



Werde ein CHANGEMAKER und
sichere die Zukunft unseres Essens!

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

Die **SLOW FOOD YOUTH AKADEMIE** ist ein interaktives Weiterbildungsprogramm für Nachwuchskräfte zwischen 18 und 35 Jahren. Sie richtet sich an Auszubildende, Berufstätige und Studierende. Die Teilnehmenden haben entweder beruflich mit Lebensmitteln zu tun oder engagieren sich in ihrer Freizeit für gutes und zukunftsfähig erzeugtes Essen. Und sie wollen vor allem eines: Mehr wissen und dazu lernen! Genau dazu haben sie während der Akademie Gelegenheit. An acht gemeinsamen Wochenenden vertiefen sie ihr Wissen in Theorie und Praxis, an wechselnden Orten und mit wechselnden Themen - es geht ums Tierwohl, um Getreide und Bodenfruchtbarkeit, um die Europäische Agrarpolitik und vieles mehr.

„Durch die Akademie 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.



„Es hat mich bewegt zu sehen, mit welcher Leidenschaft Menschen in ihrem jeweiligen Handlungsfeld unermüdlich für ein besseres Ernährungssystem kämpfen. Ich bin jetzt noch motivierter, das zu unterstützen“, Carla, Teilnehmerin SFYA 2019.



Begleitet werden die Teilnehmenden von Expert*innen aus Landwirtschaft und Fischerei, Handwerk und Gastronomie, Wissenschaft und Forschung sowie Politik und Handel. Sie eint das Ziel, unser Nahrungsmittelsystem zukunftsfähig zu gestalten und die Welt ein Stück weit zu verändern! Die Chancemacher diskutieren und erarbeiten gemeinsam mit den Expert*innen konkrete Lösungsvorschläge für aktuelle Herausforderungen. Indem sie **sich mit Gleichgesinnten vernetzen** und von Menschen lernen, die innovative Ideen und Projekte ökologisch und rentabel umsetzen, vertiefen sie ihr Wissen. **Mut und Motivation**, um beruflich und privat Neues umzusetzen wachsen.



Mit der Teilnahme an der Akademie treiben die Absolvent*innen die notwendige Ernährungswende voran:

- **Ein verändertes Selbstverständnis:** Sie lernen, ihr eigenes Konsumverhalten weiter zu reflektieren und erkennen sich als einflussreiche Akteur*innen.
- **Verhaltensänderungen:** Sie werden darin bestärkt, beruflich und privat verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen.
- **Mit gutem Beispiel vorangehen:** Die Teilnehmer*innen werden zu Multiplikator*innen für ‚gut, sauber, fair‘, für einen wertschätzenden Umgang mit unseren Lebensmitteln und ihrer Wertschöpfung. Sie werden begeisterte Lobbyist*innen der biokulturellen Vielfalt und der Unversehrtheit von Mensch, Tier und Umwelt.
- **Netzwerken:** Durch Einbindung in die entstandene Gemeinschaft steigt die Wirksamkeit und Handlungsfähigkeit des Einzelnen. Neue Allianzen, Initiativen und Kooperationen entstehen. Darunter das Alumni-Netzwerk, mit dem Absolvent*innen auch nach dem Akademiejahr eng miteinander vernetzt bleiben.

Die Slow Food Youth Akademie vermittelt theoretische und praktische Erfahrungen, zu Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie zu Fragen der Agrar-, Ernährungs- und Handelspolitik. Wer entscheidet was, auf welcher Grundlage und mit welchen Konsequenzen? Dafür machen die Changemaker u.a. auf dem **Acker, dem Schlachthof, dem Fischkutter, in der Backstube** und in Brüssel, dem **Zentrum europäischer Politik, Station**. Beim Wursten, Backen, Ernten, Fisch filetieren und Käse herstellen legen sie selber Hand an. Die Slow Food Youth Akademie schafft eine Plattform, um allen Akteur*innen die Gelegenheit zu geben, sich auszutauschen und Veränderung in Richtung Zukunftsfähigkeit 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 Produzent*innen 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 Teilnehmenden im Rahmen ihrer Beratungsprojekte konkrete Lösungen für aktuelle Herausforderungen von Unternehmen und Organisationen.



*„Inspiriert haben mich die Gespräche mit Vertreter*innen innovativer Projekte über Möglichkeiten der Umsetzung und der Finanzierung. Ich nutze dieses Netzwerk bis heute und beziehe für mein Restaurant Produkte von Unternehmen, die ich durch die Akademie kennen- und schätzen gelernt habe“, Sebastian, Teilnehmer SFYA 2017.*

Das Programm der **Slow Food Youth Akademie:**



Eröffnungswochenende: Ziel ist es, das Fundament für eine gute Zusammenarbeit während der gesamten Akademie-Periode zu legen. Verschiedene Team-building-Maßnahmen und ausreichend Raum für Austausch stärken das Gemeinschaftsgefühl und schaffen das Grundverständnis für die Slow-Food-Philosophie.

Die Köchin und ihr Gast: Das Ziel der Gastronomie ist es, Erfahrungen zu kreieren, die lange in der Erinnerung der Gäste bleiben. Diese unvergessliche Erfahrung ist nicht nur einem guten, sauberen und fairen Essen zu verdanken, sondern auch den räumlichen Gegebenheiten,

der Stimmung und letztendlich der Gastfreundlichkeit des Betriebes. Die Teilnehmenden werden sich an diesem Wochenende damit beschäftigen, die verschiedenen Aufgaben des Alltags in der Gastronomie zu identifizieren und einen Überblick zu bekommen, was alles dazu gehört, ein gastronomisches Geschäft zu betreiben.

Globale Lebensmittelgeschäfte - globale Verantwortung: Globale Handelsströme haben einen direkten Einfluss auf lokale Märkte und landwirtschaftliche Strukturen. Im Zentrum dieses Wochenendes stehen deshalb die globalen Zusammenhänge und Auswirkungen unseres Ess- und Konsumverhaltens. Ziel ist

es, Alternativen für ein zukunftsfähigeres Handeln, erhöhtes Tierwohl und den ökologischen Anbau zu definieren.

Gesunder Boden, gesunde Lebensmittel: Unsere Landwirtschaft blickt in eine unsichere Zukunft: Es gibt immer weniger junge Landwirt*innen, die Bodenfläche wird knapp und die Bodenfruchtbarkeit sinkt, während zugleich eine wachsende Weltbevölkerung ernährt werden muss. 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.

Obst und Gemüse: Seit Anfang des 20. Jahrhunderts sind in Europa rund 90 Prozent der Kulturpflanzenarten ausgestorben. Dieser Verlust bedroht nicht nur die Vielfalt des Geschmacks, sondern auch die Identität und traditionelle Lebensmittelversorgung von Regionen. 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.

Essen ist politisch! Jede einzelne Entscheidung, die wir rund um Essen und Ernährung treffen, ist politisch. Die Macht unseres Ess- und Konsumverhaltens ist extrem wichtig. Allerdings liegt dies nicht allein in unseren Händen. Die Teilnehmenden lernen an diesem Wochenende zum einen, inwieweit die Agrar- und Ernährungspolitik Einfluss auf die Methoden der Lebensmittelproduktion hat. Zum anderen erfahren sie, warum eine Wende in diesem Bereich nötig ist, um unser Ernährungssystem nachhaltiger gestalten zu können.



Fischerei: Die Weltmeere bedecken über zwei Drittel der Erde. Sie sind eine große Ressource für viele Gemeinschaften weltweit. Dieses Wochenende soll einen Überblick über verschiedene Fang-, Zucht- und Verarbeitungsmethoden von Fisch und Meeresfrüchten schaffen. Die Teilnehmenden lernen, warum Nahrungssicherheit, Klimaschutz, biologische Vielfalt und genussvoller Fischverzehr von nachhaltigem und umweltschonendem Fischfang abhängen.

tung von Fleisch und Milch schaffen und Methoden der Industrie und des Handwerks vergleichen. Die Teilnehmenden können anhand der Beispiele von Fleisch und Milch bildenden Tieren die Denkmodelle und die Logik der modernen und traditionellen Lebensmittelerzeugungsmethoden sowie die dahinterliegenden jeweiligen Systemstrukturen erkennen, kritisch vergleichen und beurteilen. Die Prinzipien der Industrialisierung bei Fleisch und Milch können sie anschließend analog auf andere Tier- und Produktgruppen übertragen.

Tierwohl - auch für Gaumen und Umwelt: Dieses Wochenende soll eine theoretische und praktische Wissensgrundlage über die Weiterverarbei-



„Seit mehr als 20 Jahren widmet sich die Heinz Sielmann Stiftung der Förderung des Naturschutzes und der Bewahrung der biologischen Vielfalt. Deshalb war ich bereits von Beginn an hinter der Idee der Slow Food Youth Akademie.“



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 der ersten drei Akademiejahre sind ein Zeichen unseres Erfolges.“

Michael Beier

Vorsitzender des Vorstandes Heinz Sielmann Stiftung

„Wir brauchen den Tatendrang und die Leidenschaft junger Erwachsener für die Ernährungswende. In der Akademie versammeln wir eine Menge cleverer Köpfe, die Verantwortung übernehmen wollen, für das was sie essen und wie sie leben. Mit unserer Unterstützung lernen sie, wie sie konkret an zukunftsfähiger Lebensmittelerzeugung und deren Konsum mitarbeiten können. Viele von ihnen bringen bereits klare Vorstellungen davon sowie echte Verbesserungsvorschläge mit. Teils fehlt es ihnen nur an Mut, ihre Ideen beruflich umzusetzen — das ändern wir gemeinsam!“

Dr. Ursula Hudson

Vorstandsvorsitzende Slow Food Deutschland



Die Beratungsprojekte

Von der kreativen Denkfabrik der Slow Food Youth Akademie können Organisationen und Unternehmen profitieren, die Interesse haben, mit den jungen Erwachsenen zusammenzuarbeiten. Wie? Indem sie den Teilnehmenden eine Aufgabe stellen und sich von ihnen **Lösungen für aktuelle Herausforderungen erarbeiten** lassen! Wie lassen sich neue Zielgruppen erschließen, alte Sorten bekannt und beliebt machen, neue Kreationen auf dem Markt einführen oder Vertriebswege nachhaltig umgestalten?



Und so geht es: Die Themen und Aufgabenstellungen für Beratungsprojekte werden den Teilnehmenden zu Beginn des neuen SFY Akademiejahres präsentiert. Arbeitsgruppen mit jeweils fünf Teilnehmenden widmen sich ihrer Aufgabe knapp ein Jahr lang, mit einem Aufwand von 140 Stunden. Sie **bringen unterschiedliche berufliche Expertise und eine Vielfalt an Wissen mit**, und werden kontinuierlich von Expert*innen begleitet.

Für Privatpersonen beträgt der Eigenanteil für die Teilnahme an der Akademie insgesamt 800 € und beinhaltet Trainingsprogramm, Unterkunft und Verpflegung für alle acht Einheiten. Für Interessent*innen, die sich im Auftrag ihrer Arbeitgeber*in anmelden, liegt der Beitrag bei 1.800 €. Dieser erhöhte Betrag gilt jedoch nur für Unternehmen mit mehr als 25 Mitarbeiter*innen. Sonst gilt die Teilnahmegebühr für Privatpersonen.

Mehr Informationen zur Slow Food Youth Akademie unter:
slowfood.de/was-wir-tun/bildung/slow_food_youth_akademie

Kontakt: Elia Carceller, Projekt-Koordinatorin, sfyakademie@slowfood.de, Tel.: (0 30) 2 00 04 75-14

Fotos: SF Archiv, Heinz Sielmann Stiftung (Seite 10, oben links), Daniel Rögelein (Seite 10, unten rechts)



Hauptförderer:

Heinz
Sielmann
Stiftung