

Presseinformation – Stuttgart, 13. April 2015

## 10.000 Gärten für eine nachhaltige Zukunft

### Slow Food Messe 2015 – Slow-Food-Projekt unterstützt Ernährungssouveränität und Nachhaltigkeitsziele in Afrika

Während in den Messehallen die Besucher die vielerlei regionalen, handwerklich hergestellten Produkten kosteten und mit den Erzeugern interessierte Gespräche führten, wurde bei den Gesprächen auf der Forumsbühne der ganz weite Blick geworfen. Dort standen am letzten Tag des diesjährigen *Markt des Guten Geschmacks – Die Slow Food Messe* die Themen Nachhaltigkeit, biologische Vielfalt und Ernährungssouveränität auf dem Programm. Die Herausforderungen der Nachhaltigkeitsziele 2015 für die Land- und Lebensmittelwirtschaft diskutierte Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland mit Stephan Becker-Sonnenschein (Die Lebensmittelwirtschaft), Frieder Thomas (Agrarbündnis e. V.) und Dr. Leif Koch (Welttierschutzgesellschaft). Mit Dr. Alberto Camacho (GIZ – Sektorvorhaben Nachhaltige Landwirtschaft), Dr. Andrea Fadani (Stiftung fiatpanis), Anke Kähler (Die Bäcker – Zeit für Geschmack e.V.) und Dr. Anita Idel (Lead-Autorin Weltagrarbericht) sprach die Slow-Food-Vorsitzende über das Slow-Food-Projekt "[10.000 Gärten in Afrika](#)".

Um die Vielfalt auf dem Teller auch in Zukunft genießen zu können, muss man unterstützen, was diese Vielfalt möglich macht. Diese Verantwortung gilt nicht nur der Umwelt, der Tierwelt und den Menschen gegenüber, die unsere Nahrung erzeugen, zubereiten oder an uns verkaufen. Diese Verantwortung tragen wirtschaftsstarke Nationen und Gesellschaften ebenso gegenüber anderen Teilen der Welt. Exportförderung von Lebensmitteln, die in anderen Ländern die lokalen Märkte untergräbt, der Aufkauf von Ackerland durch Investoren und die Monopolisierung des Saatgutmarktes bedrohen vielerorts die Ernährungssouveränität.

Die UN hat in diesem Jahr 17 Ziele definiert, die weltweit die größere ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit darstellen, darunter die Bekämpfung von Hunger, Ernährungssicherheit, Unterstützung für nachhaltige Landwirtschaft und den Erhalt der biologischen Vielfalt. Diese Ziele decken sich mit der Slow-Food-Philosophie: Gutes, sauberes und faires Essen – für alle. Darum unterstützt Slow Food in Deutschland und weltweit eine tragfähige Lokallwirtschaft und nachhaltige Landwirtschaft, die auf die Umwelt, die kulturelle Identität der Gemeinschaft und das Wohlbefinden von Tieren Rücksicht nimmt.

Auf dem afrikanischen Kontinent nehmen diese Ziele die konkrete Form des Projektes der "10.000 Gärten in Afrika" an. Seit 2011 involviert es über 50.000 Menschen in mehr als 25 Ländern. Schulen und Dorfgemeinschaften gründen diese Slow-Food-Gärten, angepasst an den Standort und die lokale Biodiversität. Sie werden nachhaltig bewirtschaftet, verwenden Kompost-Techniken, effiziente Wassernutzung, lokales Saatgut und einheimische Pflanzensorten und natürliche Schädlingsbekämpfung. Grundlage dabei ist das Wissen und Können der Gemeinschaft vor Ort. Die Gärten bringen das Wissen der älteren Generationen zusammen mit der Energie und Kreativität der Jugend, und den Kompetenzen von Experten und der lokalen Zivilgesellschaft.

"Ein Slow-Food-Garten wird von innen realisiert," unterstreicht Ursula Hudson. "Die vorbereitende Recherche und Konzeption des Gartens ist dabei noch wichtiger als das Startkapital."

Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt den Garten mit einer einmaligen Startfinanzierung von Ausrüstung, Austausch und Vernetzung mit anderen Garteninitiativen und Informationsmaterial. Ein Obst- und Gemüsegarten in Afrika kann im Rahmen des Projektes mit einer Spende von 900 Euro gesponsert werden. [Der Betrag wird nicht aber einfach einem einzelnen Garten übergeben, sondern nach den tatsächlichen Bedürfnissen jedes Gartens verteilt.](#)

Hudson: "Die Einrichtung von 10.000 guten, sauberen und fairen Gärten in Afrika bedeutet lokales und gesundes Essen für die Gemeinschaften, aber dadurch entsteht auch ein Netzwerk von Führungskräften, die mit ihrem Land und ihrer Kultur verwurzelt sind: zentrale Akteure für die Zukunft dieses dynamischen und vielseitigen Kontinents".

Die Leitmesse von Slow Food Deutschland findet jeden April auf der Messe Stuttgart statt. Fast 500 Aussteller bieten ihre handwerklich hergestellten Produkte an, von Adblinsen bis Whisky, die alle die strenge Slow-Food-Qualitätsprüfung bestanden haben. Der bunte Markt wird mit einem vielfältigen Rahmenprogramm umrahmt, bei dem sich die Besucher auf kurzweilige Art über Themen rund um Lebensmitteln informieren können.

#### Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

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

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