



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION

Slow Food Deutschland e. V. Bildungsprojekte – Wissen, Genuss, Geselligkeit

Der Slow-Food-Ansatz zur Bildung ist anders als die meisten Bildungsprogramme im Bereich Ernährung: Er basiert auf der Ansicht, dass Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden ist. Geschmacksbildung ist das beste Mittel gegen die Flut aus Fast Food und genormten Lebensmitteln; sie ist der beste Weg, die einheimische Küche, traditionelle Produkte, Gemüsesorten und Tierrassen zu schätzen und zu schützen.

[Bildungsprojekte](#) von Slow Food haben verschiedene Formate: Geschmackserlebnisse, Besuche auf Bauernhöfen und in Produktionsstätten, Konferenzen, Workshops und Abendessen mit den Produzenten. Sie stärken das Bewusstsein für Lebensmittel und sprechen dabei Menschen von ganz unterschiedlicher Herkunft an.

Kindern wird das Verständnis für Lebensmittelqualität, Saisonalität, biologische Vielfalt und Respekt vor der Natur durch praktische Aktivitäten wie Schulgärten, Kinderkochclubs und Geschmacksbildungsprogramme an Schulen und bei Veranstaltungen nahegebracht.

Slow Food Deutschland hat speziell für Kinder ein Training der Sinne entwickelt. Die **Sinn-Voll Geschmacksschulung** wurde 2012 in den UNESCO-Kanon für nachhaltige Bildung aufgenommen. Mit kurzen Übungen wird die Neugier der Kinder geweckt und sie lernen ihre Sinne kennen, durch das Sehen, Schmecken, Hören, Riechen und Erfühlen von frischen Lebensmitteln.

Das [Slow-Food-Schulprojekt Boden BeGreifen](#) ermöglicht Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufen vier bis acht eine unmittelbare Begegnung und Beschäftigung mit Landwirtschaft und Boden. Im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung thematisiert das Projekt die Nutzung der endlichen Ressource Boden im Kontext einer wachsenden Weltbevölkerung. Es unterstützt Schülerinnen und Schüler darin, ein persönliches Verantwortungsbewusstsein gegenüber menschlichen Eingriffen in die Natur sowie in den Lebensraum anderer Menschen zu entwickeln. Neben der Vor- und Nachbereitung in der Schule bringt Boden BeGreifen Schülerinnen und Schüler auf den Acker und ermöglicht somit Lernen in praktischen Erfahrungsräumen. Im Pilotjahr 2015/16 wurde das Schulprojekt an Schulen in Berlin und Brandenburg umgesetzt.

Das [Teller statt Tonne – Schulprojekt gegen Lebensmittelverschwendung](#) verbindet ein theoretisches Fundament mit praktischen Erfahrungen des gemeinsamen Erntens und Essens. Bei einem Projekttag auf einem nahegelegenen, ökologischen Bauernhof ernten die SchülerInnen Ausschussgemüse und kochen daraus zusammen mit den LehrerInnen ein leckeres Essen. So werden sie an die globale Ernährungssituation herangeführt und für die Zusammenhänge zwischen der Verschwendung im Norden und dem Hunger im Süden sensibilisiert. Partner des Projektes sind Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung und die Zukunftsstiftung Landwirtschaft.

Seit 2010 läuft das 10-jährige Projekt "**Gesunde Ernährung Tisch & Kultur**" mit der Christoph-Sonntag-Stiftung, das Schülern in Baden-Württemberg regionale Produkte, richtige und gesunde Ernährung und Esskultur nahebringt.

In Pollenzo (Italien) bietet die von Slow Food gegründete [Universität der Gastronomischen Wissenschaften](#) Studiengänge, die Geistes- und Naturwissenschaften, Sinnesschulung und Praxiserfahrung (auf Reisen in alle Welt) verbinden. Damit verleiht sie der komplexen und interdisziplinären Welt der Lebensmittel eine akademische Plattform. Seit der Eröffnung in 2004 haben über 1.800 Studenten aus mehr als 75 Ländern die Grund- und Aufbaustudiengänge sowie Masterkurse absolviert.

Geschmackserlebnisse. Geführte Verkostungen für Erwachsene – sie werden weltweit von den Convivien vor Ort organisiert und sind ein fester Bestandteil aller regionalen und internationalen Veranstaltungen von Slow Food. Fachleute und regionale Erzeuger leiten die Verkostungsworkshops und erläutern im Laufe etwa einer Stunde die Produkte und ihre Herstellung. Geschmackserlebnisse bieten die Möglichkeit, Lebensmittel intensiv kennen zu lernen, durch die praktische Auseinandersetzung mit dem Produkt und dem dazu gebotenen Expertenwissen.

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