500 Stück gedruckt.

#### *- Pflege der Projektwebseite (01.07. bis 31.12.2017)*

Die Projektwebseite ergänzt die Broschüre und bietet Vorlagen für den Unterricht sowie weiterführende Hintergrundinformationen für die Lehrkräfte. Aufbauend auf die Broschüre wurde die Webseite überarbeitet und laufend ergänzt.

#### *- Fundraising (01.01.2017-noch laufend)*

Die Koordination bemüht sich laufend um weitere Förderer und Unterstützer.

## **2 Iss Fair-Netz!**

**Iss Fair-Netz! ist ein außerschulisches Bildungsprojekt der Slow Food Deutschland gemeinnützigen UG, das Jugendliche der Jahrgangsstufen 7-13 an Prozesse und Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion heranführt. Das Angebot richtet sich an Schüler und Schülerinnen der Sekundarstufe in Berlin.**

Der Schwerpunkt der Projektaktivitäten liegt auf der Konzipierung und Realisierung von Besuchen bei Lebensmittelakteuren entlang lokaler Wertschöpfungsketten. Dazu begeben sich die Teilnehmer\*innen an Aktionstagen in die Backstube, ins Restaurant oder in die Markthalle, um beispielsweise einen Einblick in die gesamte Wertschöpfungskette von Brot zu erhalten – vom Getreide bis hin zum handwerklich erzeugten Endprodukt. Dabei erfahren die Schüler\*innen unmittelbar, wie ihr Konsum die eigene Lebenswelt verändert und welche Konsequenzen sich daraus für die biokulturelle Vielfalt in ihrer Region ergeben. Zugleich lernen sie die Eingebundenheit lokaler Produktion in globale Zusammenhänge kennen und reflektieren, was eine effiziente und nachhaltige Wertschöpfungskette auszeichnet. Flankierend zu den Projekttagen werden didaktische Kurzfilme über nachhaltige Wertschöpfungsketten produziert und Unterrichtsmaterialien für interessierte Lehr-

kräfte konzipiert. Darüber hinaus steht der Aufbau eines regionalen Netzwerks zum Thema Ernährungsbildung im Fokus, in dem sich Lehrkräfte und Lebensmittelakteure über wechselseitige Erwartungen und daraus entstehende Herausforderungen austauschen sowie gemeinsame Lösungsansätze entwickeln. Zum Netzwerkaufbau tragen auch die Multiplikatorenfortbildungen bei, die im Rahmen des Projekts angeboten werden, sowie die Homepage des Projekts, auf der auch die Schüler\*innen selbst ihre Erfahrungen während des Projekts teilen können.

Iss Fair-Netz! besteht entsprechend aus vier Bausteinen:

- Projekttag für Schüler\*innen zum Kennenlernen einer regionalen Wertschöpfungskette mit Vor- und Nachbereitung
- Aufbau eines regionalen Netzwerks zur Ernährungsbildung
- Konzipierung und Bereitstellung von Medien zur Ernährungsbildung (Unterrichtsmaterialien wie Broschüren, didaktische Kurzfilme, interaktive Website)
- Multiplikator\*innenfortbildungen zur Vermittlung der Projektmethoden

### *Projektbeginn und -laufzeit*

Das Projekt begann am 15. Oktober 2016 und wird gefördert von Engagement Global, Brot für die Welt, dem Katholischen Fonds sowie der Zukunftsstiftung Landwirtschaft. Die Laufzeit beträgt zwei Jahre (bis 15. Oktober 2018).

### *Projektkoordination*

Die Aufgabenbereiche des gemeinnützigen UG Angestellten Dr. Andreas Fischer umfassen insbesondere die Tätigkeiten in dem zweijährigen Schulprojekt „Iss Fair-Netz!“, für das er als wissenschaftlicher Mitarbeiter und Projektkoordinator zuständig ist. Die Stelle umfasste 2017 20 Stunden pro Woche. Die Stunden waren relativ gleichmäßig auf die verschiedenen Maßnahmen – siehe unter „Maßnahmen 2017“ – aufgeteilt.

### ***Maßnahmen 2017***

#### ***-Runder Tisch (09.12.2017)***

Um den Austausch zwischen Lehrkräften und Lebensmittelakteuren weiter zu fördern, wurde ein zweiter Runder Tisch im Dezember organisiert, an dem Lehrkräfte, Lebensmittelhandwerker, Sozialpädagogen, Landwirte sowie wissenschaftliche Experten teilnahmen.

#### ***-Pflege der Projektwebsite (01.01.-31.12.2017)***

Im Verlaufe des Jahres 2017 wurde die Projektseite sukzessive mit Inhalten gefüllt und kontinuierlich gepflegt.

#### ***-Recherche und Evaluierung der methodischen Umsetzung (01.01.-31.12.2017)***

Spezifizierung relevanter Themen, Inhalte und Projektpartner, Kontaktieren von entsprechenden Expert\*innen zur Beratung/Unterstützung, konkrete Entwicklung der methodischen Ansätze des Projekts.

#### ***-Durchführung von Projekttagen mit Schulklassen in Berlin und Brandenburg (01.01.2017-31.12.2017)***

-Durchführung von Workshops an Berliner Schulen zum Thema nachhaltige Wertschöpfungsketten und Organisation von Exkursionen zu nachhaltig arbeitenden Lebensmittelakteuren in Berlin/Brandenburg.

*- Durchführung von Multiplikatorenfortbildungen (01.01.2017-31.12.2017)*

Durchführung von Multiplikatorenfortbildungen zur Verbreitung der entwickelten Projektmethoden und Vorstellung des Ansatzes von „Iss Fair-Netz!“.

*-Erstellung einer Broschüre (01.01.2017-01.12.2017)*

Zur Verbreitung der Projektinhalte und -methoden wurde eine Broschüre erstellt, die sich an Lehrkräfte und Bildungsakteure richtet.

*- Aufbau und Pflege eines Expertenpools (01.01.2017-31.12.2017)*

Der Koordinator baut einen Expertenpool aus Bildungs- und Lebensmittelakteuren auf und trägt so zur kontinuierlichen Vernetzung von Schulen mit außerschulischen Lernorten der Lebensmittelbildung bei.

### 3 Slow Food Youth *Akademie*

Die Slow Food Youth *Akademie* ist ein langfristiges Projekt von Slow Food Youth Deutschland zur Befähigung der jungen Generation, die Herausforderungen der Lebensmittelzukunft zu bewältigen. Das Projekt bietet jungen Erwachsenen ein Wissensforum und einen Erfahrungsraum an. Schwerpunkte der über Themenwochenenden verteilten Module sind die Herkunft von Grundnahrungsmitteln, Methoden der Weiterverarbeitung, Vertriebswege und der Einfluss von Verbraucherentscheidungen im globalen Lebensmittelsystem. Lebenspraktisches Wissen und kritisches Hinterfragen stellen die flankierenden Strukturelemente der Akademie dar. Die langfristige Wirkung zeigt sich in der Weiterentwicklung des Netzwerks, das interaktiv ausgebaut wird. Die Slow Food Youth *Akademie* schafft eine Plattform, um Akteuren aus allen Bereichen der Lebensmittelkette Gelegenheit zu geben, sich zu begegnen, auszutauschen und in einen echten Dialog einzutreten, und somit der Veränderung im nachhaltigen Sinne einen Weg zu eröffnen.

#### *Projektstruktur und Projektumsetzung*

In Deutschland wird die Slow Food Youth *Akademie* in folgendem Rahmen ablaufen: Ein jeweils 8-monatliges zusammenhängendes Bildungsprogramm

- sieben Themen-Wochenenden und eine Studienreise garantieren einen fundierten Überblick über die gesamte Lebensmittelkette
- theoretische Grundlagen werden in jeder Einheit erarbeitet
- praktische Erfahrungen werden in abgestimmten Workshops gesammelt
- Start im März 2017, vorläufige Laufzeit des gesamten Programms bis Dezember 2020
- bundesweites Angebot mit regionsspezifischer Vertiefung (z.B. Almwirtschaft & handwerklicher Küstenfischfang)
- Gruppengröße von 25 Teilnehmern, Altersgruppe 18-35 Jahre

### *Projektbeginn und -laufzeit*

Das Projekt begann am 01. September 2016 und wird gefördert von der Heinz Sielmann Stiftung.

### *Projektkoordination*

Die Projektkoordinatorin Elia Carceller ist innerhalb der gemeinnützigen UG angestellt und verantwortet die Umsetzung der SFY Akademie vom Konzept zur Wirklichkeit. Die Stelle umfasste 2017 24 Stunden pro Woche. Die Stunden waren relativ gleichmäßig auf die verschiedenen Maßnahmen – siehe unter „Maßnahmen 2017“ – aufgeteilt.

### *Maßnahmen 2017*

#### *- Umsetzung des Konzeptes (01.01.2017-31.12.2017)*

Umsetzung des Konzeptes in einem 8-monatigen Bildungsprogramm mit 8 Einheiten (Themenwochenenden). Dazu gehört die logistische Organisation der jeweiligen Wochenenden, die Umsetzung des Programms und die inhaltliche Begleitung der Teilnehmenden.

#### *-Aufbau und Pflege des Expertenpools (01.01.2017-noch laufend)*

Die Koordinatorin baut einen Pool und ein Netzwerk von ReferentInnen auf und pflegt die Kontakte die durch die Akademie gemacht worden sind.

#### *-Fundraising (01.01.2017-noch laufend)*

Die Koordinatorin der Slow Food Youth Akademie findet weitere Sponsoren und Unterstützer.

#### *-Öffentlichkeitsarbeit, Ausschreibung und Bewerbungsphase (17.12.2016-02.02.2017)*

Die Ausschreibung für das erste Akademiejahr wurde am 17.12.2016 veröffentlicht. Die Koordinatorin hat das Projekt in der Öffentlichkeit bekannt gemacht und steuerte die erste Runde an Teilnehmerbewerbungen.

#### *-Aufbau und Pflege des Alumninetzwerks (20.10.2017-noch laufend)*

Die Koordinatorin baut zusammen mit den Teilnehmenden ein Netzwerk von Alumni auf, die die Aufgaben und Botschaften der Akademie weitertragen. Dazu gehört die Organisation verschiedener Treffen.

## **4 Öffentliche Expertengespräche: EU-Fischereipolitik: Auf dem Prüfstand – Ist das Ende der Überfischung in Sicht?**

Am 11. und 12. Dezember 2017 trafen sich die EU-Fischereiminister in Brüssel, um die zulässigen Gesamtfangmengen für Fischbestände in Nordsee und Atlantik für 2018 festzulegen. Dieser Beschluss war ausschlaggebend, ob die in der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) vereinbarten Ziel eines nachhaltigen Fischfangs bis 2020 erreicht werden oder nicht.

Slow Food Deutschland hat im Vorfeld zu diesem Ministertreffen zu einem öffentlichen, frei zugänglichen Expertengespräch in Berlin eingeladen. Geladen war Presse und Politik, um über diese Mittler Konsumenten auf das Thema aufmerksam zu machen und dadurch auf ein verändertes Konsumantenverhalten hinzuwirken. Dieses fand am 27.11.17 in der Landesvertretung Schleswig-Holstein in Berlin statt. Die Fragen waren: Wo stehen wir aktuell bei dem Versuch, bis 2020 nachhaltige Fanggrenzen konsequent umzusetzen? Was sind die ökonomischen, sozialen und ökologischen Vorteile, die Überfischung ein für alle Mal zu stoppen? Welche Beiträge kann und muss die Politik leisten? Diese Fragen sowie die Chancen und Fallstricke der im Dezember anstehenden Entscheidung wurden zwischen den anwesenden Gästen diskutiert. Dafür steuerten Markus Salomon vom Sachverständigenrat für Umweltfragen, Ralf Döring, Thünen-Institut für Seefischerei und Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland anregende Impulsreferate bei. Udo Bünnagel von der Landesvertretung Schleswig-Holstein hob die wirtschaftliche, kulturelle und touristische Bedeutung von Fisch in seinem Bundesland hervor, welches gleich mit zwei Küstenregionen gesegnet ist. Moderiert wurde das Gespräch von Nina Wolff, blue dot Politik für die Meere.

## 5 10.000 Gärten in Afrika

**Im Bereich der Entwicklungszusammenarbeit haben wir im Jahr 2017 das Projekt 10.000 Gärten in Afrika unterstützt (pro Garten mit 900 €). Das internationale Slow-Food-Projekt hat das Ziel nachhaltig bewirtschaftete Nutzgärten auf dem afrikanischen Kontinent einzurichten.**

Es sollen 10.000 Gärten in afrikanischen Schulen, Dörfern und städtischen Randgebieten unterstützt werden. 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 und natürliche Schädlingsbekämpfung. Das Projekt bildet BäuerInnen weiter und Jugendliche aus 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 der Lebensstandards und der Stärkung der lokalen Wirtschaft.

Slow Food Deutschland unterstützt das Projekt, so dass Werkzeuge, Saatgut und Informationen zur Verfügung gestellt werden. Der effektive Einsatz dieser Mittel wird von Hilfskräften vor Ort begleitet. Jeder Garten hat seine eigene Kontaktperson und jedes Land hat einen oder mehrere Koordinatoren, die die Projektorganisation auf nationaler und regionaler Ebene überwachen. Die Slow Food-Gärten werden von den afrikanischen Gemeinschaften entworfen, gestaltet und verwaltet.

*Ein konkretes Projekt ist zum Beispiel  
der Mapambano Grundschulgarten in Tanzania*

Die Hilfskraft vor Ort ist Samson Kiiru Ngugi.

Die Schule legte im Rahmen des Projekts einen 1 Hektar großen Schulgarten an. Die Lehreinrichtung hat 377 Schüler (200 Jungen und 177 Mädchen) mit 21 Lehrern (2 Männer und 19 Frauen). Zwei Lehrkräfte arbeiten eng mit Samson Kiiru Ngugi zusammen und leiten die Kinder der Klasse 5 (10 bis 12 Jahre) beim Lernen und Bewirtschaften an. Die Schüler bauen unter anderem Amarant ("mchicha"), Süßkartoffel ("matembere"), Kürbis ("majani ya maboga"), Langbohnen ("majani ya kunde"), Schwarz-Nachtschatten ("mnafu"), äthiopischer Senf ("mbigili") und Lemongras ("mchaichai") an. Als Maßnahmen um die Beständigkeit des Gartens zu sichern werden Nutzinsekten eingesetzt und Kompost, um den Boden mit Nährstoffen zu versorgen. Düngemittel und Pestizide sind biologisch: Kuh- und Hühnermist oder traditionelle Pestizide, wie eine Mischung aus Pfeffer ("pilipili"), Knoblauch ("kitunguu saumu"), gemahlene Neemkernen ("mbegu za mwarobaini"), Asche ("majivu"), Speiseöl und Wasser. Die Mithilfe der Schulkinder und der Lehrkräfte ist essentiell. Die traditionelle Bewirtschaftung und Entwicklung des Gartens ist beispielsweise auf die Bereitstellung von Kuh- und Hühnermist oder das Sammeln von Gemüsesaatgut von zu Hause oder/und aus der Wildnis angelegt. Durch den Verkauf eines Teils der Gartenprodukte erhält die Schule Einnahmen, die zum Kauf von Gartengeräten und zur Deckung anderer notwendiger Kosten verwendet werden können. Diese Art von eigenverantwortlichen Praktiken gewährleisten auch die dauerhafte Bewirtschaftung der Fläche.

*Eine weitere Auswahl an Gärten die im Jahr 2017 unterstützt wurden: Nyakiambi Nyakiambi Secondary School Garden, Dundori in Kenia; Linden Community Garden in Süd Afrika; Karuyenje Primary School Garden in Uganda.*