



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION – Berlin, 25. April 2013

Vielfalt säen, Wissen ernten

Slow Food Deutschland und BundesArbeitsGemeinschaft Schulgarten starten Kooperation rund um Schulgärten – Gemeinsame Weiterbildungsveranstaltung Ende Juni in Berlin

Wissen, was man isst – selten wird das konkreter, als wenn man seine Nahrung im Gemüsegarten selbst erzeugt. Die praktische Erfahrung der Lebens- und Wachstumskreisläufe im Garten bieten eine vielschichtiges Lernerlebnis und einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelbildung. Zur Unterstützung dieser Bildung schon bei Kindern und Jugendlichen haben **Slow Food Deutschland e.V.** und die **BundesArbeitsGemeinschaft Schulgarten e.V. (BAGS)** eine Vereinbarung zur zukünftigen Kooperation getroffen. Als eine erste gemeinsame Aktion ist eine **Weiterbildungsveranstaltung zu Schulgärten und Ernährung am 29./30. Juni in Berlin** geplant.



v.l.n.r. Cornelia Ptach und Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland; Prof. Dr. Steffen Wittkowske und Dorothee Benkowitz, BAGS

„Ernährungsbildung umfasst mehr als nur Essen und Trinken,“ unterstreicht Dr. Ursula Hudson (Slow Food Deutschland). „Wir wollen Kinder und Jugendliche mit der natürlichen und kulturellen Dimension von Lebensmitteln in Kontakt bringen, auf eine praktische und positive Art und Weise. Schulgärten sind dabei ein modernes und zukunftsweisendes Konzept der nachhaltigen Bildung.“ Prof. Dr. Steffen Wittkowske (BAGS) ergänzt: „Gärtnern im Schulgarten bedeutet nachhaltiges Gestalten und schöpferisches Tätig sein. Der Schulgarten ist ein elementarer Lebens-, Lern- und Erfahrungsraum, der spielerisch Kompetenzen und Wissen zu so verschiedenen

Themen wie die Erhaltung der biologischen Vielfalt, den Umgang mit Natur und Mitmenschen und die Ökonomie des Alltags vermittelt.“

Die Erfahrung mit natürlichen, unverfälschten und handwerklich erzeugten Lebensmitteln und das Erleben von Lebensmittelqualität jenseits der künstlichen Aromen und Geschmacksverstärker der Nahrungsmittelindustrie vermittelte Werte, die ein Gegengewicht zur weit verbreiteten Billigmentalität bilden, sind sich die Vereine einig. Wichtig sei neben der kritischen Wahrnehmung über Hintergründe und Zusammenhänge unseres Ernährungsverhaltens auch die Schulung der sinnlichen Wahrnehmung, und nicht zuletzt die positive Motivation durch wohlschmeckende Gerichte und eine gute Ernte.

Weiterbildungsveranstaltung „Von Gabel zu Gabel – Schulgartenarbeit und der Genuss der Ernte“

Veranstaltungsort: August-Heyn-Gartenarbeitsschule Neukölln, Berlin (www.ahgasn.de)

Datum: 29. und 30. Juni 2013

Anmeldefrist: 1. Juni 2012

Kosten: Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Die Kosten für Übernachtung und Verpflegung tragen die Teilnehmer selbst.

Anmeldung unter: kinderkommission@slowfood.de

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

[2.636 Zeichen]



Slow Food®

Deutschland e.V.

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

Die BundesArbeitsGemeinschaft Schulgarten unterstützt, fördert und vernetzt Multiplikatoren und andere Aktive in der Schulgartenarbeit. Dazu baut der Verein ein bundesweites Kompetenz-Netzwerk auf, entwickelt und koordiniert die Aus- und Weiterbildung in diesem Bereich, arbeitet konzeptionell an der Entwicklung von Lehrplänen mit, veranstaltet und organisiert Tagungen und andere Veranstaltungen zum bundesweiten Erfahrungsaustausch und unterstützt lokale Aktivitäten vor Ort. www.bag-schulgarten.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