

# 1 Slow Food Deutschland – Grundsatzkommission

## 2 **Gesellschaftspolitische Positionen von Slow Food Deutschland**

3 Slow Food ist eine weltweit aktive Nichtregierungsorganisation, die eine Kultur des Essens und  
4 Trinkens verfolgt, die gut, sauber und fair ist. Slow Food wurde 1989 gegründet und ist  
5 inzwischen in 130 Ländern tätig. In Deutschland besteht Slow Food seit 1992. Unter dem  
6 gemeinsamen Dach des eingetragenen Vereins Slow Food Deutschland (im Folgenden SFD  
7 genannt) engagieren sich etwa 11.000 Mitglieder in derzeit rund 80 Convivien.<sup>1</sup> Die Grundsätze  
8 von SFD werden nachfolgend in zehn Thesen dargestellt:

9 1. Essen und Trinken sind politisch

10 2. Essen und Trinken als Genuss

11 3. Konviviale Gemeinschaften statt Konsumgesellschaft

12 4. Lokal und global: eintreten für Ernährungssouveränität

13 5. Landwirtschaft ist *Agrarkultur*

14 6. Agrar- und Esskultur: eine traditionell gewachsene Einheit

15 7. Stadt und Land: Partnerschaft auf Augenhöhe

16 8. Authentizität, Transparenz und Ehrlichkeit

17 9. Bildung: die mündigen Koproduzenten/innen

18 10. Lebensmittel: gut, sauber und fair produziert

---

<sup>1</sup> Ein Convivium (lateinisch: Tafelrunde) bezeichnet einen lokalen Zusammenschluss von Slow Food Mitgliedern.

## 19 **1. Essen und Trinken sind politisch**

20 Essen und Trinken sind komplexe Vorgänge, die weit über das Private hinausreichen. Wie  
21 Lebensmittel produziert, verarbeitet, gehandelt, vermarktet und konsumiert werden, hat nicht nur  
22 Folgen für den individuellen Genuss, die persönliche Entscheidungsfreiheit und die Gesundheit,  
23 sondern auch für die Umwelt – Wasser, Luft, Erde, Pflanzen und Tiere – und die kulturellen und  
24 sozialen Verhältnisse im eigenen Land und weltweit. Essen und Trinken sind damit immer auch  
25 politisch.

26 SFD strebt mehr Gerechtigkeit in der weltweiten Ernährungssituation an. Dies umfasst nicht nur  
27 die ausreichende Nahrungsversorgung, den Zugang zu Produktionsressourcen und Märkten für  
28 alle sowie faire Handelsstrukturen, sondern auch Selbstbestimmung hinsichtlich der  
29 Produktions- und Ernährungsweisen.

30 SFD plädiert ebenso für einen achtsamen Umgang mit natürlichen Produktions- und  
31 Lebensressourcen in der Ernährungswirtschaft. Dies bedeutet nachhaltige Produktionsweisen,  
32 Eindämmung von Lebensmittelverschwendung und die Absage an die zweckentfremdete  
33 Verwertung von Lebensmitteln, z. B. zur Energieerzeugung. Im Zuge dessen ist das  
34 vorherrschende Wirtschaftssystem kritisch zu überdenken, das ausschließlich an quantitativem  
35 Wachstum und an Gewinn orientiert ist.

## 36 **2. Essen und Trinken als Genuss**

37 Essen und Trinken sollen Lebensfreude und Genuss ermöglichen. Doch dies darf kein Vorrecht  
38 privilegierter Gruppen und reicher Gesellschaften sein, wie dies derzeit noch vielfach der Fall ist.

39 Lebensmittel müssen weltweit in hinreichender Menge und ausreichender hygienischer Qualität  
40 für alle Menschen verfügbar sein. Neben diesem elementaren Kampf gegen den Hunger sind  
41 jedoch Essen und Trinken als persönliche Genusserlebnisse zu entdecken und zu verteidigen.  
42 Das bedeutet: Lebensmittel müssen so beschaffen sein, dass sie über die bloße physiologische  
43 Sättigung hinaus geschmackliche Freude verschaffen können. Ebenso ist kritische Wachsamkeit  
44 gegenüber den Versuchen der Gesundheitspolitik angesagt, den Geschmack der Menschen nach  
45 ernährungsmedizinischen Maßstäben zu kontrollieren und zu vereinheitlichen.

46 Genuss erleben zu dürfen und die Möglichkeit, Genussfähigkeit zu entwickeln, gehören für Slow  
47 Food zu den Rechten eines jeden Menschen. Er ist als persönliche Angelegenheit zu schützen.  
48 Dies erfordert eine erhöhte Aufmerksamkeit für die kulinarischen Qualitäten von Lebensmitteln,

49 den Respekt vor den vielfältigen weltweiten Genusstraditionen, die Abwehr aller Tendenzen,  
50 Genuss zu normieren und schließlich auch Bemühungen der Geschmacksbildung.

### 51 **3. Konviviale Gemeinschaften statt Konsumgesellschaft**

52 SFD setzt mit der Idee der konvivialen Gemeinschaft auf die Verantwortung und die Bereitschaft  
53 des Einzelnen und von Gruppen, an der Verwirklichung solidarischer und lebensfreundlicher  
54 Ernährungsverhältnisse mitzuwirken.

55 Praktische Umsetzung findet diese Idee in den regional organisierten Convivien von SFD. Hier  
56 geht es nicht allein um die Kultivierung von Gastfreundschaft und gemeinsamen Mahlzeiten,  
57 sondern auch um die Vernetzung der Konsumierenden mit den Produzierenden wie Bauern,  
58 handwerklichen Erzeugern und Gastronomen. Slow Food begreift die aufgeklärten und kritischen  
59 Konsumierenden insofern als Koproduzenten/innen, als sie mit ihren individuellen  
60 Konsumententscheidungen immer auch die Arbeit der Lebensmittelerzeugenden beeinflussen. Die  
61 Zusammenführung von Produzenten/innen und Koproduzenten/innen bietet die Chance, eine  
62 entfremdete Wirtschaftspraxis zu überwinden, in der der Blick für das gemeinsame menschliche  
63 Wohl verloren gegangen ist. Lebensmittelerzeuger erfahren auf diese Weise etwas von den  
64 Wünschen der Verbraucher, die Verbraucher wiederum etwas über die Arbeitsbedingungen und  
65 Ideen der Erzeuger. Diese unmittelbar erlebte wechselseitige Verbundenheit und Angewiesenheit  
66 wird zur Basis dafür, lokale Wirtschafts- und Konsumweisen zum Vorteil beider Seiten  
67 weiterzuentwickeln.

68 Eine konviviale Gemeinschaft verändert damit „von unten“ und wartet nicht auf „Erlaubnis zum  
69 Handeln“. Sie überwindet eine Ernährungswirtschaft, in der Produzenten/innen und  
70 Konsumenten/innen in einem anonymen Dienstleistungsverhältnis zueinander stehen, in dem es  
71 kein Wissen voneinander und keine Verantwortung füreinander gibt.

72 Die Idee der Konvivialität schließt aber immer auch weltweite Gemeinschaftlichkeit und  
73 Verantwortlichkeit ein. In dem Slow-Food-Projekt „Terra Madre“ werden Menschen aus aller Welt,  
74 die in der Landwirtschaft, dem Lebensmittelhandwerk, der Gastronomie und den  
75 entsprechenden Wissenschaften tätig sind, in einem internationalen Netzwerk in Kontakt  
76 gebracht, um die Produktions- und Vertriebssysteme bei Lebensmitteln zu verbessern.

#### 77 **4. Lokal und global: eintreten für Ernährungssouveränität**

78 Die Lebensmittelproduktion liegt inzwischen in den Händen von wenigen global agierenden  
79 Großkonzernen, die den Markt monopolisieren, das Angebot vereinheitlichen und  
80 landwirtschaftliche und ernährungswissenschaftliche Forschung für ihre Zwecke  
81 funktionalisieren.

82 Slow Food Deutschland lehnt diese Entwicklungen ab und tritt daher für den Erhalt und die  
83 Wiederherstellung der Ernährungssouveränität lokaler Kulturen ein. Regionale Vielfalt von  
84 Pflanzen und Tieren, kulinarische Traditionen und Produktionsweisen sind zu bewahren. Die  
85 Überlebensfähigkeit kleiner bäuerlicher und handwerklicher Produktionsgemeinschaften ist zu  
86 fördern und vor den zerstörerischen Auswirkungen der Weltmärkte zu schützen.

87 Dies erfordert auch entsprechend ausgerichtete wissenschaftliche Forschungen, die unabhängig  
88 von den Interessen der Lebensmittelkonzerne erfolgen. Ebenso ist die Patentierung von  
89 Zuchtverfahren und Agrogentechnik zu verhindern.

#### 90 **5. Landwirtschaft ist Agrarkultur**

91 Landwirtschaftliche Arbeit beruht auf einem über Generationen gewachsenen und an die lokalen  
92 Lebensräume und Umweltbedingungen angepassten System von Wissen, Tätigkeiten, Techniken  
93 und Werkzeugen. Aus diesen agrar-kulturellen Leistungen von Menschen hat sich eine Vielfalt  
94 von Landschafts- und Bewirtschaftungsformen, Pflanzen- und Tierarten entwickelt, die es  
95 uneingeschränkt zu erhalten und zu fördern gilt. Die gegenwärtig vorherrschende Form  
96 industrieller Landwirtschaft gefährdet nicht nur diese wertvollen Kulturgüter unwiederbringlich,  
97 sie erzeugt auch in vielen Regionen der Welt dramatisches Elend.

98 Vor diesem Hintergrund engagiert sich SFD für eine Aufwertung und Stärkung bäuerlicher  
99 Traditionen und Lebensweisen, ohne diese jedoch nostalgisch zu verklären. Es geht vielmehr um  
100 sinnvolle Synthesen zwischen den Leistungen der Vergangenheit und der Moderne, die dem  
101 Gemeinwohl dienen. Die kritische Nutzung des hochentwickelten modernen Wissens der Agrar-  
102 und Gartenbauwissenschaften, der Lebensmitteltechnologien, Gastronomie und Hygiene kann  
103 helfen, bäuerlich-handwerkliche Kulturgüter in einem positiven Sinn weiterzuentwickeln.

## 104 **6. Agrar- und Esskultur: eine gewachsene Einheit**

105 Bäuerliche Landwirtschaft als Grundlage der Ernährung findet ihre konsequente  
106 Weiterentwicklung in handwerklicher Lebensmittelproduktion und der Gastronomie in der  
107 jeweiligen Region. In ihrem Zusammenspiel ist eine Vielzahl von regionalspezifischen  
108 Lebensmitteln und Speisen von besonderem Wert entstanden, in denen sich kulturelle  
109 Identitäten widerspiegeln. Im Einerlei industrieller Massenfabrikation gehen diese Vielfalt und  
110 emotionalen Werte verloren, zum zentralen Wertmaßstab für Lebensmittel ist oftmals nur noch  
111 der – möglichst niedrige – Preis geworden.

112 Auf dem Boden einer lokal ausgerichteten Ökonomie und Vernetzung können einzigartige und  
113 unverwechselbare Beziehungen zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie  
114 und Konsum entstehen, die Lebensmittel zu Kulturschätzen machen, deren Wert sich nach mehr  
115 bemisst als dem Preis. Dies kann zum Beispiel mit gemeinschaftsorientierten Modellen wie der  
116 „solidarischen Landwirtschaft“<sup>2</sup> erfolgen, die auch in Deutschland immer populärer werden.  
117 Hierbei werden die Nahversorgung mit Lebensmitteln gesichert, die Eigenverantwortlichkeit der  
118 Beteiligten in ihrem Lebensraum gestärkt und das unternehmerische Risiko der Bauern und  
119 Bäuerinnen gemeinschaftlich getragen. Die Erzeugung von Lebensmitteln ist dann nicht mehr  
120 eine bloße Dienstleistung für anonyme Kunden, sondern sie ist eingebettet in eine solidarische  
121 Vernetzung von Produzenten und Verbrauchern.

122 Darüber hinaus sind andere soziale Bewegungen zu beobachten, die lokal ausgerichtet sind und  
123 eine wirksame Alternative zur industriellen und globalen Massenproduktion von Lebensmitteln  
124 darstellen. So zum Beispiel die urbane Landwirtschaft (Urban Farming) die im städtischen Raum  
125 stattfindet und die als eine Weiterentwicklung der in Deutschland bekannten Schrebergärten zu  
126 betrachten ist.

## 127 **7. Stadt und Land: Partnerschaft auf Augenhöhe**

128 Im Zuge der Industrialisierung hat sich in Deutschland die urbane Lebensweise als dominierende  
129 Lebensform durchgesetzt. Die Agrargesellschaft war nie die „gute alte Zeit“, dennoch gehen mit  
130 der Urbanisierung Probleme einher. Die Ausrichtung der deutschen Landwirtschaft an den  
131 Bedürfnissen der städtischen Bevölkerung führt zu einer Verödung weiter Landstriche durch

---

<sup>2</sup> Der international eingeführte Begriff für diese Landwirtschaftsform heißt „community supported agriculture“ (CSA). Eine adäquate deutsche Übersetzung gibt es (noch) nicht. Die Übersetzung „solidarische Landwirtschaft“ kommt diesem Modell begrifflich und inhaltlich am nächsten.

132 Monokulturen, große Mast- und Verarbeitungsanlagen für tierische Erzeugnisse, einem hohen  
133 Transportaufkommen und zu Umweltproblemen.

134 SFD tritt deshalb für einen weitreichenden strukturellen Wandel ein: weg von der industriellen  
135 Produktions- und Konsumgesellschaft hin zur konvivialen Gemeinschaft von Stadt und Land. Die  
136 Lebensmittelversorgung muss so weit wie möglich regional und überschaubar organisiert  
137 werden. Auch für die Stadtbevölkerung muss die Quelle des Großteils ihrer Lebensmittel wieder  
138 in ihrer Region liegen.

139 Statt der einseitigen Vereinnahmung der ländlichen Regionen für die Bedürfnisse der Großstädte  
140 muss das Verhältnis von Stadt und Land als arbeitsteilige Partnerschaft begriffen und gestaltet  
141 werden, bei der jede Seite die andere braucht. Lebensmittelerzeuger arbeiten für die Menschen  
142 in den umliegenden Städten und sichern so ihre wirtschaftliche Existenz und Zukunft. Umgekehrt  
143 erhalten Verbraucher ihre notwendige Nahrung, indem sie die erzeugten Produkte abnehmen.  
144 Mehr noch: Für ihr gesamtes Wohlergehen sind sie auf eine gute Landwirtschaft im Umland  
145 angewiesen. Sie pflegt erholungsspendende Kulturlandschaften im Nahraum und erhält die  
146 Sauberkeit von Wasser, Luft und Erde.

## 147 **8. Authentizität, Transparenz und Ehrlichkeit**

148 Sicherung von Ernährungssouveränität bedeutet auch, dass Erzeuger Herstellungsprozesse und  
149 Inhaltsstoffe der Lebensmittel offenlegen. Verbraucher werden durch industrielle und intensiv  
150 bearbeitete Nahrungsprodukte zunehmend getäuscht – insbesondere durch Zusatzstoffe und  
151 Imitate, die nicht als solche erkennbar sind. Viele Produkte der Lebensmittelindustrie sind  
152 mittlerweile nur noch synthetische Kunsterzeugnisse und völlig denaturiert.

153 Die kulinarische Geschichte der Menschheit ist durch weitgehende Bearbeitung von  
154 Naturprodukten gekennzeichnet. Es geht nicht um die Idealisierung von radikaler Natürlichkeit  
155 der Lebensmittel. Für SFD sind vielmehr die Sicherung der Transparenz der Lebensmittel wie auch  
156 der Erhalt authentischer und originärer Produkte das Ziel. Traditionelle Erzeugnisse, die für eine  
157 Region typisch sind, werden vor dem Vergessen und Verschwinden bewahrt, indem nicht nur  
158 Erzeuger ermutigt werden, diese Produkte abseits des Mainstreams wieder herzustellen, sondern  
159 auch die erforderlichen Absatzmärkte geschaffen werden. Hierfür hat Slow Food die „Arche des  
160 Geschmacks“ und Förderkreise (Presidi) eingerichtet, deren Ziel die Stärkung traditioneller  
161 regionaltypischer Erzeugnisse und Produktionstechniken ist.

## 162 9. Bildung: die mündigen Ko-Produzenten/innen

163 Durch ihre Konsumententscheidungen und ihr Ernährungsverhalten bestimmen die  
164 Konsumenten/innen die Bedingungen der Lebensmittelerzeugung maßgeblich mit. Deshalb  
165 bietet SFD Informationen und Wege, um Menschen zu befähigen, verantwortlich, kundig und  
166 lustvoll als Koproduzenten/innen zu handeln. Dazu gehören folgende Angebote:

- 167 • (Kritische) Aufklärung über die aktuelle Ernährungspolitik und  
168 Produktionsmethoden und -verhältnisse in der herrschenden  
169 Lebensmittelproduktion
- 170 • Herstellung von Transparenz bei Produktionsmethoden und  
171 Produktionsverhältnissen durch Berichte über Best-practice-Betriebe  
172 oder auch Produzentenbesuche
- 173 • Bildungsangebote zum Erwerb praktischer Ernährungskennnisse wie  
174 Geschmacksschulungen, Kochkurse, Seminare zu Möglichkeiten privater  
175 Lebensmittelproduktion (Gartenbau, Obstanbau, Tierhaltung,  
176 Bienenzucht, Konservierungsmethoden ...)
- 177 • Sammlung und Publizierung von traditionellen Herstellungsverfahren von  
178 Lebensmitteln und Speisen
- 179 • Angebote, sich im Rahmen von Projekten der solidarischen Landwirtschaft  
180 zu informieren und zu engagieren und so Verantwortung für sich selbst  
181 und auch die Gemeinschaft zu übernehmen

## 182 10. Lebensmittel: gut, sauber und fair produziert

183 SFD setzt sich für eine Lebensmittelproduktion ein, die sich an den drei Kriterien gut, sauber und  
184 fair orientiert.

- 185 • Das „Gute“ eines Lebensmittels bezieht sich auf seine sensorischen Merkmale. Speisen  
186 sollen schmecken und kulinarischen Genuss verschaffen. Damit wird der  
187 Geschmacksqualität ein besonders herausgehobenes Gewicht in der  
188 Ernährungswirtschaft beigemessen, das gegen anderweitige dominante  
189 Wirtschaftskriterien wie z. B. Kostensenkungen, Profitsteigerung,  
190 Produktionsbeschleunigung, Vereinfachung von Lagerungen und Transporten,  
191 Verlängerung der Haltbarkeit etc., zu verteidigen ist. Darüber hinaus verweist der Begriff  
192 des „guten“ Lebensmittels aber auch auf die erforderliche Fähigkeit der Individuen,  
193 Geschmacksdimensionen zu erkennen. Geschmack muss gebildet, die Sinne trainiert  
194 werden, um gute und schlechte Lebensmittel unterscheiden und erzeugte  
195 Genussqualitäten auch als Leistung wertschätzen zu können.

196 • Der Begriff des „sauberen“ Lebensmittels steht für eine anzustrebende Unschädlichkeit  
197 für Mensch und Umwelt. Produktionsprozesse — hierzu zählen nicht nur Anbau, Aufzucht  
198 und Verarbeitung, sondern auch Lagerhaltung und Transport — sind nachhaltig zu  
199 gestalten und dürfen das Ökosystem und die Biodiversität nicht beeinträchtigen.  
200 Sorgsamkeit und Achtsamkeit sind gegenüber Natur und Tieren als menschlichen  
201 Nahrungsquellen walten zu lassen. Weder bei der Herstellung noch beim Verzehr dürfen  
202 kurz- oder langfristige Gesundheitsbeeinträchtigungen für die Erzeuger oder die  
203 Verbraucher entstehen. Eine weitgehende Natürlichkeit des Lebensmittels ist  
204 anzustreben. Regional und saisonal angepasste Produktionsweisen sind hierzu ein  
205 wichtiger Schritt.

206 • „Fair“ als Qualitätsmerkmal für Lebensmittel bezieht sich schließlich auf die Aspekte  
207 sozialer Gerechtigkeit in der Ernährungskultur. In der globalisierten Welt darf die  
208 Nahrungsfülle der reichen Länder nicht auf Kosten der armen Länder gehen. Der  
209 Verdienst der dortigen Lebensmittelerzeuger muss so hoch sein, dass nicht nur ihr  
210 nacktes Überleben gesichert ist, sondern auch ein Mindestmaß an Wohlstand in Familien  
211 möglich ist, der ihre Kinder vor Arbeitseinsätzen schützt. Die Arbeit und das Wissen der  
212 bäuerlichen und handwerklichen Produzenten sind anzuerkennen und angemessen zu  
213 entlohnen. Ihr Recht auf eigenes Saatgut und Zucht ist zu verteidigen. Ebenso muss dafür  
214 eingetreten werden, dass überlieferte Produktionsmethoden weiterhin angewandt  
215 werden können und nicht den Regelungen internationaler Agrarpolitik zum Opfer fallen.  
216 Umgekehrt fordert Fairness auch, dass dem Verbraucher gute Qualität zu angemessenen  
217 Preisen angeboten wird.  
218 Fairness gilt schließlich auch gegenüber den Nutztieren. Tiergerechtes Leben und  
219 schonende Tötungen sind für diese sicherzustellen.

220

221 Die Grundsatzkommission regt an, die in diesem Papier vorgestellten Thesen innerhalb der  
222 Mitgliedschaft und den Convivien zu diskutieren und so zur gesellschaftspolitischen  
223 Positionierung von Slow Food Deutschland vor Ort beizutragen.