



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION

Slow Food Deutschland e. V. – Geschichte

Slow Food wurde 1986 von dem Journalist und Soziologen Carlo Petrini als Verein zur Erhaltung der Esskultur in der norditalienischen Kleinstadt Bra gegründet. Der internationale Verein besteht seit 1989. Das anfängliche Ziel des Vereins war es, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Aus der ursprünglichen Idee erwuchs bald die Einsicht, dass auch die bäuerliche Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk und eine gesunde Umwelt für eine gute, saubere und faire Esskultur unerlässlich sind.

Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992, als erster nationaler Verein außerhalb Italiens gegründet. Der Münchner Weinhändler Eberhard Spangenberg, der auch eine kleine Buchedition verlegte, bemühte sich erfolgreich um die Lizenz für eine deutschsprachige Ausgabe des Restaurantführers *Osterie d'Italia* von Slow Food Italien. Im Herbst 1992 wurde in Königstein im Taunus der deutsche Slow-Food-Verein gegründet, mit Spangenberg als Vorsitzenden. Nach einem Jahr hat der junge Verein 150 Mitglieder, die ab 1996 in den Convivien, den lokalen Slow-Food-Gruppen zusammenkommen. Von 1997 bis 2001 werden im Jahrestakt Genussmärkte in verschiedenen Städten Deutschlands veranstaltet, und der Verein wächst weiter: im Jahre 2004 gibt es in Deutschland rund 5.000 Slow-Food-Mitglieder. Im Jahre 2010 gründet sich das erste Campus-Convivium an der Hochschule Fulda.

Das 1996 begonnene internationale Slow-Food-Projekt der Arche des Geschmacks startet in Deutschland im Jahre 2000. Arche-Passagier „Ostheimer Leberkäse“ wird im Herbst 2006 in allen 380 Speisewagen der Deutschen Bahn serviert. Mitte 2016 gibt es 58 Arche-Passagiere in Deutschland – und insgesamt 3.000 weltweit. 2014 wird die Arche des Geschmacks als offizielles Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt ausgezeichnet.

Die Slow-Food-Messe [Markt des guten Geschmacks](#) in Stuttgart öffnet im Juni 2007 zum ersten Mal ihre Tore. Mit ihren qualitätsgeprüften Produkten und dem abwechslungsreichen und informativen Rahmenprogramm lockt sie inzwischen – im Verbund mit den Frühlingsmessen in Stuttgart – über 100.000 Besucher im Jahr.

2007 findet mit Mitwirkung von Slow Food Deutschland zum ersten Mal das Kulinarische Kino auf der Berlinale statt. In 2009 wird das Projekt "Von der Erde bis zum Teller" des Slow-Food-Conviviums Weimar-Thüringen als offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Ein Jahr später startet das 10jährige Projekt "Gesunde Ernährung Tisch & Kultur" mit der Christoph-Sonntag-Stiftung gGmbH in Stuttgart. Das Programm der **Sinn-Voll Geschmacksschulung**, von Slow Food Deutschland speziell für Kinder entwickelt, wird 2012 in den UNESCO Kanon für nachhaltige Bildung aufgenommen.

In München rollt im Jahre 2008 das erste [Slow Mobil](#) – ein zur Küche umgebauter Bauwagen – durch die Stadt. Bis 2016 kommen vier weitere Slow Mobile – in Frankfurt, Freiburg, Karlsruhe und Stuttgart dazu, um Kindern und Jugendlichen Spaß am gemeinsamen Kochen und Essen zu vermitteln.

Zum Zweck der Förderung der Bildung im Bereich Ernährungswissen und -kultur hat Slow Food Deutschland e. V. 2012 die **Slow Food gemeinnützige Unternehmungsgesellschaft** gegründet, eine Tochtergesellschaft des Vereins zu 100%. Das erste große, durch Zuwendungen finanzierte Projekt der Slow Food Deutschland gemeinnützigen UG war das Schulprojekt „Teller statt Tonne“, das unsere Kampagne gegen die Verschwendung von Lebensmitteln durch Lehrmaterial und Projekt-tage an Schulen bringt. 2015 kommt das Bildungsprojekt „Boden BeGreifen“ hinzu.

Seit 2011 ist Slow Food Deutschland aktives Mitglied der Kampagne *Meine Landwirtschaft*. Im gleichen Jahr beginnt der Verein unter dem Motto „Teller statt Tonne“ auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen. Im Januar 2012 entsteht in Berlin die **Schnippeldisko**. Das von Slow-Food-Youth-Aktivistin Nadja Flohr-Spence erdachte Format wird zum ersten Mal von Slow Food Youth in der Kreuzberger Markthalle Neun umgesetzt, gemeinsam mit der Kampagne *Meine Landwirtschaft*, der *Green Music Initiative* und der *Fläming Kitchen*. Seit der Ur-Veranstaltung hat die kulinarische Protestaktion gegen Lebensmittelverschwendung in allen Teilen der Welt begeisterte Nachahmer gefunden.

Im Herbst 2013 erscheint zum ersten Mal der **Slow Food Genussführer Deutschland** im oekom verlag (München) mit 300 ausgezeichneten Gaststätten aus ganz Deutschland.

Sechsmal im Jahr gibt Slow Food Deutschland das **Slow Food Magazin** für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung und bewusste Ernährungsweise im deutschsprachigen Raum heraus. Mitglieder bekommen die Zeitschrift zugestellt und seit 2014 ist sie jetzt auch an vielen Kiosks und Sonderverkaufsstellen käuflich erwerbbar.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

2016 wird die Schnippeldisko für den *Zu gut für die Tonne!*-Bundespreis in der Kategorie Gesellschaft und Bildung nominiert. Die Slow-Food-Deutschland-Vorsitzende Ursula Hudson erhielt den B.A.U.M.-Umweltpreis 2016 in der Kategorie "Verbände". Das Netzwerk für nachhaltiges Wirtschaften verleiht diesen Preis alljährlich an Persönlichkeiten, die sich in herausragendem Maße für eine umweltschonende und sozial gerechte Wirtschaftsweise einsetzen.

Mitte 2016 zählt der Verein in Deutschland über 13 500 Mitglieder in 85 Convivien; dazu kommen die jungen Aktivistinnen des Slow-Food-Youth-Network, die sich in mehr oder weniger lockeren Gruppen und beständig wachsender Anzahl in ganz Deutschland zusammenfinden.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de