

Der Nachwuchs engagiert sich für die Zukunft unseres Essens

Bewerbungsphase für die Slow Food Youth Akademie 2019 gestartet

PRESSEINFORMATION – Berlin, 3. Dezember 2018

Wie ist unser Lebensmittelsystem aufgebaut? Wer sind die Entscheider und wie kommen deren Beschlüsse zustande? Wie können wir unsere Nahrungsmittelproduktion umkrempeln, um Menschen weltweit nahrhaft zu versorgen? Welchen Beitrag kann jeder Einzelne dafür leisten? Diesen Fragen und vielem mehr gehen die Teilnehmenden der Slow Food Youth Akademie während des interaktiven Weiterbildungsprogramms nach. Begleitet werden sie dabei in Theorie und Praxis von Landwirten und Lebensmittelhandwerkern, Wissenschaftlern und engagierten Aktivisten.

Die Slow Food Youth Akademie wurde 2017 ins Leben gerufen und geht 2019 in die dritte Runde. Sie richtet sich an Auszubildende, berufserfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Studierende zwischen 18 und 35 Jahren. Bisher kam der Großteil von ihnen aus der Gastronomie, der Landwirtschaft und der Lebensmittelbranche. An acht gemeinsamen Wochenenden im Laufe eines Jahres kommen sie an verschiedenen Orten mit Menschen zusammen, die wissen, wie Erzeugung und Weiterverarbeitung fernab von Monotonie und Standardisierung funktionieren und dabei ökonomisch und ökologisch tragbar sind. Dafür geht es auf den Acker, in die Backstube, die Käserei und die Fleischerei, um sich dort mit unseren Grundnahrungsmitteln zu beschäftigen – mit Sinn und Verstand.

Junge Menschen weiterzubilden und zu fördern ist essentieller Bestandteil der Vereinsarbeit von Slow Food Deutschland. „Mit der Akademie bieten wir den Entscheidern von morgen ein Spielfeld. Indem sie mehr darüber lernen, wo wir mit unserem Lebensmittelsystem aktuell stehen und wir bei Slow Food mit ihnen hin möchten, erforschen sie, wie uns das gemeinsam gelingen kann. Dabei sollen sie nicht nur Kritik üben, sondern müssen auch echte Verbesserungsvorschläge entwickeln. Das ist sehr kraftvoll und inspirierend, auch ich lerne immer wieder aufs Neue“, so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V. begeistert.

Bei rund der Hälfte der Teilnehmenden schlagen sich die Erfahrungen der Akademie in den beruflichen Biographien nieder. So bei Sebastian Junge, der sich dazu entschloss, das Restaurant zu verlassen, in dem er Küchenchef war. Stattdessen gründete er sein Eigenes. „Ich setze jetzt ein für mich stichhaltiges Konzept konsequent um. Regional ist bei mir regional und nicht quer durchs Land transportiert. Ich unterstütze traditionelles Lebensmittelhandwerk, setze es in meiner Küche selber um, kenne meine Erzeuger und mache meinen Gästen den Wert solcher engen Beziehungen wortwörtlich schmackhaft. Nicht zuletzt die Gespräche mit innovativen Unternehmern über konkrete Möglichkeiten der Umsetzung, der Finanzierung und der Rentabilität während der Akademiezeit haben mich zu diesem Schritt ermutigt“, so Junge. Für sein Restaurant bezieht er Kaffee und Wein von Unternehmen, die er während der Akademie kennengelernt hat.

Details zur Bewerbung stehen ab sofort bereit: [->> slowfoodyouth.de/akademie](https://slowfoodyouth.de/akademie). Die Kosten für das Weiterbildungsprogramm inklusive Unterkunft und Verpflegung belaufen sich für Privatpersonen sowie Teilnehmende aus Betrieben mit bis zu 25 Angestellten auf 600 Euro, für Teilnehmende aus Betrieben mit mehr als 25 Angestellten auf 1.500 Euro.

Maßgeblich gefördert wird die Slow Food Youth Akademie in Deutschland von der **Heinz Sielmann Stiftung**.

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



Slow Food®
Deutschland e. V.



gefördert durch:

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 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 Naturfilmponiers 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