

Liebe Slow-Food-Mitglieder und Freunde,

die junge Generation braucht Ihre Unterstützung.

Bei einem Gang über die diesjährige EXPO mit ihrem Motto „Den Planeten ernähren – Energie für das Leben“ stellt sich die bedrückende Frage, ob denn nun vornehmlich Großunternehmen und Agrarkonzerne für unsere Ernährung zuständig sind.

Aber nahezu 70% der Welternährung ruhen tatsächlich in den Händen der kleinteiligen und handwerklichen Lebensmittelerzeuger – unsere LandwirtInnen, BäckerInnen, FischerInnen, KöchInnen und viele mehr, die ihr Leben den guten, sauberen und fairen Lebensmitteln widmen. Damit garantieren sie nicht nur unsere Ernährung, sondern bewahren auch die kulturelle und biologische Vielfalt, Landschaften und traditionelles Wissen. Gerade die jungen Menschen aber müssen sich einer großen Vielzahl von Herausforderungen stellen, von hohen Einstiegskosten über „unmoderne“ Arbeitszeiten bis zur fehlenden gesellschaftlichen Wertschätzung für „altmodische“ Berufe.

Daher lädt das internationale **Slow Food Youth Netzwerk** zu **Terra Madre Youth – We feed the Planet** vom 03. bis zum 06. Oktober in Mailand ein. Die Veranstaltung hat gerade die jungen LebensmittelerzeugerInnen im Blick und ist damit eine politische Antwort von Slow Food auf die EXPO 2015. Denn es sind die jungen LebensmittelerzeugerInnen, die die Zukunft unserer Ernährung - und mit einem guten Wirtschaften auch die Zukunft des Planeten Erde - sichern, niemand sonst.

Unter dem Motto *Den Planeten ernähren wir!* kommen Tausende von jungen Landwirten, Lebensmittelhandwerkern, Fischern, Nomaden, indigenen Völkern, Köchen, Studenten und Aktivisten aus der ganzen Welt im Oktober in Mailand zusammen.

Auch aus Deutschland wird eine Delegation teilnehmen, von denen wir Ihnen einige kurz vorstellen möchte:

- ☞ **Lale Rohrbeck** (24): „Ich bin in **Mecklenburg-Vorpommern** auf dem Land aufgewachsen; jetzt studiere ich in Berlin Europäische Ethnologie und habe mit meiner Mama vor einem Jahr Berlins erstes Ziegenkäsespezialgeschäft eröffnet. Sie ist die Erzeugerin und ich leite den Laden. Jede unserer 20 verschiedenen Sorten ist handgemacht. Ich begeistere mich für all die neuen Projekte zur Unterstützung von lokalen Produkten und Erzeugern und den spannenden Wandel in der „Food“-Szene in Berlin. Support your local cheese maker!;)“
- ☞ **Amadé Billesberger**, oder auch „Biobauer Mogli“, ist 33 Jahre alt und ein Naturlandbauer aus Moosinning, bei Erding in **Oberbayern**: „Nach einer landwirtschaftlichen Lehre besuchte ich noch eine Biomeisterschule, von denen es in Deutschland nur zwei gibt. Währenddessen habe ich ab 2007 den elterlichen Betrieb, der bis dahin an konventionelle Landwirte verpachtet wurde, wieder zum Leben erweckt und ihn auf ökologischen Landbau umgestellt. Meine Hühnerhaltung ist hier in der Gegend recht außergewöhnlich, nicht nur weil ich der einzige Biobauer in meinem Dorf bin, sondern auch weil ich zwei mobile Hühnerställe besitze.“
- ☞ **Annalena Kohlhage** (20) aus **Darmstadt** arbeitet schon jetzt im Familienbetrieb mit: „Ich bin BWL-Studentin im zweiten Semester und vertrete unsere Molkerei nebenbei auf Messen oder arbeite im eigenen Hofladen.“
- ☞ **Erik Plambeck** (21) ist Koch: „Ich habe im letzten Sommer meine Ausbildung in einem Betrieb zum Koch absolviert, der sich dazu verpflichtet hat, dass min. 60% der verwendeten Produkte aus der Region (**Schleswig-Holstein**) stammen. Dort habe ich gelernt, wie wichtig es ist, wirtschaftlich und ökologisch nachhaltig zu arbeiten. Denn es ist ein Unding, wenn Lebensmittel verschwendet werden!“

Diese jungen Menschen und noch über viele weitere sollen die Möglichkeit bekommen, an **Terra Madre Youth – We Feed the Planet** teilzunehmen. Dort werden sie an Workshops teilnehmen, Gleichgesinnte und KollegInnen aus aller Welt kennen lernen, Herausforderungen und Ideen teilen. **Gemeinsam sind sie unsere Zukunft, mit guten, sauberen und fairen Lebensmitteln für alle.** Der direkte Kontakt, die Weiterbildung und Vernetzung sind dabei grundlegend – Wissen wird weitergegeben, Identität gestärkt, und Lösungsansätze für die verschiedenen großen und kleinen Herausforderungen werden entwickelt.

Daher möchten wir die jungen Delegierten dabei unterstützen, an dem Event teilnehmen zu können. **Bei der Crowdfunding-Aktion auf betterplace.org können Sie sich mit einer kleinen oder größeren Summe daran beteiligen, die Anreise und Unterkunft der Delegierten und die Veranstaltung zu finanzieren.** Ein Teil des Geldes wird auch dafür bereitgestellt, jungen Menschen aus dem Globalen Süden die Teilnahme zu ermöglichen.

Hier finden Sie den Link zur **deutschsprachigen Fundraising-Aktion**: <http://betterplace.org/p31129>



Slow Food®

Deutschland e.V.

Terra Madre Youth – We Feed The Planet

Von Slow Food International Youth gibt es eine englischsprachige Crowdfunding Website – selbstredend mit den gleichen Inhalten und gleicher Zielrichtung: www.wefeedtheplanet.com

Bitte teilen Sie diese Botschaft mit Ihren Mitgliedern, Freunden und Bekannten und unterstützen Sie die jungen LebensmittelherstellerInnen und ihr Statement auf der Expo.

Bis bald und herzliche Grüße,

Carlo Petrini, internationaler Präsident von Slow Food und

Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e. V.

