



**Gutes, sauberes  
und faires Essen  
für alle.**



Slow Food®  
Deutschland

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

Können wir mit Essen die Welt verändern? Wir glauben: Ja! Mit unserem Essen nehmen wir großen Einfluss auf unser eigenes Wohlbefinden. Zugleich beeinflussen wir das Wohl anderer Menschen sowie das von Tieren, Umwelt, Artenvielfalt und Klima. Und das Thema Ernährung wird immer relevanter: Denn für Lösungen in den globalen Krisen spielt unser Ernährungssystem eine entscheidende Rolle. Mit Messer und Gabel bestimmen wir täglich über die Zukunft der Welt. Zugleich ist die Transformation hin zu einer guten, sauberen und fairen Ernährungswelt ein großer politischer Auftrag. Slow Food möchte Lust machen auf diese gesamtgesellschaftliche Aufgabe – und zeigen, wie Genuss und Verantwortung zusammenspielen.

Als Organisation setzen wir uns ein für den Schutz der biologischen und kulturellen Vielfalt, für eine handlungsorientierte Ernährungsbildung und für eine gerechte Ernährungspolitik. Als weltweite Bewegung und als vielfältiges Netzwerk zeigen wir, wie wir Lebensmittel im Einklang mit einer guten, sauberen und fairen Ernährungswelt produzieren, zubereiten und genießen können.



# Wofür wir stehen

## Gut

Wir setzen uns ein für das Recht aller Menschen auf wohl-schmeckendes, gesundes und kulturell vielfältiges Essen: Aus der Vielfalt von Menschen, Kulturen, Orten, Lebensmitteln und Geschmäckern entstehen resiliente Gesellschaften und Ökosysteme.

## Sauber

Wir unterstützen möglichst lokale und widerstandsfähige Lebensmittelsysteme, die die wertvollen Ressourcen der Erde schonen und wiederherstellen, anstatt sie zu erschöpfen, und die alle Ökosysteme und Arten schützen. Unsere Lebensmittelsysteme spielen eine wichtige Rolle bei der Eindämmung der Klimakrise und des Verlusts der biologischen Vielfalt.

## Fair

Wir schaffen Wirtschaftskreisläufe, die auf Partnerschaft gründen. Alle am Lebensmittelsystem beteiligten Menschen werden in ihrer Entscheidungsfreiheit respektiert. Soziale Gerechtigkeit erreichen wir durch faire und inklusive Arbeitsverhältnisse und den gleichberechtigten Zugang zu Lebensmitteln, Wasser und Land.

# Über Slow Food

## Mit Genuss und Verantwortung die Zukunft unserer Ernährung gestalten

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 aus mehr als 160 Ländern treibt Slow Food deshalb die Ernährungswende im öffentlichen und privaten Bereich voran. Um das zu erreichen, verfolgt Slow Food zielgerichtet Maßnahmen im Rahmen des globalen Call to Action, der auf drei Säulen fußt: die Erhaltung der biologischen und kulturellen Vielfalt, die Sensibilisierung und Vermittlung von Wissen durch Bildungsarbeit sowie die politische Interessenvertretung.

**„Wir müssen ganz klein und ganz groß denken: Gleichzeitig mit den Achtjährigen gut, sauber und fair kochen lernen und die großen Schritte von der Politik einfordern.“**

**Nina Wolff, SFD-Vorsitzende**

## Die Wurzeln

Ihren Ursprung nahm die Slow-Food-Bewegung 1986 in Italien. Der Journalist und Soziologe Carlo Petrini gründete sie als Reaktion auf eine immer schnellere und unbewusstere Nahrungsaufnahme, mit der die Menschen sich zunehmend von den Ursprüngen ihrer Lebensmittel, ihrer Esskultur und des Genusses entfernten.

Während das anfängliche Ziel von Slow Food vor allem darin lag, für kulinarischen Genuss einzutreten, erwuchs bald die Einsicht, dass eine ökologische Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk sowie eine gesunde Umwelt Voraussetzungen sowohl für eine nachhaltige Kultur des Essens als auch für die Ernährungssicherheit insgesamt sind. Lag der Fokus ursprünglich auf Genuss, steht zunehmend die mit Essen verbundene Verantwortung gegenüber Menschen, Tier und Planet im Zentrum der Betrachtung.



**11 Kommissionen**

On- und Offline  
Events: bundesweit  
gestreut



**Über 1.100 Unterstützer-  
Unternehmen**

**87 Convivien**



Kommunikation über Social Media,  
Presse sowie Events

**Weltweite Bewegung  
in über 160 Ländern**

**81 Arche-Passagiere**



Verleihung des Ursula Hudson  
Preises seit 2021

**67 Köch\*innen  
der Chef Alliance**



Seit nunmehr fast vier Jahrzehnten engagieren sich bei Slow Food Menschen mit Überzeugung und aus Leidenschaft für ein Lebensmittelsystem, das auch zukünftige Generationen ernährt. Teil dieses Netzwerkes sind Engagierte jeden Alters. Es sind interessierte Verbraucher\*innen, Fachleute aus Landwirtschaft, Fischerei, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie sowie Wissenschaft und Forschung. Nationale Vereine gibt es in Deutschland, Brasilien, China, Großbritannien, Italien, Japan, den Niederlanden, der Schweiz, Südkorea, Kenia sowie den USA. Als internationale Organisation besteht Slow Food seit 1989.

## Slow Food in Deutschland

Slow Food Deutschland (SFD) wurde 1992 als erster nationaler Verein außerhalb Italiens gegründet. Sein Vereinssitz und die Geschäftsstelle sind in Berlin. Mit 87 Convivien, den Regionalgruppen, ist Slow Food in weiten Teilen Deutschlands vertreten. Mit der Verbreitung von Ernährungswissen, engagierter Bildungsarbeit, Veranstaltungen, Interessenvertretung und Kampagnen ist Slow Food Deutschland auf lokaler, nationaler wie europäischer Ebene aktiv und zeigt, wie Zukunftslösungen für unsere Ernährungswelt aussehen: politisch – praktisch – kulinarisch.

Das große SFD-Netzwerk entlang der Lebensmittelwertschöpfung sichert umfassendes und übergreifendes Denken und Handeln. Aufgrund dieser Basisorientierung und Vernetzung sowie des hohen Maßes an Glaubwürdigkeit ist Slow Food für viele Partnerorganisationen sowie die Politik ein relevanter zivilgesellschaftlicher Partner.

Die SFD-Kommissionen unterstützen mit der fachlichen Expertise ihrer Mitglieder den Vorstand bei seinen satzungsgemäßen Aufgaben. Die Unterstützer-Unternehmen fühlen sich der Philosophie des Vereins in ihrer Arbeit verbunden und fördern ihn finanziell. Sie nutzen das Slow-Food-Netzwerk, um sich auszutauschen und ihr Profil zu stärken.

## Am Puls der Zeit

In Zeiten von Klimakrise, Ressourcenknappheit und dem Verlust von Biodiversität gehören die Themen Ernährung und Lebensmittelerzeugung heute zu den großen Diskussions- und Transformationsthemen der Weltgemeinschaft. Dieser öffentliche Diskurs hat viele Gedanken und Forderungen von Slow Food zu einer zukunftsfähigen Erzeugung unserer Lebensmittel aufgenommen. Ur-Fragen der Bewegung, wie die nach der Herkunft unserer Lebensmittel, sind für viele Menschen relevanter geworden.



# Die Convivien

## Vielfältige Vereinslandschaft

Die Slow-Food-Mitglieder, die sich über eine rein finanzielle Unterstützung hinaus engagieren möchten, sind in den Convivien aktiv. Von Kiel bis Aachen, von Weimar bis ins Breisgau engagieren sich Menschen verschiedener Herkunft und unterschiedlichen Alters für die Visionen, das Wissen und die Gesichter von Slow Food. In den regionalen Gruppen bringen Slow Foodies die Verbraucher\*innen mit Erzeuger\*innen zusammen, ermöglichen Einblicke in die Hintergründe von Herstellungsprozessen, von Herausforderungen und Chancen nachhaltiger Erzeugung, Verarbeitung und Handel. Daraus entstehen Netzwerke Gleichgesinnter, die die Slow-Food-Ziele im lokalen Miteinander und angepasst an die Gegebenheiten vor Ort ausgestalten. Zweimal im Jahr kommen die Leitungen der Convivien mit dem SFD-Vorstand zu einer Leitungstagung zusammen.

## Denken, schmecken, die Welt bewegen – Slow Food Youth

Das Slow Food Youth Network ist die Jugendbewegung von Slow Food und ein weltweites Netzwerk von jungen Menschen. In Deutschland sind die Youthies als nationales Convivium Teil von Slow Food Deutschland und lokal in Gruppen aktiv, unter anderem in Berlin, Göttingen, Leipzig und Münster. Die jungen Erwachsenen bringen ihren Einsatz für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem auf die Straßen und in den Austausch mit der Politik. Mit kreativ-kritischen Aktionen im Rahmen von Workshops, Kochkursen sowie Schnippeldiskos zeigen sie die Zusammenhänge zwischen Konsum, Nachhaltigkeit und Umweltschutz auf. Gemeinsam mit seinem Leitungsteam arbeitet das Youth-Netzwerk in Deutschland zielgerichtet an Themen der Bewegung, politischer Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit.

Im Bündnis mit verschiedenen Jugendorganisationen tragen die Youthies ihren Willen und ihren Wunsch nach Veränderung hörbar in die Öffentlichkeit. Zum gemeinsamen Engagement gehören Forderungspapiere, Gespräche mit politischen Entscheidungsträger\*innen, offene Briefe an die Politik sowie verschiedene öffentlichkeitswirksame Aktionen.



## Schnippeldisko

### Mit Sparschäler, krummem Gemüse und DJs gegen Lebensmittelverschwendung

2012 rief Slow Food Youth Deutschland ein Format ins Leben, mit dem es sich seither für die Wertschätzung von Lebensmitteln und deren Erzeuger\*innen einsetzt: die Schnippeldisko. Menschen kommen zusammen, um nicht verkaufsfähiges Gemüse zu schnippeln, zu Suppen zu verarbeiten und zu diskutieren, begleitet von DJs. Bei Podien und in Workshops wird über Ernährungspolitik debattiert und während des Kochens Alltagstipps ausgetauscht. Die Schnippeldisko ist fester Bestandteil des jährlichen „Wir haben es satt!“-Protests in Berlin. Mit den Schnippeldiskos möchte Slow Food Youth den gesellschaftlichen Druck auf die Politik hochhalten. Gefordert wird das Ende eines Systems, welches das Ausmaß an Überproduktion und Verschwendung genießbarer Lebensmittel systematisch toleriert – trotz anhaltender Hungersnöte, Klimakrise und Degradierung von Ressourcen. Schnippeldiskos gibt es bundesweit an verschiedenen Orten sowie weltweit in über 20 Ländern; seit 2017 findet jährlich im April der World Disco Soup Day statt.



## Communities

Beim Internationalen Slow-Food-Kongress in China 2017 wurden Communities als weitere Organisationsform innerhalb der Bewegung eingeführt. Eine Community besteht aus mindestens zehn Personen, die sich auf der Basis der Slow-Food-Werte zusammenschließen, um einem Ziel von Slow Food Deutschland zur Umsetzung zu verhelfen. Die Personen, die sich in einer Community engagieren, sind entweder Vereinsmitglieder oder für die Zeit des Projektes assoziiert. Im Dezember 2020 stellte Deutschlands erste Community ihr Ergebnis vor: Mitglieder von Slow Food Youth Deutschland entwickelten das Calendarium Culinarium. Der Saisonkalender im DIN-A1-Format stellt dar, wann die 50 wichtigsten heimischen Obst- und Gemüsesorten verfügbar sind – sei es „frisch vom Feld“ oder als „Lagerware“. Mit seinen handgezeichneten Illustrationen ist der Kalender ein Blickfänger in vielen Küchen.

[www.slowfood.de/communities](http://www.slowfood.de/communities)





## Erhaltung biologischer und kultureller Vielfalt

Der Schutz und das Wiederherstellen unserer biologischen und kulturellen Vielfalt nimmt einen wichtigen Part ein in der Ausrichtung von Slow Food weltweit. Es braucht eine ökologische und nachhaltige Landwirtschaft sowie einen Pool vielfältiger Sorten und Tierrassen, um unsere Ökosysteme intakt zu halten, die Welternährung, unsere Gesundheit und Ernährungssouveränität zu sichern, Lebensmittel mit Geschmack zu erzeugen und die Vielfalt der Kulturen und Speisepläne lebendig zu halten.

Deswegen setzt sich Slow Food auch in Deutschland dafür ein, dass ein zukunftsfähiges Ernährungssystem die Erhaltung der Vielfalt zur Prämisse hat. Der Verein zeigt dies exemplarisch durch Projekte wie die Arche des Geschmacks und durch Netzwerke wie die Chef Alliance, Initiativen wie die Zertifizierung als Slow-Food-Weingut, den Genussführer sowie mit Messen, Märkten und Veranstaltungen. Des Weiteren heben ausgewählte Projekte und Veranstaltungen, beispielsweise zum nachhaltigen Fischgenuss sowie zum Lebensmittelhandwerk, den Wert der Vielfalt hervor.

### Die Arche des Geschmacks

Das internationale Projekt fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und bewahrt diese vor dem Vergessen. In Deutschland zählt die Arche inzwischen über 80 Arche-Passagiere.

Slow Food unterstützt die Erzeuger\*innen und Weiterverarbeitenden von Passagieren beim Auf- und Ausbau von Netzwerken sowie mit Öffentlichkeitsarbeit. Die Arche des Geschmacks hat das Potenzial, einen lebendigen und zukunftsgerichteten Beitrag zur Bewältigung des Klimawandels und anderer ökologischer Herausforderungen zu leisten.

## **Chef Alliance und Genussführer: Aus der Küche heraus die Welt verändern**

Gastronom\*innen des Slow-Food-Netzwerks unterstützen dabei, die politischen Forderungen nach Vielfalt kulinarisch zu übersetzen. Die Köch\*innen der Chef Alliance sowie der Genussführer-Restaurants wissen, dass Vielfalt auf dem Teller und am Gaumen die Vielfalt von Menschen, Tieren und Umwelt voraussetzt. Ihre Restaurants und Lokale sind mehr als „nur“ Orte des Essens und Genießens: Sie sorgen für soziales Miteinander, sind kulinarische Schaufenster einer Region und haben das Potenzial, der Ernährungswende eine weitere Heimat zu geben.

Die stetig wachsende Chef Alliance zählt inzwischen knapp 70 Mitglieder, die sich als Multiplikator\*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gästen verstehen. Sie verwenden frische und für die Region typische Lebensmittel mit kurzen Transportwegen, zeigen, was das Lebensmittelhandwerk leisten kann und erhalten Wertschöpfung vor Ort. Als Netzwerkgastronomie möchten sie Menschen dafür begeistern, ganzheitlich gesunde Ernährung mit guten Grundnahrungsmitteln auch in den eigenen vier Wänden umzusetzen; von der Politik fordern sie, die Außer-Haus-Verpflegung für die Zukunft aufzustellen.

**„Es zeichnet unser Netzwerk aus, dass wir uns in unserem Tun stetig reflektieren, voneinander lernen und überlegen, wie wir Genuss innerhalb der planetaren Grenzen zum Gast bringen.“**

**Luka Lübke, Sprecherin der Chef Alliance in Deutschland**

Buch und App des Genussführers von Slow Food Deutschland weisen den Weg zu bundesweit über 500 Restaurants, die sich der Slow-Food-Maxime „gut, sauber, fair“ verpflichtet haben und regionale Kompetenz zeigen.

## Slow Wein

Ökologische Weinerzeugung spielt in der Öffentlichkeit eine immer größere Rolle. Slow Food trägt dazu bei, eine zukunftsfähige Weinerzeugung auf tragfähige Beine zu stellen und zu honorieren. Dafür wird 2022 die Auszeichnung von besonders gut, sauber und fair arbeitenden Weingütern als Slow-Food-Deutschland-Weingut initiiert. Ökologie und Vielfalt sowie Fairness und Handwerk sind dabei untrennbar mit Qualität verbunden. Mit den Rebstock-Patenschaften für hochwertigen Steillaugen-Riesling unterstützt Slow Food außerdem die Kulturlandschaft der Steil- und Steilstagen an der Mosel und den Fortbestand der Weingüter.

## Messen und Märkte

Die von Slow Food initiierten Messen und Märkte, im Besonderen die Slow Food Messe in Stuttgart, sind Ausdruck eines vielfältigen Lebensmittelnetzwerks. Sie bieten Geschmackserlebnisse sowie Austausch zwischen Expert\*innen und interessiertem Publikum. Die präsentierten handwerklichen Produkte sind so verschieden wie die Hände, die sie erzeugen und verarbeiten. Besucher\*innen erfahren mehr über die Herkunft ihres Essens, wodurch ihr Verständnis für den Wert von Essen wachsen kann.



# Wissen muss schmecken

## Für Slow Food ist Ernährungsbildung einer der zentralen Pfeiler, um nachhaltige Entscheidungen und Strukturen zu fördern.

Viele Verbraucher\*innen kennen den Kontext der im Handel angebotenen Produkte nicht. Aus Sicht von Slow Food jedoch ist es entscheidend, wo diese herkommen und wachsen, wie sie vor und nach unterschiedlicher Verarbeitung aussehen und schmecken. Kopf und Bauch müssen gleichermaßen davon überzeugt werden, dass eine für Mensch und Planet gesunde Ernährung gelingt, schmeckt und lohnt.

Deswegen vermitteln die Bildungsarbeit und die Bildungsprojekte von Slow Food Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Wissen alltagsnah. Sie sollen motiviert und ermächtigt werden, mit dem gewonnenen Wissen nachhaltig zu handeln. Teilnehmende der Bildungsangebote kommen mit Expert\*innen aus Theorie und Praxis auf Höfen, in Schulen, Küchen oder Backstuben und bei Veranstaltungen wie etwa Verkostungen zusammen. Die Begegnungen mit Menschen entlang der Wertschöpfungskette bereiten den Weg für positive Veränderung und stiften nachhaltige Beziehungen.

Die Themen der Bildungsprojekte von Slow Food sind breit gefächert. Es geht darum, Wissen über unsere Grundnahrungsmittel, deren Erzeugung und Verarbeitung, nachhaltige und faire Verbrauchsmuster und Lebensmittelketten zu vermitteln – zielgruppenspezifisch und handlungsorientiert. Für die Bildungsarbeit kooperiert SFD auch mit Partnerorganisationen und wissenschaftlichen Einrichtungen. Multiplikator\*innen werden weitergebildet, Bildungsmaterialien erarbeitet. Regional unterstützen die Convivien und die Slow Mobile. Die Mobile sind zum Kochen und Lernen ausgebaute Bauwagen, die Kindern Lust darauf machen, Essen selbst zuzubereiten. Bundesweit sind sechs Stück im Einsatz.

## Slow Food Youth Akademie

Seit 2017 macht die Slow Food Youth Akademie Nachwuchskräfte u. a. aus Gastronomie, Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und -handel zu Changemakern – zu Menschen, die sich aktiv für gute, faire und nachhaltig produzierte Lebensmittel engagieren. Im Rahmen des Weiterbildungsprogramms für Auszubildende, Studierende und Berufstätige kommen jährlich rund 25 Teilnehmende an acht Wochenenden zusammen. An jedem der Wochenenden widmen sich die jungen Erwachsenen



zwischen 18 und 35 Jahren einem anderen Thema und vertiefen ihr Wissen über Bodengesundheit, Tierwohl, Fischerei, Gastronomie, biologische und kulturelle Vielfalt sowie globalen Handel. Begleitet werden sie von Fachleuten aus Erzeugung, Handwerk, Politik und Wissenschaft. 50 der bislang 125 Akademieabsolvent\*innen engagieren sich im Alumni-Netzwerk.

## Essen stiftet Beziehungen über Grenzen hinweg

Die Bildungsarbeit möchte Menschen auch dafür gewinnen, die internationalen Zusammenhänge und Dimensionen von Essen zu verstehen. In Schulprojekten beispielsweise treffen Schüler\*innen in Deutschland mit Gleichaltrigen aus dem globalen Süden zusammen, um geschickte und kluge Lernbündnisse zu schaffen und globalen Herausforderungen gemeinsam zu begegnen. Slow Food engagiert sich außerdem im Bereich von Schulgärten – in Deutschland sowie international.

Durch das Terra Madre Netzwerk und internationale Projekte wie 10.000 Gärten unterstützt Slow Food die Ernährungssouveränität und das Recht jeder Gemeinschaft, zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

## Terra Madre Netzwerk

Der Schlüssel für eine gute, saubere und faire Ernährungswelt sind tragende persönliche Beziehungen in starken regionalen Netzwerken aus Menschen, die bereits heute zukunftsfähig Nahrung erzeugen, handwerklich verarbeiten, zubereiten und bewussten Genuss ermöglichen. Viele dieser klugen Köpfe finden sich im



Terra Madre Netzwerk zusammen. Ihr Austausch mit Fachleuten aus Wissenschaft und Politik, Bildung und Kultur zeichnet die lebendige und globale Lebensmittel- sowie Lerngemeinschaft von Terra Madre aus. Alle zwei Jahre trifft sich das Netzwerk in Turin, Italien, zeitgleich mit der internationalen Slow-Food-Messe „Salone del Gusto“. Slow Food Deutschland ist vor Ort mit einer Delegation und Ausstellenden vertreten.

## 10.000 Gärten

Seit 2010 arbeitet das afrikanische Slow-Food-Netzwerk mit Unterstützung der weltweiten Bewegung an der Errichtung von Obst- und Gemüsegärten u. a. in Kenia, Ghana, Mali und Tansania. Sie werden dort von lokalen Gemeinschaften bewirtschaftet und tragen zu ihrer Ernährungssouveränität und -sicherheit bei. Derzeit sind es rund 3.500 aktive Gärten in 35 afrikanischen Ländern. SFD unterstützt die Kräfte vor Ort finanziell bei der Anschaffung von Werkzeugen und Saatgut sowie mit Vermittlung von praktischem Wissen.

Auch Sie möchten die Gärten unterstützen?

[www.slowfood.de/10000-gaerten-in-afrika](http://www.slowfood.de/10000-gaerten-in-afrika)





## Ursula Hudson Preis: Der Slow-Food-Bildungspreis

Der 2021 initiierte Bildungspreis ehrt Einzelpersonen, Initiativen oder Gruppen, die im Ernährungsbereich bzw. in der Ernährungspolitik und -bildung aktiv sind und Vorbildcharakter haben. Mit dem Preis gedenkt Slow Food Deutschland seiner 2020 verstorbenen Vorsitzenden Ursula Hudson. Als inspirierende Vordenkerin einer ganzheitlichen Transformation unseres Ernährungssystems verstand sie es, andere in Bewegung zu setzen. Das ist auch Ziel des nach ihr benannten Preises: Zu zeigen und zu ermutigen, wie das Engagement Einzelner eine gute, saubere und faire Ernährungswelt vorantreiben kann und wie durch positive Beispiele Veränderung entsteht – zumal, wenn viele an einem Strang ziehen.

**„Mit dem Preis möchten wir auch zeigen,  
dass wir in einer Demokratie alle mitwirken  
und gestalten können.“**

**Tanja Busse, Journalistin, Autorin und Vorsitzende des Kuratoriums**

Die Ausschreibung des Preises wird jährlich veröffentlicht. Potenzielle Kandidat\*innen reichen eine Eigenbewerbung ein oder werden von Menschen aus dem eigenen Umfeld nominiert. Die Nominierten und Preisträger\*innen werden durch ein unabhängiges Kuratorium ausgewählt. Verliehen wird der Preis im Rahmen einer Bildungsveranstaltung. Das Preisgeld in Höhe von 1.500 Euro soll die Arbeit und Wissensvermittlung der Preisträger\*innen zur nachhaltigen Ernährung unterstützen.

### **Mit Motivation und Kreativität, Geschick und Ausdauer**

Die Bewerbungen zeichnen sich durch eine beeindruckende Vielfalt und Qualität aus. Erstmals wurde der Preis im Juni 2021 an Elisabeth Schmelzer, die Gründerin des Vereins GreenFairPlanet e.V. und des Gemeinschaftsgartens „Tausendschön“ in Minden (NRW) vergeben. Der Garten ist ein Ort der Teilhabe und Bildung und offen für alle: Kinder, Geflüchtete, Nachbarschaft, Engagierte und Interessierte.

### **Jetzt spenden!**

Mit Ihrer Unterstützung bestärken Sie Slow Food, den Ursula Hudson Preis als einen der zentralen Bildungspreise in Deutschland zu etablieren.

[www.slowfood.de/uhp\\_spenden](http://www.slowfood.de/uhp_spenden)

# Essen ist politisch

## Interessenvertretung und politische Kommunikation

Um sicherzustellen, dass alle Menschen Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln haben, brauchen wir eine tiefgreifende Veränderung der Art und Weise, wie Lebensmittel produziert, verarbeitet, gehandelt und konsumiert werden. Das geht nicht ohne die Politik: Die ökologische und soziale Transformation des Lebensmittelsystems ist Ziel der politischen Arbeit von Slow Food – in Deutschland, Europa und weltweit.

Slow Food gestaltet die ernährungspolitische Debatte entlang den organisations-eigenen Werten mit, wirkt konstruktiv auf das politische Agenda-Setting ein und erklärt die Relevanz und Auswirkungen politischer Entscheidungen für die Zukunft unserer Ernährung. Im Dialog mit Entscheidungsträger\*innen und in der Zusammenarbeit mit anderen Organisationen treibt Slow Food die dringend erforderlichen Veränderungen voran. Denn Slow Food sieht die Politik in der Pflicht, die Voraussetzungen für eine gesundheitsfördernde, gerechte und nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln zu schaffen, handlungsorientierte Ernährungsbildung auszuweiten und Ernährungsumgebungen zu schaffen, die nachhaltige, gesunde und faire Verbraucherentscheidungen fördern.

## Ganzheitliche Ernährungspolitik

Weit oben auf der politischen Agenda von Slow Food steht die Forderung, Ernährung als ressortübergreifendes Handlungsfeld anzuerkennen und Ernährungspolitik entschieden ganzheitlich anzugehen, regionale Strukturen wieder aufzubauen und zu fördern. Agrar- und Ernährungswende müssen zusammen gedacht werden, ebenso wie Menschen-, Planeten- und Tiergesundheit. Und Ernährung muss an ihren Folgen für Klima und Artenvielfalt, Ernährungssouveränität und sozialer Gerechtigkeit gemessen werden.

Kontinuierlich wirkt Slow Food Deutschland mit Positionspapieren, Petitionen und Stellungnahme auf ernährungspolitische Prozesse ein und erörtert seine Positionen u. a. in Podiumsdiskussionen. 2021 initiierte SFD gemeinsam mit dem Institut für Welternährung die Reihe der „Berliner Werkstattgespräche zur Zukunft der Ernährung“. Als Hintergrundgespräche dienen sie dem Austausch mit Politiker\*innen und einem Fachpublikum aus Wissenschaft und Zivilgesellschaft zu ausgewählten agrar- und ernährungspolitischen Themen.



Praktische Umsetzung zeigt die Interessenvertretung auch im Rahmen von Kampagnen, die sich an politische Entscheidungstragende richten und zugleich an die Menschen, deren Möglichkeiten einer gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährung auch von politischen Entscheidungen abhängen. Zur Bundestagswahl 2021 hieß es beispielsweise „Zukunft würzen: Für eine Ernährungspolitik, die schmeckt!“

## Gemeinsam ans Ziel – Slow Food als Bündnispartner

Slow Food Deutschland gehört seit der ersten Stunde zum Trägerkreis des „Wir haben es satt“-Bündnisses und gestaltet den seit 2011 stattfindenden Protest für die Transformation der Agrar- und Ernährungspolitik aktiv mit. Das Bündnis besteht aus Vertreter\*innen aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Natur-, Umwelt- und Tierschutz sowie Entwicklungszusammenarbeit, aus engagierten Verbraucher\*innen jeden Alters. Gemeinsam treten wir für bäuerliche Betriebe, eine ökologische und klimagerechte Landwirtschaft sowie für mehr Vielfalt auf unseren Feldern ein. Insbesondere das Slow-Food-Youth-Netzwerk, aber auch viele andere engagierte Vereinsmitglieder zeigen bei der jährlichen „Wir haben es satt!“-Demo durch das Berliner Regierungsviertel öffentlichkeitswirksam Präsenz.



Hinsichtlich der europäischen Agrarpolitik begleitet Slow Food im Schulterschluss mit Partner\*innen die Spielräume für eine wirksame Umsetzung der Reform auf nationaler und regionaler Ebene sowie für eine Weiterentwicklung dieses Politikbereichs. Ein wichtiger Anknüpfungspunkt hierfür ist der Bericht der Zukunftskommission Landwirtschaft.

Agrarwende und Ernährungswende müssen Hand in Hand gehen. In weiteren Allianzen mit verschiedenen Dachorganisationen, Verbänden und Fachgesellschaften aus den Bereichen Gesundheit, Soziales, Ernährung und Umwelt engagiert sich Slow Food deshalb u. a. für die Erarbeitung einer Ernährungsstrategie auf Bundesebene. Ein erster Erfolg ist, dass diese seit der Bundestagswahl 2021 auf der politischen Agenda steht. Nun gilt es, an der Ausgestaltung der Rahmenbedingungen für eine umfassende Transformation unseres Ernährungssystems mitzuwirken.

## Ernährungspolitik vor Ort ...

Eine weitere Wirkungsstätte von Slow Food sind die Ernährungsräte. In vielen Städten entwickeln diese gemeinsam mit der Politik lokale Ernährungsstrategien. Bei vielen Ernährungsräten wie etwa in München, Frankfurt oder Hannover sind auch Slow-Food-Mitglieder dabei. Denn für Slow Food gehören Ernährungsräte zu den Hoffnungsträgern und wichtigen Netzwerkpartnern, um die Politik „auf kurzem Wege“ für Nachhaltiges zu bewegen. Sie haben das Potenzial aufzuzeigen, wie die Ernährungswende in den jeweiligen örtlichen Gegebenheiten gut, sauber und fair gelingen kann. Das kann andere zum Nachahmen motivieren und „Bottom-up“-Effekt haben.

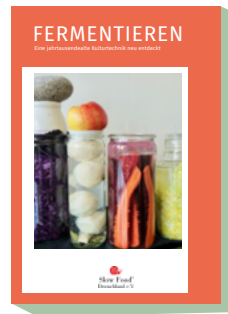
## ... und in der EU

In Brüssel engagiert sich Slow Food unter strategischer und inhaltlicher Beteiligung von Slow Food Deutschland in öffentlichen Konsultationen der EU, verfasst Positions- und Strategiepapiere und steht im direkten Austausch mit den Entscheidungsträger\*innen.

# Slow Food Magazin

Mit einem Mix aus Kulinarik und Geschmack, Kultur und Politik verbindet das Slow Food Magazin sechsmal im Jahr Genuss und Verantwortung. Es ist im Zeitschriftenhandel sowie für Slow-Food-Mitglieder gratis im Abonnement erhältlich.

Jede Ausgabe gliedert sich in zwei große Schwerpunkte: Der „Genuss“ widmet sich einem Küchenthema oder Produkt, das „Dossier“ einem gesellschaftspolitischen Thema, das Slow Food bewegt. Die Chef-Alliance-Strecke porträtiert eine Köchin/ einen Koch sowie ein saisonales Obst oder Gemüse. Begleitet wird dies mit Warenlehre und Rezepten. Das Spektrum reicht von Pilzen über Artischocken und Tomaten bis zum Schwarzkohl. Abwechslungsreiche Genussreisen laden die Leser\*innen dazu ein, unterschiedliche Ecken Deutschlands zu erkunden, vor Ort Slow-Food-Unterstützer\*innen kennenzulernen und bei Restaurants der Chef Alliance und des Genussführers einzukehren.



## Weitere Publikationen

Slow Food Deutschland veröffentlicht zu verschiedenen Themen Broschüren und Dossiers. Diese stehen aktualisiert auf unserer Website als Download zu Verfügung. Darunter: Fermentierbroschüre, Aquakulturdossier, Positionspapiere. Einige können in der Geschäftsstelle bestellt werden.

[www.slowfood.de/publikationen](http://www.slowfood.de/publikationen)



# Go Slow: Unterstützen Sie uns dabei, unabhängig zu bleiben!

**Als Mitglied:** Sie entscheiden, ob Sie uns damit rein finanziell stärken oder sich in einem Convivium aktiv engagieren möchten. Jährlich erhalten Sie sechs Ausgaben des Slow Food Magazins gratis nach Hause.

**Mit Spenden:** Damit wir unsere Bildungsangebote kontinuierlich weiterentwickeln können.

**Als Unternehmen:** Fördern Sie Slow Food Deutschland und machen Sie sich mit uns in eine nachhaltige Zukunft auf.

**Bleiben Sie mit uns vernetzt!**

 [SlowFoodDeutschland](https://www.facebook.com/SlowFoodDeutschland)  
 [slowfooddeutschland](https://www.instagram.com/slowfooddeutschland)  
 [Slowfood\\_de](https://twitter.com/Slowfood_de)

 [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)  
 [www.slowfood.de/newsletter](http://www.slowfood.de/newsletter)

# Impressum

## Herausgeber

Slow Food Deutschland e.V.

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

Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.

## Gestaltung

Schauschau, [www.schauschau.cc](http://www.schauschau.cc)

## Bildnachweise

Titel: meerfreiheit; S. 6 Slow Food; S. 9 Carla Ulrich;  
S. 10 Dr. Michael Immendörfer; S. 12 meerfreiheit;  
S. 14 Slow Food; S. 15 Stiftung Kreisau; S. 16 Slow Food;  
S. 19 Carla Ulrich; S. 20 meerfreiheit; S. 22 meerfreiheit

## Stand

März 2022

Slow Food Deutschland e.V.  
Marienstraße 30, 10117 Berlin  
Tel. 030 20004750  
[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

**Slow Food – Gutes, sauberes,  
faites Essen für alle.**

[www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)

[www.slowfood.de/spenden](http://www.slowfood.de/spenden)

**Slow Food ist in über 160 Ländern aktiv und zeigt, wie Zukunftslösungen für unsere Ernährungswelt aussehen: politisch – praktisch – kulinarisch. Slow Food Deutschland trägt auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene dazu bei.**

**Wir möchten Menschen für gute Lebensmittel und eine gesunde, nachhaltige und faire Ernährung begeistern. Politische Prozesse begleiten wir, damit Änderungen an unserem Ernährungssystem gut, sauber und fair ausfallen und zur nachhaltigen Lösung globaler Krisen beitragen.**

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



**[www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)**