



Slow Food®
Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland bringt Bildungsangebot für Kinder und Jugendliche mit zum Markt des Guten Geschmacks in Stuttgart

PRESSEINFORMATION – Stuttgart, 01. April 2016

Ernährungsbildung und die Schärfung des Verbraucherbewusstseins zu den brennenden Themen rund um das Ernährungssystem – von der Aussaat bis zum Verzehr aber auch die Lebensmittelverschwendung – ist eine der Hauptsäulen der Arbeit von Slow Food Deutschland. Auch beim Markt des guten Geschmacks 2016 bietet Slow Food vielfältige Aktivitäten für Kinder und Jugendliche an und gewährt so einen Einblick in das Bildungsangebot des Vereins.

Am Slow-Food-Stand für Kinder und Jugendliche (Halle 9, Stand 9G84) wird unter anderem das neu angelaufene **Slow-Food-Schulprojekt *Boden Begreifen*** vorgestellt. Im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung **thematisiert das Projekt die Nutzung der endlichen Ressource Boden im Kontext einer wachsenden Weltbevölkerung**. Es unterstützt Schülerinnen und Schüler darin, ein persönliches Verantwortungsbewusstsein gegenüber menschlichen Eingriffen in die Natur sowie in den Lebensraum anderer Menschen zu entwickeln. Auf dem Kinder- und Jugendstand von Slow Food werden Böden aus verschiedenen Regionen in Deutschland ausgestellt, um die Vielfalt der Gemische, Farben und Strukturen der Böden darzustellen. Mit Hilfe von Vergrößerungsgläsern können Kinder und Jugendliche dabei die Vielfalt ganz genau unter die Lupe nehmen! Bei kleinen Mitmach-Experimenten können sie ausprobieren, wie viel Wasser Böden speichern können oder wie fruchtbar sie sind.

Bei der Podiumsdiskussion ***Boden, aus dem das Leben kommt - Gärtnern und globales Lernen*** äußerte sich Daniel Diehl, Projektleiter von *Boden Begreifen* bei der Slow Food Deutschland gUG, zur Wichtigkeit des Themas Bodens schon von klein auf: **„Weit über 90 % aller Nahrungsmittel entstehen im, auf oder durch den Boden unter unseren Füßen**. Böden sichern nicht nur unsere Ernährung, sie spielen außerdem eine entscheidende Rolle im Zusammenhang mit der globalen Klimaveränderung. Um auch Kindern dies deutlich zu machen, bringt Slow Food den Boden in die Messehallen und setzt ihn in den Kontext des eigenen Lebens. Mit eigenen Untersuchungen und Experimenten begreifen die jungen TeilnehmerInnen relevante Bodenfunktionen und verstehen die Auswirkungen des individuellen Bodennutzens“.

Andere spannende Mitmach-Aktionen am Kinder- und Jugendstand sind die ***Sä- und Pflanzaktionen***, bei denen Kinder und Jugendliche aus alten Zeitungen ihr eigenes Pflanzgefäß basteln, es mit Erde füllen und ein paar Samen darin säen. Bei der Aktion ***Flächenbuffet!*** stellen die Kinder praktische Zusammenhänge zwischen natürlichen Ressourcen und unserem Konsumverhalten her: Wie viel Ackerfläche braucht es für mein Müsli beim Frühstück, den Salat am Mittag oder das Wurstbrot für zwischendurch? **Auf dem Flächenbuffet können Kinder und Jugendliche berechnen, wie viel Ackerfläche die verschiedenen Gerichte, die sie jeden Tag essen, benötigen.**

Durch die Urbanisierung haben viele Menschen den Kontakt zur Natur, zum Gärtnern und Anbau eigener Lebensmittel verloren. Gleichzeitig sind urbane Gärten und kreative, alternative Anbaumethoden mittlerweile in vielen Städten weit verbreitet. Slow Food will das Thema Gärtnern wieder salonfähig machen – ob in der Stadt oder auf dem Land - und so viele Menschen

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@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



Slow Food®

Deutschland e.V.

wie möglich dazu anregen, auch ihren Balkon, Fensterbänke oder ähnlich beschränkte Strukturen zum Gärtnern zu nutzen. Deshalb wird das Thema auf dem Markt des guten Geschmacks mit der Aktion **Gärtnern in der Flasche!** aufgegriffen. Hier werden „vertikale Gärten“ gebaut, in dem aus Plastikflaschen und einer Schnur kleine, hängende Gärten geschaffen werden, in denen Kräuter und Salate wachsen können.

Bei der diesjährigen Slow Food Messe wird außerdem das **Slow Mobil Stuttgart** (Halle 9, Stand 9G80) vorgestellt. Das Slow Mobil ist ein alter Bauwagen, der zu einer rollenden Küche umgebaut wurde und zu Schulen, Horten, Kindergärten oder -tagesstätten fährt, um Kindern den Spaß am gemeinsamen Kochen und Essen zu vermitteln. Kinder erfahren, wie man aus frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Gerichte kochen kann. Slow Food hat deutschlandweit insgesamt 5 Slow Mobile, neben dem neu geschaffenen Slow Mobil Stuttgart außerdem noch in **Frankfurt, Freiburg, Karlsruhe und München**.

Bei der heutigen Podiumsdiskussion zum Thema Boden unterstrich **Dorothee Benkowitz, Vorsitzende Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten e. V.**, die Bedeutung der praktischen Bildung für Kinder: „In einer Vergleichsstudie zwischen Kindern, die im Schulgarten arbeiten und Kindern, die es nicht tun, zeigten sich signifikante Wissensvorsprünge für die Kinder mit praktischer Erfahrung: Durch die Arbeit im Schulgarten haben die Kinder das Wissen um den Pflanzenbegriff auch auf die Nutzpflanzen erweitert, wobei Kinder ohne Bezug zum Gärtnern Gemüse nicht als Pflanzen anerkannten. Ein weiterer in der Studie festgestellter positiver Effekt des Gärtnerns mit Kindern ist, dass das Selbst-Anpflanzen von Lebensmitteln dazu geführt hat, dass sie einen besonderen Bezug dazu entwickeln. Die eigene Erfahrung ist in keinster Weise zu unterschätzen und sie schlägt sich zweifellos in der Ernährung nieder“.

Während derselben Podiumsdiskussion berichtete **Angelika Ziegler**, Vorstand Slow Mobil Karlsruhe, über die Arbeit der Slow Mobile: „Im Slow Mobil versuchen wir Kindern wieder den Bezug zum Essen und dessen Produktion näher zu bringen. Deswegen spielt auch hier das Thema Boden eine wichtige Rolle: Kinder wissen oft nicht mal mehr, dass eine Kartoffel aus dem Boden kommt, geschweige wie diese eigentlich aussieht. Deshalb versuchen wir den Boden sichtbar zu machen und kein vorgewaschenes Gemüse zu verarbeiten. Wir versuchen, über das Thema Gärtnern die Wertschätzung von Lebensmitteln wieder herzustellen – und der praktische Ansatz der Ernährungsbildung ist erfolgreich: Die Kinder, die solche Erfahrungen machen, verändern tatsächlich ihr Verhalten und Verhältnis zum Essen und übernehmen Verantwortung“.

Das gesamte Bildungsangebot beim Markt des guten Geschmacks finden Sie [hier](#). Die Slow Food Messe ist noch am Samstag, 02. April und Sonntag 03. April von 10 – 18 Uhr geöffnet.

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe: Zwischen dem 31. März und dem 3. April 2016 präsentieren rund 500 Aussteller auf insgesamt 21.000 Quadratmetern eine einzigartige Vielfalt regionaler, traditionell handwerklich hergestellter Spezialitäten, die den strengen Qualitätskriterien von Slow Food genügen. Daneben können sich die Besucher auf ein umfangreiches und genussvolles Rahmenprogramm freuen. Sie erwarten spannende und informative Podiumsdiskussionen, einzigartige Geschmackserlebnisse, die große Vielfalt deutscher Weine in der Vinothek und viele Köstlichkeiten in der Kochwerkstatt.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@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



Slow Food®

Deutschland e.V.

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. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland über 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern. <http://www.slowfood.de/>

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@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