



Slow Food startet internationale Kampagne zum Thema Klimawandel und Ernährung

Chengdu/Berlin, 29. September 2017, Pressemitteilung

Vom internationalen Slow-Food-Kongress in China ruft Slow Food sein internationales Netzwerk zum Engagement auf: „Wir müssen das Lebensmittelsystem ändern, um den Klimawandel abzumildern,“ so Slow-Food-Gründer Carlo Petrini in China vor 400 Delegierten. Im Kontext von Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sind Klimaveränderungen ein längst erkanntes, zentrales Problem. Deshalb stellt Slow Food das Thema ins Zentrum seiner Arbeit und wird sich im Zuge der Kampagne „Menu for Change – mit Genuss und Verantwortung gegen den Klimawandel“ über einen Zeitraum von drei Monaten hinweg verstärkt mit dem Thema Klimawandel und Ernährung auseinandersetzen.

„Es geht uns alle an: Der Klimawandel ist eine Krise, die eine gemeinsame Anstrengung der Menschen erfordert – jede unserer Entscheidungen ist wichtig, denn der Motor des Wandels ist die Summe unserer individuellen Handlungen,“ betont Carlo Petrini in China vor 400 Delegierten in Vertretung des internationalen Slow-Food-Netzwerkes und Terra Madre aus 90 Ländern. „Für Slow Food ist es quasi Pflicht, sich mit dem Klimawandel zu beschäftigen: Es gibt keine Lebensmittelqualität und kein gutes Essen ohne den Schutz der Umwelt, der Ressourcen und der Arbeit,“ so Petrini.

In der ganzen Welt startet Slow Food heute *Menu for Change – mit Genuss und Verantwortung gegen den Klimawandel*, die erste internationale Kommunikations- und Spendenkampagne der Bewegung, die Klimawandel und Ernährung in Beziehung zueinander setzt. Die landwirtschaftlichen Emissionen aus der Pflanzen- und Tierproduktion gehören zu den Hauptquellen der Treibhausgasemissionen wie Kohlendioxid (CO₂), Methan (CH₄) und Distickstoffmonoxid (N₂O): Alleine der Agrarsektor ist für 21% (FAO, 2015) der globalen Gesamtemissionen verantwortlich. Demgegenüber verursacht die Energiebranche 37%, der Verkehr 14% und die Industrie 11%. Das industrielle Lebensmittelproduktionssystem ist einer der Hauptverursacher für die Erderwärmung, während zu ihren Opfern in erster Linie die bäuerliche Landwirtschaft und die handwerkliche Fischerei zählen. Harvey, Irma, verheerende Trockenperioden, Überschwemmungen, verfrühte Weinlesen, Ernterückgänge und -ausfälle sowie der zunehmende Verlust an Boden, die Versauerung der Meere und die Erhöhung des Meeresspiegels - das sind nur einige Szenarien des Klimawandels, die drohen, in immer mehr Weltregionen zur Normalität zu werden und in immer kürzeren Zeitabständen wiederzukehren. Die Ursachen liegen in unserem menschlichen Tun bzw. Nicht-Tun begründet.

Die Folgen des Klimawandels treffen benachteiligte Weltregionen besonders stark. „Obwohl etwa die afrikanischen Länder zu den geringeren Treibhausgaserzeugern zählen, spüren die Menschen hier die Erderwärmung besonders deutlich. Extrem veränderte Wetterlagen schaden Bauern, Hirten und indigenen Gemeinschaften und gefährden ihre Ernährungssicherheit. Das zwingt Menschen zur Flucht und Migration,“ erklärt John Kariuki, Vizepräsident der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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

während des Kongresses in China. „Durch die Förderung der Agrarökologie, den Schutz der biologischen Vielfalt sowie die Unterstützung von Erzeugern vor Ort setzt Slow Food sich in Afrika und in aller Welt aktiv dafür ein, Maßnahmen der Kompensation und der Anpassung an den Klimawandel voranzutreiben,“ so Kariuki.

Slow Food möchte mit der Kampagne *Menu for Change* zeigen, was jeder Verbraucher Tag täglich tun kann und sollte, um ausgehend vom Essen etwas zu bewegen. Angefangen beim Transportmittel, um Lebensmittel aus der Region zu erwerben. Soweit wie möglich sollten Verbraucher das Auto stehen lassen und stattdessen mit dem Fahrrad einkaufen, alternativ öffentliche Verkehrsmittel nutzen. Der bereits angestoßene Abschied von der Plastikeinkaufstüte sollte weiter unterstützt und die Lebensmittel im Stoffbeutel verstaut werden. Die Menge an Verpackungsmüll, vor allem Plastik, bei Lebensmitteln muss deutlich reduziert werden. Dafür kann lose Ware gekauft werden. Mit der Ressource Wasser gilt es grundsätzlich schonend umzugehen, sei es aus der Flasche oder aus dem Hahn. Und beim Lebensmittel selbst: Hier ist das knubbelige Obst und Gemüse die charmantere und manchmal sogar geschmackvollere Alternative.

Lebensmittelverschwendung sollte gänzlich vermieden werden. Dafür gilt es vor dem Einkauf genau zu überlegen, was in welchen Mengen nötig ist. Das Mindesthaltbarkeitsdatum? Dies ist nur ein Richtwert, oft sind Lebensmittel noch weit darüber hinaus gut und schmackhaft. Verbraucher müssen anfangen in Kreisläufen zu denken: Wie können Ressourcen oder Produkte wieder- und weiterverwertet werden, statt zu früh auf dem Müllberg zu landen? Auch der Kauf saisonaler Erzeugnisse aus der Region sowie aus Bioanbau ist eine Entscheidung für das Klima. Bio-Produkte aus der Region verursachen meist geringere Treibhausgasemissionen als vergleichbare konventionelle Produkte. Der Genuss von tierischen Produkten sollte auf wenige Male pro Woche reduziert werden und Fleisch aus bodengebundener Weidehaltung stammen. Die Vorzüge und die Vielfalt fleischloser Alternativgerichte müssen populärer werden.

Während der Zeit der Kampagne berichtet Slow Food über die eigenen Kommunikationskanäle wie die Mitglieder und das eigene Netzwerk eine Lebensmittelproduktion unterstützen, welche mit den natürlichen Ressourcen schonend umgeht und die biologische Vielfalt erhält. Mit bundesweiten Aktionen, Aufklärungs- und Bildungsarbeit sowie dem Einsatz auf politischer Ebene sensibilisiert Slow Food Verbraucher, Erzeuger und Entscheidungsträger dafür national und international.

*Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. Unter dem Motto „25 Jahre Slow Food Deutschland – Weil uns die Zukunft des Essens und unserer Lebensmittelerzeuger wichtig ist“ feiert Slow Food Deutschland 2017 das 25-jährige Vereinsjubiläum. Über 40 Veranstaltungen bundesweit laden Verbraucher zum Mitmachen ein und rücken Erzeuger und Produkte in den Fokus, die schon heute im Zeichen ökologischer Nachhaltigkeit stehen. Die thematische Bandbreite der Veranstaltungen reicht von regionaler Esskultur über Lebensmittelverschwendung bis hin zur Ganztierverarbeitung und guter Schulverpflegung. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson*

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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