



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION – Berlin, 24. Juni 2013

Schulgärten als Bildungsorte für nachhaltige Entwicklung

Weiterbildungsveranstaltung von Slow Food Deutschland und BAG Schulgarten in Berlin

Nutzgartenkultur erlebt derzeit eine Renaissance in den Städten. Dies strahlt auch ins Schulwesen aus. Immer mehr Schulen entdecken für sich den alten Schulgarten wieder, nachdem er – zumindest in Westdeutschland – lange völlig von der Bildfläche verschwunden war. Aber dennoch sind sie heute noch eher Ausnahmen als die Regel, und sie haben mit vielen Problemen zu kämpfen.

Bei der Entwicklung der Schulgärten will **Slow Food Deutschland e.V.** einen Beitrag leisten. Im April 2013 wurde deshalb auf der Slow Food Messe in Stuttgart ein Kooperationsvertrag mit der **Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten e.V. (BAGS)** geschlossen. Ziel ist, die Entwicklung der Schulgärten in Deutschland nicht nur durch die praktische Beteiligung von Slow Food Mitgliedern vor Ort, sondern auch durch gemeinsame fachliche und fachpolitische Initiativen zu stärken. Als eine erste gemeinsame Aktion findet eine **Weiterbildungsveranstaltung zu Schulgärten und Ernährung am 29./30. Juni** in August-Heyn-Gartenarbeitsschule Berlin-Neukölln statt.

Schulgärten bieten einen idealen Ort der Bildung für nachhaltige Entwicklung im Sinne der UN-Weltdekade der Vereinten Nationen 2005-2014. Der moderne Mensch hat – im Wortsinne – den Kontakt zum Boden verloren, auf dem seine tägliche Nahrung wächst. Gärten bieten dazu eine ganz konkrete Alternative. Sie sind Orte zum Einüben einer „ökologischen Lebenskunst“.

„Ein Garten macht die Zusammenhänge des Lebens erfahrbar, die in der kommerzialisierten Konsumwelt verschüttet sind: Säen, pflegen, ernten und Saatgut gewinnen für das kommende Jahr sensibilisieren für die natürlichen Lebensgrundlagen“ so Prof. **Lotte Rose** von der **Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendkommission**. „Wie von selbst taucht auch die Frage auf, wie die erzeugten Nahrungsmittel achtsam und möglichst geschmackvoll in der Küche verwertet werden können.“

Schulgärten, in denen der gesamte Kreislauf der Lebensmittelerzeugung tatsächlich bis zur kulinarischen Verwertung für junge Menschen zugänglich wird, bieten von daher eine große Chance für die erfahrungsbezogene praktische Bildung eines verantwortungsvollen und wissenden Essers und Konsumenten.

Weitere Informationen auf: www.slowfood.de/kinder_und_jugendliche/aktuelles/

[2.282 Zeichen]

Informationen für die Redaktion:

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

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