

Zukunftsfähiges Bio braucht Qualität

Slow Food Deutschland setzt sich für eine nachhaltige, qualitätsorientierte biologische Lebensmittelerzeugung ein. Wir empfehlen Produkte von Betrieben, die mindestens nach der EU-Öko-Verordnung arbeiten, weil so Verbraucher*innen vor unlauterem Wettbewerb und Intransparenz geschützt werden. Allerdings bevorzugen wir ambitioniertere Formen bei der ökologischen Erzeugung, weil sie agrarökologischen Leitbildern wie z.B. einer standortgerechten Kreislaufwirtschaft, der langfristigen Erhaltung der Böden und fairen Produktions- und Handelsbeziehungen stärker entsprechen. Themen wie artgerechte Tierhaltung, Saatgutvielfalt und existenzsichernde Einkommen entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette stehen dabei ebenfalls im Fokus.

03/2024

Positionspapier

Gutes, sauberes und fair produziertes Essen für alle, an diesem Leitbild orientiert sich die Arbeit von Slow Food seit Gründung der internationalen Bewegung im Jahr 1989:

- Für Slow Food Deutschland entsprechen die ökologische Landwirtschaft und die damit verbundene ökologische Lebensmittelwirtschaft unserem Leitbild einer „sauberen“ Landwirtschaft. Wir begreifen uns als wohlwollend-kritischer Begleiter.
- Wir empfehlen Produkte von Betrieben, die mindestens nach der EU-Öko-Verordnung arbeiten, weil so Verbraucher*innen vor unlauterem Wettbewerb und Intransparenz geschützt werden. Allerdings bevorzugen wir ambitioniertere Formen bei der ökologischen Erzeugung, weil sie agrarökologischen Leitbildern wie z.B. einer standortgerechten Kreislaufwirtschaft, der langfristigen Erhaltung der Böden und fairen Produktions- und Handelsbeziehungen stärker entsprechen.

Seite 1/4

- Unsere eigenen Projekte wie „Slow-Wein-Deutschland“ und „Markthelden“ setzen eine Bio-Zertifizierung der Erzeugerbetriebe voraus. Nicht bio-zertifizierte Produkte sollen auf unseren Märkten, in unseren Projekten und Medien nur präsentiert werden, wenn sich unsere Mitglieder vor Ort davon überzeugt haben, dass Slow-Food-Kriterien im Sinne von „gut, sauber, fair“ weitgehend erfüllt sind bzw. dass Produzent*innen diese perspektivisch erfüllen.

Slow Food Deutschland möchte im Dialog mit unterschiedlichen Akteur*innen der biologischen Lebensmittelerzeugung dazu beitragen, dass die für uns zentralen Qualitätskriterien bei einer zukunftsfähigen Weiterentwicklung von ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelweiterverarbeitung Berücksichtigung finden – es geht uns um folgende Schwerpunktthemen:

1. Genießen als zivilisatorische Fähigkeit

Genuss durch gutes Essen ist untrennbar mit unserer Zivilisation verknüpft. Lebensmittel müssen so beschaffen sein, dass sie über die physiologische Sättigung hinaus geschmackliche Freude bereiten. Dies erfordert eine erhöhte Aufmerksamkeit gegenüber den kulinarischen Qualitäten von Lebensmitteln. Die ursprüngliche Vielfalt der Lebensmittel soll erhalten bleiben und ihre charakterlichen Ausprägungen sollen sich in Optik, Aromatik, olfaktorischer und sensorischer Originalität und Konsistenz zeigen.

2. Erhalt und Weiterentwicklung des kulinarischen Erbes

Slow Food setzt auf regional erzeugte Produkte und Rezepturen. Wir verbinden damit den Erhalt und die Weiterentwicklung unseres kulinarischen Erbes: Küchen – ob in Restaurants, Gaststätten oder auch privat – sollen dazu einladen, gutes und gesundes Essen zu genießen und eine kulinarische Visitenkarte der Region sein.

3. Kulturelle und regionale Vielfalt

Neben einer ökologischen Landwirtschaft brauchen wir auch einen Pool aus vielfältigen Pflanzensorten und Tierrassen: Sie sind Grundlage dafür, unsere Ökosysteme widerstandsfähiger zu machen, unsere menschliche und planetarische Gesundheit zu stärken, Ernährungssouveränität zu sichern und die Vielfalt der Esskulturen lebendig zu halten.

4. Artgerechte Lebensbedingungen für Tiere

Die Regelungen zum EU-Bio-Siegel erfüllen grundlegende Bedingungen des Tierschutzes nicht, denn es wird weiter an der industrialisierten Züchtung, Haltung und Leistungsanforderung festgehalten. Allenfalls haben Tiere mehr Platz und Licht und bekommen biologisch erzeugtes Futter. Deutlich weiter gehen die Regelungen der Bio-Verbände, allerdings sehen wir weitere Verbesserungsmöglichkeiten: So sind aktuell zulässige Gruppengrößen noch weit entfernt davon, dem artgerechten Sozialverhalten der Tiere zu entsprechen.

5. Zucht und Einsatz von Mehrnutzungsrasen

Zuchtterrassen werden in Richtlinien von Bio-Verbänden und von EU-Bio nicht thematisiert: Für Slow Food jedoch ist eine Rückkehr zu einer Kreislaufwirtschaft und somit zu einem Mehrnutzungsdenken bei der Hühnerhaltung wichtig. Bei Wiederkäuern wiederum sehen wir es als essenziell an, die Erzeugung von Milch und Fleisch wieder miteinander zu verbinden. Wo immer möglich, unterstützen wir die Haltung von alten Mehrnutzungsrasen und deren Weiterzucht.

6. Open-Source-Saatgut für krisenfeste Landwirtschaft

Sortenvielfalt ist nur möglich, wenn Saatgut selbst vermehrt werden kann. Samenfestes und frei nachbaubares Saatgut gibt Landwirt*innen die notwendige Unabhängigkeit von industriellen Strukturen und Monopolen. Sortenvielfalt ist auch die Grundlage, um auf klimatische Veränderungen reagieren zu können.

7. Handwerkliche statt industrieller Verarbeitung

Slow Food bevorzugt eine wenig arbeitsteilige und vor allem handwerkliche Lebensmittelverarbeitung. Die Produktentwicklung und Lebensmittelherstellung innerhalb eines Handwerksbetriebes werden von Fachkräften auf Grundlage ihres Wissens und ihrer Erfahrung ausgeführt. Überschaubare Verarbeitungsstrukturen für kleine landwirtschaftliche Produktionsmengen gibt es nur im Lebensmittelhandwerk.

8. Existenzsichernde Einkommen im Lebensmittelsystem

Ein existenzsicherndes und faires Einkommen für alle Akteur*innen entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette soll gewährleistet sein. Dazu gehören verlässliche und faire Beziehungen zwischen Erzeuger*innen, Lieferant*innen, Lebensmittelhandwerker*innen, Gastronom*innen und Verbraucher*innen.

9. Transparenz vom Acker bis zum Teller

Transparenz schafft Vertrauen. Nur Verbraucher*innen, die als „Ko-Produzent*innen“ (im Sinne der Slow-Food-Philosophie) die Geschichte eines Lebensmittels in der Landwirtschaft und im Lebensmittelhandwerk kennen, können es wertschätzen und bewusst honorieren. Daher müssen nicht nur Angaben zum Endprodukt, sondern auch zur Herkunft der einzelnen Zutaten und zu ihrer Verarbeitung gemacht werden.

10. Regionale Wertschöpfung für Arbeitsplätze und lokale Kompetenz

Werden landwirtschaftliche Rohstoffe vor Ort verarbeitet, vermarktet und konsumiert, können neue Arbeitsplätze und Kaufkraft in der Region entstehen. Das stärkt die lokale Kompetenz im Bereich bäuerlicher und lebensmittelhandwerklicher Ökonomie.

Slow Food Deutschland versteht das Ziel von 30 Prozent Ökolandbau bis 2030 als gesamtgesellschaftlichen Auftrag.

Kontakt

- Qualitätskommission: qualitaetskommission@slowfood.de
- Öffentlichkeitsarbeit: presse@slowfood.de, Tel: 030 20004750

Stand: 03/2024

Autor*innen: Qualitätskommission Slow Food Deutschland

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die 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