



# Handreichung für Lehrkräfte

## Edible Connections

Interkulturelles Bildungsprojekt  
für die Jahrgangsstufe 8 - 13



Slow Food®  
Deutschland  
gemeinnützige UG



# Einführung

Herausforderungen durch **Klimakrise** und den **Verlust biologischer Vielfalt** können nur global gelöst werden. Der Wandel zu **fairen Lieferketten** und einer **angemessenen Bezahlung** für Erzeuger\*innen erfordert im globalisierten Lebensmittelsystem internationale Kooperation. Um die weltweite **Vielfalt an Esskulturen**, Sorten und Tierrassen, Geschmäckern und Gerichten zu erhalten, benötigen wir dringend transnationalen Austausch.

Kinder und Jugendliche gestalten ihre Zukunft entsprechend in einer Welt, für die **globale Zusammenarbeit** unabdingbar ist. Sie stehen vor Herausforderungen, die rücksichtslose Ausbeutung natürlicher Ressourcen und unfairen Handel ihnen hinterlassen. Auf nationaler Ebene allein sind diese Herausforderungen nicht zu bewältigen. Doch haben junge Menschen zu selten Gelegenheit, internationale Kooperation zu trainieren.

**Edible Connections** bietet einen Ansatz, globalen Dialog mit Schüler\*innen aktiv einzuüben.

## Die Kernidee:

Jugendliche aus den Globalen Norden treten in einen virtuellen Austausch mit Menschen aus dem Globalen Süden, um Ideen für die Zukunft unseres Planeten zu entwickeln.

Im Zentrum stehen dabei die **kulturell vielfältigen Essgewohnheiten**: Anhand der Beschäftigung mit Lebensmitteln werden den Jugendlichen konkrete Handlungsmöglichkeiten aufgezeigt, um ihren Konsum vor dem Hintergrund globaler Verflechtung zukunftsfähig zu gestalten.

Im **interkulturellen Dialog** über das lebensweltlich nahe Beispiel Essen lernen die Schüler\*innen eine globale Kultur der Kooperation kennen und werden zum Handeln aus solidarischer Verantwortung motiviert.

Lernziele des Projekts für die Schüler\*innen sind:

- › Bewusstsein für **globale Zusammenhänge** des Lebensmittelsystems ausbilden
- › Eigene Kaufentscheidungen in Bezug auf Nachhaltigkeit **kritisch reflektieren**
- › Einen **konstruktiven interkulturellen Dialog** einüben
- › Globale Probleme in **globaler Perspektive** betrachten
- › Anregungen zum Handeln **in der konkreten Alltagswelt** bieten

# Grundlagen: Aufbau und Ablauf der Austausch

Das Projekt besteht aus **drei Modulen**, die beliebig miteinander kombiniert werden können. Das zentrale Modul besteht aus einem virtuellen Dialog. Um diesen Dialog konstruktiv und zielorientiert führen zu können, ist eine vorbereitende Auseinandersetzung mit dem derzeitigen Lebensmittelsystem und seinen globalen Zusammenhängen notwendig. Diese Vorbereitung wird in zwei weiteren Modulen erarbeitet, die **theoretischen Input** und **praktische Erfahrungen bei einer Exkursion** umfassen.

Regulär hat das Projekt folgende Struktur:

1

**Der erste Teil** umfasst theoretischen Input zum globalen Lebensmittelsystem und Auswirkungen auf Menschen, biologische Vielfalt und Klima. Außerdem wird die Anleitung zur Durchführung eines World Cafés gegeben. Diese Methode ermöglicht den Schüler\*innen das Gelernte im Dialog miteinander anzuwenden und eigene Positionen zu entwickeln.

*Dauer: mind. 90 min*

2

**Im zweiten Teil** erkunden die Schüler\*innen ihre lokale Lebensmittelwelt und wenden ihr erworbenes Wissen praktisch an. Hierzu wird eine Exkursion zu verschiedenen Verkaufsstätten (Supermarkt, Bioladen, Markt) vorgeschlagen. Die Schüler\*innen lernen unterschiedliche Lebensmittel besser kennen, notieren Beobachtungen und führen Interviews.

*Dauer: mind. 90 min*

3

**Der dritte Teil** ist dem Austausch mit einer Partnerklasse bzw. einem\*einer Lebensmittelexpert\*in aus dem globalen Süden gewidmet. Ein Dialog über die Sicherung globaler Gemeingüter wird auf Grundlage der Erfahrungen aus den beiden vorbereitenden Modulen geführt. Für den Austausch mit einer Partnerklasse gibt es Anregungen, um schon vorab mit der Klasse in Kontakt zu treten. Vorbereitung und Durchführung des Life Calls können auf zwei Termine aufgeteilt werden.

*Dauer: mind. 120 min*

**Zeitaufwand insgesamt:** 3 Termine, mind. 5 Stunden

## Hinweis:

Für die Dauer ist jeweils der Mindestzeitaufwand angegeben – bei ausreichend zeitlichem Spielraum können die Module jedoch ausgeweitet werden, etwa durch längere Diskussionsblöcke.

# Kontakt zu Partnerklassen aufnehmen

Durch den visuellen Austausch mit Schulklassen oder Lebensmittelexpert\*innen entwickeln die Schüler\*innen eine persönliche Beziehung zu Menschen in anderen kulturellen Lebenswelten.

## Doch wie finden Sie am besten eine Partnerklasse?

Wir haben einige Tipps zusammengestellt:

- Vielleicht hat Ihre Schule bereits eine **Partnerschule**, die in Frage kommt. Oder es gibt eine Partnerschaft zwischen Ihrer Stadt und einer Stadt in einem anderen Land. Fragen Sie hier an.
- Das **Partnerschulnetz** geht auf eine Initiative des Auswärtigen Amtes zurück:  
<https://www.partnerschulnetz.de>
- Es gibt verschiedene **Netzwerke**, die Auslandsaufenthalte für Schüler\*innen organisieren. Fragen Sie bei einer dieser Organisationen an, beispielsweise bei:
  - **amsTOURS**: <https://ams-tours.de/>
  - **The GrowAbroad World Alliance**: <https://www.grow-abroad.com/>
  - **KulturLife**: <https://kultur-life.de/>
  - **TravelWorks**: <https://www.travelworks.de/>
- Auch im Ausland gibt es oft **deutsche Schulen**. Versuchen Sie Ihr Glück bei einer deutschen Schule in einem Land Ihrer Wahl.
- Wenden Sie sich an NGOs, die über ein globales Netzwerk verfügen.



# Erstes Modul: Theoretischer Input

Das erste Modul vermittelt theoretischen Input, um globale Zusammenhänge des Lebensmittelsystems verstehen, analysieren und bewerten zu können. Entsprechend enthält das begleitende Leaflet ebenfalls einen ersten theoretischen Input-Teil. Es finden sich hier sowohl Texte mit Erklärungen zum Nachlesen als auch spielerische Ansätze, um die Informationen zu verfestigen. Die einzelnen Elemente können unabhängig voneinander genutzt und beliebig kombiniert werden. Zur Vermittlung der theoretischer Zusammenhänge steht eine Präsentations-Vorlage zur Verfügung unter <https://www.slowfood.de/was-wir-tun/bildung/edible-connections>

Es besteht außerdem die Möglichkeit, die theoretischen Kenntnisse in der Klasse diskutieren zu lassen, um sie so zu festigen (s. S. 9 Zusatz-Option: Das World Café).

## Lernziele und Kompetenzen:

globale Zusammenhänge des Lebensmittelsystems begreifen und kritisch reflektieren

Dauer: ca. 90 min

## Das Modul umfasst vier methodische Einheiten nach folgender Struktur:

### 1. Quiz: Unser Lebensmittelsystem

**Ziel:** Einführung in die Thematik und Komplexität des globalen Lebensmittelsystems

**Material:** Leaflet

**Dauer:** 15 min

**Durchführung:** Die Lehrperson liest die Fragen vor und die Schüler\*innen stimmen darüber ab, welche Antwort sie für wahrscheinlich halten.

Alternativ können die Fragen auch in Partnerarbeit gestellt und beantwortet werden. Das Spiel führt in die Komplexität globaler Lebensmittelerzeugung ein.

### 2. Spiel: Wo kommt unser Essen her?

**Ziel:** Vernetzung des globalen Lebensmittelsystems aufzeigen

**Material:** Leaflet, große Landkarte

**Dauer:** 20 min

**Durchführung:** Ein\*e Schüler\*in oder eine Gruppe von Schüler\*innen tritt vor die Klasse, wo eine große Landkarte hängt oder per Beamer/Smartboard gezeigt wird. Ein\*e Mitschüler\*in stellt eine der Fragen zu einem beliebigen Produkt. Der\*die Schüler\*in versucht auf der Karte die richtige Region zu erraten.

Als Option kann das Spiel auch als Gruppenduell oder in Partnerarbeit durchgeführt werden. Die Lösungen finden sich im Leaflet.

### 3. Rate- und Recherchespiel

Ziel: Reflexion globaler Probleme der Lebensmittelerzeugung

Material: Leaflet

Dauer: 15 min

Durchführung: Die Schüler\*innen füllen die Tabelle aus dem Leaflet aus, lesen die Texte und überprüfen anschließend ihre Antworten.

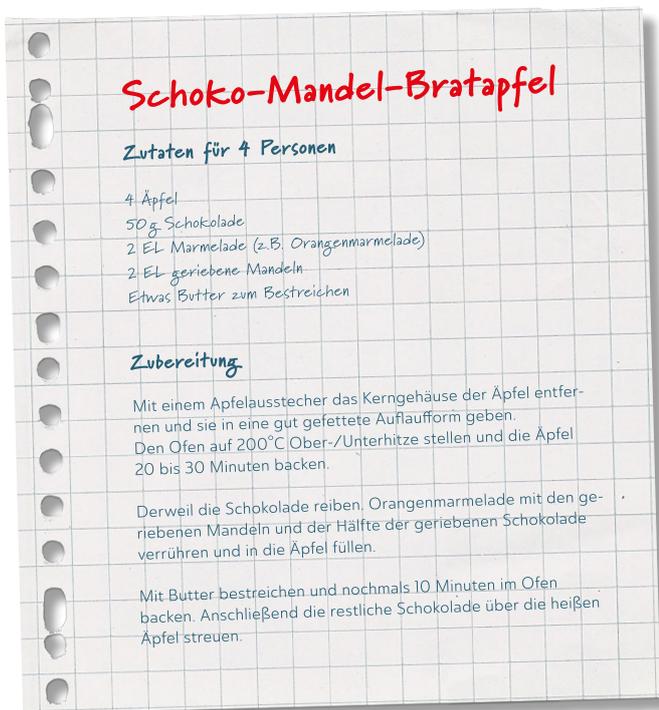
### 4. Quiz Lebensmittelerzeugung

Ziel: Überprüfung und Festigung der theoretischen Inputs

Material: Leaflet

Dauer: 20 min

Durchführung: Die Schüler\*innen beantworten die Fragen aus dem Quiz und besprechen sich anschließend im Plenum.



### Optional

Als mögliche **Hausaufgabe** schlagen wir ein Rezept unter Nutzung der vorgestellten Lebensmittel vor. Dieses können die Schüler\*innen zu Hause kochen, indem sie möglichst nur fair gehandelte und biologisch produzierte Produkte nutzen.

Die Koch- und Einkaufserfahrungen werden in der Klasse besprochen. Hierbei sollte auch auf die Schwierigkeit eingegangen werden, dass Bio- und Fair Trade-Zertifizierung nicht immer auf den selben Produkten zu finden sind.

Während des ersten Moduls sollte außerdem Raum für einen **ersten Kontakt zur Partnerklasse** gegeben werden. Die Lehrperson sollte sich hierzu im Vorhinein mit der Lehrperson der Partnerschule absprechen und entscheiden, welche der Aufgaben verwirklicht werden sollen.

## Es gibt verschiedene Aufgaben, die die Partnerklassen umsetzen können:

### Vorstellung

**Ziel:** Kennenlernen der Partnerklasse

**Dauer:** 15 min bis 30 min

Die Schüler\*innen können sich eine Form der Vorstellung überlegen. Im Leaflet findet sich eine Steckbrief-Vorlage, an der sich die Schüler\*innen orientieren können. Alternativ kann auch ein kurzer Video- oder Audio-Beitrag erstellt werden, die Schüler\*innen können einen Text oder ein Gedicht schreiben oder in anderer Form kreativ werden. Das Ergebnis wird anschließend mit der Partnerklasse geteilt.

### Ernährungstagebuch

**Ziel:** Lebensmittel kennenlernen und Relevanz für den eigenen Speiseplan aufzeigen; Konsumverhalten reflektieren; Konsumgewohnheiten vergleichen

**Dauer:** 10 min Vorbereitung, 20 min Auswertung

**Durchführung:** Die Schüler\*innen überlegen sich eine Obst- oder Gemüsesorte, die sie mithilfe des Ernährungstagebuchs zwei Wochen lang genauer betrachten wollen. Beim Austausch mit einer\*m Lebensmittelexpert\*in sollte es sich um ein Lebensmittel handeln, mit dem der\*die Expert\*in arbeitet. Es kann entweder ein Produkt gesucht werden, das von beiden Klassen konsumiert wird oder jede Klasse nennt ein Produkt, das für den eigenen Speiseplan wichtig ist. Nach Ablauf der Frist von zwei Wochen werden die Ergebnisse im Plenum besprochen. Wichtig ist es hierbei, nicht auf einzelne Ernährungsgewohnheiten einzugehen, um niemanden „bloßzustellen“. Wichtig ist ebenfalls, inwiefern die beobachteten Lebensmittel für die lokale Lebensmittelwelt eine Relevanz haben.

### Lieblingsrezept

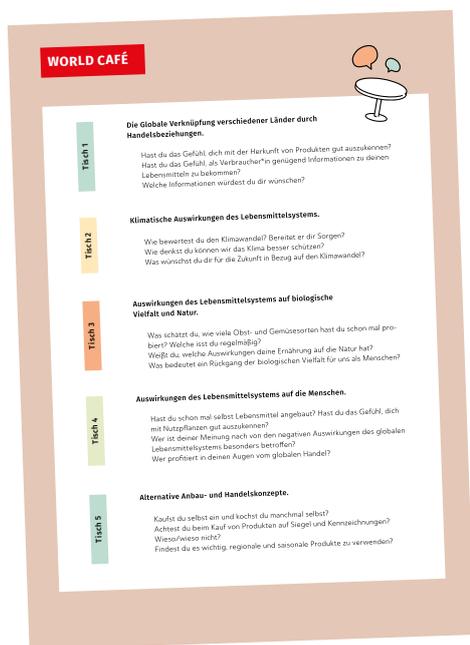
**Ziel:** Eigene Essgewohnheiten mit denen der Partnerklasse vergleichen

**Dauer:** 10 min Vorbereitung; 15 min Auswertung

**Durchführung:** Die Schüler\*innen überlegen sich zu Hause ein Rezept mit regionalem Bezug und bringen dies in die Klasse. Hier wird über die unterschiedlichen Rezepte abgestimmt, um ein Rezept auszuwählen, das mit der Partnerklasse geteilt werden soll. Die Partnerklasse teilt im Gegenzug auch ein Rezept. Die Erfahrungen der einzelnen Aufgaben sollen schließlich beim Live Call besprochen werden.

Falls Kontakt zwischen den Partnerklassen via Social Media gewünscht ist, muss im Vorhinein eine Einverständniserklärung von den Eltern für die Nutzung von Smartphones sowie Sozialen Medien eingeholt werden. Desweiteren haben viele sozialen Plattformen eine Altersbeschränkung. Daher sollte geklärt werden, ob alle Schüler\*innen alt genug sind, um sie zu nutzen.

# Zusatz-Option: Das World Café



Die Methode World Café ermöglicht es den Schüler\*innen, in einen gemeinsamen Dialog zu einem Thema zu treten und so die theoretischen Inhalte zu verfestigen. In einer Café-ähnlichen Atmosphäre, in der sich die Teilnehmenden wohl fühlen, sollen sie in Kleingruppen einzelne Themenbereiche diskutieren.

**Lernziele und Kompetenzen:** Entwicklung eines gemeinsamen Dialogs über das globale Lebensmittelsystem und seine Folgen, Verfestigung und Anwendung des erlernten Wissens, Ausbildung eigener Positionen und Meinungen

**Material:** Klassenraum mit fünf Tischen/Tischgruppen; „Tischdecken“ aus Papier oder Pappe und Stifte; große Nummern als Tischbeschriftung

**Dauer:** ca. 90 min (5 Runden à 10 Minuten)

## Durchführung:

Es empfiehlt sich, den Raum zu dekorieren und Essen sowie Getränke bereit zu stellen, die die Teilnehmenden in den Pausen zwischen den Runden einnehmen können. Während des World Cafés setzen sich die Teilnehmenden an verschiedenen Tischen in Kleingruppen mit unterschiedlichen Aspekten eines Themas auseinander.

Der Ablauf besteht aus fünf Runden, sodass jede Person einmal an jedem Tisch gesessen und sich mit dem jeweiligen Aspekt auseinandergesetzt hat. Auf den Tischen werden „Tischdecken“ aus Papier oder Pappe bereit gelegt, auf denen die Teilnehmenden ihre Erkenntnisse und Diskussionsbeiträge festhalten können. Dies kann in Form von Bild- oder Schriftbeiträgen passieren. Außerdem sollte die Tischnummer deutlich sichtbar sein. Die Fragen für die jeweiligen Tische finden sich im Leaflet. Sie können zusätzlich auf den Tischen ausliegen.

Zu Beginn des World Cafés wird für jeden Tisch ein\*e „Gastgeber\*in“ gewählt. Diese\*r bleibt am Tisch und fasst zu Beginn einer jeden Runde die Ergebnisse zusammen. Am Ende der letzten Runde gibt es eine kurze Präsentation, in der die Gastgeber\*innen die Diskussionen an ihrem Tisch zusammenfassen. Anschließend kann in der Gesamtgruppe diskutiert werden, beispielsweise darüber, was man als Gruppe in Zukunft weiter umsetzen könnte. Die Ergebnisse des World Cafés sollten später auch in die Vorbereitung des Live Calls einfließen.

Sollte nicht genügend Zeit für eine Durchführung mit fünf Runden vorhanden sein, kann das World Café auch mit drei Runden durchgeführt werden. In diesem Fall empfiehlt es sich, die im Leaflet angegebenen Tische zwei, drei und vier zu nutzen.

# Zweites Modul: Exkursion

Lernziele der Exkursion sind:

- › Das Erkennen der internationalen Verflechtungen am Beispiel international gehandelter Obst- und Gemüsesorten.
- › Plastik und andere Verpackungsarten vergleichen.
- › Anteil von Bio und Fair Trade Produkten im Supermarkt überprüfen.
- › Sortenmonotonie kritisch reflektieren.
- › Lebensmittelverschwendung thematisieren.
- › Transparenz des Lebensmittelsystems hinterfragen.
- › Befragung von Kund\*innen und Mitarbeiter\*innen, um sich mit anderen Positionen und Meinungen auseinander zu setzen.

Vor der Exkursion ist es wichtig, Kontakt zu der Leitung oder dem Management eines Supermarktes herzustellen und die Exkursion anzukündigen. Desweiteren sollte erfragt werden, ob die Kund\*innen von den Schüler\*innen interviewt werden dürfen und ob ein\*e Mitarbeiter\*in bereit wäre, den Schüler\*innen Fragen zu beantworten. Außerdem muss das Einverständnis für eine Fotodokumentation im Laden erfragt werden.

Beim Besuch des Marktes oder Ladens werden die Schüler\*innen in Kleingruppen von maximal fünf Personen aufgeteilt. Für die Durchführung sind im Leaflet verschiedene Aufgaben und Tabellen zur Verfügung gestellt. Je nach Zeitrahmen können Sie die Aufgaben beliebig miteinander kombinieren und anpassen.

## Beobachtungstabelle

**Ziel:** Kritische Reflexion von Produktauswahl, Verpackung und Labels

**Dauer:** 20 min

**Durchführung:** Die Schüler\*innen durchstreifen in ihren Kleingruppen den Markt und füllen die vorgesehene Tabelle im Leaflet aus. Sie sollen hier zunächst in verschiedene Abteilungen des Ladens geführt werden und dabei das Sortiment unter verschiedenen Gesichtspunkten kritisch hinterfragen.

## Obst- und Gemüsesuche

**Ziel:** Erkennen der internationalen Verflechtungen am Beispiel international gehandelter Obst- und Gemüsesorten

**Dauer:** 15 min

**Durchführung:** Die Schüler\*innen suchen nach fünf Obst- und fünf Gemüsesorten und notieren die verschiedenen Parameter (Preis, Herkunft, Saisonalität, biologische Anbau, Verpackung). Anschließend sollen sie darüber nachdenken, ob ein Produkt aus einem weit entfernten Land immer teurer ist als ein regionales Produkt.

## Vor- und Nachteile des (Super-)Marktes

**Ziel:** kritische Reflexion des Ladens, Erkennen von (vermeintlichen) Vorteilen und Nachteilen des Ladens

**Dauer:** 20 min

**Durchführung:** Die Schüler\*innen reflektieren Vor- und Nachteile des (Super-)Markt bezüglich Preis, Größe und Sortiment, Erreichbarkeit, Angebot, Verpackungen und Nachhaltigkeit.

## Interview

**Ziel:** kritische Reflexion der lokalen Einkaufswelt

**Dauer:** 10 min

**Durchführung:** Die Schüler\*innen führen ein kurzes Interview mit einem Mitarbeitenden des Ladens oder Marktes. Durch Fragen zu Produktvielfalt, Müllproduktion, Umsatz und Herkunft der Produkte werden die Schüler\*innen animiert, bestehende Verhältnisse kritisch zu reflektieren.



## Umfrage

**Ziel:** Konsumverhalten kritisch hinterfragen

**Dauer:** 15 min

**Durchführung:** Die Schüler\*innen stellen verschiedenen Kund\*innen des (Super-)Marktes Fragen bezüglich ihres Konsumverhaltens. Dies ermöglicht ihnen einen Perspektivwechsel und die Entwicklung eines breiteren Verständnisses für die Kaufentscheidungen und das Konsumverhalten ihrer Mitmenschen. Zudem können sie durch den Vergleich ihr eigenes Verhalten kritisch hinterfragen.

## Nachbereitung

In der Nachbereitung arbeiten die Schüler\*innen die Informationen auf und präsentieren sie einander. Fragen zur Nachbereitung sind:

- Inwiefern ist unser Lebensmittelsystem nachhaltig gestaltet? Ist es darauf ausgelegt, die globalen Gemeingüter zu erhalten?
- Was empfinden wir als positiv und wo sehen wir Probleme?
- Wie werden Themen wie (Plastik-)Müll, Lebensmittelverschwendung, weite Transportmittel und faire Produktionsbedingungen behandelt?
- Welche Einkaufs-Option hat uns am besten gefallen und wieso?

# Drittes Modul: Der Live Call

Nachdem bereits erster Kontakt zur Partnerschule aufgenommen wurde, soll nun der eigentliche **Live Call** durchgeführt werden. Wichtig sind zunächst einige technische **Voraussetzungen**.

- Stabiler Internetzugang
- Kamera und Mikrofon
- Beamer oder Smartboard
- Lautsprecher

## Der Live Call mit einer Schulklasse wird thematisch in drei Blöcke aufgeteilt:

### › **Allgemeine Fragen**

Hier geht es um das Kennenlernen der Partnerklasse (kurze Vorstellung). Dazu werden Fragen nach Schulalltag und Freizeit gestellt und beantwortet.

### › **Persönliches Essverhalten und lokaler Konsum**

Die Schüler\*innen sollen die Lebensmittelwelt der Partnerklasse kennenlernen und sich über Einkaufs-, Koch- und Essgewohnheiten austauschen. Hier sollen auch die Erfahrungen aus den Exkursionen besprochen werden.

### › **Globales Lebensmittelsystem**

Nun soll die globale Perspektive besprochen werden. Die Schüler\*innen tauschen sich über Lebensmittelanbau, Export und Import sowie Verpackungen aus. Außerdem besprechen sie Vor- und Nachteile des globalen Lebensmittelsystems sowie ihre Wünsche für die Zukunft.

## Der Live Call mit einer\*m Lebensmittelexpert\*in gliedert sich in vier Teile:

### › **Allgemeine und persönliche Fragen**

Die Schüler\*innen stellen Fragen zum Wohnort, zur Person und zum Alltag der\*des Lebensmittelexpert\*in.

### › **Lebensmittelanbau**

In diesem Block steht das Lebensmittel im Vordergrund, an dessen Erzeugung der\*die Lebensmittelexpert\*in beteiligt ist.

### › **Einkaufs- und Essverhalten im Land**

Die Schüler\*innen stellen Fragen zum Einkaufs-, Koch- und Essverhalten in dem Land der\*des Expert\*in.

### › **Globale Perspektiven**

Nun soll die globale Perspektive besprochen werden. Die Schüler\*innen tauschen sich mit dem\*der Expert\*in über Lebensmittelanbau, Export und Import sowie Verpackungen aus. Außerdem besprechen sie Vor- und Nachteile des globalen Lebensmittelsystems sowie ihre Wünsche für die Zukunft.

Den Schüler\*innen sollte diese thematische Struktur vorgestellt werden. Außerdem sollte ein zeitlicher Rahmen für die einzelnen Themenblöcke als Orientierung festgelegt werden. Im Leaflet finden sich englische Textbausteine, mit deren Hilfe die Schüler\*innen den Live Call vorbereiten können. Wichtig ist zu betonen, dass sie sich zwar an die grobe Struktur halten sollten, die Fragen aus dem Leaflet aber nicht übernehmen müssen. Wichtig ist, die Schüler\*innen die Schwerpunkte des Dialogs bestimmen zu lassen und ihnen Raum für die Diskussion eigener Interessen zu geben. Sie bereiten ihre Fragen vor und überlegen sich Antworten auf mögliche Fragen. Idealerweise tauschen die Lehrkräfte beider Schulklassen Fragen vor dem Live Call aus.

Während des Live Calls stellen die Schüler\*innen abwechselnd mit ihrer Partnerklasse Fragen und beantworten diese. Der Ablauf orientiert sich an den Themenblöcken im Leaflet, wobei die Lehrperson die Zeit im Auge behält.

Für jeden Themenblock wird eine Person bestimmt, die Fragen stellt und antwortet. Alternativ können auch zwei Personen bestimmt werden, die sich abwechseln.

Beim Austausch mit einer\*einem Lebensmittelexpert\*in liegt der Schwerpunkt für die Schüler\*innen primär auf dem Stellen von Fragen und der Diskussion globaler Zusammenhänge. Der Ablauf ist ansonsten identisch mit dem Live Call mit einer Schulklasse.



## Bildnachweise

### Umschlag:

Cover (U1): © Slow Food Archiv  
1. Innenseite (U2): © Slow Food Archiv  
2. Innenseite (U3): © Slow Food Archiv

S. 2: Slow Food Archiv © Barbara Assheuer  
S. 5: Pixabay © AkshayaPatra Foundation  
S. 13: Pixabay © Luisella Planeta Leoni

## Impressum

### Slow Food Deutschland gUG

Luisenstraße 45  
10117 Berlin  
Tel. (0 30) 2 00 04 75 - 0  
info@slowfood-gug.de  
www.slowfood.de



Slow Food®  
Deutschland  
gemeinnützige UG

### V. i. S. d. P.:

Dr. Rupert Ebner, Geschäftsführer  
Slow Food Deutschland gUG

ist eine 100 prozentige  
Tochtergesellschaft von

### Redaktion:

Stella Diettrich, Andreas Fischer



Slow Food®  
Deutschland e.V.

### Gestaltung, Layout und Satz:

www.amelieweinert.de

Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL

mit Mitteln des

**ENGAGEMENT  
GLOBAL**

Service für Entwicklungsinitiativen



Bundesministerium für  
wirtschaftliche Zusammenarbeit  
und Entwicklung

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein Slow Food Deutschland gemeinnützige UG (haftungsbeschränkt) verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global oder des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

Gefördert durch

**Brot  
für die Welt**

mit Mitteln des  
Kirchlichen  
Entwicklungsdienstes





Slow Food®

Deutschland  
gemeinnützige UG