



Slow Food®

Deutschland e.V.

UN-Dekade-Projekt Biologische Vielfalt: Slow Food Arche des Geschmacks erneut ausgezeichnet

PRESSEINFORMATION – Berlin, 08. September 2016

Die Slow Food Arche des Geschmacks – das internationale Projekt zum Schutz bedrohter Nutztierarten, Nutzpflanzen und regional wertvoller Lebensmittel – wurde im Jahr **2014 zum ersten Mal** als **Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt** 2011 bis 2020 der Vereinten Nationen ausgezeichnet. Nun wurde der **Arche** diese Auszeichnung **für zwei weitere Jahre zuerkannt**. Durch das Auszeichnen von Projekten, die sich auf vorbildliche Weise für die biologische Vielfalt einsetzen, wird das Thema verstärkt ins öffentliche Bewusstsein gerückt.



Das internationale Projekt Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt seit 1996 traditionelle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder "aus der Mode" gekommen sind. In **Deutschland gibt es zur Zeit 58 Arche-Passagiere**, weltweit sind es über 3.000.

Die Passagiere der Arche des Geschmacks bringen **Abwechslung auf den Teller** und **erhalten dabei die biokulturelle Vielfalt der Regionen**. Schwerpunkt des Projektes ist das aktive Sammeln, Beschreiben, Katalogisieren und Bekanntmachen der

Passagiere. Das eingängige Motto lautet: **Essen, was man retten will!** Denn: Seltene lokale Produkte können innerhalb weniger Generationen ganz verloren gehen, wenn sie nicht weiter angebaut, gezüchtet oder hergestellt werden - und mit ihnen das Wissen und Können um ihre Herstellung.

Die Arche setzt ein bedeutendes Zeichen für den Erhalt der biologischen Vielfalt in Deutschland. **Einige Passagiere, wie z. B. die Albinse und die Champagner Bratbirne, haben durch das Projekt schon einen erheblichen Aufschwung erlebt** und sind nun durch die steigende Nachfrage, die auch zu einer steigenden Produktion führt, weniger gefährdet von der kulinarischen Landkarte zu verschwinden. Außerdem werden Passagiere zunehmend in Gasthäusern und Restaurants angeboten, die sich dem Erhalt der lokalen Küche verschrieben haben.

Der weitere Ausbau des Netzwerks steht zudem im Fokus der Arche, um so viele Multiplikatoren wie möglich einzubinden: Eine stets aktuelle Erzeugerliste unterstützt so z. B. die steigende Nachfrage bei Konsumenten und in der Gastronomie. Die Arche ist auch ein zentraler thematischer Schwerpunkt bei vielen Slow-Food-Veranstaltungen, um **bei Verbrauchern ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass sich jeder für den Erhalt der seltenen und gefährdeten Spezialitäten einsetzen kann**. Dies zu tun ist einfach: Ein potentieller neuer Passagier kann von jedem angemeldet werden, ein Arche-Erzeugnis zu essen trägt zu seiner Erhaltung bei und die Geschichte des Produkts und seiner Erzeuger weiterzuerzählen erhält den Passagier auch für kommende Generationen am Leben.

Die Projektbeschreibung auf der Webseite der UN-Dekade:

<http://www.undekade-biologischevielfalt.de/projekte/aktuelle-projekte-beitraege/archiv-projekte-beitraege/detail/projekt-details/show/Wettbewerb/1173/>

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de

Harry Hoffmann – (0 30) 2 00 04 75-13 – h.hoffmann@slowfood.de



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 etwa 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.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de

Harry Hoffmann – (0 30) 2 00 04 75-13 – h.hoffmann@slowfood.de