

Vielfalt auf dem Teller setzt Vielfalt in der Natur voraus.

Slow Food hebt den Wert einer Vielfalt hervor, die für ein Gleichgewicht in der Natur, für abwechslungsreiche Landschaften, variantenreiche Sorten und Rassen sowie kulinarischen Reichtum sorgt. Aufgrund der Klima- und Biodiversitätskrise ist dies wichtiger denn je. Projekte wie die **Arche des Geschmacks** und die **Presidi** helfen, gefährdete Lebensmittel in ihrer Einzigartigkeit zu bewahren.

Das Köch*innen-Netzwerk **Chef Alliance** macht die Gastronomie zu einem Ort der Ernährungswende. Ihre Mitglieder verstehen sich als Multiplikator*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast und erhalten regionale Wertschöpfung.

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

Messen und Märkte wie die Slow Food Messe in Stuttgart sind Ausdruck eines lebendigen Lebensmittelnetzwerks und bieten Geschmackserlebnisse sowie Austausch zwischen Expert*innen und interessiertem Publikum.

Unterstützer-Unternehmen fühlen sich der Philosophie von Slow Food in ihrer täglichen Arbeit verbunden, fördern das Engagement des Vereins finanziell und vernetzen sich untereinander.

Zum Nachlesen

Mit einem Mix aus Kulinarik und Geschmack, Kultur und Politik verbindet das **Slow Food Magazin** sechsmal im Jahr Genuss und Verantwortung (erhältlich im Zeitschriftenhandel; für Mitglieder gratis im Abonnement).

www.slowfood.de/slowfoodmagazin

Slow Food wurde 1989 in Italien gegründet. Slow Food Deutschland (SFD) besteht seit 1992 und ist sowohl bundesweit wie auch mit 86 Convivien, den Regionalgruppen, aktiv mit der Verbreitung von Ernährungswissen, Bildungsarbeit, Veranstaltungen, Interessenvertretung und Kampagnen. Netzwerke entlang der gesamten Wertschöpfung sowie die Nähe zu Verbraucher*innen machen Slow Food zu einem relevanten zivilgesellschaftlichen Akteur, auch auf europäischer Ebene. Slow Food Youth Deutschland ist ein Teil von SFD und ist lokal in Gruppen engagiert.

Go Slow - Unterstützen Sie uns!

Als Mitglied: Sie entscheiden, ob Sie uns damit rein finanziell stärken oder sich in einem Convivium aktiv engagieren möchten.

Mit Spenden: Damit wir unsere Bildungsangebote kontinuierlich weiterentwickeln können.

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



www.slowfood.de/mitgliedwerden



www.slowfood.de/spenden

Impressum

Herausgeber: Slow Food Deutschland e.V.

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

Gestaltung: Schauschau

Bildnachweise: Titel - Roman Odintsov/pexels, Innenteil - Holger

Riegel, Slow Food Archiv, Claudia Nathansohn

Stand: Januar 2025

Slow Food Deutschland e.V.

Marienstraße 30, 10117 Berlin

Tel. 030 20004750

info@slowfood.de

www.slowfood.de



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



Slow Food®
Deutschland

Weil Essen uns alle angeht

Slow Food arbeitet an einer Ernährungswelt, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische und kulturelle 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 zeigt Slow Food wie Zukunftslösungen für unsere Ernährung aussehen: politisch – praktisch – kulinarisch.



Mit unserem Essen nehmen wir großen Einfluss auf unser Wohlbefinden und zugleich auf das Wohl aller Menschen, Tiere, sowie von Umwelt und Klima. Und das Thema Ernährung wird immer relevanter: Denn für Lösungen in den globalen Krisen spielt unser Ernährungssystem eine entscheidende Rolle.

Wissen muss schmecken

Die Bildungsarbeit und -projekte von Slow Food vermitteln Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Wissen engagiert und alltagsnah. Sie kommen mit Expert*innen aus Theorie und Praxis auf Höfen, in Kitas, Schulen, Freizeiteinrichtungen, Küchen und Backstuben sowie bei Veranstaltungen zusammen und erleben mit „Kopf und Bauch“, wie eine für Mensch und Planet gesunde Ernährung gelingt, schmeckt und lohnt.

Die **Slow Food Youth Akademie** macht Nachwuchskräfte u. a. aus der Gastronomie, der Landwirtschaft, dem Lebensmittelhandwerk und -handel zu klugen Changemaker*innen.

Mit dem 2021 initiierten **Ursula Hudson Preis** ehrt Slow Food Einzelpersonen, Initiativen oder Gruppen, die im Ernährungsbereich bzw. in der Ernährungspolitik und -bildung aktiv sind. Mit ihrer innovativen Gestaltungskraft haben sie Vorbildcharakter.

Essen ist politisch

Im Dialog mit Entscheidungsträger*innen und in der Zusammenarbeit mit anderen Organisationen treibt Slow Food die dringend erforderlichen und tiefgreifenden Veränderungen in unserem Lebensmittelsystem voran. Der Verein fordert eine ganzheitliche, ressortübergreifende Ernährungspolitik, damit vom Acker bis zum Teller die Voraussetzungen für eine gesundheitsfördernde, gerechte und nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln geschaffen werden.

„Essen verbindet uns alle und ist eine ideale Gelegenheit, ins Gespräch zu kommen. So können wir gemeinsam nachhaltige Lösungen für unser Ernährungssystem finden und umsetzen.“

Rupert Ebner, SFD-Vorsitzender

Essen stiftet Beziehung

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

