

PRESSEINFORMATION – Berlin, 22. Juni 2015

EXPO 2015: Ursula Hudson, Slow Food Deutschland, spricht bei Konferenz *Europas multifunktionaler ländlicher Raum* der EU-Kommission und RISE Foundation

Die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Dr. Ursula Hudson, eröffnete den Themenblock „Traditionelles Essen“ bei der Konferenz *Europas multifunktionaler ländlicher Raum*, die heute im EU Pavillon bei der diesjährigen Weltausstellung in Mailand, Italien, stattfand. Die Konferenz, organisiert von der [Rural Investment Support for Europe Foundation](#) (RISE) im Namen der Europäischen Kommission, beleuchtete in verschiedenen Diskussionsrunden die Themen ländliches Umweltmanagement sowie Freizeit, Tourismus und regionaltypische Küche auf dem Land. Im Fokus stand die zentrale Rolle der Landbewirtschaftler für den Umweltschutz, sowohl in Regionen mit einer hohen Nahrungsmittelproduktion als auch in abgelegenen Gebieten.

In ihrem Beitrag erklärte Dr. Hudson warum Essen eine so wesentliche Bedeutung für die Menschheit hat: „Ernährung steht im Zentrum aller menschlichen Aktivitäten. Essen bedeutet Nahrung, Gesundheit und Wohlbefinden für jeden Einzelnen, für Gemeinschaften, Gesellschaften, und Nationen. Essen ist Kultur, Identität, und vieles mehr. Essen verbindet uns Menschen mit der Welt um uns herum. Die Landwirtschaft ist die menschliche Aktivität, die uns mit der Natur verbindet und die von der Natur, von gesunden Ökosystemen und einer reichen biologischen Vielfalt abhängt.“ Unsere Ernährung ist eng verwoben Essen mit Kultur und Identität. Aus diesem Grund setzt sich Slow Food weltweit dafür ein, regionaltypische Küche und die damit verbundenen Traditionen und Techniken durch Projekte, Bewusstseinsbildung und Aktivitäten zu erhalten.

Um dies möglich zu machen und lokale – vor allem ländliche – Wirtschaften zu stärken, muss das Land nachhaltig bewirtschaftet werden, mit Rücksicht auf die klimatische, geografische und kulturelle Gegebenheiten. Dr. Hudson unterstrich: „Gutes, sauberes und faires Essen anzustreben muss mit einer Neuausrichtung des Lebensmittelsystems einhergehen. An erster Stelle müssen Ernährungssicherheit, Ernährungssouveränität und Vielfalt an Kulturpflanzen, Tierarten, Gerichten, Geschmack, Aromen, Herstellungsmethoden, Wissen, Kultur und Traditionen stehen. **Traditionelle Lebensmittel haben sehr viele Vorteile und vor allem das Potenzial und die Fähigkeit, in ihrem Herkunftsgebiet zu gedeihen**, selbst in schwierigen Terrains wie Wüsten- oder Bergregionen handelt. In dieser Hinsicht sind traditionelle Produkte die wichtigste landwirtschaftliche Ressource und grundlegend zum Erreichen von Ernährungssouveränität. Außerdem sind sie **mit der Kultur der lokalen Gemeinschaft durch Gebräuche, Rezepte, Wissen, Sprache und vielem mehr verbunden**. Ein Lebensmittelsystem, das auf allen Ebenen von Erzeugung, Vertrieb und Verzehr Vielfalt aufweist, unterstützt auch eine Vielfalt an Wissen und beruflichen Tätigkeiten.“

Die Effizienz traditioneller Kulturpflanzen wird oft übersehen: Lokales Saatgut oder lokale Kulturpflanzen haben sich besser an das lokale Klima und die externen Bedingungen angepasst als die weltweit standardisierten industriellen Sorten. Dies verdeutlicht das Beispiel der Alblinse, einer traditionellen Kulturpflanze der Schwäbischen Alb, wo schlechte Böden und raues Wetter eine Herausforderung für die Landwirtschaft sind. Als sich früher noch nicht jeder Fleisch leisten konnte, dienten Hülsenfrüchte, traditionell mit auf Getreide basierenden Lebensmitteln wie Nudeln verzehrt, als wichtige Proteinquelle für die Bewohner. Außerdem werden Linsen oft auf demselben Feld mit anderen Kulturpflanzen angebaut, zum Beispiel zusammen mit Gerste. Diese Anbaumethode ist effizient in Bezug auf Flächennutzung, Bodenfruchtbarkeit und lokale Biodiversität.

Die Alblinse ist ein **Slow-Food-Presidio**, ein **Projekt**, das **lokale Ökosysteme und regionaltypische Lebensmittel erhält**. Ein Presidio übernimmt aktive Förder- und Schutzaufgaben für traditionelle Pflanzensorten und Tierrassen, traditionelle Lebensmittel und Herstellungsweisen, und die damit verbundenen Kulturlandschaften und Ökosysteme.

Mehr Informationen zu den Slow-Food-Presidio-Projekten finden Sie unter dem folgenden Link: <http://www.slowfood.de/biodiversitaet/presidi/>

Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e.V. :

Sharon Sheets - Presse und Öffentlichkeitsarbeit - s.sheets@slowfood.de

Tel: 030-2000 475 20 - Fax: 030-246 259 41

Slow Food Deutschland e. V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin