

# Jahresbericht 2022

Slow Food Deutschland e.V.



Slow Food®  
Deutschland

# Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

2022 war ein Jahr, in dem unser Lebensgefühl wie schon lange nicht mehr bestimmt wurde von den Geschehnissen auf der großen politischen Bühne. Welche Kaskaden an Konsequenzen würden der Krieg in der Ukraine, die daraufhin ausgerufene Zeitenwende und nicht zuletzt die Inflation mit sich bringen? Für unser eigenes Leben, unsere Perspektiven als Gesellschaft und Weltgemeinschaft, die Ernährungswelt? Die wirtschaftlichen Härten machten sichtbar, wie weit wir noch entfernt sind von der Ernährungsgerechtigkeit, für die wir eintreten – nicht nur mit Blick auf den globalen Süden. Selbst in Deutschland gibt es Millionen von Menschen, denen es an finanziellen Mitteln oder der Fähigkeit fehlt, täglich ausreichend ausgewogene Mahlzeiten zu sich zu nehmen.

Aber lässt in diesen unruhigen und schwierigen Zeiten die Strahlkraft unseres Ideals einer guten, sauberen und fairen Ernährungswelt nach? Für mich ist das eine absurde Vorstellung. Als schiene ein Stern blasser, je dunkler die Nacht. Das Gegenteil ist doch der Fall. In der tiefsten Dunkelheit ist Slow Food ein sicherer Wert, der uns Orientierung bietet und aufzeigt, wo allein das Morgen liegen kann: in einer Ernährungswelt, in der alle Menschen ihr Recht auf ein wohlschmeckendes, gesundes, nachhaltiges und kulturell vielfältiges Essen verwirklicht sehen.

Über mehr als drei Jahrzehnte hat Slow Food sich zum Synonym für gutes, sauberes und faires Essen entwickelt und ist Ausdruck eines ökologisch und sozial bewussten Wirtschafts- und Ernährungsstils geworden. Slow Food steht für Essens- ebenso wie Lebens- und Beziehungsqualität. Uns eint die Freude an Gemeinsamkeit und das Bewusstsein für ein verantwortungsvolles Miteinander – zwischen Mensch und Mensch, Mensch und Tier, Mensch und Planet.

Viele positive Beispiele erinnern uns an die Stärke unserer Gemeinschaft und ermutigen uns, weiterzumachen. Als weltweites Netzwerk können wir uns über alle Grenzen hinweg beraten und unterstützen, und gemeinsam viel bewegen. Deshalb erlauben wir uns beim Gedanken an das vergangene Jahr auch das Wiederaufleben von Ereignissen in der Slow-Food-Bewegung, die freudig und zuversichtlich stimmen. Dazu gehört unser 30-jähriges Vereinsjubiläum, das 15-jährige Bestehen der Slow Food Messe, Terra Madre Salone del Gusto sowie die Wahl des neuen internationalen Vorstands. Ein Jahr, in dem wir uns mit Abklingen der Pandemie wieder offline gesehen haben – innerhalb unserer Bewegung sowie unseres Netzwerks samt all der langjährigen und vertrauensvollen Bündnisse und Partnerschaften. Hinzu kam spürbar frischer Wind und ein sich abzeichnender politischer Wandel, um Einfluss zu nehmen auf Entscheidungen für eine zukunftsfähige Ernährungspolitik.

All dies waren Erfahrungen, die uns in unserem Wirken und Schaffen bekräftigen. Lassen Sie uns daher gerade in diesen anhaltend herausfordernden Zeiten den Hunger nach Veränderung und die Freude am Genuss bewahren!

Slow Food Deutschland bedankt sich bei allen unseren Aktiven, Freundinnen und Freunden sowie bei allen, die uns durch Partnerschaft und Förderung verbunden sind.

Eine interessante Lektüre wünscht

für den Vorstand von Slow Food Deutschland  
Ihre/Eure Nina (Wolff)



# Inhalt

<b>Slow Food Deutschland</b>	<b>4</b>
<b>Biologische und kulturelle Vielfalt</b>	<b>6</b>
<b>Ernährungs- und Bewusstseinsbildung</b>	<b>12</b>
<b>Ursula Hudson Preis</b>	<b>16</b>
<b>Politische Interessenvertretung</b>	<b>18</b>
<b>Slow Food Deutschland in Aktion</b>	<b>22</b>
<b>Die Arbeit der Convivien</b>	<b>25</b>
<b>Essen. Machen. Leute. – Slow Food Youth Deutschland (SFY)</b>	<b>26</b>
<b>Presse- und Öffentlichkeitsarbeit</b>	<b>28</b>
<b>Organigramm</b>	<b>32</b>
<b>Partnerorganisationen</b>	<b>34</b>
<b>Impressum</b>	<b>35</b>



# Slow Food Deutschland

**Ziel von Slow Food ist eine 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.**



SFD-Vorstand: Lea Leimann, Klaus Flesch, Nina Wolff, Jens Witt, Sebastian Wenzel (v. l. n. r.)



Am 1. Juli 2022 feierte SFD sein 30-jähriges Jubiläum in Erfurt.

Netzwerke, Ernährungsbildung und eine umfassende öffentliche Debatte unter Einbeziehung von Politik und Wirtschaft sind dafür von größter Bedeutung. Slow Food Deutschland unterstützt die Entwicklung eines guten, sauberen und fairen Ernährungssystems mit Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen.

Slow Food Deutschland (SFD) wurde 1992 gegründet und ist auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv; mit seinem Netzwerk entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfung sichert SFD umfassendes und übergreifendes Denken und Handeln. Aufgrund dieser Vernetzung, der Nähe zu Verbraucher\*innen und des hohen Maßes an Glaubwürdigkeit ist SFD für viele Partner\*innen, auch aus der Politik, ein relevanter zivilgesellschaftlicher Partner.

Seit den Wahlen 2021 sind im SFD-Vorstand engagiert: die Vorsitzende Dr. Nina Wolff, der stellvertretende Vorsitzende Jens Witt, der Schatzmeister Sebastian Wenzel sowie als Beisitzende Lea Leimann und Klaus Flesch. Bei der Umsetzung seiner satzungsgemäßen Aufgaben wird der Vorstand von tatkräftigen Netzwerken wie dem von Slow Food Youth Deutschland und der Chef Alliance sowie durch die fachliche Expertise der Kommissionen unterstützt. Die Convivien – die SFD-Gruppen vor Ort – geben dem Verein seine starke Stimme in den Regionen. Die Unterstützer-Unternehmen sind 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.

## Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein



**Über 12.000 Mitglieder**

**11 Kommissionen**

**Slow-Food-Youth-Netzwerk mit 9 regionalen Gruppen**



**Über 1.200 Unterstützer-Unternehmen**

**87 Convivien**



**Kommunikation über Social Media, Presse sowie Events**

**Weltweite Bewegung in über 160 Ländern**

**85 Arche-Passagiere**



**Verleihung des Ursula Hudson Preises seit 2021**

**77 Köch\*innen der Chef Alliance**



### 30 Jahre Slow Food Deutschland: Wir feiern Vielfalt

Dem Wunsch, die natürliche Vielfalt zu schützen, verdankt Slow Food seine Gründung. Eine Vielfalt, die zunehmend gefährdet ist. Deshalb rückte Slow Food Deutschland sie in den Fokus seines 30-jährigen Vereinsjubiläums. 1992 nahm die Bewegung ihr Engagement in Deutschland auf und entfaltete innerhalb von drei Jahrzehnten eine Bandbreite an Angeboten, Themen- und Betätigungsfeldern; machte vor, wie kulinarisches Engagement auch politisch gelingen kann und umgekehrt. Viele von den Slow-Food-Gedanken hat der aktuelle öffentliche Diskurs zu Ernährung aufgesogen.

Das Jubiläumsmagazin „Essen ist politisch. 30 Jahre Ernährungsexpertise“, das im Sommer 2022 erschien, skizziert den Weg, den Slow Food bis zur heutigen Vorstellung von einer guten, sauberen und fairen Ernährungszukunft zurücklegte. Neben Artikeln und Interviews sind Statements von Expert\*innen eingebunden, die die Slow-Food-Rolle für das

Ausgestalten der Ernährungswende kennen. Im Dossier setzt sich SFD mit seiner Vision einer Ernährungszukunft, die Vielfalt als Leitbild hat und Gerechtigkeit sicherstellt, auseinander. Zu den Wegen und Mitteln, dieses Ziel zu erreichen, diskutierte Nina Wolff am Vorabend der Mitgliederversammlung am 1. Juli in Erfurt gemeinsam mit dem Slow-Food-Präsidenten Edward Mukiibi und Julian Volk von Slow Food Thüringen. Es moderierte Tanya Harding, Köchin und Slow-Food-Engagierte vor Ort.

Seine erfolgreiche Entwicklung verdankt SFD maßgeblich auch den klugen Köpfen in den Regionen. In den 87 Convivien engagieren sie sich für die Lebendigkeit und Diversität sowie für die Verbindung zur Basis. Viele von ihnen feierten das Vereinsjubiläum vor Ort.

#### Slow Food Shop

Mit dem Jubiläum ging auch der Slow-Food-Shop online, in dem Interessierte seither T-Shirts in verschiedener Ausführung erwerben können.



# Biologische und kulturelle Vielfalt

**Die Erholung der biologischen wie kulturellen Vielfalt zählt zu den großen Zielen von Slow Food weltweit.**

Es braucht einen Pool vielfältiger Sorten und Tierrassen, intakte Ökosysteme, lebendige Lebensräume sowie handwerkliches Know-how, um die Welternährung und die Ernährungssouveränität zu sichern, Lebensmittel mit Geschmack und Freude zu erzeugen. Und es braucht die Menschen, die das engagiert in die Breite tragen – genau die finden sich bei Slow Food zusammen.

Durch Projekte wie die Arche des Geschmacks und die Rebstock-Patenschaften, durch Netzwerke wie die Chef Alliance, Initiativen wie die Zertifizierung von Slow-Weinen, den Genussführer sowie mit Messen, Märkten, Veranstaltungen und einer Präsenz bei Terra Madre Salone del Gusto macht SFD Vielfalt zur Prämisse eines nachhaltigen Ernährungssystems. Austausch und Dialog zwischen Herstellenden und Verbraucher\*innen werden vorangetrieben. Kommissionen steuern ihre Expertise dazu bei.

## **Arche des Geschmacks**

Vier neue Arche-Passagiere kamen 2022 hinzu: die Apfelsorte Bittenfelder Sämling, der Spargel Huchels Leistungsauslese, die Thüringer Wald Ziege und die Lippegans. Damit zählt die Arche in Deutschland 85 Passagiere (26 Tierrassen, 20 Gemüsesorten, 17 Früchte). Die Arche-Kommission erarbeitete 2022 einen Entwurf für ein Positionspapier zum Tierschutz bei Geflügel und baute die Kommunikation mit den Erzeuger\*innen von Arche-Passagieren erfolgreich aus – u. a. durch Newsletter und Treffen auf der Slow Food Messe. Mit Einführung des neuen Arche-Logos wurden die Werbematerialien überarbeitet; auf den verschiedenen Kommunikationskanälen von SFD ist die Arche weiterhin präsent. Die Kommission bedankt sich außerdem bei Anita Idel für ihr langjähriges Engagement für die Arche und begrüßt Anja Tröster aus Stuttgart in der Kommission.

## Zukunftsfähige Gastronomie: Wandel in den Kochtöpfen

Ob in der Chef Alliance oder beim Genussführer: Zahlreiche Gastronom\*innen, die wissen, wie Nachhaltigkeit schmeckt und sie über den Kochtopf hinaus zu leben, sind Teil des Slow-Food-Netzwerks. Sie wissen, dass Vielfalt auf dem Teller die Vielfalt von Mensch, Tier und Umwelt voraussetzt. Sie nutzen frische und regionaltypische Lebensmittel mit kurzen Transportwegen und erhalten die Wertschöpfung vor Ort.

### Chef Alliance

Die Chef Alliance (CA) zählt 77 Mitglieder der Außerhausverpflegung, die als Multiplikator\*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast agieren. Sie motivieren Menschen, gute Grundnahrungsmittel auch in den eigenen vier Wänden zuzubereiten; von der Politik fordern sie, die Außerhausverpflegung für die Zukunft aufzustellen. Höhepunkte 2022:

- Premiere des CA-Restaurants auf der Slow Food Messe. Acht Mitglieder boten kreative Menüs an.
- Das Weissenstein in Kassel mit Küchenchef René Müller und das Restaurant Broeding von Manuel Reheis wurden mit der Tierschutz-Kochmütze der Schweisfurth Stiftung ausgezeichnet.
- Tag der nachhaltigen Gastronomie: Sieben CA-Mitglieder setzen sich kulinarisch-kreativ mit dem Terroir auseinander.
- Verstärkte Netzwerk-Aktionen wie das „Winzermenü“, bei dem CA-Köch\*innen passende Gänge zu Weinen eines Winzers/einer Winzerin kreierten.
- Unterstützung beim Kampagnenabschluss „Unser Essen: gut und gerecht!“.
- Fortlaufende Veröffentlichung von CA-Rezepten auf der Website sowie der CA-Strecke im Slow Food Magazin.

Arbeitsschwerpunkte der CA-Kommission:

- Instagram-Präsenz unter #slowfoodchefsgermany wurde optimiert und zählt inzwischen über 500 Follower.
- Einführung des neuen CA-Logos.
- Teilnahme am Parabere Forum auf Mallorca.
- Gründung einer Arbeitsgruppe zu „Gleichstellung in der Gastronomie“.
- Optimierung der Beitrittsbedingungen für neue Mitglieder sowie fortlaufende Qualitätssicherung.
- Kommissionsübergreifende Arbeit zum Umgang mit bedrohten Fischarten innerhalb des Netzwerks.
- Kommissions-Netzwerktreffen bei Barbara Stadler; bei Terra Madre Salone del Gusto streckten CAs die Fühler in Richtung D-A-CH sowie weiteren internationalen Kooperationsmöglichkeiten aus.
- Internationalisierung: CA-Sprecherin Luka Lübke zu Gast bei der Gründung der CA Türkei.

### Genussführer-Kommission

Das Erscheinen der 5. Buchausgabe des Genussführers zählte zu den Slow-Food-Höhepunkten 2022. Trotz der Pandemie und ihren Folgen für die Gastronomie reduzierte sich die Anzahl der empfohlenen Gaststätten gegenüber der Voraufgabe nur leicht. Den Abgängen stehen eine beträchtliche Anzahl von Neueinträgen gegenüber. Mit rund 450 Empfehlungen ist für alle etwas dabei. Die Aufnahme von zwei Lokalen mit internationaler Speisekarte zeigt die Aufgeschlossenheit des Genussführers gegenüber allen gastronomischen Strömungen, die im Slow-Food-Sinne arbeiten. Die Beiträge zu typisch deutschen Lebensmitteln, regionalen Spezialitäten und Genussregionen wurden erweitert. Die Genussführer-App wurde zum wichtigen Standbein der Kommissionsarbeit. Durch die monatlichen Aktualisierungen sowie Zusatzfunktionen wie Umkreissuche und Routenplanung stellt sie eine praktische Alternative und/oder auch eine Ergänzung zum Buch dar und erfreut sich einer regen Nachfrage.

Weitere Informationen unter:

[www.slowfood.de/genussfuehrer\\_app](http://www.slowfood.de/genussfuehrer_app)



Köch\*innen des Slow-Food-Netzwerks leben Nachhaltigkeit über den Kochtopf hinaus.

## Wein

Auch 2022 blickten Slow Foodies mit Neugierde auf die Weinerzeugung, auf Ökologie und Vielfalt, Fairness und Handwerk sowie Raffinesse und Eleganz der Produkte. Sowohl Konzept als auch Verfahren für die Zertifizierung zum Slow Wein Deutschland wurden in diesem Jahr finalisiert. Auch die Rebstock-Patenschaften für hochwertigen Steillagen-Riesling bestehen fort, womit die Kulturlandschaft an der Mosel unterstützt wird.

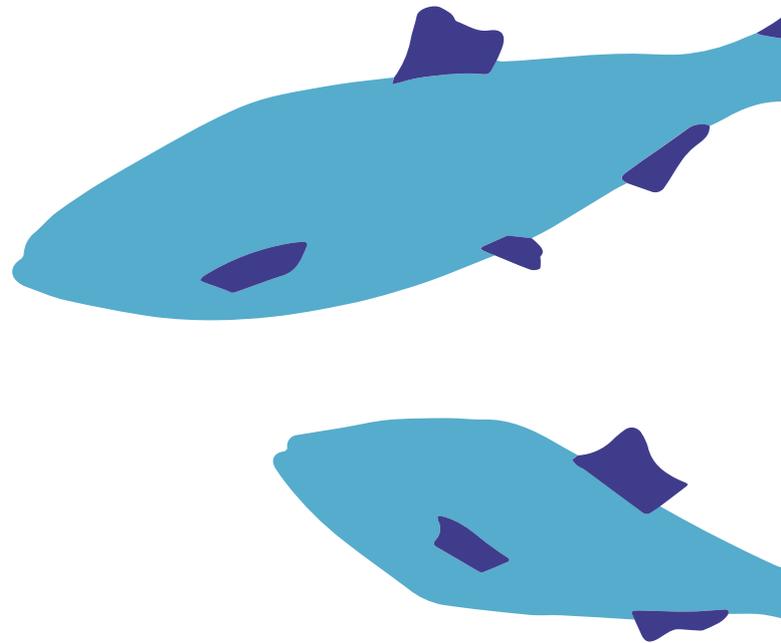
### Wein-Kommission

Anlässlich der Zertifizierung für Slow Wein Deutschland (SWD) fand 2022 ein intensiver Austausch mit Slow Food International (SFI) statt. Im Mittelpunkt dabei stand das Verhältnis zwischen dem Manifest der „Slow Wine Coalition“ und dem auf deutsche Voraussetzungen abgestimmten Konzept „Slow Wein Deutschland“: Weingüter weisen ihre Eignung nach, die beteiligten Weingüter tauschen sich kollegial aus und schließlich wird die SFD-Öffentlichkeit bei einer wertschätzenden Weinverkostung mit einbezogen. Mitglieder der Wein-Kommission präsentierten den Zertifizierungsentwurf erfolgreich auf der „Slow Wine Fair“ in Bologna/Italien und überzeugten die mit dem Thema betrauten SFI-Kolleg\*innen. Künftig wird die SFD-Zertifizierung als eine länderspezifische Ergänzung der „Slow Wine Coalition“ umgesetzt. Die Zertifizierung startet mit einer Pilotgruppe im Frühjahr 2023. Zertifizierte Weine werden mit der Schnecke ausgezeichnet.

## Fisch und Qualität

### Fisch-Kommission

Die Kommission baute 2022 das Wissen über einen Fischgenuss, der die Vielfalt schützt, weiter aus. Sie konzentrierte sich vorwiegend auf die nachhaltige Teichwirtschaft und Seenfischerei: Es fanden Beratungen mit der



Arche-Kommission zum Karpfen sowie weitere Experten\*innen-Gespräche zu Teich- und Seenfischerei statt; ebenso Betriebsbesichtigungen im Aischgrund und am Laacher See. Ein entsprechendes Teichwirtschaftspapier ist in Arbeit.

### Qualitätskommission

Multiple Krisen und ihre Auswirkungen erfordern eine Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globalisierten Ernährungssystems. Regionaler Anbau und kürzere und transparentere Lieferketten sind wichtige Schritte auf dem Weg zu mehr Resilienz und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelversorgung. Aus diesem Anlass hat die Qualitätskommission ein Positionspapier zu „guter, sauberer und fairer“ Regionalität erarbeitet, das Eckpunkte definiert. Denn Slow Food verfügt auf diesem Gebiet über jahrzehntelange Erfahrung und auch über Beispiele aus der Praxis, wie und wo qualitativ hochwertige regionale Produkte erzeugt, gehandelt und verkostet werden.



2022 fand die Slow Food Messe wieder in Präsenz statt (links). Zu Gast: Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir, gemeinsam mit Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, sowie Nina Wolff (v. l. n. r.)





Das Chef-Alliance-Restaurant feierte auf der Slow Food Messe 2022 Premiere (oben). Für Carlo Petrini zeigt die Messe beispielhaft die Verbindung von Genuss und Verantwortung (rechts).



## Messen und Märkte

Die Messen und Märkte sind Ausdruck von Vielfalt und wichtige Orte des Austauschs.

### Messe- und Märkte-Kommission

Nach personellen Änderungen übernahm 2022 Alessandro Muccardo die Leitung der Kommission; sie wird sich 2023 neu konstituieren. Sie unterstützt die Convivien bei der erfolgreichen Organisation von Messen und Märkten, u. a. durch Ausstellungskriterien und Handreichungen.

### Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Nach zwei Jahren pandemiebedingter Pause konnte die Slow Food Messe vom 21. bis zum 24. April 2022 wieder in Präsenz stattfinden und ihr 15-jähriges Bestehen feiern.

Zu ihren Höhepunkten gehörten die Besuche des Slow-Food-Gründers Carlo Petrini sowie von Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir. In seinem Grußwort betonte Petrini, die Messe zeige beispielhaft die Slow-Food-Kompetenz, beim Essen das Gleichgewicht zwischen dem Gefühl der Freude und der sozialen, ökologischen und politischen Verantwortung herzustellen.

Bundeslandwirtschaftsminister Özdemir kam zum Besuchertag und betonte in seinem Grußwort die Relevanz von regionaler Lebensmittelherstellung, der Reduktion von Lebensmittelverschwendung sowie einem fairen und verantwortungsvollen Umgang mit der Produktion. Themen, die für Slow Food – auch während der Messe – immer im Fokus stehen. In der anschließenden Podiumsdiskussion mit der SFD-Vorsitzenden Nina Wolff ging es um Fairness im



Die internationale Vernetzung stand im Zentrum von Terra Madre Salone del Gusto 2022.





Begegnung der SFD-Delegation während Terra Madre Salone del Gusto.

Ernährungssystem. Natürlich nahmen sie auch den Krieg in der Ukraine in den Blick. Gemeinsam mit Anke Kähler von den Freien Bäckern sprach Cem Özdemir zur Brot-Brücke Ukraine. Beim „Treffpunkt Geschmack – Meet The Chef“ zeigte er gemeinsam mit Hubert Hohler, Sprecher der Chef Alliance, wie viel Kreativität und Genuss in einer pflanzenbasierten Küche stecken.

Auch 2022 nutzen die Besucher\*innen die Messe, um Fachleute aus Herstellung, Handwerk, Gastronomie und Handel zu treffen sowie bei Podiumsdiskussionen neue Denkanstöße zu bekommen. Die Ausstellenden verpflichten sich konsequent den Qualitätsvorgaben von Slow Food und wertschätzten erneut das Netzwerken. Das Chef-Alliance-Restaurant feierte 2022 seine Premiere.

**Die Messe 2023 findet vom 13. bis 16. April statt.**

## Terra Madre Salone del Gusto: Ansporn zu weltweiten Aktionen

Vom 22. bis 26. September 2022 fand die 14. Ausgabe von Terra Madre Salone del Gusto in Turin/Italien statt. Während des größten und wichtigsten Slow-Food-Treffens kamen über 3.000 Repräsentant\*innen des Netzwerks aus 130 Ländern zusammen. Das Thema lautete „RegenerAction“: Ein Wortspiel, das auf die Notwendigkeit hinweist, aktiv Maßnahmen zur Regeneration unserer Ernährungssysteme zu ergreifen. Die Diskussionen und Begegnungen vor Ort unterstrichen die Kraft und Entschlossenheit des weltweiten Netzwerks. Denn es gibt sie: Die Innovations- und Widerstandsfähigkeit lokaler Gemeinschaften an den verschiedensten Orten der Welt, die artenreiche Kulturen schützen und fördern und soziale Gerechtigkeit mitdenken und -leben. Das Welttreffen der Slow-Food-Bewegung zeigte, dass vielerorts bereits heute Lösungen für morgen gelebt werden. Diese inspirierten über 350.000 Besucher\*innen, die auch praktische Tipps, positiven Einfluss auf das Ernährungssystem zu nehmen, an die Hand bekamen. Nina Wolff, SFD-Vorsitzende und Mitglied des

internationalen Vorstands, resümierte: „Lösungen für die Probleme der Menschheit können nicht in einem ‚Top-down‘-Ansatz von oben nach unten erreicht werden, sondern brauchen die Stärkung örtlicher Netzwerke und die Unterstützung von deren Wissen und Erfahrungen. Bei Terra Madre haben wir Praktiker\*innen und EU-Entscheidungsträger\*innen zusammengebracht und dabei das Fachwissen von Landwirt\*innen und Tierärzt\*innen in den Vordergrund gestellt, das im Slow-Food- Positionspapier zum Tierwohl zusammengefasst ist. Als Ergebnis dieses Treffens wird die Europäische Kommission diese Erfahrungen beim Entwurf ihrer Rechtsvorschrift zum Tierschutz bzw. Tierwohl berücksichtigen. Dies ist nur ein Beispiel dafür, welchen Einfluss wir mit unserer Überzeugungsarbeit leisten können.“

Vor Ort war Slow Food Deutschland in verschiedenen Arbeits- und Netzwerktreffen, Podien, Workshops sowie der Organisation des Hülsenfrüchte-Events Give Peas a Chance involviert.





Mit Projekten und Initiativen sensibilisiert Slow Food Verbraucher\*innen für das Handwerk von Menschen entlang der Wertschöpfung unseres Essens.

## Ernährungs- und Bewusstseinsbildung

**Wir erschließen uns die Welt in ihrer Komplexität und Diversität einfacher, wenn wir beim Lernen alle Sinne ansprechen, Kopf und Bauch einsetzen, miteinander in Beziehung treten und selbst mit anpacken.**

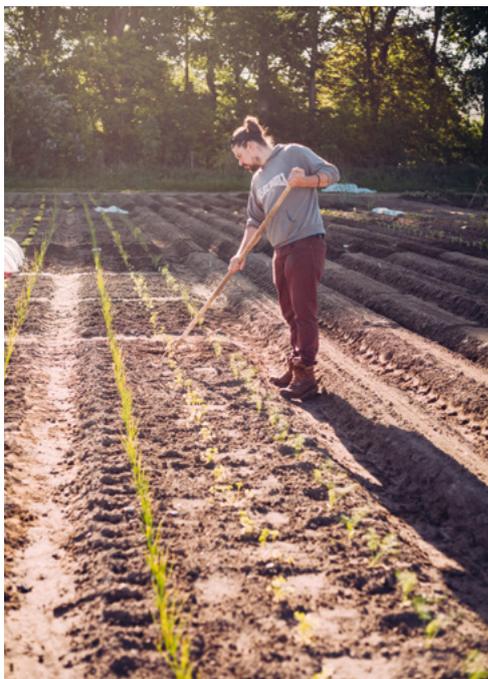
Diese Absichten verfolgt SFD mit seinen Initiativen für Ernährungs- und Bewusstseinsbildung. Bei Weiterbildungsaktivitäten erweitern verschiedene Zielgruppen ihr Wissen über Nahrungsmittel und Wertschöpfung. Mit Kommunikationsmaterialien, Kampagnen, Projekten und Veranstaltungen werden Verbraucher\*innen für ein nachhaltiges Ernährungssystem sensibilisiert und zu bewussten Ernährungsentscheidungen angeregt. Dabei wird die Verbindung zwischen der Gesundheit unseres Planeten und unserer eigenen Gesundheit hervorgehoben sowie der Bezug zu denen, die unser Essen herstellen, vermittelt.

Für die Bildungsarbeit kooperiert Slow Food auch mit Partnerorganisationen. Die Bildungsprojekte werden von Slow Food Deutschland umgesetzt und regional von den Convivien und den Slow Mobilen unterstützt. Die Mobile sind zum Kochen und Lernen ausgebaute Bauwagen. Sie machen Kindern Lust darauf, Essen selbst zuzubereiten. Bundesweit sind sechs Slow Mobile im Einsatz.

Ein Flaggschiff der SFD-Bildungsarbeit war auch 2022 weiterhin die Slow Food Youth Akademie.

## Jahresthemen

Ein Hauptaugenmerk in der Kommunikation von SFD lag 2022 auf Bodengerechtigkeit und Terroir. Denn gesunde, fruchtbare Böden sind essentiell für Klima- und Biodiversitätsschutz, für unsere Gesundheit, die Geschmacksvielfalt und Lebensmittelqualität. Doch es stehen Böden weltweit unter Druck. Wie können wir gesamtgesellschaftlich für den Boden „eintreten“? Dem ging Slow Food gemeinsam mit Expert\*innen nach – u. a. mit Werkstattgesprächen, Beiträgen im Slow Food Magazin und dem Ursula Hudson Preis. Beim Terroir hob Slow Food den Dreiklang von Boden, Klima und Sorte hervor. Denn alle Nahrungsmittel, die aus dem Boden kommen, haben ein Terroir und schmecken entsprechend unterschiedlich.



## Unterstützung der Kommissionen

### Bildungskommission

Die Kommission setzte ihre Arbeit an einem Glossar mit Kurztexen zu Schlüsselbegriffen von Slow Food fort, welches Mitgliedern und Engagierten des Vereins Basiswissen und Argumentationshilfen verschafft. Auf der Slow Food Messe engagierte sie sich bei folgenden Diskussionsforen:

- „Vegane Kitas – Mode oder Konzept für die Zukunft?“
- „Nachhaltig essen in der Schule“
- „Hauptsache gesund? Ein Blick auf gesunde Ernährung aus Sicht von Slow Food“.

Zudem vernetzte sich die Kommission zur Bildungsarbeit verstärkt mit Slow Food International. Daraus erwachsen für sie neue Aufgaben: Die Auseinandersetzung mit dem Slow Food Education Manifesto sowie die Übersetzung von Video-Clips, die Slow Food International zu Themen der kritischen Ernährungsbildung produziert hat und die künftig auch hierzulande eingesetzt werden können.

### Einkaufsführer-Kommission

Die Einkaufsführer-Kommission arbeitete weiter am Eingabe-Tool zum Aufbau der Datenbank für den Slow Food Einkaufsführer. 2022 durchlief das Tool erfolgreich die Beta-Testphase. Die Eingabemaske wurde verbessert, um die spätere Abbildung in der App anwendungsfreundlicher zu gestalten. Zudem erarbeitet die Kommission ein Handbuch zu Kriterien für gute, saubere und faire Erzeugnisse der verschiedenen Produktgruppen. Dieses Handbuch wird auch als Schulungsgrundlage dienen.



Auch bei Slow Food Youth sowie bei der Akademie sind Austausch und Miteinander essenziell.

## Bildungsprojekte

### Slow-Food-Studie zeigt Potential von Rindern als Dreinutzungstier auf

In dem vom Umweltbundesamt geförderten Projekt „Nachhaltige und umweltgerechte Fleischwirtschaft am Beispiel Rind“ erarbeitete SFD, wie eine art- und umweltgerechte sowie ökonomisch tragfähige Rindfleischherzeugung verlaufen kann. Damit soll die Bereitschaft von Fachkräften der Rindfleischproduktion, umweltfreundliche Konzepte zu berücksichtigen, erhöht werden. In sechs Workshops und ergänzenden Gesprächen mit Fachleuten aus den Bereichen Haltung, Zucht, Verarbeitung, Handel und Gastronomie kam SFD zu folgendem Ergebnis: Wenn Rinder im modernen Sinne als Dreinutzungstiere (Milch, Fleisch sowie Ökosystemleistungen) eingesetzt und wertgeschätzt werden, leisten sie wichtige Beiträge für die Transformation unseres Agrar- und Ernährungssystems hin zu mehr Resilienz, Ressourcen- und Klimaschutz sowie für die Lebensmittelwertschätzung. Vorausgesetzt wird hierbei, dass das Rind durch Beweidung aus Gras Lebensmittel erzeugen darf. Das erfordert Haltung und Fütterung des Tieres durch die Weide und mehrjährigen Kleeergrasanbau, ein ganzheitliches Weidemanagement sowie einen guten Umgang mit den Tieren (Low Stress Stockmanship). In diesem an die Futterfläche angepassten Verhältnis würde auch die zur Verfügung stehende Menge an tierischen Erzeugnissen automatisch abnehmen.

### Slow Food Youth Akademie (SFYA)

2022 fand das Weiterbildungsprogramm für Auszubildende, Studierende und Berufstätige zum sechsten Mal statt. Die 25 Teilnehmenden kamen an acht Wochenenden zusammen; drei davon fanden pandemiebedingt online statt. Sie tauschten sich mit 53 Fachleuten aus Erzeugung, Handwerk, Politik und Wissenschaft aus und vertieften ihr Wissen über Bodengesundheit, Tierwohl, Fischerei, Gastronomie, biologische und kulturelle Vielfalt, Ernährungspolitik und globalen Handel. 2022 wurde die Akademie im Rahmen des EU-Projektes Our Food Our Future organisiert und von der EU kofinanziert. Außerdem trugen zur Umsetzung bei: die Stiftung Haus der Bauern, die EDEKA Südwest, die BioBoden Genossenschaft und die Lighthouse Foundation. Rund 60 der 150 Absolvent\*innen engagieren sich im Alumni-Netzwerk.

### Zum Lernen in den Garten – interkulturelle Bildung in Kreisau/Polen

In einem grenzübergreifendem Projekt haben SFD und die Stiftung Kreisau für Europäische Verständigung erstmals gemeinsam ein interkulturelles Bildungsprojekt zur nachhaltigen Ernährung für Kinder und Jugendliche, Lehrkräfte und Multiplikator\*innen realisiert. Zehn Bildungsmodulare befähigen zur kritischen Auseinandersetzung mit unserem Ernährungssystem und Konsumverhalten, zum praktischen und theoretischen Lernen. Entstanden sind ein ökologischer Lehrgarten sowie ein Küchenlabor. Trotz Pandemie nahmen während der letzten

zwei Jahre insgesamt 1.000 Kinder und Jugendliche sowie rund 130 Erwachsene am Projekt teil. Ein Saisonkalender ergänzt das Bildungsangebot und kann bei SFD bestellt werden. Gefördert wurde das Projekt von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

### Edible Connections Radio

Junge Menschen tauschen sich in einer Workshopreihe mit Lebensmittelexpert\*innen aus dem Globalen Süden aus und erstellen eine Audio-Podcast-Serie über diese Zukunfts-Held\*innen. 2022 startete das Projekt und es wurden:

- Lernmaterialien u. a. zur Vermittlung von Medienkompetenz erstellt.
- Methoden und Didaktik an Multiplikator\*innen entwicklungspolitischer Bildungsarbeit weitergegeben; u. a. auf dem Thüringer Fachtag zu Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)/Erfurt, den Political Art Days 2022/Dresden, der VENRO – Strategiekonferenz für Bildungs- und Engagementarbeit/Fulda.
- das Projekt mit zwei Berliner Klassen durchgeführt.
- Online-Veranstaltungen mit Verkostungen und Diskussionen über Schokolade, Tee, Datteln, Pfeffer und Nüsse umgesetzt, letztere als Jahresabschlussveranstaltung des Projektes.

Edible Connections Radio wird von Engagement Global und Brot für die Welt gefördert.

### Gärten in Afrika

Seit 2010 arbeitet das afrikanische Slow-Food-Netzwerk, mit Unterstützung von Slow Food weltweit, 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. Ende 2022 waren es rund 3.600 aktive Gärten in 35 afrikanischen Ländern. Das Projekt entfaltet sein Potential, eine zukunftsfähige Ernährungswelt mitzugestalten und das Slow-Food-Netzwerk in afrikanischen Ländern zu stärken. SFD unterstützt finanziell bei der Anschaffung von Werkzeugen und Saatgut sowie der Vermittlung von praktischem Wissen. Sie möchten die Gärten unterstützen? [www.slowfood.de/gaerten-in-afrika](http://www.slowfood.de/gaerten-in-afrika)

### Our Food. Our Future

Die Kampagne Our Food. Our Future (OFOF) führt SFD mit 16 Partnerorganisationen in der EU durch. Ziel ist die Motivation junger Erwachsener, sich für nachhaltige Konsummuster, faire Handelsbeziehungen, die Achtung der Menschen- und Arbeitnehmer\*innenrechte sowie für Klimaschutz einzusetzen. Besondere Aufmerksamkeit legt OFOF auf Migrant\*innen und Saisonarbeitskräfte entlang der Lieferketten sowie die Zusammenhänge zwischen Klimawandel und internationaler Migration. Slow Food Youth Aktivist\*innen gestalteten den Beitrag von Slow Food zur internationalen Kampagne aktiv mit. Beteiligung von SFD 2022:

- Veröffentlichung des Magazins „Migration und Lebensmittelsystem“ (digital und print).
- Social-Media-Publikation von Rezepten, die Genuss mit politischem Bewusstsein verbinden.
- Erstellung von Graphic Novels mit der renommierten Zeichnerin Barbara Yelin zur Situation von Migrant\*innen als Saisonarbeitende in Europa.

- Zwei Graphic-Novel-Beilagen in der taz zur Bewerbung der OFOF-Petition zum EU-Lieferkettengesetz (Auflage: je 50.000 Stück).
- Unterstützung einer E-Action-Week, mit der Europäer\*innen die EU-Kommission zu einem fairen Lieferkettengesetz aufriefen; begleitet durch diverse Social-Media-Aktionen.
- Vorstellung von OFOF auf Festivals mit Mini-Schnippeldiskos und Workshops (u. a. Umweltfestival, Feel-Festival, re:publica, Slow Food Messe).
- Produktion von Kurzfilmen über Tapha Njie, ausgebildeter Koch, und Paula Gioia, Imkerin und Bäuerin, über ihre Erfahrungen als Migrant\*innen in der Gastronomie und im politischen Aktivismus.
- Distribution von 100.000 Aktionspostkarten, die in Restaurants, Clubs und Bars der fünf größten deutschen Städte auf die Petition der Initiative Lieferkettengesetz aufmerksam machten.

### Slowpedia

Das interaktive Online-Lernforum für Lebensmittelwissen beantwortet Fragen zur Wertschöpfung unserer wichtigsten Lebensmittelgruppen sowie deren historische und kulturelle Ursprünge. Slowpedia möchte damit das Bewusstsein für ein besseres Lebensmittelsystem fördern. 2022 wurden die Recherchen sowie die Texte für sieben der neun Lebensmittelkategorien realisiert – unterstützt von Expert\*innen des SFD-Netzwerks. 2023 wird die Webseite online gehen. Das Projekt ist kofinanziert von der Deutschen Stiftung für Warenlehre.

### Dialogforum private Haushalte – Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Das Projekt unterstützt die Umsetzung der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“, um den Erfahrungsaustausch zwischen Akteur\*innen und Institutionen aus Ernährungsbildung, Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz zu fördern. Ziel ist es, die Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten zu reduzieren. Das Projekt wird seit Juli 2022 durch SFD geleitet und zusammen mit der TU Berlin und dem Ecologic Institut durchgeführt. Die Projektträgerschaft liegt bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE); es wird mit Mitteln des BMEL finanziert. Meilensteine 2022:

- Gemeinsam mit der Zu gut für die Tonne!-Initiative führte das Projektteam ein bundesweites Citizen-Science-Projekt durch, um herauszufinden: Wie vermeiden wir Lebensmittelabfälle in der eigenen Küche? Welche Mengen lassen sich reduzieren? Welche Maßnahmen sind wirksam?
- Drei von CA-Köch\*innen durchgeführte Küchenlabore zu den Themen: Lebensmittel-Lagerung mit Manuel Reheis (München), Mengenplanung mit Norbert Schmelz (Würzburg), Resteverwertung mit Michaela Wendel (Schwerte).

# Ursula Hudson Preis

**2022 wurde der Slow-Food-Bildungspreis zum zweiten Mal verliehen und ging an die Projektgruppe „Schafe im Weinberg“ der Hochschule Rottenburg, des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg und der Universität Freiburg. Das Team um Nicolas Schoof und Jakob Hörl erforscht, wie Schafe zum Erhalt der Biodiversität beitragen und unsere Abhängigkeit von Pestiziden reduzieren.**

Für den Ursula Hudson Preis können sich Engagierte selbst bewerben bzw. nominiert werden. 2022 wählte das fünfköpfige Kuratorium aus rund 80 inspirierenden Bewerbungen Nominierte und Gewinner\*innen aus. Der Preis ging an ein Baden-Württemberger Team, das den innovativen Einsatz von Schafen als natürliche Rasenmäher sowie zum Schutz von Biodiversität untersucht. Die Tiere leisten dreifache Synergieeffekte: Indem sie weiden, regulieren sie Beikraut und es reduziert sich der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln; ihr Dung nährt Insekten und stellt Biodiversität wieder her; gleichzeitig sind sie Fleisch- und Wolllieferant.

Bei der Preisverleihung nahmen Jakob Hörl und Nicolas Schoof den Preis stellvertretend für die Forschungsgruppe entgegen, die, so unterstrich das Kuratorium, mit der Erarbeitung praktikabler Lösungen für die Bewältigung großer Herausforderungen überzeugt hat. Sowohl von den Gewinnern als auch von den anderen drei Nominierten als wertvolle Best-Practice-Beispiele zeigte sich SFD begeistert:

- die Kantine Zukunft (Berlin) für ihren Beitrag zu einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung,
- das Foodsharing-Café Raupe Immersatt (Stuttgart) als Akteur gegen Lebensmittelverschwendung,

- die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. (AbL) Mitteldeutschland (Nessetal) für die Kriterienerstellung zugunsten der Gemeinwohlverpachtung landwirtschaftlicher Flächen.

Der Ursula Hudson Preis ist mit 1.500 € dotiert und ehrt Einzelpersonen, Initiativen oder Gruppen, die im Ernährungsbereich, in Politik und Bildung aktiv sind. Gewidmet ist er der ehemaligen SFD-Vorsitzenden Ursula Hudson, einer leidenschaftlichen Vordenkerin für die Ernährungswende. Kuratoriumsmitglieder waren 2022 die Autorin und Moderatorin Tanja Busse, der Misereor-Hauptgeschäftsführer Pirmin Spiegel, die Slow-Food-Engagierte Barbara Assheuer, die Vorsitzende der Freien Bäcker Anke Kähler und der Winzer Sebastian John.

## Spenden Sie jetzt

Ihr Beitrag unterstützt Slow Food, den Ursula Hudson Preis als einen zentralen Bildungspreis in Deutschland zu etablieren.

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



Das Team um Nicolas Schoof und Jakob Hörl gewann den Ursula Hudson Preis 2022.

### 1. Internationaler Ursula Hudson Preis an Yuliia Pitenko aus der Ukraine verliehen

Anlässlich des 8. internationalen Slow-Food-Kongresses wurde erstmalig der internationale Ursula Hudson Preis verliehen. Er ging an Yuliia Pitenko für ihre Unterstützung des Slow-Food-Netzwerks in der Ukraine, das sich trotz des Krieges für das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzt.

Slow Food richtete die Hilfsaktion „Together for Slow Food Communities in Ukraine“ ein, um seinem Netzwerk vor Ort finanziell unter die Arme zu greifen. Yuliia Pitenko trägt dazu bei, die Gelder sinnvoll einzusetzen; sie engagiert sich für Erzeuger\*innen und für den Schutz von Tieren in der Landwirtschaft, darunter regionaltypische Tierrassen. Der internationale Ursula Hudson Preis wird künftig alle zwei Jahre im Rahmen von Terra Madre Salone del Gusto verliehen.



Ursula Hudson Preis 2022: das Kuratorium gemeinsam mit den Nominierten und Gewinnern.

# Politische Interessenvertretung

Mit dem Ziel, dass angemessene Rahmenbedingungen für eine zukunftsfähige Ernährungswelt geschaffen werden, nimmt Slow Food am öffentlichen Diskurs relevanter Akteur\*innen teil und bildet Allianzen mit Partnerorganisationen. Zugleich hebt Slow Food im Dialog mit der Politik die Stellschrauben hervor, die für Fairness im Landwirtschafts- und Ernährungssystemen sorgen.



Essen ist politisch. Eine der Kernbotschaften von Slow Food nahm 2022 mit dem Krieg gegen die Ukraine, der Energie- und Klimakrise sowie der Inflation auf dramatische Weise an Bedeutung zu.

Immer mehr Menschen können sich gute, saubere und faire Lebensmittel nicht leisten – auch in Deutschland und Europa. Die ohnehin vielerorts schwindenden handwerklichen Versorgungsstrukturen drohen weiter abzunehmen. Die politische Aufgabe, die Basis für eine nachhaltige und sichere Versorgung mit Lebensmitteln zu schaffen, erlaubt aus Slow-Food-Sicht keinerlei Aufschub. Gleichzeitig ging Deutschland 2022 einen wichtigen Schritt in Richtung Ernährungswende: Im Dezember wurden die Eckpunkte für die Ernährungsstrategie der Bundesregierung vorgestellt. Diese Ereignisse begleitete SFD mit diversen Aktionen und Maßnahmen. Nina Wolff und Lea Leimann vertraten Slow Food aktiv im Stakeholder-Prozess der Bundesregierung.

## „Unser Essen: gut und gerecht!“ – eine gemeinsame Kampagne von SFD und Slow Food Youth Deutschland

Am Welternährungstag 2022 startete die Kampagne „Unser Essen: gut und gerecht!“. Im Zentrum stand ein Appell mit fünf Forderungen, die nach Auffassung der Bewegung in der Ernährungsstrategie der Bundesregierung zu berücksichtigen sind. Stimmen aus dem Slow-Food-Netzwerk verliehen den Forderungen Nachdruck und Expertise. Die Videos liefen während einer mehrwöchigen Kampagne über die Social-Media-Kanäle des Vereins. Die Aktion mündete in der Übergabe der Forderungen an politische Entscheidungsträger\*innen bei einem Kochkurs, der aus der Berliner Kantine Zukunft bundesweit ausgestrahlt wurde. Ziel war es, die breite Öffentlichkeit für die bevorstehende Ernährungsstrategie zu sensibilisieren, den zivilgesellschaftlichen Appell für ein konsequentes politisches Handeln zu erhöhen.

### Die Forderungen:

- Faire Preise für nachhaltige Erzeugnisse
- Gutes und gerechtes Essen für alle
- Faire Arbeitsbedingungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- Zugang zu gutem Essen durch die Gemeinschaftsverpflegung
- Aufbau von umfassender Ernährungskompetenz



## Maßnahmen während der Kampagne

### Stimmen des Netzwerks:

- Video-Statements, aufgezeichnet mit 15 Expert\*innen aus Handwerk, Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Verbänden sowie Verbraucher\*innen, die sagten, was ihrer Ansicht nach ernährungspolitisch passieren müsse, damit alle Menschen sich gut, gesund und gerecht ernähren können. Vertreten waren u. a. Partnerorganisationen wie die Freien Bäcker, Hermannsdorfer Landwerkstätten und „Wo kommt dein Essen her“. Bei Terra Madre Salone del Gusto aufgezeichnete Statements mit Slow Foodies aus anderen Ländern unterstrichen die grenzüberschreitende Relevanz der Forderungen.
- Die Videos liefen auf den Social-Media-Kanälen von SFD und Slow Food Youth Deutschland, was die Gesamtreichweite erhöhte und die Zielgruppe erweiterte. Vor allem über Instagram erzeugten die Posts Interaktionen. Darüber hinaus konnten Twitter und YouTube für die Kommunikation erfolgreich genutzt werden. Die Abschlussveranstaltung wurde auf dem SFD-YouTube-Kanal übertragen. Die Kampagnenvideos gehören zu den am häufigsten geklickten Videos des SFD-Kanals.
- Auf der SFD-Webseite wurde eine Landing Page mit Informationen und Bewegtbild eingerichtet, die zwischen Mitte Oktober und Anfang Dezember eine überdurchschnittlich hohe Verweildauer verzeichnete.

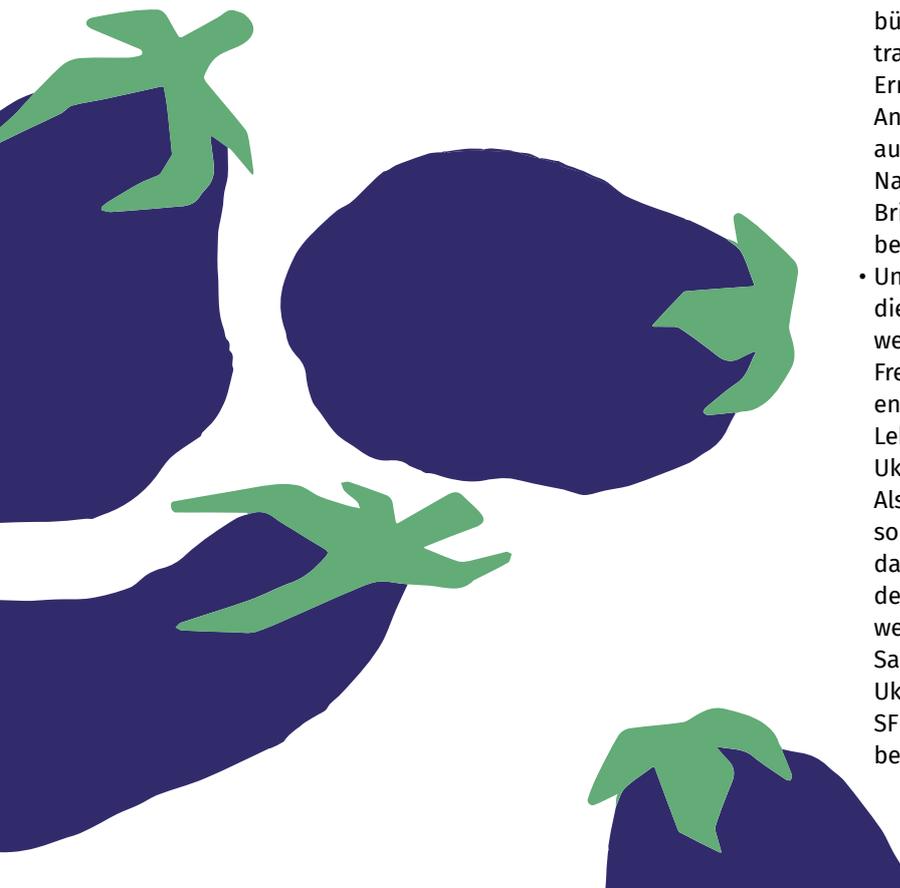
### Abschluss-Event:

- Am 29. November 2022 überreichten die Slow-Food-Vertreterinnen Nina Wolff (SFD) und Janina Hielscher (SFY) die Kampagnen-Forderungen an folgende drei ernährungspolitische Expertinnen, die sich auf Bundes- und Landesebene mit Ernährungsstrategien auseinandersetzen:
- Peggy Schierenbeck, MdB, Berichterstatterin für Ernährung der SPD-Bundestagsfraktion
- Ann-Christin Weber, Referentin für Ernährungspolitik, zuständig für die Berliner Ernährungsstrategie in der Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher und Klimaschutz
- Carina Konrad, MdB, stv. Fraktionsvorsitzende der FDP-Bundestagsfraktion
- Protagonistin des Abends war Dagmar Kreider-Kockel. Sie ist Slow-Food-Mitglied und seit vielen Jahren aus gesundheitlichen Gründen auf Grundsicherung angewiesen. Mit dem ihr zur Verfügung stehenden Tagessatz für Lebensmittel füllte sie den Warenkorb. Aus den Zutaten bereitete sie mit den Köchen Christoph Hauser von der CA sowie Patrick Wodni von der Kantine Zukunft exemplarisch Frühstück, Mittag- und Abendessen zu. Kreider-Kockel zeigte aus eigener Erfahrung auf, was getan werden kann, um sich mit kleinem Budget gut, sauber und fair zu ernähren – und wie herausfordernd und zum Teil unmöglich dies ist. Wiederverwendung und Abfallvermeidung, weniger tierische Produkte, Saisonalität und Gewürze spielten eine wichtige Rolle. Zugleich unterstrich sie die engen finanziellen Grenzen individuellen Bemühens und die politische Verantwortung für faire Rahmenbedingungen.
- Die zubereiteten Mahlzeiten sowie die Forderungen gaben Anlass für einen Austausch zwischen Slow Food und der Politik. Timo Kaphengst von e-fect moderierte den Abend.

## Bündnisse mit Partnerorganisationen

Verschiedene Maßnahmen setzte Slow Food im Schulterchluss mit weiteren Organisationen um. Hervorzuheben sind:

- Teilnahme am Wir haben es satt!-Protest, u. a. vertreten durch Nina Wolff sowie Mitglieder der SFY-Leitung.
- SFD setzte die Berliner Werkstattgespräche zur Zukunft unserer Ernährung in Kooperation mit dem Institut für Welternährung fort. Im Januar standen nachhaltige und faire Bodennutzung in der EU im Fokus. Am Tag der Ursula Hudson Preis-Verleihung ging es um die Rolle der Gesundheit in der Ernährungsstrategie für Deutschland. Impulse dazu gaben Dr. Nina Wolff, Dr. Wilfried Bommert, Vorstand des Instituts für Welternährung sowie Dr. Doris Heberle, Leiterin der Unterabteilung Ernährung im BMEL, und Niklas Oppenrieder, Mitgründer und Global Director Strategy & Development von Physicians Association for Nutrition PAN. In der Diskussion mit dem live und virtuell anwesendem Publikum wurde deutlich, dass eine ganzheitlich gesunde Ernährung komplexe Veränderungsprozesse und demzufolge ressort-übergreifendes Denken und Handeln erfordere und alle Ebenen bis hin zu den Kommunen integrieren müsse. Statt der Kosten müssten die Gewinne auf allen Ebenen in den Vordergrund gestellt und kommuniziert werden, um politische Stopp-Schilder von vornherein zu vermeiden. Die Aufzeichnungen der Podien sind weiterhin über YouTube verfügbar.
- #ErnährungswendeAnpacken! Im Bündnis mit über 20 weiteren Dachorganisationen, Verbänden und Fachgesellschaften aus den Bereichen Gesundheit, Soziales, Ernährung und Umwelt drängt SFD auf eine nachhaltig wirksame Ernährungsstrategie der Bundesregierung. 2022 übernahm SFD die Koordinierung des Bündnisses.
- Als Teil eines breiten zivilgesellschaftlichen Aktionsbündnisses machte SFD anlässlich der Klimademonstrationen im September auf die Dringlichkeit einer Ernährungsumstellung sowie die dafür notwendigen Anpassungen auf politischer wie individueller Ebene aufmerksam. Unter dem Motto „Zukunft Pflanzen, Nahrung Sichern – #Ährensache“ erschien ein Policy Brief; Slow Food veröffentlichte ein Q & A zu pflanzenbetonter Ernährung.
- Unter dem Titel BROT-BRÜCKE UKRAINE organisierte die gemeinnützige Gesellschaft Atelier Ernährungswende gUG zusammen mit dem Berufsverband Die Freien Bäcker e.V. eine Lebensmittel-Hilfsaktion in enger Abstimmung mit der Koordinierungsstelle für Lebensmittelhilfen der Ernährungswirtschaft in die Ukraine des BMEL und dem Projekt Agritrade Ukraine. Als Reaktion auf die Engpässe in der Lebensmittelversorgung und den internationalen Lieferketten sollte das Grundnahrungsmittel Brot verlässlich die notleidenden Menschen in der Ukraine erreichen. Handwerkliche Bäckereien lieferten Brote zu zentralen Sammelpunkten in Deutschland, von wo aus es in die Ukraine gefahren und dort verteilt wurde. SFD rief zur Unterstützung der Aktion auf, um eine belastbare Brücke zu schaffen.





Berliner Werkstattgespräch zur Zukunft unserer Ernährung.  
Dr. Doris Heberle, Leiterin der Unterabteilung Ernährung im BMEL,  
Wilfried Bommert, Leiter des Instituts für Welternährung,  
Simone Zeil von e-fact (oben: v. l. n. r.).  
Impuls von Dr. Doris Heberle zu Ernährungspolitik (unten).

- Darüber hinaus zeichnete SFD verschiedene Positionspapiere, Stellungnahmen, Petitionen sowie offene Briefe mit, u. a. zu demokratischen Handelsabkommen, das Verbot für Kindermarketing mit Werbung für ungesunde Lebensmittel sowie den Weizen Appell der Freie Bäcker e. V.

## Auf europäischer Ebene – Slow Food Europa

Die Slow-Food-Kolleg\*innen in Brüssel engagieren sich in öffentlichen Konsultationen der EU, verfassen Positions- und Strategiepapiere und stehen im direkten Austausch mit den Entscheidungsträger\*innen. Als Mitglied des Vorstands von Slow Food International unterstützt die Vorsitzende Nina Wolff diese Arbeit regelmäßig mit strategischem und inhaltlichem Input. Bei der Festlegung von Inhalten sowie bei Treffen unterstützt SFD.

Folgende Themen standen auf der Agenda 2022:

- Kampagne „Nicht hinter unserem Rücken“ mit Petition gegen die Deregulierung neuer Gentechniken
- Good Food Good Farming-Kampagne und Aktionsmonat mit Fokusthema Pestizideinsatz und -verunreinigung
- Begleitung nächster Schritte zur EU-Bürgerinitiative „Bienen und Bauern retten“
- Faire Lieferketten
- Pestizide mit der Pesticide Action Week und Lobbyarbeit zum Thema EU Pesticide Reduction Regulation

# Slow Food Deutschland in Aktion

**Stand Anfang 2022 zunächst noch im Zeichen der Pandemie, konnten Diskussionen, Verkostungen, Kochkurse und Workshops sukzessive wieder in Präsenz stattfinden. Um Menschen bundesweit zu erreichen etablierte SFD einen Mix aus Vor-Ort-Events und Online-Angeboten. Die Videos sind weiterhin über den YouTube-Kanal verfügbar.**



Verschiedene on- und offline Events erfreuten sich 2022 erneut großer Beliebtheit – darunter die Küchenlabore (s.o.). Ebenso die Veranstaltungen zu Tee, Schokolade, Datteln, Pfeffer und Nüssen, die im Rahmen des Projektes Edible Connections stattfanden.

## Januar

- Vier Wege, unseren Boden zu retten und gute Lebensmittel herzustellen – darum ging es im Berliner Werkstattgespräch zur Zukunft der Ernährung.
- Pandemiebedingt konnte die Wir haben es satt-Demonstration nicht wie gewohnt stattfinden. Mit der Aktion #Staffellauch sendeten über 1.500 Menschen Video-Clips mit Agrarwende-Forderungen – kreativ, witzig, entschieden. Ein kleiner Kreis von Bündnisvertreter\*innen setzte vor dem Reichstagsgebäude ein Zeichen und überreichte den Stab an Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir.
- Die Schnippeldisko von SFY feierte 2022 ihr 10-jähriges Jubiläum als digitale Küchenparty.

## Februar

- Von Knäckebrot über Porridge bis zum Lebkuchen: Produkte aus Bohnen & Co. probierten die Gäste am Tag der Hülsenfrüchte.

## März

- Wie Frauen die Ernährungswelt verändern: Online-Diskussion am internationalen Weltfrauentag.
- Die Zukunft des Weins ist slow! Digitale Vorstellung der Slow-Food-Weinkriterien und Verkostung von sechs Weinen.
- End of Fish Day so früh wie nie zuvor: Der 11.03. markierte 2022 das Ende des Selbstversorgungsgrads Deutschlands mit Fischereiprodukten. Slow-Food-Protagonist war an diesem Tag der Lachs.
- Die Teilnehmenden des Online-Events zu Agroforstwirtschaft und essbaren Wäldern kosteten u.a. Tannenspitzensirup, Walnüsse und Kiefernadeln-Tee.

## April

- Die Slow Food Messe öffnete in Stuttgart ihre Tore, prominente Gäste: Cem Özdemir und Carlo Petrini (S. 9)

## Mai

- Am internationalen Tag der Biodiversität erkundeten Slow Foodies die Geschmacksvielfalt von Säften, Mus, Aufstrichen und Essig.
- Küchenlabor „Koch dich restlos glücklich“ mit Tipps zu Mengenplanung.

## Juni

- Verleihung Ursula Hudson Preis und Werkstattgespräch zur Rolle der Gesundheit in der Ernährungsstrategie.
- Slow Food mit Info-Stand zur Kampagne OFOF beim Umweltfestival in Berlin.

- Tag der nachhaltigen Gastronomie: Mitglieder der Chef Alliance zeigten beispielhaft, wie Gerichte aus Lebensmitteln regionaler Terroirs schmecken.

## Juli

- 30 Jahre Ernährungsexpertise: Diskussion zum Vereinsjubiläum mit Vertreter\*innen der Bewegung in Erfurt.
- Mitgliederversammlung am 1.7. in Erfurt.
- Wahlen des Internationalen Vorstands von Slow Food: Edward Mukilbi wird neuer Präsident, Nina Wolff wird Vorstandsmitglied bei International (s. Bild unten).
- Küchenlabor „Was geht noch“ zur Verwertung und Haltbarkeit von Lebensmitteln.



## August

- In der Hamburger Hobenköök ging es am Tag der Fische um nachhaltig bewirtschaftete Fischbestände, intakte Ökosysteme, handwerkliche Fischerei und Ernährungskultur. Protagonist: der Hering.

## September

- Terra Madre Salone del Gusto setzte sich vom 22. bis 26.9. mit „RegenerAction“ auseinander (S. 11).
- Die LokaleBrotzeit der Freien Bäcker in der Bäckerei Weber in Lichtenfels war Treffpunkt für Lebensmittelhandwerk, Genuss und Politik-Talks.
- Der Genussführer 2023/2024 geht in den Verkauf.

## Oktober

- Schnippeldisko beim Erntefest in der Rindermarkthalle in Hamburg.
- Am Welternährungstag startete die Kampagne „Unser Essen: gut und gerecht!“
- Online-Event zu Herstellung und Geschmack von gutem, sauberem und fairem Tee.

## November

- Online-Event: Gute, saubere und faire Schokolade als Gegenspieler „bitterer“ Süßigkeiten.
- Beim Date mit der Dattel kosteten über 180 Slow Foodies Varianten der süßen Frucht.
- Küchenlabor für die Gewinner\*innen des Citizen Science Projekts „Deutschland rettet Lebensmittel“ bei Johannes King auf Sylt.
- Online-Kochshow mit politischen Gästen als Kampagnenabschluss.

## Dezember

- Pfeffer-Event: Wie gelangt die richtige Würze in unsere Mühlen und wie groß ist ihre Vielfalt?
- Am Terra Madre-Tag luden SFD und das Convivium Bodensee zum winterlichen Genießermarkt in Lippertsreute ein.
- Vor Weihnachten knackte Slow Food eine harte Nuss: Bei Verkostung und Diskussion ging es um fairen Nussgeschmack.



Terra Madre-Tag 2022 in Lippertsreute.



Sukzessive konnten zahlreiche Slow-Food-Events 2022 wieder in Präsenz stattfinden, was von den Mitgliedern begeistert aufgenommen wurde.

# Die Arbeit der Convivien

**In 87 Convivien (CVen) setzen engagierte Menschen die Ziele von Slow Food um und sichern eine vielfältige Vereinslandschaft.**

Zweimal im Jahr kommen die Convivienleitungen mit dem Vorstand zusammen, um Schwerpunktthemen, Positionen, Ausrichtung und Vereinsentwicklungen zu besprechen. Die internationalen Vorstandswahlen gaben aktuellen Anlass, die Neuausrichtung der internationalen Bewegung zu diskutieren. Beide Tagungen 2022 fanden als Hybrid-Format statt. Im Frühjahr in Bad Lippspringe und im Herbst in Berlin waren jeweils über 50 Teilnehmende in Präsenz vor Ort dabei.

Auch wenn 2022 der Corona-Pandemie geschuldet weiterhin Online-Events stattfanden, realisierten die meisten CVs ihre Angebote wieder vor Ort. Zahlreiche CVen stellten eines ihrer Events unter das 30-jährige SFD-Jubiläum. U. a. Bochum, Essen, Düsseldorf, München, Osnabrück, Mainfranken-Hohenlohe, Rhein-Mosel, Karlsruhe, Pfalz, Nürnberg. Darüber hinaus fanden diverse Mitmachaktionen wie die handwerkliche Zubereitung von Brot, Wurst u. ä., Kochabende sowie Verkostungen von Käse und Wein, Brot- oder Gemüsevielfalt statt. Weiterhin bewährten sich Besuche bei Produzent\*innen, um die Brücke zwischen Herstellenden und Verbraucher\*innen zu schlagen. Ein Einblick in die Bandbreite:

- Schnippeldiskos fanden u. a. statt im CV Hamburg und Lausitz; Hannover lud zum Schnippel-Talk „Nachhaltig! Gesund! Bezahlbar?“ und Düsseldorf zur Kinderschnippeldisko.
- Im CV Stuttgart ging es u. a. auf Pilzwanderung.
- Ein Event im CV Mainfranken Hohenlohe widmete sich dem Fränkischen Safran.
- Slow Food Frankfurt feierte sein 25-jähriges Convivien-Bestehen im Zeichen der Ziege.
- Zum Terra Madre-Tag lud das CV Bodensee gemeinsam mit SFD zum Genießermarkt ein.
- Auch die in CVen beheimateten Arche-Passagiere spielen eine Rolle:
  - Unter dem Motto „Alte Nutztierassen in der Slow-Food-Küche“ lud das CV Saarland zu Hofrundgang, handwerklicher Wurstherstellung und gemeinsamem Abendessen. Bei einem Kartoffeltestessen stellten die Saarländer alte Kartoffelsorten vor, um „Blauer Schwede“, „Angeliter Tannenzapfen“ oder „Skerry Blue“ wieder heimisch zu machen.
  - Beim Apfeltag wertschätzte das CV Lübeck verschiedene Arche-Apfelsorten.
  - CV Rhein-Mosel feierte die traditionellen Kirscharten aus dem Oberen Mittelrheintal.

## **In zwei CVen erfolgten Umbenennungen:**

- CV Potsdam zu Potsdam - Fläming - Havelland
- CV Weimar-Thüringen zu Thüringen

## **Slow Food nimmt Abschied**

2022 musste Slow Food von zwei prägenden und engagierten Persönlichkeiten der Vereinsarbeit Abschied nehmen: Hans-Georg Pestka, ehemaliger Vorsitzender und langjähriger Unterstützer, sowie Eike Hutter, der rund 25 Jahre bei Slow Food aktiv war – als Mitglied sowie stellvertretender Convivienleiter Bruchsal-Kraichgau. SFD spricht ihren Familien und Hinterbliebenen von ganzem Herzen sein Beileid aus.



# Essen. Machen. Leute. – Slow Food Youth Deutschland (SFY)

**SFY ist als nationales junges Netzwerk Teil von Slow Food Deutschland und lokal in neun Gruppen aktiv.**

Die jungen Erwachsenen setzen Workshops, Kochkurse, Schnippeldiskos sowie Kampagnen um und bringen ihren Einsatz für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem auf die Straßen und in den Austausch mit Partnerorganisationen und der Politik. Mit kreativ-kritischen Aktionen und Leidenschaft zeigen sie Menschen die Zusammenhänge zwischen Konsum, Ernährungsgerechtigkeit und Umweltschutz auf.

Im Sommer 2022 wählte das Youth-Netzwerk seine neue Leitung, die erstmals aus acht Mitgliedern besteht: Caroline Barth, Nelia Häuser, Lena Morgenstern und Moritz Niebeling aus Berlin, Janina Hielscher aus Münster, Henry Rayher aus Eberswalde, Dorothea Zimmer aus Mainz und Theo Lentzen aus Leipzig. Die ehrenamtlichen Leitungsmitglieder möchten dazu beitragen, Slow Food Youth als ernährungspolitischen Akteur noch stärker in den Städten zu verankern. Für Interessierte initiierten sie 2022 Willkommens-Calls, um erste Einblicke ins Netzwerk zu geben. Aufmerksamkeit weckt seit Mai 2022 das neue Imagevideo. Auch die politische Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit wurden weiterentwickelt.

## **Zu den wichtigsten Aktionen und Initiativen 2022 zählten:**

- Konzeption und Umsetzung der Kampagne „Unser Essen: gut und gerecht“ gemeinsam mit Slow Food Deutschland (S. 19).
- Teilnahme an Terra Madre Salone del Gusto: Das Youth-Netzwerk aus Deutschland war mit rund 30 Menschen vertreten, v. a. mit Teilnehmenden der Slow Food Youth Akademie. Moritz Niebeling und Janina Hielscher beteiligten sich am Slow Food Youth Network TANK, einer Workshop-Reihe, um kreative Problemlösungen für globale Herausforderungen im Ernährungssystem zu erarbeiten. Es ging u. a. um Landgrabbing in Mangrovengebieten von indigenen Gruppen in Südamerika mit Hilfe von Teilnehmungsformaten und die nachhaltigere Gestaltung von Lieferservices mit Unterstützung einer neuen App.
- Beteiligung an den großen Klimastreiks, während Terra Madre gemeinsam mit Fridays for Future in Turin. Slow-Food-Delegierte aus der ganzen Welt berichteten über die Auswirkungen des Klimawandels in ihren Ländern.

- Schnippeldisko auf dem Feel Festival, mit Infostand und Workshops für die Festival-Gäste.
- Beteiligung an #HofMitZukunft des Wir haben es satt!-Bündnisses, bei dem Aktivismus auf Landwirtschaft trifft. Youth-Aktivist\*innen verbrachten ein Wochenende auf dem Bauernhof und tauchten in die Arbeitswelt eines landwirtschaftlichen Betriebs ein. Konkret hieß das: Anpacken, diskutieren und zusammen mit den Bäuer\*innen Forderungen für eine zukunftsfähige Agrarpolitik entwickeln. #HofMitZukunft fand vom 9. bis 12. Juni bundesweit auf 25 Bauernhöfen statt.
- Die SFD-Online-Veranstaltung zum Weltfrauentag wurde von Janina Hielscher moderiert. Es diskutierten drei weitere Frauen aus dem SFY-Netzwerk mit.
- Große Online-Schnippeldisko im Januar, begleitet von einem Austausch-Programm mit Jugendorganisationen, u. a. Aktion Agrar, BUNDjugend, Christliche Initiative Romero e.V. (CIR), Junges Bioland. Moderiert wurde die Schnippeldisko von Caroline Barth und Janina Hielscher aus der SFY-Leitung. Sie führten u. a. Interviews mit Saskia Richartz und Wam Kat. Das Zubereiten der Protestsuppe wurde von Musik von Sado Opera begleitet.
- Bei der WHES-Demo gestalteten die „Youthies“ den Jugendblock mit und waren beim *Staffellauch* vorne mit dabei, als die Forderungen für eine Agrarwende an Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir überreicht wurden. Youth-Vertreter\*innen nutzten die Chance, um die Rolle der Jugend klar hervorzuheben.

## **Engagement in den Regionen:**

Auch die einzelnen Youth-Gruppen bringen sich für den Wert guter, sauberer und fairer Erzeugnisse kontinuierlich ein. Beispiele sind:

- Die Youthies in Göttingen luden während der Klimatage zur Lupinenkaffee-Verkostung ein und besuchten u. a. die Produzent\*innen des Sollingschafs, die artenreiche Habitate erhalten.
- Das Berliner Youth-Netzwerk engagierte sich mit einem Hülsenfrüchte-Workshop auf der re:publica. Dort wurden die Grundlagen für eine digitale Hülsenfrüchte-Karte erarbeitet, die den Genuss heimischer Leguminosen erleichtern soll; der Launch ist für 2023 geplant. Im Herbst gaben sich die



Auch 2022 trafen sich Leitung und Engagierte von Slow Food Youth, um Aktionen zu planen.

Berliner\*innen auf die Suche nach Pilzen ins Umland von Berlin und lernten bei Wanderung und Verkostung die kulinarischen und gesundheitlichen Besonderheiten von „Vitalpilzen“ kennen. Für den Rixdorfer Weihnachtsmarkt wurde gebacken und der Spreeacker weiter bewirtschaftet.

- Bei der Plaza Culinaria stellte Slow Food Youth Freiburg mit dem „Smoothie bike“ Smoothies und Aufstriche aus geretteten Lebensmitteln her. Der Aufsatz fürs Rad steht künftig Youth-Gruppen bundesweit zur Verfügung.
- Unter dem Motto „Re:boot the food system“ veranstalteten die Youth-Mitglieder aus Münster einen Aktionstag mit Schnippeldisko zur Agrar- und Ernährungswende im Rahmen der Kampagne Our Food. Our Future. Janina Hielscher hielt einen Kurzvortrag zur wichtigen Rolle von Frauen im Ernährungssystem. Elias Eckel, Youth-Mitglied in Münster und selbstständig mit einer Küche auf einem Lastenrad, kochte bei der Schnippeldisko für 500 Menschen.
- Die Lübecker Youthies beteiligten sich gemeinsam mit EVG Landwege eG am World Disco Soup Day, besuchten verschiedene Betriebe und sorgten bei einer gemeinsamen Veranstaltung mit Slow Food Lübeck für generationenübergreifenden Austausch.
- Das Netzwerk in Hamburg organisierte zu Good Food Good Farming einen Besuch des Biohofs Gut Wilkeshoff und schärfte das Bewusstsein für eine agrarökologische, pestizidfreie Landwirtschaft, faire Wertschöpfung sowie regionale-saisonale Genuss.

- Neugründung einer Youth-Gruppe in Eberswalde: Im April trafen sich zahlreiche Interessierte zu einem gemeinsamen Frühstück mit Leckereien von und mit lokalen Lebensmittelhandwerker\*innen. Neben neuen geschmacklichen Eindrücken blieb Zeit für Austausch über die lokale Lebensmittelproduktion.

### Über Grenzen hinweg:

Über das Slow Food Youth Network findet die weltweite Zusammenarbeit der Youthies statt. Anlässe 2022: Terra Madre Salone del Gusto sowie die Veröffentlichung des Kochbuchs „World Disco Soup Day“. Es enthält über 1.000 Rezepte, mit denen Lebensmittelverschwendung vermieden werden kann, sowie inspirierende Geschichten über Produkte, Landwirt\*innen und Fischer\*innen.

## Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit

- Die Anzahl der Follower auf Instagram stieg 2022 auf rund 2.800 an; die Storys erreichen bis zu 450 Menschen; das Imagevideo wurde rund 5.000 Mal geklickt. Viele Co-Posts wurden zusammen mit SFD veröffentlicht.
- Der Youth-Newsletter wurde im Januar 2021 neu aufgesetzt und ist inzwischen von 700 Menschen abonniert.
- Der Youth-Website wurde mehr Übersichtlichkeit verliehen.

# Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

**Über verschiedene Kanäle der internen und externen Kommunikation trägt Slow Food seine Themen, Projekte und Aktionen ins eigene Netzwerk sowie in die breite Öffentlichkeit.**

## Website

Auf [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) wird das laufende Engagement von SFD und seinen Regionalgruppen präsentiert. Ihre Struktur und Funktionalität wurden auch 2022 kontinuierlich optimiert, was sich in stetig wachsenden Klickzahlen niederschlug. Veröffentlicht werden Neuigkeiten z. B. zu Slow-Food-Leitthemen, Kooperationen sowie Veranstaltungen und politischen Entwicklungen. Mitte 2022 wurde die Hauptnavigation so umgestaltet, dass sie den drei Slow-Food-Hauptaktionsfeldern Bildung, Biodiversität und Politik noch mehr Übersichtlichkeit verleiht. Zu den am meisten geklickten Seiten gehören die Convivien, die Arche des Geschmacks, Neuigkeiten aus dem Slow-Food-Netzwerk sowie Rezepte, Einkaufs-, Gastronomie- und Alltagstipps. Letzteres ordnet sich unter „Go Slow“ ein.

Die Website diente 2022 auch als Landingpage für Aktionen und Kampagnen, um diese hervorzuheben und Inhalte zu bündeln. Darunter:

- Die Kampagnenseite „Unser Essen: gut und gerecht!“.
- Die Petitions- und Informationsseite „Nicht hinter unserem Rücken“, einer EU-weiten Aktion zu neuer Gentechnik.

## Social Media

Die Kommunikation in den sozialen Medien konnte 2022 weiter ausgebaut werden. Die Anzahl an Followern des SFD-Instagram-Kanals erhöhte sich von rund 6.000 auf 7.000, mit wachsender Tendenz. Die Reichweite einzelner Posts wuchs im Schnitt kontinuierlich. Auf Facebook schlägt sich das Interesse an SFD-Themen in einer hohen Interaktionsrate nieder. Twitter wurde weiterhin genutzt, um politische Entwicklungen zu kommentieren und SFD-Forderungen teils direkt an relevante Entscheidungsträger\*innen der Bundesregierung zu richten. Die Umsetzung des neuen Corporate Designs sticht visuell insbesondere bei Instagram heraus.

Höhepunkte in der Social-Media-Kommunikation waren u. a.:

- Thematische Schwerpunkte auf Instagram und Facebook zu „Faire Preise“ und „Ernährungsgerechtigkeit“.
- Die große Reichweite sowie die hohe Interaktionsrate auf Instagram zu der Aktion Brot-Brücke Ukraine, der Slow Food Messe und dem Weizenappell „Weizen Ernte 2022 – ein Appell aus aktuellem Anlass!“ der Freien Bäcker. Bei den Reels war das Video zur





Bewerbung des Ursula Hudson Preises am beliebtesten, in dem Judith Busch den Ernährungsrat Oldenburg vorstellt. Auf Facebook waren Posts zu der Arche des Geschmacks, Online-Kochkursen und Edible Connections Radio gefragt.

- Gemeinsame Kommunikation von SFD und Slow Food Youth Deutschland zur Kampagne „Unser Essen: gut und gerecht!“, zur Bewerbung der Slow Food Youth Akademie und der Schnippeldisko bei der WHES.
- Im Rahmen von Our Food Our Future: Beispielhafte Geschichten migrantischer Saisonarbeitskräfte, die zur Beteiligung an der Petition für ein starkes europäisches Lieferkettengesetz motivierten. Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen verbanden Genuss mit Wissensvermittlung.

In der Zusammenarbeit mit Slow Food International und Slow Food Europe spielte Social Media ebenfalls eine entscheidende Rolle. 2022 beispielsweise für die Kampagne „Nicht hinter unserem Rücken“ sowie im Rahmen von Good Food Good Farming und Aktivitäten zum Thema Pestizide.

Der SFD-Youtube-Kanal dient u. a. zur Veröffentlichung der Kampagnen-Statements sowie der Aufzeichnungen von SFD-Online-Events.

**Sie möchten informiert bleiben?**

Dann abonnieren Sie den SFD-Newsletter. Sie erhalten einmal im Monat News über Events, Aktionen und Positionen.

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

**Pressearbeit**

**SFD informiert Pressevertreter\*innen fortlaufend über Aktuelles. Die mediale Resonanz bildete auch 2022 die Vielfalt von Slow Food ab. Zu den Höhepunkten in der Berichterstattung zählten:**

**Ursula Hudson Preis:**

Die Preisverleihung stieß auf starkes mediales Interesse. Über die Gewinner\*innen berichteten aufgrund des regionalen Bezugs umfangreich die Baden-Württemberger Medien wie SWR Aktuell (TV), SWR Tübingen (Hörfunk), Badische Zeitung, Tagblatt. Ein SWR TV-Team fing während der Verleihung in Berlin Bewegtbild für die Abendnachrichten ein. Das Thüringen Journal berichtete über die Nominierte AbL Mitteldeutschland.

**Slow Food Messe:**

Es berichteten regionale Tageszeitungen (Print und Online) sowie Hörfunk. Deutschlandfunk widmete sich in „Wirtschaft am Mittag“ der Nachfrage nach Bio-Erzeugnissen und interviewte vor Ort Nina Wolff sowie verschiedene Ausstellende. Die auflagenstarke Frauenzeitschrift Tina nahm die Messe als Veranstaltungs- und Reisetipp auf. Den Besuch von BM Cem Özdemir begleiteten verschiedene Pressevertreter\*innen.

**Wechsel an der Spitze von Slow Food International:**

Die Wahl von Edward Mukiibi zum Slow-Food-Präsidenten weckte auch in Deutschland das Interesse auflagenstarker Leitmedien wie DIE ZEIT, FAZ und die taz.

Weitere Beispiele für Themen und Projekte, die sich medial spiegelten:

- End of Fish Day: Der Berliner Tagesspiegel berichtete über die Veranstaltung in der Markthalle Neun; darüber hinaus zum Aktionstag: Stern, Tagesschau.de.



- Jens Witt äußerte sich in der Apotheken Umschau, die rund 17 Millionen Leser\*innen pro Monat verzeichnet, zur Zukunft des Kochens.
- Die Unternehmenspublikation PVS Einblick setzte sich in einem dreiseitigen Artikel mit dem Engagement von SFY auseinander und interviewte dafür Janina Hielscher.
- Deutschland.de sprach mit Nina Wolff zum Auftakt einer Themenwoche „Ernährungssicherheit und Ernährung neu denken“.
- Die Arche des Geschmacks war bei Regional- und Lokalmedien wie auch bei bundesweiten Lifestyle Magazinen wie dem Touremo Magazin gefragt.
- Der neue Genussführer stieß besonders bei Journalist\*innen, die über Gastronomie und Regionales berichten und kulinarisches rezensieren, auf Interesse. Darunter Tageszeitungen wie Nürnberger Nachrichten sowie auflagenstarke Publikumszeitschriften wie Zeit für mich.
- Zum SFD-Jubiläum berichtete u. a. der Bayerische Rundfunk (TV) sowie Bayern 2 (Hörfunk).
- Mit einem doppelseitigen Interview mit Renate Lieb sowie der Nennung verschiedener CA- und Genussführer-Gasthäuser fand die Chef Alliance prominent Platz in der Sommerausgabe von essen & trinken. In einem SWR-Hörfunkbeitrag zu Mäßigung und Verzicht erläuterte Andrea Galotti das Slow-Food-Verständnis

von Genuss und Verantwortung. Simon Kaiser drehte mit BILD TV und brachte den Zuschauer\*innen das Thema Ganztierverwertung nahe.

- Kurz vor Weihnachten berichteten die Medien über die Eckpunkte der Bundesregierung zur nationalen Ernährungsstrategie. SFD positionierte sich im Rahmen des Bündnisses #ErnährungswendeAnpacken. Nina Wolff war u. a. zu Gast beim Deutschlandfunk, wo sie in der Sendung „Das war der Tag“ ausführlich die SFD-Erwartungen an eine künftige Ernährungsstrategie erläuterte.

### **Launch des neuen Corporate Designs (CD) für Slow Food Deutschland**

2022 wurde das mit der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin (HTW) und der Design-Agentur Schauschau entwickelte Corporate Design finalisiert. Mit Veröffentlichung des Styleguides erfolgte der Relaunch einiger der wichtigsten SFD-Vereinsveröffentlichungen:

- Mitgliedsantrag
- Infobroschüre
- Infolyer
- Postkarten zu den SFD-Kernbegriffen „gut, sauber, fair“ zur Slow Food Messe 2022.

Seither werden alle Materialien der Öffentlichkeitsarbeit sukzessive auf das CD umgestellt.

## Slow Food Magazin

### Leser\*innenumfrage

An der Leser\*innenumfrage im Herbst 2022 nahmen 1.632 Leser\*innen des Magazins teil. Sie verzeichnete eine hohe Rücklaufquote, die die starke Bindung der Leserschaft an „ihr“ Magazin unterstrich. Die Auswertung der Umfrage zeigte die hohe Zufriedenheit der Leser\*innen mit dem Magazin. Zur offenen Frage nach Themenwünschen gingen fast 400 Antworten ein: Ein Pool an Ideen, den die Redaktion künftig nutzen wird.



Chef Alliance: Die Saisonküche hat es bereits ein Jahr nach Einführung zu einer der beliebtesten Rubriken des Magazins geschafft. Autorin und CA-Sprecherin Luka Lübke stellt darin jeweils ein saisonales Obst oder Gemüse vor, dazu inszeniert sie die Rezepte eines CA-Kochs oder einer CA-Köchin, der/die im Interview vorgestellt wird. 2022 waren dabei:

- Norbert Schmelz, Chicorée
- Nina Meyer, Mairübchen
- Bernd Ratjen, Salat
- Katharina Bäcker, (Sauer-)Kirschen
- Ben Perry, Haselnuss
- Nele Witt, Knollensellerie

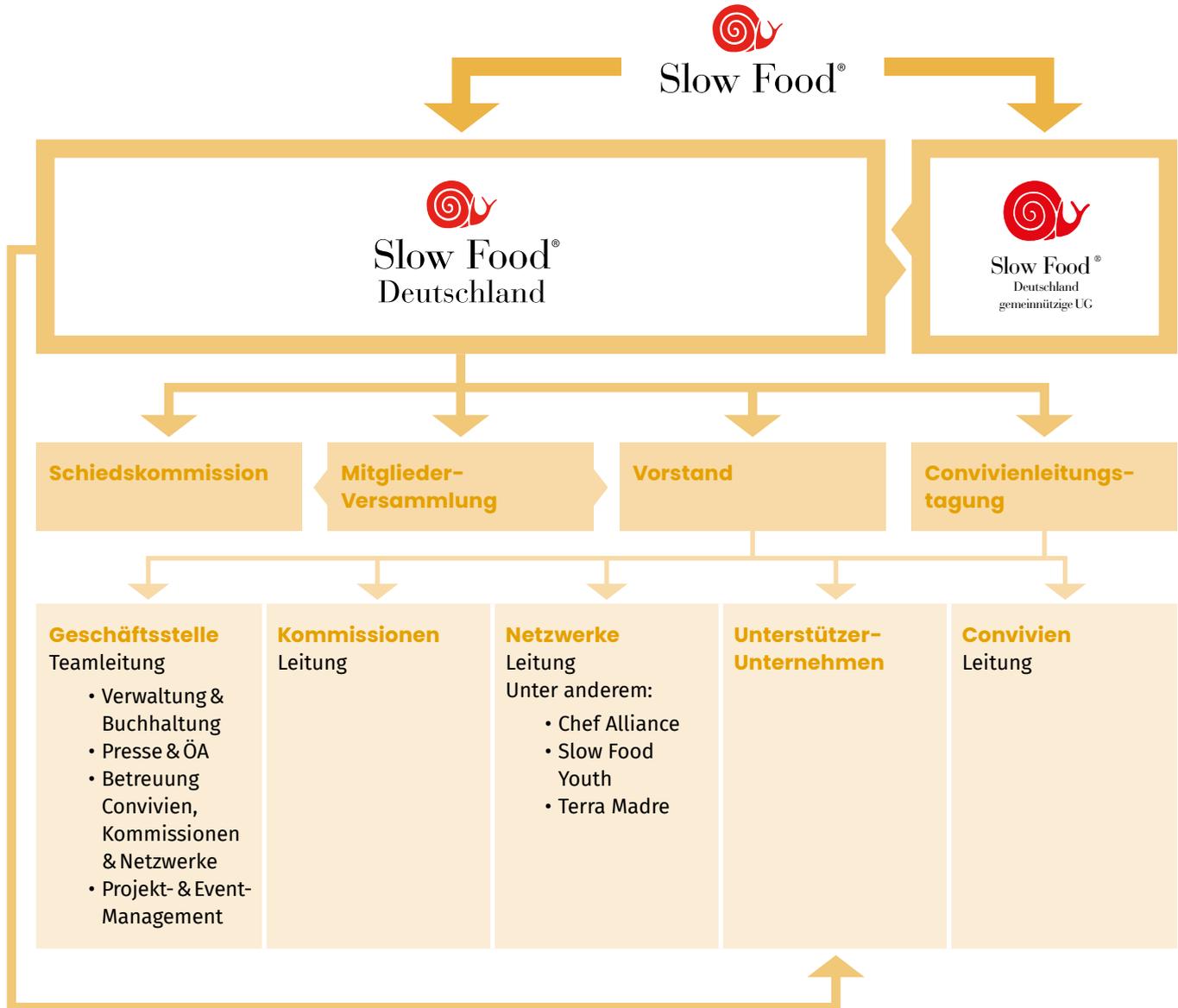
### Dossierthemen 2022

- Artenvielfalt und Klimakrise
- Was ist guter Geschmack?
- Hochleistungszucht in der Sackgasse
- 30 Jahre SFD
- Bodengerechtigkeit
- Regional einkaufen

**„Freue mich immer auf das Magazin, da es eine freundliche, interessante Grundstimmung vermittelt. Projekte, die funktionieren, bekommen eine Plattform. Schönes Papier, sehr ansprechend ...“**

**Dorothea H.**

# Organigramm





# Partnerorganisationen

## Slow Food arbeitet mit folgenden Organisationen zusammen:

2.000 m2 Weltacker: [www.2000m2.eu](http://www.2000m2.eu)  
 Agora Agrar: [www.agora-agrar.de](http://www.agora-agrar.de)  
 AgrarBündnis e.V.: [www.agrarbuendnis.de](http://www.agrarbuendnis.de)  
 Agrar Koordination: [www.agrarkoordination.de](http://www.agrarkoordination.de)  
 Aktion Agrar: [www.aktion-agrar.de](http://www.aktion-agrar.de)  
 Albert-Schweitzer-Stiftung: [www.albert-schweitzer-stiftung.de](http://www.albert-schweitzer-stiftung.de)  
 Alnatura: [www.alnatura.de](http://www.alnatura.de)  
 Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V.: [www.abl-ev.de](http://www.abl-ev.de)  
 Aurelia Stiftung: [www.aurelia-stiftung.de](http://www.aurelia-stiftung.de)  
 BAGS – BundesArbeitsGemeinschaft Schulgarten e.V.: [www.bag-schulgarten.de](http://www.bag-schulgarten.de)  
 Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall: [www.besh.de](http://www.besh.de)  
 Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst: [www.brot-fuer-die-welt.de](http://www.brot-fuer-die-welt.de)  
 Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.: (BUND): [www.bund.net](http://www.bund.net)  
 Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.: [www.boelw.de](http://www.boelw.de)  
 Bundesverband Berufsschäfer e.V.: [www.berufsschaefer.de](http://www.berufsschaefer.de)  
 Bundesverband Deutscher Tafeln e.V.: [www.tafel.de](http://www.tafel.de)  
 Bundesverband der Milch-Direktvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger: [www.milch-und-mehr.de](http://www.milch-und-mehr.de)  
 Bündnis Junge Landwirtschaft e.V.: [www.stopp-landgrabbing.de](http://www.stopp-landgrabbing.de)  
 Compassion in World Farming: [www.ciwf.org.uk](http://www.ciwf.org.uk)  
 Christliche Initiative Romero e.V.: [www.ci-romero.de](http://www.ci-romero.de)  
 Dachverband Kulturpflanzen und Nutziervielfalt e.V.: [www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org](http://www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org)  
 Demeter e.V.: [www.demeter.de](http://www.demeter.de)  
 Deutsche Bundesstiftung Umwelt: [www.dbu.de](http://www.dbu.de)  
 Deutscher Naturschutzring: [www.dnr.de](http://www.dnr.de)  
 Deutsche Umwelthilfe: [www.duh.de](http://www.duh.de)  
 Die freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e.V.: [www.die-baecker.org](http://www.die-baecker.org)  
 Die Öko Lebensmittelhersteller: [www.aoel.org](http://www.aoel.org)  
 Ecologic Institut Berlin: [www.ecologic.eu](http://www.ecologic.eu)  
 Erdfest: [www.erdfest.org/de](http://www.erdfest.org/de)  
 Ernährungsräte: [www.ernaehrungsraete.de](http://www.ernaehrungsraete.de)  
 Essbare Städte Netzwerk: [www.edicitnet.com](http://www.edicitnet.com)  
 EU-Bürgerinitiative Bienen und Bauern retten: [www.savebeesandfarmers.eu/deu](http://www.savebeesandfarmers.eu/deu)  
 Fair Oceans: [www.fair-oceans.info](http://www.fair-oceans.info)  
 Feinheimisch e.V.: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)  
 Fläming Kitchen: [www.wamkat.de/vokue](http://www.wamkat.de/vokue)  
 Forum Fairer Handel e.V.: [www.forum-fairer-handel.de](http://www.forum-fairer-handel.de)  
 Forum Umwelt und Entwicklung: [www.forumue.de](http://www.forumue.de)  
 Fridays for Future Deutschland: [www.fridaysforfuture.de](http://www.fridaysforfuture.de)  
 Germanwatch: [www.germanwatch.org/de](http://www.germanwatch.org/de)  
 Geschmackstage Deutschland e.V.: [www.geschmackstage.de](http://www.geschmackstage.de)  
 Heinrich-Böll-Stiftung: [www.boell.de](http://www.boell.de)

Heinz Sielmann Stiftung: [www.sielmann-stiftung.de](http://www.sielmann-stiftung.de)  
 Hochstamm Deutschland e.V.: [www.hochstamm-deutschland.de](http://www.hochstamm-deutschland.de)  
 Initiative Lieferkettengesetz: [www.lieferkettengesetz.de](http://www.lieferkettengesetz.de)  
 Initiative Transparente Zivilgesellschaft: [www.transparency.de](http://www.transparency.de)  
 INKOTA-netzwerk e.V.: [www.inkota.de](http://www.inkota.de)  
 Institut für Welternährung e.V.: [www.institut-fuer-welternahrung.org](http://www.institut-fuer-welternahrung.org)  
 Interessengemeinschaft gesunder Boden e.V.: [www.ig-gesunder-boden.de](http://www.ig-gesunder-boden.de)  
 Kantine Zukunft: [www.kantinezukunft.de](http://www.kantinezukunft.de)  
 Kompetenzzentrum Nachhaltiger Konsum: [www.k-n-k.de](http://www.k-n-k.de)  
 Landesmesse Stuttgart: [www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks](http://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks)  
 Lighthouse Foundation: [www.lighthousefoundation.org](http://www.lighthousefoundation.org)  
 Markthalle Neun, Berlin: [www.markthalleneun.de](http://www.markthalleneun.de)  
 Meine Landwirtschaft: [www.meine-landwirtschaft.de](http://www.meine-landwirtschaft.de)  
 Mehr Demokratie e.V.: [www.mehr-demokratie.de](http://www.mehr-demokratie.de)  
 Mellifera e.V.: [www.mellifera.de](http://www.mellifera.de)  
 Misereor: [www.misereor.de](http://www.misereor.de)  
 Naturschutzbund Deutschland e.V.: [www.nabu.de](http://www.nabu.de)  
 Netzwerk Gerechter Welthandel: [www.gerechter-welthandel.org](http://www.gerechter-welthandel.org)  
 Neumarkter Lammsbräu: [www.lammsbraeu.de](http://www.lammsbraeu.de)  
 No patents on seeds: [www.no-patents-on-seeds.org](http://www.no-patents-on-seeds.org)  
 Nyéléni: [www.nyeleni.de](http://www.nyeleni.de)  
 oekom Verlag: [www.oekom.de](http://www.oekom.de)  
 Oxfam: [www.oxfam.de](http://www.oxfam.de)  
 PAN: [www.pan-int.org](http://www.pan-int.org)  
 Patagonia: [eu.patagonia.com](http://eu.patagonia.com)  
 Verbände-Plattform aus Umwelt- und Naturschutz, Landwirtschaft, Entwicklungspolitik  
 Pro Biene: [www.probiene.de](http://www.probiene.de)  
 RENN Süd – Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien: [www.renn-netzwerk.de](http://www.renn-netzwerk.de)  
 Schweisfurth Stiftung: [www.schweisfurth.de](http://www.schweisfurth.de)  
 Solidarische Landwirtschaft e.V.: [www.solidarische-landwirtschaft.org](http://www.solidarische-landwirtschaft.org)  
 Stiftung Kreisau: [www.krzyzowa.org.pl/de](http://www.krzyzowa.org.pl/de)  
 The Good Food: [www.the-good-food.de](http://www.the-good-food.de)  
 TMG Think Tank for Sustainability: [www.tmg-thinktank.com](http://www.tmg-thinktank.com)  
 TU Berlin: [www.b-nerle.tu-berlin.de](http://www.b-nerle.tu-berlin.de)  
 Umweltbundesamt: [www.umweltbundesamt.de](http://www.umweltbundesamt.de)  
 Umweltinstitut München e.V.: [www.umweltinstitut.org](http://www.umweltinstitut.org)  
 Universität Kassel, Agrarwissenschaften/Witzenhausen: [www.uni-kassel.de/uni](http://www.uni-kassel.de/uni)  
 Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.: [www.vzbv.de](http://www.vzbv.de)  
 Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.: [www.nutzpflanzenvielfalt.de](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de)  
 Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) e.V.: [www.vern.de](http://www.vern.de)  
 Welthungerhilfe: [www.welthungerhilfe.de](http://www.welthungerhilfe.de)  
 „Wir haben es satt!“-Demonstration, Trägerkreis: [www.wir-haben-es-satt.de](http://www.wir-haben-es-satt.de)  
 Zukunftsstiftung Landwirtschaft/GLS Treuhand e.V.: [www.zs-l.de](http://www.zs-l.de)



# Impressum

**Herausgeber**

Slow Food Deutschland e.V.

**V.i.S.d.P.**

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

**Redaktion**

Sarah Niehaus

**Gestaltung**

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

**Bildnachweise**

Titelbild: Meerfreiheit; Nina Vowrot: Dirk Vogel; S. 4 Marion Hunger, Carla Ulrich; S. 6 Gerhard Schneider Rose; S. 7 Meerfreiheit; S. 8, S. 9 Ingo Hilger; S. 10 Mattia Bonavida; S. 12 Meerfreiheit; S. 13 Meerfreiheit; S. 14 Carla Ulrich; S. 17 Marion Hunger; S. 18 Meerfreiheit; S. 21 Marion Hunger; S. 22 Ingo Hilger; S. 23 Marco del Comune, Silva Schleider; S. 24 Carla Ulrich, Joachim von Ramin, Nils BoeddingmeierM; S. 27 Nils Boeddingmeier; S. 30 Ingo Hilger, S. 33 Carla Ulrich

**Stand**

März 2023

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 ist in über 160 Ländern aktiv und zeigt, wie Zukunftslösungen für unsere Ernährungswelt aussehen: politisch – praktisch – kulinarisch.**

**Slow Food Deutschland trägt dazu bei und möchte 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 Lösung globaler Krisen beitragen.**

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

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