

Slow Food – Gutes, sauberes und faires Essen für alle.

Mit Projekten, Aktionen und Kampagnen möchten wir die Wertschätzung für Lebensmittel sowie für biologische und kulinarische Vielfalt stärken. Auf politischer Ebene engagiert sich Slow Food für ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das bäuerliche Landwirtschaft und regionale Wirtschaftskreisläufe fördert, Lebensmittelverschwendung reduziert sowie Mensch, Tier, Umwelt und Klima schützt. Unsere Bildungsangebote zur biologischen Vielfalt vermitteln Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen, wie eine gesunde und nachhaltige Ernährung für Mensch und Planet gelingt – und gut schmeckt.

„Sauberes Wasser, gesunde Böden und vielfältige Nahrung sind Geschenke der Biodiversität. Wenn wir sie schützen, sichern wir Zukunft, Genuss und Gesundheit für alle.“

Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender von Slow Food Deutschland e.V.

Machen Sie mit – weil wir mit Essen die Welt verändern!

Weltweite Bewegung in über 160 Ländern



Rund 10.000 Mitglieder

Über 1.000 Unterstützer-Unternehmen

83 Convivien

10 Kommissionen

95 Arche-Passagiere

96 Mitglieder der Chef Alliance

Kochen mit Verantwortung



Projekte zur biologischen Vielfalt

www.slowfood.de/vielfalt

Seit 2021: Verleihung des Ursula Hudson Preises

Seit 2025: Slow-Food-Farms-Netzwerk

Kommunikation über Social Media, Presse sowie Events



Impressum

Herausgeber: Slow Food Deutschland e.V.

V.i.S.d.P.: Dr. Rupert Ebner

Gestaltung: www.orthagrafie.de

Fotos: meerfreiheit.com, Christoph Behling, Stefan Abtmeyer, Alberto Peroli

Stand: März 2026

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstraße 30, 10117 Berlin
Tel.: 030 20004750
info@slowfood.de

www.slowfood.de



Essen, was man retten will: die „Arche des Geschmacks“


Slow Food®
Arche des Geschmacks



Weißer Gehörnte Heidschnucke - Arche-Passagier aus Ostfriesland

Was macht die „Arche des Geschmacks“?

Die „Arche des Geschmacks“, ein Projekt der gemeinnützigen Slow Food Stiftung für Biodiversität, schützt weltweit alte Nutztierassen, Kulturpflanzen und überlieferte Zubereitungsarten vor dem Vergessen. In einer Zeit, in der das Lebensmittelsystem zunehmend auf Effizienz und Massenproduktion ausgerichtet ist, gelten viele dieser Produkte als unrentabel oder sind schlichtweg aus der Mode gekommen.

Seit 1996 ist die „Arche des Geschmacks“ unterwegs. Sie sammelt, beschreibt und katalogisiert Lebensmittel, die eng mit einem bestimmten Ort und seiner Geschichte verbunden sind, macht diese kulinarischen Schätze sichtbar – und vor allem wieder genießbar. Denn was nicht gegessen wird, hat keine Nachfrage – und was nicht nachgefragt wird, wird nicht mehr angebaut oder produziert.

Die „Arche-Passagiere“

Über 6.700 Produkte, sogenannte „Arche-Passagiere“, haben bis heute weltweit einen Platz gefunden. In Deutschland sind es bereits fast 100: die ersten waren 2004 die traditionell hergestellte nordhessische Ahle Wurst und die schwäbische Alblinse. Die Arche-Produkte stehen nicht nur für Geschmack und Qualität, sondern auch für nachhaltige Landwirtschaft, fruchtbare Böden, lebendige Kulturlandschaften und das Wissen um traditionelle Praktiken. Sie sind angepasst an lokale Klima- und Bodenverhältnisse und erzählen Geschichten aus ihrer Region – mit jedem Bissen.



Nieheimer Käse - Arche-Passagier vom Südlichen Teutoburger Wald

Zum Entdecken:



Aktuelle Infos zum Projekt, alle Arche-Passagiere und Produzent*innen finden Sie auf unserer Webseite.

www.slowfood.de/arche



Alblinse - Arche-Passagier von der Schwäbischen Alb

Wer darf mit an Bord?

Vorgeschlagen werden können alte Nutztierassen, traditionelle Kulturpflanzen (Sorten, Varietäten, Ökotypen), wild gesammelte Arten (sofern eng mit traditioneller Nutzung verknüpft) sowie überlieferte Zubereitungsarten. Aufgenommen werden Produkte, die einen einzigartigen, regionaltypischen Geschmack haben, mit einem bestimmten Gebiet und dessen Kultur verwurzelt sind, in vermarktbar Mengen hergestellt werden und gleichzeitig in ihrer Existenz bedroht sind.

Wie funktioniert die Auswahl?

Slow Food Deutschland hat eigens eine Arche-Kommission gegründet. Sie besteht aus erfahrenen Mitgliedern und Expert*innen, die die eingereichten Vorschläge sorgfältig prüfen und die Antragsstellung begleiten. Nach der Aufnahme werden die Passagiere und die Produzent*innen weiter begleitet durch Öffentlichkeitsarbeit, Platzierung der Produkte auf Märkten, Infoständen und in der Gastronomie. Slow Food unterstützt die Bildung von Netzwerken rund um jeden Arche-Passagier.

Kontakt - archekommission@slowfood.de