



# Slow Food<sup>®</sup>

## Deutschland e.V.

### **„Arche des Geschmacks“ erneut als Projekt der UN-Dekade für Biologische Vielfalt ausgezeichnet**

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 26. November 2018**

**Die Vereinten Nationen haben die Jahre 2011 bis 2020 zur UN-Dekade für die biologische Vielfalt erklärt. Sie rufen die Weltöffentlichkeit damit auf, die Bedeutung und den Wert biologischer Vielfalt für unser Leben, unsere Ernährung und Gesundheit sowie unser Wirtschaften anzuerkennen und sich für ihren Erhalt einzusetzen. Die „Arche des Geschmacks“ von Slow Food Deutschland ist von der Fachjury zum dritten Mal als eines der Leuchtturmprojekte für Deutschland ausgewählt. Der Verein bewahrt aktuell 73 Lebensmittel, Nutztierassen, Gemüse- und Obstsorten vor dem Vergessen.**

Durch unser menschliches Handeln und insbesondere unsere intensive, industrialisierte Landwirtschaft nimmt die biologische Vielfalt weltweit stark ab. Massentierhaltung, Monokulturen und industrielle Verarbeitung haben ökologisch nachhaltig bewirtschaftete Flächen, traditionelle Nahrungsmittel sowie Lebensmittelhandwerk zunehmend verdrängt. Das führt zum Verlust von fruchtbaren Böden und Weiden, regional verankerten Verarbeitungsstätten, Infrastrukturen, Lebensmitteln und Wissen klein- bis mittelständischer Erzeuger und Lebensmittelhandwerker. Es kommt zum Ungleichgewicht in unserer Natur, unserer Ernährung und unseren Kulturlandschaften.

Vielfalt ist nicht nur biologisch, sondern auch kulturell: Aus lokaler Artenvielfalt, Klima und Boden entwickeln sich spezifische landwirtschaftliche Praktiken, Küchen und Traditionen. Sie zeigen sich in Geschmack, Aroma, Farbe und Form von Lebensmitteln und Rezepten. Für den Erhalt dieses kulinarischen Erbes macht sich Slow Food stark und schützt seit 1996 mit der Arche des Geschmacks einheimische Tierrassen, regional wertvolle und traditionelle Lebensmittel und Kulturpflanzen vor dem Verschwinden. Viele von ihnen sind nicht nur ein echter Blickfang, sondern eine nährstoffreiche Zutat. „Was unseren Passagieren das Überleben schwer macht, ist einerseits ihre langsame, vergleichsweise aufwendige Herstellung oder Aufzucht. In unserem System des ‚immer mehr, schneller und billiger‘ gelten sie als unrentabel. Andererseits sind sie oft schlichtweg nicht mehr bekannt. Das wollen wir ändern, sie wieder bekannt machen, damit sie nachgefragt, entsprechend hergestellt und verkauft werden, getreu des Mottos der Arche ‚Essen was man retten will!‘. Wir brauchen die Arche heute mehr denn je. Wir erhalten damit Vielfalt sowie Universen an Geschmäckern und Geschichten,“ erklärt Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.

Dank des wachsenden Interesses für alte Sorten und regionale Küche erfreut sich das Projekt immer mehr Beliebtheit. Um das Repertoire an Passagieren zu erweitern, ist Slow Food auf Hinweise von Verbraucherinnen und Verbraucher angewiesen. Sie machen den Verein auf Lebensmittel aufmerksam, die sie aus ihrer Kindheit kennen, heute aber kaum noch finden. Eine Slow-Food-Kommission aus ehrenamtlichen Mitarbeitern setzt die Aufnahme in die Arche um. Gerhard Schneider-Rose leitet diese: „Ich gehe schon immer mit offenen Augen durch die Natur, wobei mich monotone, ausgeräumte Landschaften traurig stimmen. Wenn wir weiter auf einige Hochleistungssorten statt die langbewährten und standortangepassten Spezies setzen, riskieren wir nicht zuletzt die Sicherung der Welternährung. Die Arche des Geschmacks ist ein sehr starkes Symbol dafür, die genetische Vielfalt auf Äckern und in Gärten lebendig zu halten“.

**>> Zur Übersicht aller Arche-Passagiere** von Slow Food Deutschland.

**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](mailto:presse@slowfood.de)

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



# Slow Food<sup>®</sup>

## Deutschland e.V.

\*\*\*\*\*

**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. **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](http://www.slowfood.de)

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

Die **Arche des Geschmacks** ist eine Initiative der Slow-Food-Stiftung für Biologische Vielfalt und existiert seit 1996. Inzwischen gibt es weltweit mehr als 4.800 Passagiere.

**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](mailto:presse@slowfood.de)

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