

Werde ein CHANGEMAKER, denn:
Die Zukunft unseres Essens steht auf dem Spiel!

Das SLOW FOOD YOUTH AKADEMIE Projekt wird unterstützt von der Heinz Sielmann Stiftung

Die **SLOW FOOD YOUTH AKADEMIE** ist ein interaktives Bildungsprogramm, das jungen Auszubildenden, Berufstätigen und Studenten aus der Gastronomie, der Landwirtschaft und der Lebensmittelbranche ermöglicht, ihr Wissen über das Ernährungssystem zu vertiefen. Durch Vorträge und Workshops erweitern die Teilnehmer ihre Kenntnisse zu den verschiedenen Knotenpunkten der Wertschöpfungskette. Die Akademie bietet ein vielfältiges Programm und einen hochqualitativen Expertenpool zur Weiterbildung junger Menschen, die sich mit Themen rund um das Lebensmittelsystem kritisch auseinandersetzen und etwas bewegen wollen.

"Durch die SFYA wurde mein Bewusstsein gegenüber Lebensmitteln weiter verstärkt und mir selbst wurde erstmals richtig bewusst, WAS zum Teil heutzutage gegessen wird - wie viel Chemie und Züchtung darin steckt- und was für ein riesiger Unterschied zwischen "Ur-Lebensmitteln" und jenen Lebensmitteln in Supermärkten liegt", Stephanie, Teilnehmerin SFYA 2017.



"Die Slow Food Akademie hat vor allem eine Menge Spaß gemacht, aber nicht nur Spaß, denn es war eindeutig spürbar, dass wir alle zusammen das Lebensmittelsystem verändern wollen, um die Welt besser zu ernähren", Marion, Teilnehmerin SFYA 2017





Die Teilnehmer kommen ins Gespräch mit Landwirten, Fischern, Köchen, Wissenschaftlern, Marketingspezialisten und Aktivisten, arbeiten mit ihnen an Lösungen und beobachten die Experten direkt bei der Arbeit. Nach Abschluss des Programms werden die Teilnehmer die Zusammenhänge im globalen Lebensmittelsystem besser verstehen und durch ihr gewonnenes, fundiertes Wissen verantwortungsvollere Entscheidungen treffen können. Die beteiligten Experten kommen aus einer Vielzahl von Branchen und Disziplinen, haben aber ein gemeinsames Ziel: das Nahrungsmittelsystem nachhaltig zu verbessern!



Durch die Teilnahme an der Slow Food Youth Akademie stoßen die Absolventen von unten eine Ernährungswende an:

- Ein verändertes Selbstverständnis: Die Teilnehmer lernen, ihr eigenes Konsumverhalten zu reflektieren und sich als einflussreiche Akteure zu erkennen.
- Verhaltensänderungen: Sie verinnerlichen nachhaltige und verantwortliche Handlungsweisen.
- Verbreitung des positiven Ansatzes: Die Teilnehmer werden zu Multiplikatoren und geben die Philosophie der Lebensmittelwertschätzung weiter. Sie werden begeisterte "Lobbyisten" der biokulturellen Vielfalt und der Unversehrtheit von Mensch, Tier und Umwelt.
- Innovation: Durch Einbindung in die entstandene Gemeinschaft steigt die Wirksamkeit und Handlungsfähigkeit des Einzelnen. Neue Allianzen, Initiativen und Kooperationen mit anderen regionalen Akteuren entstehen.

"Durch die Akademie merke ich, dass ich nicht alleine bin, sondern mit vielen anderen auf dem Weg zur Veränderung unterwegs bin. Legen wir los!", Janina, Teilnehmerin SFYA 2017 Die Slow Food Youth Akademie vermittelt theoretische Grundlagen, beispielsweise zu Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie zu den verschiedenen Arten der Landwirtschaft und den Problemstellun-

gen des aktuellen Lebensmittelsystems und verbindet dies mit praktischen Erfahrungen der Erzeuger und Händler. Die Teilnehmer lernen, indem sie selbst Hand anlegen: wursten, Fisch filetieren, Käse herstellen, Brot backen, auf dem Acker das Gemüse ernten u.v.m. Die Slow Food Youth Akademie schafft eine Plattform, um Akteuren aus allen Bereichen der Lebensmittelkette die Gelegenheit zu geben sich auszutauschen und als so genannte junge changemaker zu Veränderung im nachhaltigen Sinne beizutragen.

"Begeistert bin ich davon, so viele verschiedene Menschen und deren Perspektiven aus unterschiedlichen Bereichen kennenzulernen. Wir lernen sehr praxisnah die Ursprünge natürlicher Produkte kennen und bekommen viel Expertenwissen von den Produzenten vermittelt", Dennis, Teilnehmer SFYA 2017



Die Slow Food Youth Akademie läuft über acht Monate und besteht aus sieben Themen-Wochenenden sowie einer Studienreise ins europäische Ausland. Darüber hinaus bearbeiten die Teilnehmer realistische Fallbeispiele aus Unternehmen und Organisationen. Ziel ist es nachhaltige Lösungen für sie zu entwickeln.





"Tolle Einblicke bei Produzenten, spannende Diskussionen, die den Zeitplan verschieben, Möwenkreischen am Morgen und immer fabelhaftes Essen mit Freunden – das war die Akademie für mich. So viele unterschiedliche Menschen und Erfahrungen – und doch: alle vereint der Wunsch nach Wandel. Das hat mich inspiriert und stärkt mir den Rücken – wir sind nicht allein und können wirklich was bewegen! Einfach machen! Loslegen, ausprobieren, Lösungen finden!", Romy, Teilnehmerin SFYA 2017

Die Slow Food Youth Akademie geht in die zweite Runde!

Das Programm für 2018:



Eröffnungswochenende: Die Auftaktveranstaltung und das erste Wochenende sollen das Fundament und das Grundwissen für eine gute Zusammenarbeit während der gesamten Akademie-Periode legen. Verschiedene Teambuilding-Maßnahmen und viele Austauschmöglichkeiten stärken die Fähigkeit und das Gefühl für die Arbeit im Team.

Datum: 23.-25.03.2018 **Ort:** Sielmanns Naturlandschaft Döberitzer Heide, Brandenburg

Globaler Süden, Globaler Handel: Globale Handelsströme haben einen direkten Einfluss auf lokale Märkte und landwirtschaftliche Strukturen im Globalen Süden. Im Zentrum dieses Wochenendes stehen deshalb die globalen Zusammenhänge und Auswirkungen unseres Ess- und Konsumverhaltens. Die Zielsetzung ist hierbei Alternativen für ein nachhaltigeres Handeln, erhöhtes Tierwohl und den ökologischen Anbau zu definieren.

Datum: 20.-22.04.2018 Ort: Minden/Hannover (Veranstaltungsort steht noch nicht fest)

Essen ist politisch!: Jede einzelne Entscheidung, die wir zum Thema Essen treffen ist politisch. Die Macht unseres Ess- und Konsumverhaltens ist extrem wichtig. Allerdings liegt dies nicht allein in unseren

Händen. Die Teilnehmer werden an diesem Wochenende zum einen lernen, inwieweit die Agrar- und Ernährungspolitik Einfluss auf die Methoden der Lebensmittelproduktion hat und zum anderen werden sie erfahren, warum eine Wende in diesem Bereich nötig ist, um unser Ernährungssystem nachhaltiger gestalten zu können.

Datum: 25.-27.05.2018 Ort: Evangelische Landjugendakademie Altenkirchen

Fischerei: Dieses Wochenende soll eine Übersicht über verschiedene Fang-, Zucht- und Verarbeitungsmethoden von Fisch und Meeresfrüchten schaffen. Es wird außerdem dargelegt, wie sich menschliches Handeln auf den Bestand der Meeresressourcen auswirkt.

Datum: 08.-10.06.2018 Ort: Lotseinsel Schleimünde, Lighthouse Foundation

Getreide und Bodenfruchtbarkeit: Dieses Wochenende soll den Teilnehmenden einen übergreifenden Überblick über die Prozesse in der Landwirtschaft und Getreideproduktion vermitteln. Dazu werden die Voraussetzungen für den Einstieg in die Landwirtschaft, der Zugang zu Land und die Bedeutung von Boden und Bodengesundheit beleuchtet.

Datum: 20.-22.07.2018 Ort: Schloss Kirchberg, Stiftung Haus der Bauern, Kirchberg an der Jagst

Erzeugnisse aus Fleisch und Milch: Dieses Wochenende soll eine theoretische und praktische Wissensgrundlage über die Weiterverarbeitung von Fleisch und Milch schaffen und Methoden der Industrie und des Handwerks vergleichen.

Datum: 03.-05.08.2018 Ort: Schloss Kirchberg, Stiftung Haus der Bauern, Kirchberg an der Jagst



Auslandsreise – Terra-Madre-Kongress 2018: Terra Madre ist ein weltweites Netzwerk der Lebensmittelgemeinschaften und wurde 2004 in Turin gegründet. Es bringt die aktiv an unserer Nahrungsproduktionskette Mitwirkenden zusammen. Die Teilnehmenden werden die Gelegenheit haben, den Terra-Madre-Kongress zu besuchen, einem vollen Programm zu folgen und sich mit Besuchern aus der ganzen Welt auszutauschen. Daneben ist die Auslandsreise zum Terra-Madre-Kongress Anlass zum ersten Slow Food Youth Akademie Alumni-Netzwerk-Treffen.

Datum: 20.-24.09.2018 Ort: Terra Madre Netzwerktreffen, Turin, Italien

Obst und Gemüse: Seit Anfang des 20. Jahrhunderts sind in Europa rund 90 Prozent der Kulturpfanzensorten ausgestorben. Dieser Verlust bedroht nicht nur die Vielfalt des Geschmacks, sondern auch die Identität und traditionelle Lebensmittelversorgung einer Region. Nach diesem Wochenende haben die Teilnehmenden ein Verständnis über die Zusammenhänge von Regionalität und Saisonalität zur Erhaltung der Biodiversität gewonnen, insbesondere – aber nicht nur – im Bezug auf Obst und Gemüse.

Datum: 19.-21.10.2018 **Ort:** Natur-Erlebniszentrum Gut Herbigshagen – Heinz Sielmann Stiftung, Duderstadt



Seit mehr als 20 Jahren widmet sich die **Heinz Sielmann Stiftung** der Förderung des Naturschutzes und der Bewahrung der biologischen Vielfalt. Michael Beier, Vorstand der Heinz Sielmann Stiftung, steht von Beginn an hinter der Idee der Slow Food Youth Akademie.



Liebe Changemaker,

die Slow Food Youth Akademie geht in die zweite Runde und gern unterstützt unsere Stiftung dieses innovative und zukunftsorientierte Projekt. Gemeinsam mit Slow Food Deutschland wurde vor zwei Jahren die Idee geboren. Wir wollten einen Raum für junge engagierte Menschen aus ganz unterschiedlichen Ernährungsbereichen schaffen und ihnen Einblicke in das große Lebensmittelsystem verschaffen. Denn die Verbindung von gesundem Essen und natürlicher Vielfalt liegt nahe.

Ich bin überzeugt, dass sich die Teilnehmenden der Slow Food Youth Akademie für einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen stark machen. Sie haben verstanden, dass der Schutz der Natur mit einer nachhaltigen Ernährungsindustrie Hand in Hand geht. Die vielen begeisterten und motivierten Gesichter am Ende des ersten Akademiejahres sind ein Zeichen unseres Erfolges. Nun freue ich mich auf die zweite Runde.

Michael Beier Vorstand der Heinz-Sielmann-Stiftung



Für Privatpersonen beträgt der Eigenanteil für die Teilnahme an der AKADEMIE insgesamt 550 € und beinhaltet Trainingsprogramm, Unterkunft und Verpflegung für alle 8 Einheiten. Wenn Du dich beruflich anmeldest, im Auftrag Deines Arbeitgebers, dann liegt die Teilnahmegebühr für den Arbeitgeber bei insgesamt 1200 €. Der erhöhte Satz gilt allerdings nur, wenn das Unternehmen mehr als 25 Mitarbeiter beschäftigt. Sonst greift die Teilnahmegebühr für Privatpersonen.

Für weitere Informationen steht Euch Elia Carceller unter e.carceller@slowfood.de oder Tel.: (0 30) 2 00 04 75-14) gerne zur Verfügung.

Mehr Informationen zur Slow Food Youth Akademie findet Ihr unter: slowfoodyouth.de/akademie

Slow Food®
Deutschland
gemeinnützige UG



Heinz Sielmann Stiftung

Hauptförderer:



Förderer:

