



Biologische und kulturelle Vielfalt

Biologische Vielfalt ist die Voraussetzung für unsere Ernährungssicherheit und andere überlebenswichtige Leistungen der Ökosysteme, für lebendige Kulturlandschaften und abwechslungsreiche Gerichte. Diese Vielfalt zu schützen und wiederherzustellen, zählt zu den Kernanliegen von Slow Food. Zahlreiche Netzwerke, Initiativen und Projekte vermitteln hierfür Wissen und Inspiration.

8/2023

Seite 1/5



Slow Food®
Deutschland

Biologische und kulturelle Vielfalt

Positionspapier

Einleitung

Seit der Gründung vor über dreißig Jahren ist der Erhalt der biologischen und kulturellen Vielfalt von Nutzpflanzen und -tieren sowie ihrer Ökosysteme ein Kernanliegen von Slow Food. Denn diese Vielfalt trägt nicht nur zur Ernährungssicherung und -souveränität bei, sondern sorgt auch für den Erhalt von Kulturlandschaften und kulinarischen Besonderheiten. Sie ist Voraussetzung für die Vielfalt auf unseren Tellern. Regional-typische Sorten sind oft resistenter gegenüber Umweltbelastungen, da sie an das Klima angepasst sind. Sie sind außerdem eng mit der Kultur lokaler Gemeinschaften verbunden. Aus ihnen gehen Rezepte und Zubereitungen, handwerkliche Techniken und Begrifflichkeiten hervor, die sich in Sprache, Musik und Literatur wiederfinden.

Für Slow Food gehört der Schutz und das Wiederherstellen biologischer und kultureller Vielfalt zur Prämisse unseres Handelns – weltweit und in Deutschland. Dafür stehen Projekte wie die Arche des Geschmacks und die Rebstock-Patenschaften, Netzwerke wie die Chef Alliance, Initiativen wie die Zertifizierung von Slow-Weinen, der Genussführer sowie Messen, Märkte und Veranstaltungen.

Gefährdung der biologischen Vielfalt

Biologische Vielfalt ist essenziell für das Überleben der Menschheit. Sie umfasst die Vielfalt der Arten, die genetische Vielfalt innerhalb der Tier- und Pflanzenarten und die Vielfalt der Lebensräume. Gemeint sind auch die zahlreichen Verknüpfungen der Arten und Lebensräume untereinander. Insgesamt umfasst biologische Vielfalt das Netzwerk des Lebens auf der Erde.

Die Diversität an Wildpflanzen und -tieren ist die Ressource, aus der wir seit der Sesshaftwerdung der Menschen Arten auswählen, um sie für die Ernährung zu kultivieren und zu züchten. Mit der Art unserer Landwirtschaft schaffen wir gleichzeitig mehr oder weniger vielfältige Lebensräume für die natürliche Fauna und Flora. Wir brauchen die genetische Vielfalt, um unsere Ökosysteme in Takt zu halten, die Welternährung und Ernährungssouveränität zu sichern.

Doch steht unsere biologische Vielfalt unter Druck, erzeugt durch schädliche Formen der Landnutzung, die Ausbeutung von Ressourcen, den Klimawandel und Umweltverschmutzung. Das industrielle Lebensmittel- und Ernährungssystem schädigt gegenwärtig Böden und Gewässer. Es schränkt Lebensräume für Wildtiere und -pflanzen immer stärker ein. Ackerrandstreifen, Feldholzinseln, Brachflächen fehlen als Habitate, Pestizide vernichten weitgehend alles außer der gesäten Hochleistungssorte. Insekten, Vögel und Kleinsäuger verhungern, weil ein

Seite 2/5



Slow Food®
Deutschland

vielfältiges Nahrungsangebot verschwunden ist. Verloren gehen Bestäuber, Fresser von Schädlingen, Glieder in der Nahrungskette und genetische Ressourcen. All das gefährdet zunehmend auch die Ernährungssouveränität von uns Menschen.

Monokulturen, industrielle Erzeugung, Tierhaltung und Verarbeitung haben die Vielfalt des Nutzpflanzenanbaus sowie der Nutztierzucht verdrängt. Von den ursprünglich 7.000 Pflanzenarten, die vom Menschen genutzt bzw. kultiviert wurden, liefern heute lediglich 30 Arten etwa 95 Prozent der pflanzlichen Nahrungsmittel. Aktuell gibt es weltweit 6.500 anerkannte Nutzierrassen, von denen ein Fünftel als bedroht gilt.

Im Mai 2019 stellte der Weltbiodiversitätsrat (IPBES) einen alarmierenden Bericht vor:

- Von den geschätzt acht Millionen Tier- und Pflanzenarten weltweit sind rund eine Million vom Aussterben bedroht: darunter nicht nur Säugetiere und Vögel, sondern vor allem viele vermeintlich unspektakuläre Tiere, Pflanzen und Organismen, die zum Gleichgewicht der Ökosysteme beitragen.
- Das Ausmaß des Artensterbens war in der Geschichte der Menschheit noch nie so groß wie heute – und die Aussterberate nimmt weiter zu.
- Drei Viertel der Naturräume an Land wurden vom Menschen bereits erheblich verändert, in den Meeren zwei Drittel.
- Die globale Biomasse wildlebender Säugetiere ist um 82 Prozent zurückgegangen.
- Natürliche Ökosystemleistungen (darunter sauberes Wasser und Nahrung) sind um 47 Prozent zurückgegangen.

Für den aktuellen Artenverlust, der auch als das sechste Massenaussterben in der Erdgeschichte bezeichnet wird, ist der Mensch verantwortlich. Unsere Natur, unsere Ernährung, unsere Kultur, unsere Landschaften und am Ende uns selbst haben wir ins Ungleichgewicht und in größte Gefahr gebracht. Das in Schiefelage geratene Verhältnis von Mensch und Natur schlägt sich nicht zuletzt in einer steigenden Zahl von Krankheiten nieder, die vom Tier auf den Menschen überspringen. Der zu enge Kontakt der Menschen zu Tieren und der Verlust der biologischen Vielfalt gelten als Hauptursachen für die Entstehung von Infektionskrankheiten, die schlimmstenfalls zu Pandemien anwachsen können.

Biodiversität ist Voraussetzung für kulturelle Vielfalt

Vielfalt ist nicht nur biologisch, sondern auch kulturell: Aus lokaler Artenvielfalt, Klima, Boden und Wissen entwickeln sich einerseits spezifische

landwirtschaftliche Praktiken und Techniken, andererseits ein kulinarisches und gastronomisches Erbe. Es zeigt sich in Geschmack, Aroma, Farbe und Form von Lebensmitteln, Gerichten und ihren Zubereitungsarten. Der Verlust biologischer Vielfalt bedingt daher auch den Verlust kultureller Diversität und das Schwinden von Vielfalt auf dem Teller.

Die zunehmende Vereinheitlichung in einem auf Masse ausgerichteten Ernährungssystem hat die regionalen Kreisläufe, nachhaltig wirtschaftende bäuerliche wie handwerkliche Betriebe und deren Produkte zunehmend ausgeklammert. Regional verankerte Verarbeitungsstätten, Infrastrukturen, Lebensmittel und das Wissen klein- bis mittelständischer Erzeuger*innen sowie Handwerker*innen wurden eingebüßt. Auch die Ess- bzw. Ernährungskultur schrumpft, indem Wissen und handwerkliches Können als Voraussetzungen für die Zubereitung alter Rezepte verloren gehen. Mit dem Handwerkswissen – selbst dem Wissen einzelner Großmütter – geht auch ein Wortschatz verloren, sowie das Wissen um Werkzeuge, Gerätschaften und ihre Verwendung.

Kulturelle Vielfalt steigert die Wertschätzung für Lebensmittel mit Geschmack und die Vielfalt lokaler Kulturen. Überdies ist sie ein Anreiz zur Bewahrung der genetischen Vielfalt in der Erzeugung.

Slow-Food-Botschaften und Engagement

Slow Food Deutschland setzt sich ein für einen verantwortungsvollen Umgang mit der biologischen und kulturellen Vielfalt – mit Netzwerkarbeit, in aktuellen Debatten sowie mit Aktionstagen und Projekten.

Das internationale Projekt Arche des Geschmacks bewahrt regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung vor dem Vergessen. Slow Food unterstützt die Erzeuger*innen und Weiterverarbeitenden von Passagieren beim Auf- und Ausbau von Netzwerken sowie mit Öffentlichkeitsarbeit. Die Arche des Geschmacks leistet damit einen zukunftsgerichteten Beitrag zur Bewältigung des Klimawandels und anderer ökologischer Herausforderungen.

Die Gastronom*innen des Slow-Food-Netzwerks unterstützen dabei, den Schutz der Vielfalt kulinarisch zu übersetzen. Mitglieder der Chef Alliance sowie die Genussführer-Restaurants wissen, dass Vielfalt am Gaumen die Vielfalt von Menschen, Tieren und Umwelt voraussetzt; dass es eine große Diversität natürlicher Lebensräume und eine nachhaltige Bodenbewirtschaftung für sinnlichen Reichtum auf dem Teller sorgen.

Für Slow Food ist klar: Statt auf einige wenige Hochleistungssorten zu setzen, brauchen wir an Klima- und Bodenverhältnisse angepasste samenfeste Sorten aus ökologischer Züchtung sowie eine Landwirtschaft auf Grundlage der Agrarökologie. Das ist Voraussetzung, um uns langfristig sicher und vorrangig in regionalen Kreisläufen ernähren zu können. Der hohe Ressourcenverbrauch für Kunstdünger, Bewässerung, Pflanzenschutz und Gewächshauskulturen ist klimaschädlich und langfristig nicht aufrechtzuerhalten.

Die Wiederherstellung eines großen, lebendigen Genpools mit alten Sorten und Tierrassen ist ein zukunftsgerichteter Beitrag für die Bewältigung des Biodiversitätsverlusts, des Klimawandels und anderer Herausforderungen für unser Ernährungssystem.

Dafür einsetzen können wir uns alle – auch in unserem täglichen Handeln. Einige Anregungen gibt Slow Food in Form von alltagstauglichen » Tipps.

Kontakt

- presse@slowfood.de, Tel: 030 20004750

Stand: 8/2023

Slow Food Deutschland e. V.

Copyright Titelbild: © meerfreiheit.com

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Welt zu schaffen, in der Ernährung auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt.
www.slowfood.de • V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff