



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION

Slow Food Deutschland e. V. – Es lebe die Vielfalt

Slow Food engagiert sich für den Schutz traditioneller, nachhaltiger und mit der Region verbundener Qualitätslebensmittel, für den Erhalt von Anbau- und Verarbeitungsmethoden und der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen. **Die Vielfalt der regionalen Tierrassen, Pflanzensorten und Lebensmittel garantiert die Vielfalt auf dem Teller.** Durch Projekte wie die Arche des Geschmacks und die Presidi (beide unterstützt von der gemeinnützigen [Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt](#)) sowie durch das Terra-Madre-Netzwerk versucht Slow Food, unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.

Die **Arche des Geschmacks** wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel, die in Gefahr sind, völlig zu verschwinden, zu katalogisieren und bekannt zu machen, nach dem Motto: 'Essen, was man retten will'. Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden, und wird deshalb nicht weiterhin hergestellt. Handelt es sich um eine Tierrasse oder Kulturpflanze, stirbt diese gegebenenfalls aus.

Mitte 2016 beherbergt die Arche weltweit mehr als 3.500 Lebensmittelprodukte aus über 100 Ländern und in Deutschland 58 der sogenannten Arche-Passagiere. Die große Mehrheit der Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten. Die kleinere Gruppe sind handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten, die nur noch von wenigen Produzenten erzeugt werden. Die Arche will die letzten verbleibenden Produzenten dieser Spezialitäten unterstützen und das traditionelle Wissen – Teil unseres wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Erbes – bewahren.

Presidi sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionell hergestellten Produkte in der modernen Wirtschaft zu vermarkten. Sie sind der operative Teil der Arche des Geschmacks. In Deutschland gibt es derzeit fünf Presidi-Projekte, weltweit sind es etwa 470.

Durch [Rebstock-Patenschaften](#) wollen wir die biologische Vielfalt und die Kulturlandschaft der Steil- und Steilstlagen an der Mosel erhalten. Diese mit Riesling-Reben bepflanzten extremen Hanglagen zählen zu den Juwelen unserer einheimischen Weinkultur und haben auch eine ökologische Bedeutung.

Die **Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt** wurde 2003 ins Leben gerufen, um die biologische Vielfalt und gastronomische Traditionen rund um den Globus zu bewahren. Die gemeinnützige Stiftung setzt sich für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die auf die Umwelt, die kulturelle Identität der Gemeinschaft und das Wohlbefinden der Tiere Rücksicht nimmt. So unterstützt sie die Ernährungssouveränität – das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

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