



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION – Berlin – 19. März 2012

Geschmacksbildung entscheidend bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, laut BMELV

In der Informationskampagne zum Mindesthaltbarkeitsdatum betonte Bundesministerin Aigner am Montag, dass die Anwendung der eigenen Sinneswahrnehmung ein wichtiges Instrument zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten sei. Damit schlägt das BMELV einen Weg ein, den Slow Food schon seit langem geht, so Slow Food Deutschland e.V.

„Geschmack ist eine zentrale Alltagskompetenz, die uns hilft, uns gut und gesund zu ernähren,“ so **Dr. Ursula Hudson**, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. „Durch Sinnesschulung und das Verständnis dafür, wo unser Essen herkommt, wie und von wem es erzeugt wird, erkennen wir nicht nur Frische und Bekömmlichkeit der Lebensmittel sondern entdecken auch wieder den kulturellen und sozialen Wert unserer Nahrung.“

Geschmacksbildungsprojekte sind ein wichtiger Bestandteil der Vereinsarbeit von Slow Food. Sie nehmen verschiedene Formen an: Verkostungen, Schulgärten, Besuche auf Bauernhöfen und in Produktionsstätten, Kinderkochclubs, Konferenzen, Workshops und Abendessen mit den Produzenten. Anders als die meisten Bildungsprogramme im Bereich Ernährung basiert der Bildungsansatz von Slow Food auf der Ansicht, dass Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden ist.

Speziell für Kinder hat Slow Food Deutschland die *Sinn-Voll* Geschmacksschulung entwickelt. Diese wurde 2012 in den UNESCO Kanon für nachhaltige Bildung aufgenommen. Mit kurzen Übungen wird die Neugier der Kinder geweckt und ihre Sinneswahrnehmung geschult, durch das Sehen, Schmecken, Hören, Riechen und Erfühlen von frischen Lebensmitteln. Auch andere Bildungsinitiativen von Slow Food Deutschland haben nationale und internationale Anerkennung erfahren.

Der Verein, der dieses Jahr sein 20jähriges Jubiläum feiert, stellt gerade die gesellschaftliche Bedeutung der Nahrung in den Mittelpunkt. Slow Food bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent. Essen ist ein landwirtschaftlicher Akt, durch den aufgeklärte, kritische Konsumenten gleichzeitig zu Ko-Produzenten werden, deren Entscheidungen die landwirtschaftliche Produktion und den Zustand des Ökosystems beeinflussen.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland:

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (0172) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen