

Slow Food Youth Akademie startet mit 25 Nachwuchskräften in das zweite Jahr

PRESSEINFORMATION – Berlin, 19. März 2018

Am 23. März beginnt für 25 junge Erwachsene aus der Lebensmittelbranche, der Gastronomie, dem Marketing sowie der Ökologie das Bildungsprogramm der Slow Food Youth Akademie. Sie gehören einer wachsenden Gemeinschaft an, die wissen möchte, wo ihre Nahrung herkommt und wie sie produziert wird. 2018 tauchen sie an acht Wochenenden in Lebensmittelhandwerk, bäuerlich-ökologische Landwirtschaft sowie in Diskussionen mit Experten zu drängenden Fragen unserer Nahrungsmittelherstellung und Ernährungssicherheit ein. Das Wissen soll sie dazu befähigen, in ihrem beruflichen Wirken künftig verantwortungsvoll und souverän zu entscheiden.

Die Slow Food Youth Akademie wurde 2017 ins Leben gerufen. Junge Erwachsene zwischen 18 und 35 Jahren widmen sich acht Monate lang der Erzeugung, der Verarbeitung sowie dem Konsum von Nahrungsmitteln. „Die Förderung junger Menschen ist essentieller Bestandteil unserer Vereinsarbeit. Sie sind die Entscheider von morgen, sie müssen wissen, wo wir mit unserem Lebensmittelsystem aktuell stehen, wo wir als Slow Food gemeinsam mit ihnen hinwollen, was ein jeder von uns tun kann und sollte,“ erklärt Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland. Dem Verein ist besonders an einer ausgewogenen Mischung aus Theorie und Praxis während des Akademiejahres gelegen. „Die Teilnehmenden sollen unser gesellschaftliches Handeln an den richtigen Stellen kritisch hinterfragen und sich beispielsweise zur Gemeinsamen EU-Agrarpolitik austauschen. Gleichzeitig laden wir sie ein, den Wandel hin zu einem tragfähigen Lebensmittelsystem aktiv mit- und auszugestalten. Deswegen legen sie Hand an, wursten, ernten und backen,“ erläutert Hudson.

Auch 2018 trifft die Gruppe junger Erwachsener an verschiedenen Orten mit Menschen zusammen, die wissen, wie Erzeugung und Weiterverarbeitung fernab von Monotonie und Standardisierung funktionieren und dabei ökonomisch ebenso wie ökologisch tragen können. Der Startschuss dafür fällt am 23. März in der Döberitzer Heide. Die Teilnehmenden lernen sich kennen und widmen sich u. a. der Frage: Was ist ein gutes Lebensmittel? Eine weitere Station 2018 ist die Lotseninsel Schleimünde, wo sie in die nachhaltige Fischerei abtauchen. In Kirchberg an der Jagst lernen sie die Kuh von einer anderen Seite kennen: Hier steht sie nicht als vermeintlicher Klimakiller sondern in allem ihrem Können und Wert im Fokus - für die Weidehaltung sowie für nahrhafte Erzeugnisse wie Rohmilch. Maßgeblich gefördert wird die Slow Food Youth Akademie in Deutschland von der Heinz Sielmann Stiftung. „Die begeisterten Rückmeldungen von Teilnehmenden des ersten Jahres, von denen uns einige in diesem Jahr bei der Umsetzung von Workshops unterstützen, haben uns von der weiteren Förderung sofort überzeugt. Diese Art der Nachhaltigkeit möchten wir als Stiftung mittragen“, schwärmt Michael Beier, Vorstand der Heinz Sielmann Stiftung.

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

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



Heinz
Sielmann
Stiftung

von Lebensmitteln. **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

Die **Heinz Sielmann Stiftung** widmet sich seit mehr als 20 Jahren der Förderung des Naturschutzes, des Naturerlebens und der Bewahrung der Artenvielfalt. Mit dem Kauf großer unzerschnittener Landschaften in Brandenburg erhält und schafft sie Lebensräume für seltene Tiere und Pflanzen. Auch fördert die Stiftung des berühmten Tierfilmers Biotopverbünde, zum Beispiel am Bodensee und entlang der ehemaligen innerdeutschen Grenze. So können auf diesen Flächen Tier- und Pflanzenbestände sich frei vom wirtschaftlichen Nutzungsdruck erholen und verschwundene Arten zurückkehren. Darüber hinaus ermöglicht die Stiftung Menschen das persönliche Erleben in der Natur, und sie bewahrt das filmische Erbe des bekannten Naturfilmepioniers Heinz Sielmann.

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