

Jahresbericht 2021

Slow Food Deutschland e.V.



Slow Food®
Deutschland

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2021 war für Slow Food Deutschland ein besonderes Jahr. „Essen ist politisch“, eine unserer Kernbotschaften, ist das treffende Motto für die vergangenen zwölf Monate.

Es war das Jahr der Bundestagswahl, die Slow Food Deutschland zur „Ernährungswahl“ ausgerufen hat, weil wir politische Zusagen und das ambitionierte Handeln für eine zukunftsgerichtete Agrar- und Ernährungspolitik brauchen. Es ist die Voraussetzung dafür, den großen Krisen unserer Zeit angemessen zu begegnen. Wir begrüßen es deswegen sehr, dass die Transformation, die Slow Food seit vielen Jahren gefordert hat, jetzt gewollt ist und stattfindet. Dass wir mit „gut, sauber, fair“ parteiübergreifend auf immer mehr Verständnis, Interesse und Offenheit in der Politik stoßen. Dass sich die Konturen von ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit abzeichnen, und dass mit der Schaffung einer Ernährungsstrategie bis 2023 eine unserer Kernforderungen Eingang in den Koalitionsvertrag gefunden hat. Denn wenn die Änderungen an unserem Ernährungssystem allen zugute kommen sollen, dann müssen sie gut, sauber und fair ausfallen und in glaubwürdige Maßnahmen und Pläne gegossen werden.

Im Wahljahr haben Slow Food Deutschland e. V. und Slow Food Youth ihre erste gemeinsame politische Kampagne umgesetzt und skizziert, was ein Ernährungssystem berücksichtigen müsste, um das Prädikat „zukunftsfähig“ zu verdienen. Das haben wir mit Politikerinnen und Politikern sowie Vertreter*innen unseres Netzwerks diskutiert. Natürlich wurde auch gemeinsam gekocht, um deutlich zu machen, was uns auszeichnet: Slow Food zeigt die Zukunftslösungen politisch, praktisch und kulinarisch gleichermaßen auf.

Mit den Vorstandswahlen im Sommer war es auch für uns als Verein ein entscheidendes Jahr. Wir haben als neues Führungsteam unsere Arbeit aufgenommen, mit großem Engagement und viel Freude. Strategisch zählt es zu unseren Anliegen, die inhaltliche Ausrichtung unseres Vereins im Rahmen des globalen Call to Action von Slow Food mit dem nötigen Fingerspitzengefühl umzusetzen. Dieser gliedert unsere Aktivitäten in drei Bereiche: die Erhaltung der biologischen und kulturellen Vielfalt, die Vermittlung von Wissen durch Bildungsarbeit sowie die politische Interessenvertretung. Diese Säulen spiegeln sich nun auch im Aufbau des Jahresberichts wider, dessen Berichtszeitraum ab sofort ein Kalenderjahr umfasst. Der Bericht bietet Einblick und Hintergründe zu unserer Arbeit und informiert über Neuigkeiten wie die Verleihung des Ursula Hudson Preises, den Kick-Off unseres neuen Corporate Designs sowie die sichtbare Erweiterung unserer Online-Kommunikation.

2021 war nicht nur in ernährungspolitischer Hinsicht ein bewegtes Jahr. Die Pandemie erforderte weiter ein hohes Maß an Flexibilität von uns allen sowie Unterstützung innerhalb des Netzwerks. Erschüttert hat uns die Hochwasserkatastrophe in Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz, das Schicksal aller Betroffenen – darunter Mitglieder und Menschen aus dem Slow-Food-Netzwerk. Bei all dem durften wir zugleich den Zusammenhalt unseres Netzwerks spüren. Dafür möchte ich mich im Namen des Vorstands bedanken.

All das, was hinter uns und vor uns liegt, zeigt einmal mehr, dass wir den weiten Blick, den Mut, die Solidarität und die Bereitschaft brauchen, über Grenzen hinweg zu denken und zu handeln, um etwas zum Positiven zu verändern. Und wenn ich auf unsere Bewegung und unsere Netzwerke samt all der langjährigen und vertrauensvollen Bündnisse und Partnerschaften blicke, dann weckt das Zuversicht und den Wunsch, diese Gemeinschaft in all ihrer Vielfalt zu pflegen und weiterzuentwickeln.

Nun wünsche ich Ihnen allen beim Lesen viel Freude!

Für den Vorstand von Slow Food Deutschland
Ihre Nina Wolff



Inhalt

Vorwort	2
Slow Food Deutschland	4
Ernährungs- und Bewusstseinsbildung	6
Ursula Hudson Preis: Der Slow-Food-Bildungspreis	12
Biologische und kulturelle Vielfalt	14
Interessenvertretung und politische Kommunikation	20
Slow Food in Aktion	24
Aus den Regionen – die Convivien	26
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	28
Organigramm	32
Partnerorganisationen	34
Impressum	35

Slow Food Deutschland

Slow Food Deutschland ist mit Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv und zeigt wie Zukunftslösungen für unsere Ernährung aussehen: politisch – praktisch – kulinarisch. Die Vermittlung von Wissen durch Bildungsarbeit sowie die politische Interessenvertretung stehen weit oben auf der Agenda.



Der neue Vorstand von Slow Food Deutschland wurde im Juni 2021 gewählt.

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 setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein und treibt die Ernährungswende im öffentlichen und privaten Bereich voran.

Slow Food Deutschland (SFD) wurde 1992 gegründet und sichert mit einem großen Netzwerk entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfung umfassendes und übergreifendes Denken und Handeln. Aufgrund dieser Basisorientierung und Vernetzung, der Nähe zu Verbraucher*innen und des hohen Maßes an Glaubwürdigkeit ist SFD für viele Partner*innen, auch aus der Politik, attraktiv. Auch der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik und Ernährung (WBAE) hebt Slow Food Deutschland in seinem Gutachten zu einer Politik für eine nachhaltigere Ernährung (2020) als relevanten zivilgesellschaftlichen Verband hervor.

Vorstandswahlen 2021

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung im Juni wurde ein neuer Vorstand gewählt. Seither sind darin engagiert: die

Vorsitzende Dr. Nina Wolff, der stellvertretende Vorsitzende Jens Witt, der Schatzmeister Sebastian Wenzel sowie als Beisitzende Lea Leimann und Klaus Flesch.

Mit den Wahlen endete das zehnjährige Engagement von Dr. Rupert Ebner als Schatzmeister im Bundesvorstand. Das neue Vorstandsteam sowie die Mitarbeitenden der Geschäftsstelle bedanken sich herzlich bei ihm für die langjährige und vertrauensvolle Begleitung und sein außerordentliches Engagement für alle Angelegenheiten auf Bundesebene und wünschen ihm als Leiter des Conviviums München alles Gute.

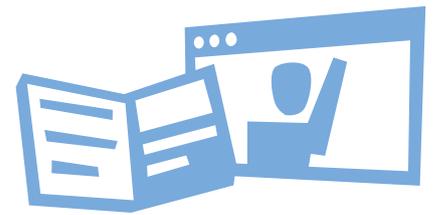
Die **Kommissionen** unterstützen mit der fachlichen Expertise ihrer Mitglieder den Vorstand bei seinen satzungsgemäßen Aufgaben. Die **Convivien**, die Regionalgruppen von SFD, geben dem Verein seine starke Stimme in den Regionen. Die **Unterstützer-Unternehmen** fühlen sich der Philosophie des Vereins in ihrer Arbeit verbunden und fördern ihn finanziell. Sie nutzen das Slow-Food-Netzwerk, um sich auszutauschen und ihr Profil zu stärken.

Slow Food in Zahlen (12/2021)



Rund 12.000 Mitglieder

Über 1.100 Unterstützer-
Unternehmen



Kommunikation über Social Media,
Presse sowie Events



81 Arche-Passagiere

**Weltweite Bewegung
in über 160 Ländern**

87 Convivien

On- und offline:
Rund 35 SFD-Events in 2021,
bundesweit gestreut.

11 Kommissionen



Verleihung des Ursula Hudson
Preises seit 2021

**67 Köch*innen
der Chef Alliance**



Ernährungs- und Bewusstseinsbildung



Die Bildungsarbeit von Slow Food macht den Ursprung unserer Lebensmittel erfahrbar.

Jahresthemen 2021

Wenn wir uns mit Ernährung auseinandersetzen, berühren wir zugleich Themen aus Politik und Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur, Wissen und Gesundheit, Umwelt und Klima sowie Landwirtschaft. Entsprechend breit gefächert ist die Themenwelt von Slow Food, wobei der Verein jährlich zwei Jahresthemen auswählt, auf denen das Hauptaugenmerk der Kommunikation liegt. 2021 waren das Fairness und Getränke.

Fairness

Angefangen bei den prekären Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft und in verarbeitenden Großbetrieben über unfaire Handelspraktiken besonders gegenüber Ländern des globalen Südens bis hin zum Preisdiktat für Lebensmittel durch große Handelsketten – dem aktuellen Lebensmittelsystem mangelt es an Fairness. Diese Fairness aber fordert Slow Food ein – in den Arbeitsverhältnissen, entlang der Lieferketten sowie bei Ernährungsumgebungen und Preisen. 2021 widmeten wir uns gemeinsam mit Expert*innen unseres Netzwerks bei Veranstaltungen sowie in redaktionellen Beiträgen auf der Website und im Magazin zentralen Stellschrauben für Gerechtigkeit. Dass mehr Fairness „schmeckt“, bewiesen Verkostungen u. a. von Schokolade, Honig oder Orangen.

www.slowfood.de/fairness

Getränke

Was macht ein Getränk zu einem guten, sauberen und fairen? Das untersuchte SFD für Alkoholisches und Nicht-Alkoholisches, Heiß- wie Kaltgetränke. Im Magazin etwa ging es um Kaffee sowie alkoholfreie Lieblingsdrinks, bei Online-Weinproben um neue Entwicklungen bei Naturweinen sowie pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWIs). Handwerklich erzeugte Biere wurden zusammen mit Brot verkostet (S. 24).

www.slowfood.de/getraenke

Positionspapiere mit Fairness-Schwerpunkt Fairer Umgang mit landwirtschaftlich genutzten Tieren (9/2021)

Eine Agrarwende braucht nicht ein „Weniger vom Schlechten“, sondern Fairness gegenüber Tieren und deren Gesundheit als ein prioritäres Ziel. Diese Fairness beginnt bei Fragen zu Zuchtzielen, führt über Haltung, Fütterung, Schlachtung und Verarbeitung bis hin zu Kauf und Genuss tierischer Erzeugnisse. Das Papier führt die Hintergründe aus.

www.slowfood.de/fairen_umgang_tiere

Faires Miteinander im Verein (12/2021)

Auch in seiner Vereinsarbeit und seinen Vereinsstrukturen möchte SFD Fairness zum Ausdruck bringen. Mit diesem Ziel hat die AG Gleichstellung ein Papier erarbeitet, das dem Verein als Verhaltenskodex dient.

www.slowfood.de/faires-miteinander



Wissen muss schmecken!

Für Slow Food ist handlungsorientierte Ernährungsbildung einer der zentralen Pfeiler, um Ernährungskompetenz aufzubauen und nachhaltige Entscheidungen und Strukturen zu fördern. Wir bringen Interessierte mit Expert*innen aus Theorie und Praxis in Schulen, auf Höfen, in Küchen und Backstuben sowie bei Veranstaltungen zusammen, damit sie mit „Kopf und Bauch“ erleben, wie eine für Mensch und Planet gesunde Ernährung politisch, praktisch und kulinarisch gelingt, schmeckt und lohnt.

Für die Bildungsarbeit kooperiert Slow Food auch mit Partnerorganisationen. Multiplikator*innen werden weitergebildet. Die Bildungsprojekte werden durch die Slow Food Deutschland gUG umgesetzt und regional von den Convi-vien und den Slow Mobilen unterstützt. Die Mobile sind zum Kochen und Lernen ausgebauter Bauwagen. Sie machen Kindern Lust darauf, Essen selbst zu zubereiten. Bundesweit sind sechs Slow Mobile im Einsatz.



Die Teilnehmenden treffen Expert*innen aus Theorie und Praxis und packen dabei selber mit an.

Unterstützung der Kommissionen

Die **Bildungskommission** sichert die Qualität von Materialien und Modellen zur Durchführung von Bildungsarbeit. Ihre Agenda 2021:

- Erstellung eines Glossars mit kurzen Texten zu Schlüsselbegriffen von Slow Food, um Mitgliedern und Engagierten des Vereins schnelles Basiswissen und Argumentationshilfen zu verschaffen. Die Themenblöcke sind: Agrar- und Ernährungspolitik, Landwirtschaft, Weiterverarbeitung, Handel, Vielfalt, Esskultur, Gesundheit.
- Teilnahme an einer Veranstaltung zu Qualitätsstandards einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung für Kinder im Rahmen des INFORM-Projekts „Zukunftsfähiges Kita- und Schulesen“ des Landes Rheinland-Pfalz.
- Beteiligung an Workshops des „Wir haben es satt!“-Bündnisses sowie des Netzwerks der Ernährungsräte zu „Besseres Klima in der Kantine“. Eruiert wird, was es auf bundes- und EU-politischer Ebene für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung braucht.

Die **Einkaufsführer-Kommission** arbeitet an der Umsetzung des Slow-Food-Einkaufsführers, der Verbraucher*innen künftig Produkte vorstellt, die den SFD-Qualitätskriterien entsprechen. 2021 wurde mit der Programmierung des Serviceangebots begonnen, wodurch die Kommissionsmitglieder mit der Erfassung der Produzent*innen und Produkte beginnen konnten und die Testphase angelaufen ist. Die Anwendung ermöglicht auch einen verbesserten Informationsaustausch zwischen SFD-Mitgliedern und Kommission über die Produkte.

Bildungsprojekte 2021

Nachhaltige Fleischerzeugung am Beispiel Rind

Slow Food erarbeitet am Beispiel Rind, wie eine art- und umweltgerechte sowie zugleich ökonomisch tragfähige Fleischerzeugung verlaufen kann. In dem vom Umweltbundesamt geförderten Projekt, das sich an die Methodik des Vorgängerprojektes zur Milchwirtschaft anlehnt, werden bis 2022 Kriterien für die einzelnen Stufen der Wertschöpfung erarbeitet, in einer Studie veröffentlicht und mit der Öffentlichkeit diskutiert. Die Bereitschaft von Fachkräften der Rindfleischproduktion, umweltfreundliche Konzepte zu berücksichtigen, soll erhöht werden. Dafür ist Slow Food im Austausch mit Verbraucher*innen sowie landwirtschaftlichen Betrieben, Schlachtereien, vermarktenden Unternehmen und gastronomischen Einrichtungen. Auch Expertise aus der Wissenschaft und Forschung wird einbezogen. 2021 wurde in Workshops und digitalen Foren sehr produktiv zu den Themen Landwirtschaft, Klima, Biodiversität, Schlachtung, Küche, Gastronomie und Vermarktung debattiert und die in 2020 entwickelten Qualitätskriterien konkretisiert.

EU-Projekt TRUE: europäische kulinarische Schätze

Gemeinsam mit 23 europäischen Organisationen schloss SFD im Herbst 2021 das EU-Projekt TRUE (Transition paths to sUustainable legume-based systems in Europe) ab. Es hatte zum Ziel, den Anbau und Konsum von Hülsenfrüchten auszuweiten. SFD veröffentlichte eine Rezepte-Sammlung, zusammengetragen aus dem europäischen Slow-Food-Netzwerk. Gekocht wird u. a. mit Arche-Passagieren und Presidi-Erzeugnissen. Es gibt Angaben zu Nährwert und ökologischem Fußabdruck, persönliche Geschichten und Wissenswertes für die Zubereitung.

Slow Food Youth Akademie (SFYA)

2021 fand das Weiterbildungsprogramm für Auszubildende, Studierende und Berufstätige zum fünften Mal statt. Wegen der Pandemie kamen die 25 Teilnehmenden an vier der acht Wochenenden online zusammen. Die jungen Erwachsenen tauschten sich mit 51 Fachleuten aus Erzeugung, Handwerk, Politik und Wissenschaft aus und vertieften ihr Wissen über Bodengesundheit, Tierwohl, Fischerei, Gastronomie, biokulturelle Vielfalt und globalen Handel. Unterstützt wurde die Akademie 2021 von der Deutschen Stiftung für Warenlehre, der Stiftung Haus der Bauern, der EDEKA Südwest, der BioBoden Genossenschaft und der Lighthouse Foundation. 50 der bislang 125 Akademieabsolvent*innen engagieren sich im Alumni-Netzwerk.

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

SFD und die Stiftung Kreisau für europäische Verständigung entwickeln gemeinsam innovative Materialien für die Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen. Tradition und Moderne werden dafür miteinander verbunden, um regionale und saisonale Wertschöpfungsketten, insbesondere für pflanzliche Ernährung, zu erhalten. Auf dem Gelände der Stiftung entsteht unter Mitwirkung von Schüler*innen ein Lehrgarten, in dem das Material



praktisch erprobt und evaluiert wird. Trotz pandemiebedingter Einschränkungen konnten das Projekt sowie der Gartenbau und der praktische Unterricht vor Ort mit polnischen Klassen erfolgreich stattfinden. 2021 begann auch die Arbeit an einem deutsch-polnischen Gartenkalender. Gefördert wird das Projekt von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

Edible Connections

Elf Schüler*innen-Gruppen aus dem Bundesgebiet traten in einen virtuellen Dialog mit Jugendlichen und Lebensmittelexpert*innen aus Kamerun, Ghana, Mexiko und Tansania. Sie tauschten sich über ihre lokalen Ernährungs-umgebungen und -gewohnheiten aus, teilten Videos und Fotos von Exkursionen und Rezepten und entwickelten Lösungen für ein globales Miteinander. Das Projekt wird gefördert von Engagement Global und Brot für die Welt. 2021 wurden:

- Fünf Multiplikator*innen-Fortbildungen für Lehrpersonen und Referendar*innen umgesetzt – in Kooperation mit dem Goethe-Institut, der Hessischen Lehrkräfteakademie, dem Kultusministerium Hessen und dem Landesinstitut für Schule in Sachsen-Anhalt;
- eine Online-Jahresabschlussveranstaltung mit rund 140 Teilnehmenden realisiert;
- Stella Diettrich, SFD-Projektverantwortliche, vom britischen Bildungsverlag Twinkl als Lernheldin 2021 für ihren Beitrag zur Bildung während der Pandemie ausgezeichnet.

Stiftung Christoph Sonntag

2021 haben die Ernährungswochen der Stiftung Christoph Sonntag an baden-württembergischen Haupt- und Werkrealschulen in Kooperation mit SFD trotz Pandemie stattgefunden. Das Projekt ist damit abgeschlossen.

10.000 Gärten

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 2021 sind es rund 3.500 aktive Gärten in 35 afrikanischen Ländern. SFD unterstützt finanziell bei der Anschaffung von Werkzeugen und Saatgut sowie der Vermittlung von praktischem Wissen.

Sie möchten die Gärten unterstützen?

www.slowfood.de/10000-gaerten-in-afrika

Our Food. Our Future

Die Kampagne Our Food. Our Future (OFOF) führt SFD mit 16 Partnerorganisationen in der gesamten EU durch. Sie möchte junge Erwachsene dafür motivieren, nachhaltige Konsummuster anzunehmen und sich für faire Handelsbeziehungen, die Achtung der Menschen- und Arbeitnehmerrechte sowie des Klimaschutzes einzusetzen. Besondere Aufmerksamkeit legt OFOF auf Migrant*innen und Saisonarbeitskräfte entlang der Lieferketten sowie die Zusammenhänge zwischen Klimawandel und internationalen Migrationsbewegungen. Kampagnenbeteiligung von SFD in 2021:

- Veröffentlichung eines Magazins zu „Migration und Lebensmittelsystem“ inkl. Interviews mit Fachleuten und Betroffenen (digital als auch Print).
- Erstellung von Graphic Novels gemeinsam mit der renommierten Zeichnerin Barbara Yelin über die Situation geflüchteter Menschen als Saisonarbeitende in Südeuropa.
- Öffentlicher Start der Kampagne im Oktober 2021.
- Eine E-Action-Week rief junge Europäer*innen dazu auf, von der EU-Kommission ein faires Lieferkettengesetz zu fordern; begleitet durch diverse Social-Media-Aktionen.
- Bei zwei Youth Labs eruierte SFD gemeinsam mit der Kampagnen-Zielgruppe, welche Inhalte sie bewegen und welche Maßnahmen sie ansprechen. Am Beispiel der Orange lernten sie Lieferketten besser kennen.
- Podium zur „Zukunft der Arbeit im Lebensmittelsystem“ im Museum der Arbeit in Hamburg. Anhand verschiedener Käseerzeugnisse erlebte das Publikum mit allen Sinnen, was handwerkliche Erzeugung und Verarbeitung von industrieller unterscheidet.
- Vorstellung von OFOF auf dem Umweltfestival Berlin.
- Produktion eines Kurzfilms, der am Beispiel von Lamini Fatti, einem Bäckergehilfen in Ausbildung, zeigt, wie Migration im Lebensmittelsystem gelingen und bereichern kann.

Junge Erwachsene setzen sich in verschiedenen Slow-Food-Projekten und Initiativen dafür ein, die Zukunft unserer Ernährung mitzugestalten.





In den u. a. von SFD durchgeführten Dialogforen probieren Verbraucher*innen Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung praktisch aus.

Slowpedia

Mit „Slowpedia“ baut SFD ein interaktives Online-Lernforum für Lebensmittelwissen auf, das Fragen zur Wertschöpfung unserer wichtigsten Lebensmittelgruppen beantwortet. Die Warenlehre umfasst deren historische und kulturelle Ursprünge; verschiedene Formate laden dazu ein, tiefer in Aspekte einzusteigen. Slowpedia baut auf der Bildungsarbeit des umfangreichen SFD-Netzwerks auf und soll einen Beitrag zu einem gesellschaftlichen wie individuellen Bewusstsein für ein besseres Lebensmittelsystem leisten. 2021 wurden der visuelle Auftritt entwickelt und die Texterstellung begonnen. 2022 wird die Seite 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“ mit dem Ziel, den Erfahrungsaustausch zwischen verschiedenen Akteur*innen und Institutionen aus Ernährungsbildung,

Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz zu fördern. Das Projekt wird durch das Ecologic Institut geleitet und zusammen mit SFD sowie der TU Berlin durchgeführt. Die Projektträgerschaft übernimmt die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE); es wird mit Mitteln des BMEL finanziert. 2021 führte SFD die folgenden drei von sechs „Küchenlaboren“ durch. Als Kochkurse unterstützen sie die Wissensvermittlung, um Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten zu reduzieren.

- Verwertung von Gemüse und Obst vom Blatt bis zur Wurzel – mit Chef-Alliance-Köchin Katharina Bäcker (Frankfurt am Main).
- Dry it, cook it, boil it down – Lebensmittel haltbar machen – mit Fermentier-Expertin Barbara Assheuer und Christoph Hauser aus der Chef Alliance (Berlin).
- Kann ich Milch einfrieren? Welches Obst darf ich nebeneinanderlegen? Welche Lebensmittel mögen es dunkel, welche hell? Chef-Alliance-Koch Manuel Reheis ließ keine Frage zur Lebensmittellagerung unbeantwortet (München).

Ernährungs- und Bewusstseinsbildung

In der polnischen Stadt Kreisau unterstützen Schüler*innen dabei, ihren Lehrgarten auszugestalten.



Ursula Hudson Preis: Der Slow-Food-Bildungspreis

Am 14. Juni 2021 verlieh Slow Food Deutschland erstmalig den Ursula Hudson Preis für beispielhaftes Engagement für die Ernährungswende.

Ausgezeichnet wurde Elisabeth Schmelzer, Gründerin des Vereins GreenFairPlanet in Nordrhein-Westfalen. Sie ging an diesem Tag nicht als einzige Gewinnerin nach Hause – gewonnen hat der Einsatz für eine bessere Ernährungswelt generell. Mit dem Preis gedenkt SFD seiner viel zu früh verstorbenen Vorsitzenden Ursula Hudson. Als inspirierende Vordenkerin einer ganzheitlichen Transformation unseres Ernährungssystems verstand sie es, andere in Bewegung zu setzen. Das ist auch ein Sinn des nach ihr benannten Preises: Zu zeigen und zu ermutigen, wie schon das Engagement Einzelner eine gute, saubere und faire Ernährungswelt vorantreiben kann und wie sich Dinge positiv bewegen, wenn viele Einzelne an einem Strang ziehen.

Mit Motivation und Kreativität, Geschick und Ausdauer

Der Ursula Hudson Preis ehrt Einzelpersonen, Initiativen oder Gruppen, die im Ernährungsbereich bzw. in der Ernährungspolitik und -bildung aktiv sind und deren Gestaltungskraft aus Slow-Food-Sicht öffentliche Wertschätzung gebührt. 80 Bewerbungen, die sich durch eine beeindruckende Vielfalt und Qualität auszeichneten, trafen für die Erstvergabe des Preises ein. Das Kuratorium, bestehend aus Ursula Hudsons langjähriger Wegbegleiterin Barbara Assheuer, der Journalistin Tanja Busse, Misereor-Hauptgeschäftsführer Pirmin Spiegel, der Vorsitzenden der Freien Bäcker Anke Kähler und dem Winzer und Lebensmittelaktivisten Sebastian John, wählte die vier Nominierten aus. Darunter:

- Der **Ernährungsrat Oldenburg**, der bei Gründung der überhaupt erst fünfte Ernährungsrat in Deutschland war. Er treibt eine nachhaltige Ernährungsstrategie für die Stadt voran und versucht, die Politik entsprechend zu bewegen.
- **Hof Pente**, wo solidarische Landwirtschaft, Hof-Kindergarten und Schule zusammenkommen und Menschen die Bedingungen für eine nachhaltige Ernährungswelt hautnah kennenlernen und mitgestalten.
- **Benedikt Haerlin**, einer der prägenden Köpfe, der die Agrarwende und Ernährungssouveränität in Deutschland mit innovativen Ideen sowie Durchsetzungsstärke vorantreibt.

Gewonnen hat den Ursula Hudson Preises 2021 **Elisabeth Schmelzer** aus Minden (NRW). Sie ist Gründerin des Vereins GreenFairPlanet, der sich kritisch mit Folgen unseres Ernährungssystems wie Armut und Gesundheit auseinandersetzt. Ihr Gemeinschaftsgarten „Tausendschön“ ist ein Ort der Teilhabe und Bildung und offen für alle: Kinder, Geflüchtete, Nachbarschaft, Engagierte und Interessierte.

„Wir verleihen heute einen Preis, bei dem es auch darum geht, zu zeigen, dass wir in einer Demokratie alle mitwirken und gestalten können.“

Tanja Busse

Klaus Töpfer ermutigte zu Visionen

Professor Klaus Töpfer, ehemaliger Bundesumweltminister und Umweltschützer im Auftrag der Vereinten Nationen, sprach die Keynote während der hybriden Preisverleihung in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin. Darin ermutigte er, auf dem Weg zu einer nachhaltigen Welt wagemutig zu sein und Alternativen auch dann aufzuzeigen, wenn sie anfangs möglicherweise als unrealistisch gewertet werden.

Jetzt spenden!

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

www.slowfood.de/uhp_spenden



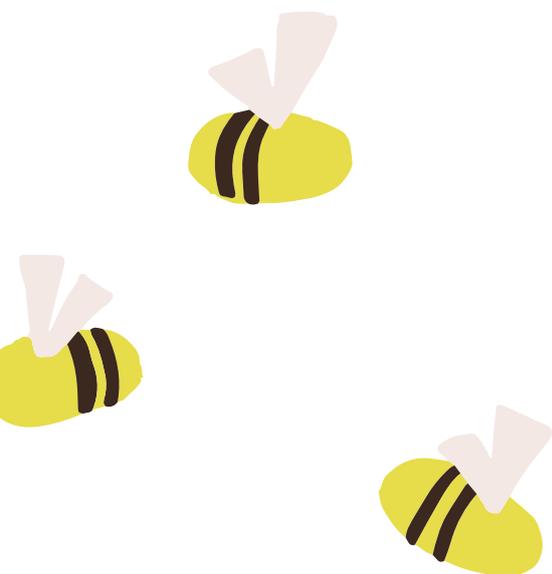
Der erste Ursula Hudson Preis wurde an Elisabeth Schmelzer verliehen.



Kuratorium und Nominierte freuen sich gemeinsam mit Professor Klaus Töpfer (l.) über die Initiierung des Ursula Hudson Preises.

Biologische und kulturelle Vielfalt

Der Schutz und die nachhaltige Nutzung unserer biologischen und kulturellen Vielfalt nehmen einen wichtigen Part ein in der Ausrichtung von Slow Food weltweit.



Der echte Binkelweizen wurde 2021 in die Arche aufgenommen.

Eine ökologische und nachhaltige Landwirtschaft braucht 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. Für die Verschiedenheit unserer Lebensräume und unserer Kulturen sind die biologische wie kulturelle Vielfalt existentiell.

Deswegen setzt sich Slow Food auch in Deutschland dafür ein, dass ein nachhaltiges Ernährungssystem den Schutz der Vielfalt zur Prämisse hat – durch Projekte wie die Arche des Geschmacks und die Rebstock-Patenschaften, durch Netzwerke wie die Chef Alliance, Initiativen wie die Zertifizierung als Slow-Food-Weingut, den Genussführer sowie mit Messen, Märkten, Veranstaltungen und einer Präsenz bei Terra Madre Salone del Gusto. Auch hier steuern verschiedene Kommissionen ihre Expertise bei.

Arche des Geschmacks

Die Arche zählt in Deutschland inzwischen 81 Arche-Passagiere, davon 24 Tierrassen, 19 Gemüsesorten und 16 Früchte. Vier davon kamen 2021 hinzu: der echte Binkelweizen, der Apfel „Schöner von Herrnhut“, die traditionellen Kirschen aus dem Mittelrheintal und der Blaue Silvaner.

Die **Arche-Kommission** baute 2021 ihre Netzwerkarbeit mit Produzierenden von Passagieren durch Newsletter sowie zwei Online-Veranstaltungen aus. Bei den Events ging es um die Alblinse und die Vermarktung des Weideochsen vom Limburger Rind (Mai) sowie um Regionalität (November). Verschiedene Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit sollen unterstreichen: Die Arche hält nicht an



Der Arche-Passagier „Schöner von Herrnhut“

starrten Traditionen fest, sondern hat das Potential, einen lebendigen und zukunftsgerichteten Beitrag zur Anpassung an den Klimawandel sowie weitere ökologische Herausforderungen zu leisten.

- Zweimal im Monat werden über Instagram Passagiere der Saison vorgestellt, einer von ihnen zusätzlich im SFD-Newsletter.
- Im Slow Food Magazin erscheinen regelmäßig Beiträge zu Passagieren sowie der Arche allgemein.
- Die Chef-Alliance-Köche*innen binden Passagiere in ihre Rezepte auf der SFD-Website unter Genuss & Wertschätzung ein.
- Erstellung des Positionspapiers zum fairen Umgang mit landwirtschaftlich genutzten Tieren (S. 6).
- Mit ihrem Papier zum Tierschutz bei Zucht und Haltung von Rindern stellt die Kommission Hintergrundinformationen u. a. für das Slow-Food-Projekt zu nachhaltiger Rindfleischherzeugung zur Verfügung und treibt wertvolle Vernetzungsarbeit voran.

Im Oktober 2021 trafen sich die Arche- und Fisch-Kommission im Aischgrund, um die Kriterien nachhaltiger Teichwirtschaft für eine mögliche Aufnahme in die Arche zu diskutieren. Weitere Gespräche vor Ort mussten pandemiebedingt verschoben werden.

Zukunftsfähige Gastronomie: Aus der Küche heraus die Welt verändern

Zahlreiche Gastronom*innen, die wissen, wie Nachhaltigkeit schmeckt, sind Teil des Slow-Food-Netzwerks und unterstützen dabei, die politischen Forderungen nach Vielfalt kulinarisch zu übersetzen. Ob als Mitglied in der Chef Alliance oder als Adresse im Genussführer: Sie sind Verfechter*innen der Vielfalt, weil sie verstehen, dass Vielfalt auf dem Teller und am Gaumen die Vielfalt von Mensch, Tier und Umwelt voraussetzt. Sie setzen frische und regionaltypische Lebensmittel mit kurzen Transportwegen ein und erhalten Wertschöpfung vor Ort. Die Pandemie bestätigte einmal mehr: Restaurants und Lokale sind mehr als „nur“ Orte des Essens und Genießens; sie sorgen für soziales Miteinander und sind kulinarische Schaufenster einer Region.

Chef Alliance

Die Chef Alliance (CA) zählt knapp 70 Mitglieder der Außerhausverpflegung, die sich als Multiplikator*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast verstehen. 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 Außerhausverpflegung für die Zukunft aufzustellen. Höhepunkte 2021:

- Das fünfjährige Jubiläum im Herbst 2021. Acht CA-Köche*innen trafen sich bei Simon Kaiser in Mittelbiberach, besuchten Erzeuger*innen der Region und bereiteten ein 5-Gang-Menü vor. Die Vernetzung innerhalb der CA-Köche*innen nimmt seither zu.
- Unterstützung der CA bei der Kampagne „Zukunft würzen“ sowie den Küchenlaboren (S. 10).
- Tag der nachhaltigen Gastronomie: Die Ziege ganz denken. Anlass ist die stetig wachsende Nachfrage nach Ziegenkäse bei zugleich deutlich geringerem Bedarf an Ziegenfleisch. Die CA sensibilisierte für die Ziege als nachhaltige Fleischlieferantin und dafür, die Produktion von Milch und Fleisch ganzheitlich zu betrachten und die Erzeugnisse verantwortungsbewusst zu genießen: kleine Mengen Tier neben pflanzlichen Protagonisten und Ganztierversorgung. Bundesweit fanden sechs Menü-Abende statt.
- Fortlaufende Veröffentlichung von CA-Rezepten in der Webseiten-Rubrik „Genuss & Wertschätzung“. Den Kulinarischen Kalender mit Saisontellern von Luka Lübke erhielten die Mitglieder und das Netzwerk digital zu Weihnachten.
- Sebastian Junge, Jens Witt und Renate Lieb wurden mit der Tierschutz-Kochmütze der Schweisfurth Stiftung ausgezeichnet. Vier CA- und Genussführer-Restaurants haben inzwischen den grünen Stern des Guide MICHELIN.

- Bei der Messe für Hotellerie und Gastronomie INTERGASTRA 2021 war die CA mit drei Events vertreten.
- Umsetzung des interaktiven Wissenschafts-Kochabends zu Fleisch mit Manuel Reheis und Bernhard Wolf.
- Anfang 2021 erschien das Magazin „Einfach lecker – auf den Spuren der Slow Food Chef Alliance“, in dem Mareike Suhn und Christian Geisler die CA bundesweit fotografisch in Szene setzten.

„Es ist Teil der Netzwerk-Arbeit, 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 CA in Deutschland

Die Arbeit der CA-Kommission

- 2021 übernahmen Luka Lübke und Hubert Hohler die Kommissionsleitung von Jens Witt.
- Seit Mai 2021 treffen sich Kommission und Mitglieder zu einem virtuellen Stammtisch für Austausch und das Initiieren kleiner Workshops.
- Barbara Stadler arbeitete für die CA am Leitfaden für Slow-Food-Rezepte mit.
- Inspiriert durch die Gleichstellungs-AG widmet sich die CA seit 2021 der „Gleichstellung in der Küche“.
- Beim SFD-Rindfleischprojekt hielt Aaron Hasenpusch einen Vortrag zu „Das ganze Rind in Gastronomie und der heimischen Küche“.
- Internationale Vernetzung: Katharina Bäcker, Barbara Stadler und Luka Lübke reisten für eine einwöchige Roadshow nach Polen und bereiteten mit polnischen Kolleg*innen Menüs aus regionalen Zutaten zu.



Vielfalt auf dem Teller und am Gaumen setzt die Vielfalt von Mensch, Tier und Umwelt voraus.

„Wir zeigen, wie nachhaltige Lebensmittel aus der Region schmecken und was Handwerk leisten kann. Das sorgt für Begeisterung und Genuss bei den Gästen.“

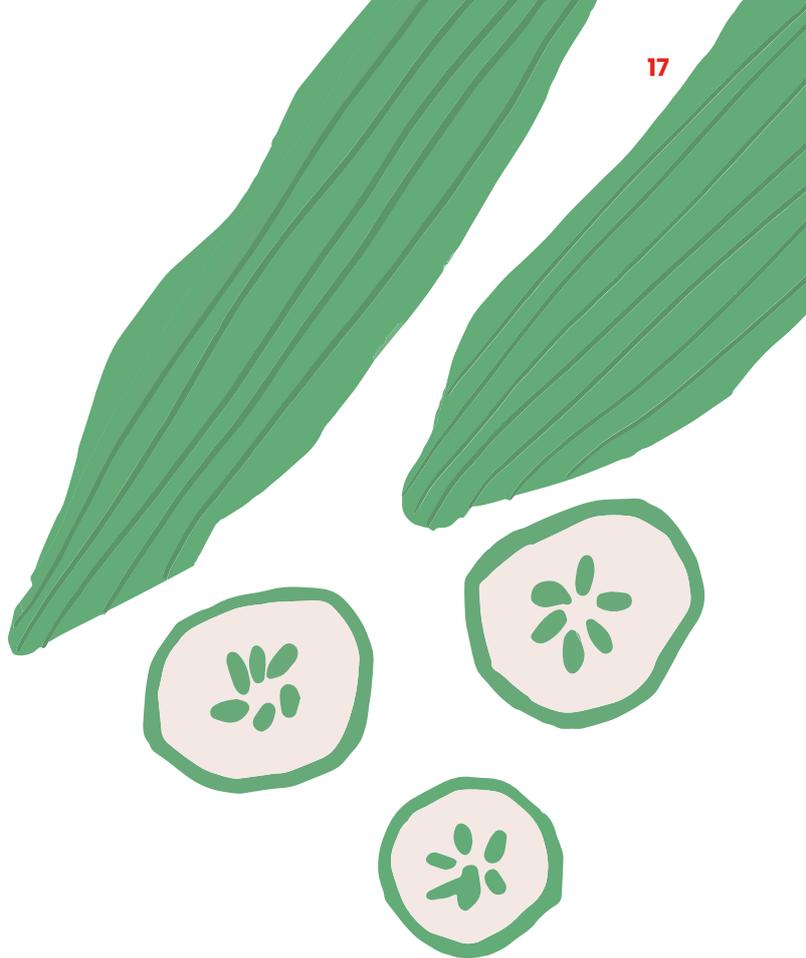
Sebastian Junge, CA-Mitglied

Genussführer-Kommission

Als nach langem Lockdown im Frühjahr die ersten Lokale wieder öffneten, wurden sie von den Testgruppen des Slow Food Genussführers unterstützt: Die Lübecker Testgruppe startete mit einer eigenen Kampagne „Slow Food macht auf!“, die von Gruppen im ganzen Bundesgebiet übernommen wurde. Obwohl im Laufe des Jahres eine Art „beschränkte Normalität“ in der Gastronomie einkehrte, blieb und bleibt die Gesamtsituation für viele prekär. Dass die Genussführer-Kommission Ende des Jahres 95 der Adressen aus dem Genussführer streichen musste, spiegelt das wider. Die zaghafte, dennoch kontinuierliche Arbeit der Testgruppen konnte 2021 aufgenommen werden; 35 Neuaufnahmen wurden integriert. Die 5. Buchausgabe des Genussführers jedoch musste pandemiebedingt erneut verschoben werden, weil die Testergebnisse aufgrund der Beschränkungen in der angestrebten Qualität nicht gesichert waren. Anvisiert ist der Herbst 2022.

In der Zwischenzeit findet die **Genussführer-App** bei Verbraucher*innen sehr guten Anklang. Mit der Print- wie mit der App-Version des Genussführers stehen Slow Food zwei schlagkräftige Instrumente zur Verfügung, um das Netzwerk der Genussführer-Lokale tatkräftig zu unterstützen.

Katharina Bäcker aus Frankfurt ist Mitglied der Chef Alliance. Das Köch*innen-Netzwerk zählt inzwischen fast 70 Mitglieder in Deutschland.



Wein

2021 stand der Wein aufgrund des Jahresthemas Getränke besonders im Fokus, was auf großen Zuspruch innerhalb des Netzwerks traf. Auch weil die Diskussion rund um ökologische Weinerzeugung sowohl in der Öffentlichkeit als auch innerhalb des Netzwerks zunimmt. Bio-Winzer*innen stellten ihre Naturweine vor und blickten mit Slow Foodies in neue Entwicklungen der Weinerzeugung. Ökologie und Vielfalt sowie Fairness und Handwerk sind darin untrennbar mit Raffinesse und Eleganz von Weinen verbunden. Diskutiert und verkostet wurden alte ebenso wie neue und alternative Rebsorten wie die pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWIS). Auch die **Rebstock-Patenschaften** für hochwertigen Steillagen-Riesling bestehen fort. Interessierte unterstützen damit die Kulturlandschaft der Steil- und Steilstlagen an der Mosel und leisten einen Beitrag, damit die Weingüter ihre Erzeugung fortsetzen können. Dafür erhalten die Paten Wein aus dem jährlichen Ertrag der von ihnen unterstützten Rebstöcke.



Wein-Kommission

Als Höhepunkt der Kommissionsarbeit wurde die Auszeichnung von besonders gut, sauber und fair arbeitenden Weingütern als Slow-Food-Deutschland-Weingut initiiert. Voraussetzung für diese Wertschätzung wiederum ist deren Bio-Zertifizierung. Das Verfahren zum SFD-Weingut basiert auf drei Säulen:

1. Mit der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) wurde ein Online-Formular entwickelt. In ihm bestätigen die Weingüter in Selbstauskunft ihre Übereinstimmung mit den von der Wein-Kommission entwickelten überprüfbareren Kriterien. Die Auskünfte werden stichprobenartig auf den Weingütern überprüft.
2. Kollegiale Weingutsbegehungen fördern einen intensiven Austausch der Slow-Food-Weingüter.
3. Eine wertschätzende Weinverkostung schließlich bringt Weinerzeugende mit Slow-Food-Mitgliedern zusammen.

Im Dezember 2021 begann die Wein-Kommission gemeinsam mit Slow Food International, die Vorstellungen der Zertifizierung in Hinblick auf das Slow Wine Manifesto abzugleichen. Ein spannender Prozess für das Thema Wein bei Slow Food, der 2022 in ein tragfähiges Ergebnis gegossen werden soll.

Fisch-Kommission

Die Kommission baute 2021 das Wissen über einen Fischgenuss, der die Vielfalt schützt, weiter aus. Meilensteine 2021:

- Fortsetzung der Fisch-Porträts im Slow Food Magazin.
- Überarbeitung und Veröffentlichung der Aquakultur-Broschüre (www.slowfood.de/aquakultur).
- Umsetzung des End of Fish Day 2021, gemeinsam mit Brot für die Welt und Fair Oceans.
- Veranstaltungen wie die Lesung und Diskussion zu artgerechten Haltungsformen bei Fisch sowie die Umsetzung des Welttags der Meere auf Rügen, wo SFD mit Politiker*innen der Region über Lösungen für den Schutz handwerklicher Fischerei sprach. Aufgrund der Fangquoten ist deren Lage teils prekär.
- Wissensaufbau zu Fisch für Slowpedia.
- Zusammenarbeit mit der Arche-Kommission zum Karpfen aus Teichwirtschaft.

Messe und Märkte

Die vom Slow-Food-Netzwerk initiierten Messen und Märkte sind Ausdruck von Vielfalt. Hier werden handwerkliche Erzeugnisse präsentiert, die so verschieden sind wie die Hände, die sie erzeugen und verarbeiten. Es sind Orte des Austauschs, wo Verbraucher*innen mehr über die Herkunft ihres Essens erfahren können und das Verständnis für den Wert von Essen wachsen kann.

Die **Slow Food Messe** in Stuttgart musste aufgrund der Pandemie erneut verschoben werden. Stattdessen wurde im Juli eine Online-Verkostung mit Marktheldenprodukten initiiert. Mehr als 500 Pakete wurden durch die Republik verschickt. Slow-Food-Neulinge konnten so die Philosophie der internationalen Bewegung mit allen Sinnen erleben.

Messe- und Märkte-Kommission

Ende März 2021 fand die konstituierende Sitzung der Messe- und Märkte-Kommission statt. Als erste Arbeitsschritte und Ziele wurde beschlossen, die Convivien bei der Organisation von Messen und Märkten durch Kriterien für Ausstellende und Handreichungen für die gelingende Organisation zu unterstützen. Im Sommer verstarb unerwartet und viel zu früh Franz Pozelt, Leiter der Kommission. Dies bedeutet nicht nur einen schmerzhaften Verlust für alle, die ihn kannten und als engagierten Ehrenamtlichen mit vertieften Kenntnissen in den für Slow Food so wichtigen Fragen der Qualität schätzten. Es hat auch die Arbeit der noch jungen Kommission geprägt. Ihre Leitung ist seither vakant.



Qualitätskommission

Die Kommission hat die Arbeit an den Qualitätskriterien von Slow Food erfolgreich fortgesetzt. Abgeschlossen und veröffentlicht wurde das Positionspapier zum Lebensmittelhandwerk.

Für die Rezepte, die unter Genuss und Wertschätzung auf der Vereinswebsite erscheinen, erstellte die Kommission im Schulterschluss mit der Chef Alliance einen Leitfaden. Auch hier steht die Vielfalt weit oben, denn jedes Rezept trägt die Handschrift derer, die es verfassen, und der Region, aus der die Zutaten stammen. Ende 2021 konnte Iris Schöninger als Nachfolgerin von Sebastian Wenzel für die Leitung der Qualitätskommission gewonnen werden.



Gerichte können so verschieden sein wie die Hände, die sie zubereiten und die Regionen, denen sie entstammen.

Positionspapier Lebensmittelhandwerk (12/2021)

Das Papier beleuchtet, was handwerkliche Erzeugung aus Slow-Food-Sicht ausmacht. Denn Lebensmittelhandwerker*innen, ihre Wirkungsstätten und ihr Know-how tragen zur Vielfalt unserer Ernährungswelt maßgeblich bei. Ihre Stärkung ist für Slow Food Deutschland zentral. Slow Food bedankt sich bei seinem langjährigen Kooperationspartner, dem Freie Bäcker e.V. für die fundierte Positionsgrundlage zum Thema Handwerk.

www.slowfood.de/handwerk



Interessenvertretung und politische Kommunikation



Die politische Arbeit zählt zu den großen Aufgaben von Slow Food – national wie international. Denn Slow Food sieht die Politik in der Pflicht, die Basis für eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln, eine partizipative Ernährungsbildung sowie transparente Kaufentscheidungen zu schaffen.

Das Hauptaugenmerk der politischen Initiativen 2021 lag auf der kommunikativen Begleitung der Bundestagswahl im September, um konstruktiv auf das politische Agenda-Setting einzuwirken. Zu den Höhepunkten dabei zählt die Umsetzung der ersten SFD-Online-Kampagne.

Zukunft würzen: Für eine Ernährungspolitik, die schmeckt

Im Mai startete Slow Food Deutschland gemeinsam mit der Youth seine erste Kampagne und trieb damit den Call-to-Action der Bewegung voran. Die Kampagne hatte zum Ziel, die Bedeutung der Bundestagswahl 2021 als „Ernährungswahl“ hervorzuheben und den Handlungsbedarf für eine integrierte Ernährungspolitik zu verdeutlichen.

Slow Food entwickelte sieben Hauptforderungen und tauschte sich mit den politisch Verantwortlichen aus. Slow Food nutzte die Möglichkeit, seine politische und gesellschaftliche Stimme zu schärfen sowie Netzwerke mit Parteien, politischen Entscheidungsträger*innen und der Zivilgesellschaft auszubauen. Gleichermaßen wichtig war es, die Wähler*innen zu erreichen, Bewusstsein für die politischen Zusammenhänge rund um das Lebensmittelsystem zu schaffen und sie davon zu überzeugen, dass die politische Haltung aller zählt, wenn es um die Ernährungswende geht.

Für die Kampagne wurde ein einheitliches Layout gestaltet und ein Motto kreiert, das im Kern eines der Leitmotive von Slow Food transportierte: „Zukunft würzen! Für eine Ernährungspolitik, die schmeckt.“ Maßnahmen während der Kampagne:

- Vier **„politische Kochkurse“** zu jeweils einer der Forderungen – umgesetzt von Slow Food Youth, mit Beteiligung der Chef Alliance. Der digitale Kochabend verband die politische Debatte mit kulinarischem Know-how und Genuss.
- Ein **Werkstattgespräch** mit Politiker*innen in Kooperation mit dem Institut für Welternährung (6/2021) sowie eine **Online-Podiumsdiskussion zur europäischen Agrarpolitik** (8/2021).
- **Online-Abschlussveranstaltung**, die durch Gäste wie Myriam Rapior Einblicke in die Arbeit der Zukunftskommission Landwirtschaft gab und einen Ausblick in die notwendigen Schritte nachhaltiger Ernährungspolitik. Eingespielt wurden vorab aufgezeichnete O-Töne von Vertreter*innen von vier demokratischen Fraktionen im Bundestag (Grüne, CDU, Linke, SPD).
- Eine gut **viermonatige Social-Media-Kampagne**, die Inhalt und Hintergründe niedrigschwellig zu den Menschen brachte. Dazu gehörte der siebenwöchige Social-Media-Push unter dem Motto „7 Wochen, 7 Forderungen“. Des Weiteren gab es eine begleitende **redaktionelle Strecke auf der Vereinswebsite** und **Beiträge im Slow Food Magazin**.
- 7 Forderungen, 7 Zutaten, 1 **Zukunftsgewürz**: Eine Ernährungspolitik, die schmeckt, braucht die richtigen Aromen. Jedes der sieben Kräuter und Gewürze repräsentiert eine Forderung. Entwickelt haben sie Barbara Stadler und Hubert Hohler von der CA.

- Veröffentlichung einer **Broschüre** mit Forderungen, Fakten und Rezepten der Kochabende und O-Tönen von Teilnehmenden und Expert*innen.
- Übergabe des Gewürzes und der Broschüre an 13 Politiker*innen, um zusammen mit der Einladung zur Zukunft der Ernährung im Austausch zu bleiben.
- In **Wahlprüfsteinen** hat Slow Food die demokratischen Fraktionen im Bundestag nach ihrer Position zu den sieben Forderungen gefragt und veröffentlicht.



Mit Kampagnen sensibilisiert Slow Food Verbraucher*innen für ganzheitliche Ernährungspolitik.

Die sieben Hauptforderungen der Kampagne

1. Schafft eine integrierte Ernährungspolitik.
2. Nehmt eine Vorreiterrolle beim Klimaschutz ein.
3. Sorgt für Gemeinwohlleistungen durch die GAP.
4. Schafft und schützt die Vielfalt auf unseren Feldern.
5. Gewährleistet Gesundheit und Wohlergehen von Nutztieren.
6. Verhindert Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette.
7. Macht das Lebensmittelsystem fairer.

Bündnisse mit Partnerorganisationen

Um den zivilgesellschaftlichen Druck insbesondere vor der Bundestagswahl zu erhöhen, hat Slow Food verschiedene Maßnahmen unterstützt und vorangetrieben. Hervorzuheben sind:

- Teilnahme am Wir haben es satt!-Protest.
- Glückwunsch-Schreiben an den neuen Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir.
- #ErnährungswendeAnpacken! Im Bündnis mit 14 weiteren Dachorganisationen, Verbänden und Fachgesellschaften aus den Bereichen Gesundheit, Soziales, Ernährung und Umwelt verlangt SFD von der künftigen Bundesregierung, bei den Koalitionsverhandlungen die politischen Weichen für eine umfassende Ernährungswende zu stellen. Ernährungspolitik muss als zentrales Politikfeld kohärent, wirksam und ressortübergreifend gestaltet und die dafür nötigen Ressourcen zur Verfügung gestellt werden. Das Bündnis formuliert dafür zehn Kernforderungen. (10/2021)
- In einem gemeinsamen Schreiben richten sich SFD und das Institut für Welternährung Berlin an die Mitglieder des Koalitionsausschusses. Sie fordern mit Nachdruck, eine ganzheitliche Ernährungsstrategie und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung zur Kernaufgabe der nächsten Legislatur zu machen. Dazu gehört ein „Bundesprogramm Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ sowie eine handlungsorientierte Ernährungsbildung und faire Ernährungsbedingungen für alle gesellschaftlichen Gruppen.
- Gemeinsamer Aufruf von LobbyControl mit der Forderung nach mehr Lobbytransparenz. (8/2021)
- „Stopp the loss – eine ambitionierte Naturschutzpolitik ist überfällig“ – naturschutzpolitische Kernforderungen zur Bundestagswahl des Deutschen Naturschutzrings (DNR), bei dem SFD seit März 2021 Mitglied ist. (6/2021)

Positionspapiere, Stellungnahmen und Petitionen

- Biokulturelle Vielfalt ist politisch: Damit setzte sich Terra Madre Salone del Gusto vom Herbst 2020 bis Frühjahr 2021 intensiv auseinander.
- EU-Petition gegen Patent-Monopole auf Saatgut, mit No Patents on Seeds. (4/2021)
- Slow Food Europa und SFD machen sich für die EU-Bürgerinitiative „Bienen und Bauern retten“ stark und fordern den Ausstieg aus der Verwendung von Pestiziden; knapp 500.000 EU-Bürger*innen haben sich bis April 2021 dafür ausgesprochen.
- Gewinne ohne Gewissen: Initiative Lieferkettengesetz. SFD ist Teil des Bündnisses, das die Bundesregierung zu einem fairen Lieferkettengesetz auffordert, das Unternehmen mit Sitz in Deutschland gesetzlich zur weltweiten Einhaltung von Menschenrechten und Umweltstandards entlang der Lieferkette verpflichtet. Im März 2021 rief das Bündnis Verbraucher*innen dazu auf, ihren Abgeordneten mit wenigen Klicks einen Lieferkettenbrief zu schicken, um sich für die gesetzliche Verankerung

auszusprechen. Ende April 2021 fand die erste Lesung des Lieferkettengesetzes im Bundestag statt – ein Meilenstein für die Kampagne.

- „Gentechnik auch in Zukunft strikt regulieren“, im Bündnis mit über 90 Organisationen. (4/2021)
- #AgrarwendeLostreten als „Wir haben es satt!“-Protest 2021: Nina Wolff und Caroline Barth (aus der Youth-Leitung) vertraten Slow Food mit einem Statement auf der Kampagnen-Website.

Offene Briefe

- Zum GAP-Trilog an die politisch Verantwortlichen, mit der Verbände-Plattform. (12/2021)
- An Bündnis 90/Die Grünen zu bundesweiten Volksabstimmungen, mit Mehr Demokratie e.V. (10/2021)
- An BMs Julia Klöckner und Peter Altmaier zu „Exportverbot von Pestiziden“, mit PAN Germany und INKOTA. (10/2021)
- Aufforderung an die Vorsitzenden von CDU und CSU, sich für die Verabschiedung eines ambitionierten Insektenschutzpaketes einzusetzen, eine Initiative des DNR. (6/2021)
- Forderung an den Bundesvorstand der Grünen, CETA zu stoppen und dieses Ziel im Wahlprogramm aufzunehmen; gemeinsame Initiative mit Foodwatch. (5/2021)
- Aufruf der Verbände-Plattform an den Bundestag zu einer bedarfsgerechten Nachbesserung der Gesetzentwürfe zur Umsetzung der EU-Agrarpolitik in Deutschland. (5/2021)



Der jährliche Protest des Wir haben es satt!-Bündnisses setzte auch während der Pandemie nicht aus.

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 der erweiterten Governance-Gruppe 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 2021:

- EU-Gesetzgebungsprozess zur neuen Gentechnik
- gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) und Farm-to-Fork-Strategie
- Tierwohl
- Reduzierung von Pestiziden

Nachhaltige Gastronomie – ein Politikum

Wenig Einkünfte, viel Einsatz: Viele nachhaltige Gastronom*innen arbeiten nicht erst seit der Pandemie finanziell unter angespannten Verhältnissen. Weil sie mit allen Partner*innen fair umgehen, dennoch aber in Teilen im Preiswettbewerb stehen, sind oft keine großen Rücklagen möglich. Dennoch haben viele von ihnen die Kraft und die Kreativität, neue Konzepte und Ideen zu entwickeln. Das ändert aber nichts daran, dass das ohne politische Unterstützung nicht zum Ziel führt.

„Die Hilfen aus der Politik reichen nicht, wir brauchen auch ein Zeichen“, sagte Jens Witt anlässlich der Pressekonferenz zum Tag der nachhaltigen Gastronomie 2021. Slow Food schaut gespannt darauf, wie die Politik sich in Sachen Gemeinschaftsverpflegung positionieren wird. Um nachhaltigen Gastronom*innen ihre wichtige Arbeit zu erleichtern, fordert Slow Food politische Unterstützung und Förderung.

Dazu Nina Wolff: „Seit der Corona-Pandemie genießt Regionalität wieder einen höheren Stellenwert. Daraus sollte die Politik Schlussfolgerungen ziehen und Anreize für Gastronomie und Erzeugung setzen, vermehrt Regionales anzubieten.“



SFD macht sich für die Wertschätzung und die Förderung von echtem Handwerk stark.

Slow Food in Aktion

Auch 2021 musste der Großteil der Slow-Food-Deutschland-Veranstaltungen aufgrund der Pandemie digital stattfinden. Mit Diskussionen, Verkostungen, Kochkursen und Workshops erreichte SFD Menschen bundesweit. Die Videos sind weiterhin über den YouTube-Kanal verfügbar. Einige der Events standen unter den Dächern von Terra Madre Salone del Gusto sowie der Kampagne „Zukunft würzen: Für eine Ernährungspolitik, die schmeckt“.

Links: Verkostungen von SFD betonen die Vielfalt regionaler Angebote.

Rechts: Fermentierexpertin Barbara Assheuer unterstützt beim Haltbarmachen von Lebensmitteln.



Januar

- „Wir haben es satt!“ 2021: 10.000 Bilder von Fußballdrücken vor dem Kanzleramt treten die Agrarwende bildhaft los. Die Schnippeldisko findet digital statt.
- Manfred Kriener liebt aus „Lecker-Land ist abgebrannt“.
- SFD-Expert*innen-Podium gibt Antworten auf die Frage: Wie kann eine planetengesunde Ernährung dazu beitragen, die Krisen der Erde zu lösen?



Mitglieder der CA wie Manuel Reheis setzen sich gegen Lebensmittelverschwendung ein.

Februar

- Am Welthülsenfrüchtetag genießen rund 900 Zuschauer*innen Erzeugnisse aus Bohnen & Co.
- Getreide fest und flüssig: Über 1.000 Teilnehmende sind bei der Online-Verkostung von Brot und Bier dabei.
- Heißer Honig: Podium zu den Auswirkungen des Klimawandels auf Bienen und Honigerzeugung.
- Drei SFD-Workshops zu nachhaltiger Gastronomie auf der Intergastra Digital
- Auf der digitalen BIOFACH diskutierte SFD mit Fachleuten über Chancen und Herausforderungen des Bio-Booms. Slow Food war außerdem auf Podien zur Ernährungswende und zu regionalen Wertschöpfungsketten vertreten.

März

- „Das Sterben der anderen“ – Lesung mit Tanja Busse am Tag der Artenvielfalt.
- Verkostung ökologischer Winzerinnen-Weine am Weltfrauentag.
- End of Fish Day: Lesung und Diskussion mit Billo Heinzpeter Studer.



April

- Knapp 450 Wein-Begeisterte nehmen am Naturwein-Workshop von Ecovin und SFD teil.
- Tag der Erde: Beim Abschluss zu Terra Madre Salone del Gusto geht es um Wert und Schutz unserer Saatgutvielfalt.

Mai

- Online-Kochkurs „Make hum(m)us – not climate change“
- Weltbienentag: SFD und proBiene diskutieren die Gestaltung einer bienengerechten Welt.
- Kampagnenstart Zukunft Würzen mit Online-Kochkurs „Wir essen, was wir säen“.
- Für eine neue Streuobstkultur: Gespräch und Verkostung am Tag der Biodiversität.

Juni

- „Hätte hätte – Faire Kette.“ Kochkurs zu fairen Arbeitsbedingungen entlang der Wertschöpfung.
- Die Ziege ganz denken: Tag der nachhaltigen Gastronomie.
- Am Welttag der Meere steht für SFD die handwerkliche Fischerei im Fokus.

- Online-Verkostung mit Marktheldenprodukten der Slow Food Messe.
- Online-Kochkurs: Beste Reste. Wir essen auf fürs Klima.
- Workshop „Nachhaltige Fleischwirtschaft“ in der Uckermark.
- Bei der Mitgliederversammlung am 19. Juni wählen die SFD-Mitglieder ihren neuen Vorstand.
- Braucht Deutschland eine nachhaltige Ernährungspolitik? Auftakt der Berliner Werkstattgespräche zur Zukunft unserer Ernährung.
- Verleihung des Ursula Hudson Preises 2021.

August

- Online-Fachgespräch „Europäische Agrar- und Ernährungspolitik“.

September

- Küchenlabor zur ganzheitlichen Verwertung von Gemüse.

Oktober

- Cider, Cidre, Apfelwein – Obstvielfalt im Glas: Verkostung und Kochkurs.
- Die Tierschutz-Kochmütze der Schweisfurth Stiftung wird an drei CA-Mitglieder verliehen.
- Chef Alliance feiert fünfjähriges Jubiläum.
- Ganz oder gar nicht? Wissenschafts-Kochabend über Fleischkonsum im Rahmen des Wissenschaftsjahres 2021.
- Workshop „Nachhaltige Fleischwirtschaft“ in Ascheberg.
- Welternährungstag: Event in Erlangen zur Bedeutung nachhaltiger Teichwirtschaft weltweit.
- Küchenlabor zur Haltbarmachung von Lebensmitteln.

November

- SFD-Podium zur Gemeinwohlökonomie inkl. Verkostung samenfester Voelkel-Saftsorten.
- Craft Spirits – Online-Tasting mit handwerklich arbeitenden Brenner*innen.
- Workshop „Nachhaltige Fleischwirtschaft“ in Fulda.
- Küchenlabor zur Lebensmittellagerung.

Dezember

- Abschlusspodium zu „Edible Connections“ zur Vielfalt von Mais.
- Terra Madre Tag 2021: Am Beispiel der Lebkuchen-Erzeugung hebt SFD den Wert von lokalen Netzwerken, Vielfalt und Handwerk hervor.

Aus den Regionen – die Convivien

Die Slow Foodies, die sich in den 87 Convivien (CV) engagieren, bewegen Menschen in den Regionen für die Ziele und das Wissen von Slow Food und setzen unterschiedlichste Aktionen um.

Vielfältige Vereinslandschaft

Zweimal im Jahr kommen die Convivienleitungen mit dem Vorstand zusammen. Die inhaltliche Arbeit der Frühjahrstagung 2021, die pandemiebedingt online stattfinden musste, wurde am Samstagabend von einem Kochkurs mit CA-Koch Detlev Ueter begleitet. Das Frühlingsmenü setzten die CV-Leitungen in den eigenen Küchen mit Zutaten der Region um. Die Herbsttagung im Oktober wurde hybrid realisiert. Rund 40 Personen waren vor Ort in der Domäne Dahlem in Berlin, rund 20 virtuell dazugeschaltet. Inhaltlich ging es v. a. um die Ausgestaltung des 30-jährigen Vereinsjubiläums, die Ansprache neuer Zielgruppen, die noch bessere Vernetzung zwischen Metropol- und Flächen-Convivien und in den sozialen Medien. Ebenso besprochen wurde die Positionsfindung zu Bio-Zertifizierung und ökologischer Landwirtschaft.

Als Rahmenprogramm organisierte Slow Food Youth Berlin einen Besuch im Urban Gardening-Projekt der Pauluskirche in Berlin Schöneberg, wo Wildkräuter, Obst und Heilpflanzen wachsen. Der Besuch diente als Austausch zwischen den Generationen und als Inspiration dafür, wie öffentliche Räume gemeinschaftlich genutzt werden können.

2021 brachten sich Engagierte aus den Convivien gemeinsam zu folgenden Themen ein:

- Präsenz und Vernetzung der Slow-Food-Bewegung in den sozialen Medien
- Umsetzung des Call-to-Action auf regionaler Ebene.
- SFD-Position zur Bundestagswahl 2021
- Ausarbeitung der Jahresthemen 2022 (Boden und Terroir)
- Erarbeitung des Positionspapiers zur Fairness im Verein im Rahmen der Gleichstellungs-AG
- Unterstützung der Aktion „Slow Food macht auf!“ (S. 20).

In den Convivien gab es 2021 pandemiebedingt eine Mischung aus Veranstaltungen vor Ort sowie Online- und Hybrid-Angebote. Darunter:

- Verkostungen von Erzeugnissen von Slow-Food-Unterstützern der Region (CV Leipzig-Halle); Pfeffer (CV Pfalz), Traubensaftprobe mit dem Weingut Möckli (CV Pfalz)
- Rund um Arche-Passagiere: Blauer Silvaner (CV Mainfranken-Hohenlohe), Hinterwälder Rind (CV Stuttgart), Schöner von Herrnhut (CV Lausitz)
- Zur Agrar- und Ernährungspolitik der EU: CV Essen und CV Pfalz
- Querverkostung zu Milchen mit Sensorikexpertin Cornelia Ptach (CV Fünfseenland)
- Wein: Naturweine (CV Köln), PIWI-Weine (CV Lausitz), Wein, Schokolade, Käse (CV Frankfurt), Weinexkursion und -verkostung (CV Pfalz)
- Brotzeit mit Erzeugnissen aus Thüringen (CV Weimar/Thüringen)
- Region entdecken: Wanderung (CV München), essbare Wildkräuter (CV Lübeck)

Slow Food nimmt Abschied

2021 musste Slow Food von verschiedenen prägenden und überaus engagierten Persönlichkeiten der Vereinsarbeit Abschied nehmen. Darunter ehemalige Vorstandsmitglieder sowie Mitbegründer und Leitungen von Convivien, die den Verein über viele Jahre bereicherten: Ulrich Rosenbaum, Werner Bunz, Rudolf Böhler und Franz Pozelt. Slow Food Deutschland spricht ihren Familien und Hinterbliebenen von ganzem Herzen sein Beileid aus.

Denken, schmecken, die Welt bewegen – Slow Food Youth (SFY)

SFY ist als nationales Convivium Teil von Slow Food Deutschland und lokal in neun Gruppen aktiv. Die jungen Erwachsenen bringen ihren Einsatz für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem auf die Straßen und in den Austausch mit der Politik. Sie veranstalten Workshops, Kochkurse sowie Schnippeldiskos. Mit kreativ-kritischen Aktionen zeigen sie Menschen unterschiedlichen Alters die Zusammenhänge zwischen Konsum, Nachhaltigkeit und Umweltschutz auf. Caroline Barth, Anna Christ, Nelia Häuser, Janina Hielscher und Henry Rayher begleiteten als Leitungsteam die Youth-Arbeit 2021.

Trotz Pandemie arbeiteten die Youthies zielgerichtet an ihren Themen. Im September traf sich das Netzwerk wieder live und in Farbe. Im Haus Hülshof im Tecklenburger Land gestalteten die jungen Erwachsenen ein Netzwerkfestival mit kreativem und ideenreichem Austausch und langen Abenden am Feuer. langen Abenden am Feuer. Darüber hinaus gab es Netzwerk-Calls, bei denen sich die Engagierten zu Themen wie Food und Feminismus (begleitet durch die CA-Köch*innen Barbara Stadler und Katharina Bäcker) sowie zu Saatgut und Aktionsformaten austauschten.

Ein entscheidendes Jahr

Im Wahljahr 2021 konnten die politische Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit weiter ausgebaut werden. Als Höhepunkt verantwortete die Youth gemeinsam mit dem e.V. die Umsetzung der ersten Kampagne „Zukunft würzen“.

Im Bündnis mit verschiedenen Jugendorganisationen trug SFY den Willen und den Wunsch nach Veränderung hörbar in die Öffentlichkeit. Gemeinsam wurden Forderungspapiere unterzeichnet, Gespräche mit politischen Entscheidungsträger*innen geführt, offene Briefe an die Politik adressiert und Aktionen umgesetzt. Dazu gehören:

- #AktionSchnitzeljagd – der Ernährungswende auf der Spur. Relevante Themen der Ernährungswende wurden kurz vor der Wahl und dem „Food Systems Summit“ der UN in die Öffentlichkeit getragen. SFY begleitete Gruppen dabei herauszufinden, wo ihr Essen eigentlich herkommt. (9/2021)
- Im April 2021 unterzeichnete SFY das Statement „Freiheit geht nur solidarisch“ von Unteilbar sowie das Positionspapier gegen Gentechnik der AbL e. V.
- Gemeinsam mit anderen Jugendorganisationen tauschte sich SFY mit Professor Dr. Peter Strohschneider aus, dem Vorsitzenden der Zukunftskommission Landwirtschaft. (3/2021)
- 12 Jugendorganisationen forderten in einem Papier von der Politik eine „Zukunftsvision der Jugend für die Landwirtschaft“. (3/2021)
- Offene Briefe:
 - Im Bündnis aus 12 Jugendverbänden richtete SFY zehn Forderungen an die Koalitionsverhandler*innen, das Ernährungssystem in Deutschland und Europa zukunftsfähig zu gestalten. (11/2021)
 - Akteur*innen aus der Kinder-, Jugend- und Bildungsarbeit forderten als „Jugend fürs Klima“ die Einhaltung der 1,5-Grad-Grenze.

Alle Wahlberechtigten riefen sie auf, bei der Bundestagswahl eine klimabewusste Entscheidung zu treffen; passendes Bewegtbild wurde via Social Media verbreitet. (ab 7/2021)

- Im Schulterschluss mit weiteren Jugendverbänden wendete sich SFY an die Bundeskanzlerin, die Bundesagrarministerin und die Agrarminister*innen der Länder und forderte einen nachhaltigen Fahrplan für die nationale Ausgestaltung der GAP. (3/2021)

Weitere Aktionsformate des Youth-Netzwerks 2021

- 2021 fand die Schnippeldisko am Vorabend der „Wir haben es satt“-Demo bereits zum 10. Mal statt! Pandemiebedingt erneut virtuell und mit Teilnehmenden in über 1.000 Küchen. (1/2021)
- Release des Audio-Features „Rot wie Blut: Der bittere Beigeschmack italienischer Tomaten“. (1/2021)
www.slowfood.de/bittere_tomaten

Neben dem politischen Engagement hoben die einzelnen Youth-Gruppen den Wert guter, sauberer und fairer Erzeugnisse hervor:

- Von Craftbier über Marzipan und Ackerbohnen bis Käse: Die Lübecker Youthies luden zur Verkostung norddeutscher Köstlichkeiten.
- Die Göttinger organisierten Schokofahrten, um Schokolade CO₂-neutral mit dem Fahrrad zu transportieren.
- Faire Spekulatius und Gewürztees für alle: Am Beispiel von Wintergewürzen lud SFY Münster Interessierte auf dem Adventsmarkt dazu ein, sich über soziale Gerechtigkeit entlang der Lieferkette auszutauschen und eigene Gewürztee-Mischungen zusammenzustellen.

Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit

- Die Anzahl der Follower*innen auf Instagram stieg 2021 auf rund 2.300 an.
- Der Youth-Newsletter wurde im Januar 2021 neu aufgesetzt und ist inzwischen von 700 Menschen abonniert.
- Der Youth-Website wurde mehr Übersichtlichkeit verliehen.

Im März 2021 gründete sich eine neue Slow-Food-Youth-Gruppe in Freiburg.

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.

Mit verschiedenen Kommunikationsmaßnahmen, u. a. über die Social Media Kanäle, adressiert SFD Menschen bundesweit.



Auf www.slowfood.de wird das laufende Engagement von SFD und seinen Regionalgruppen präsentiert. Struktur und Funktionalität der Website werden kontinuierlich optimiert, neue Inhalte z. B. zu politischen Entwicklungen/Entscheidungen sowie zu Jahresthemen und Veranstaltungen verfasst. Das schlägt sich in stetig wachsenden Klickzahlen und einer längeren Verweildauer nieder. Besonders stark frequentiert sind Rubriken und Inhalte, die den Verbraucher*innen praktisches Wissen für Einkauf und Zubereitung sowie Kontakte und Termine in ihren Regionen vermitteln. Die Website diente 2021 auch zunehmend als Landingpage für verschiedene Aktionen und Kampagnen von Slow Food Deutschland. Beispiele dafür sind:

- Die Kampagnenseite „Zukunft würzen“, auf der alle relevanten Inhalte gebündelt wurden. Neben dem Forderungspapier waren das jeweils passende thematische Artikel, Interviews sowie Veranstaltungsberichte und die „Wahlprüfsteine“.
- Die Unterseite zum Tag der nachhaltigen Gastronomie, wo die Veranstaltungen der Chef Alliance rund um den Anlass gelistet wurden sowie Informationen zu den beteiligten Köch*innen. Ebenso gab es Hintergründe zum Motto „Die Ziege ganz denken“ und Rezepte.

Social Media

2021 hat SFD seine Kommunikation in den sozialen Medien weiter ausgebaut und setzt dafür erfolgreich auf originäre Inhalte. Auf den Plattformen **Facebook** und **Instagram** stößt das auf gute Resonanz. Die Kanäle werden weitestgehend parallel, unter der Woche mindestens einmal täglich bespielt. Um das breite Spektrum an Slow-Food-Themen abzubilden, wurden 2021 zwei neue thematische Reihen etabliert:

- die Vorstellung von Passagieren der Arche des Geschmacks.
- die Präsentation der Chef-Alliance-Warenkunde, die im Slow Food Magazin erscheint.

Eine besondere Bedeutung kam den Social-Media-Kanälen bei der Kampagne „Zukunft würzen“ zu. Schwerpunkt war die Aktion „7 Wochen, 7 Forderungen“, bei der die Kanäle jeweils eine Woche lang täglich mit passenden Fakten, Zahlen, Statements und Rezepten zu einer Forderung bespielt wurden.

Auch in der Zusammenarbeit mit Slow Food International spielt Social Media eine immer wichtigere Rolle. Das zeigte sich beispielsweise bei der Kampagne „Save bees

and farmers“. Hier hat SFD gemeinsam mit Slow Food International, Slow Food Italien und Slow Food Europa die „Flower Bomb Challenge“ entwickelt und über die Social-Media-Kanäle verbreitet, um die Aufmerksamkeit für die europäische Bürger*inneninitiative zu steigern.

Auf dem **SFD-Instagram-Kanal** setzte sich das Wachstum der Follower fort. Sie stieg 2021 von ca. 3.000 auf rund 6.000 (Dezember 2021), mit wachsender Tendenz. Die Reichweite einzelner Posts wächst im Schnitt kontinuierlich. Besonders beliebt:

- Posts zu Rezepten – sowohl in Bezug auf Reichweite als auch auf Interaktionen; die Fotos der Gerichte sind „Eye-Catcher“.
- Posts zu politischen und gesellschaftlichen Themen, darunter Statements des Vorstands zu Tagesaktuellem sowie Beiträge zu Aktionen.
- News, Angebote und Neu-Veröffentlichungen wie das Calendarium Culinarium oder das Youth-Audiofeature „Rot wie Blut“.
- Kurzvideos (Reels) unter einer Minute, wobei v. a. Interviews oder Statements gefragt sind.

Für Slow Food Youth ist **Instagram** weiterhin der zentrale Kanal. Derzeit werden die Kanäle von e. V. und Youth besser miteinander verknüpft.

Newsletter von Slow Food Deutschland

Seit August 2021 bietet SFD einen monatlichen Newsletter an. In verschiedenen Rubriken präsentiert dieser aktuelle Slow-Food-Schwerpunkte, bündelt News, verschiedene Serviceangebote wie Rezepte und Termine.

Pressearbeit

Slow Food informiert die Presse über aktuelle Positionen, Veranstaltungen und Veröffentlichungen aus Verein und Netzwerk. Die mediale Resonanz bildete auch 2021 die Vielfalt von Slow Food ab. Es berichteten u. a.:

- die Hamburger Morgenpost über Beispiele nachhaltiger Ernährung; sie porträtiert Jens Witt.
- das Handelsblatt Online über das Jubiläum der Chef Alliance und die Chancen nachhaltiger Gastronomie in Krisenzeiten.
- verschiedene Kundenmagazine wie tegut-Marktplatz, TüWelt – das Kundenmagazin der Stadtwerke Tübingen sowie das Edeka Magazin über die Arche des Geschmacks sowie das Magazin der Bio-Supermarktkette VollCorner über Zukunft würzen.
- die Frankfurter Allgemeine Zeitung, MDR Umschau, RTL News, falstaff sowie diverse Regionalmedien über die Arche des Geschmacks bzw. teils einzelne Arche-Passagiere. Besonderen Anklang fand z. B. der Blaue Silvaner.
- die Oldenburger Nachrichten sowie Schrot & Korn zum Ursula Hudson Preis. In der WDR Lokalzeit wurde Nina Wolff am Abend der Preisverleihung live für ein Interview zugeschaltet.

- die dpa über den Boom von Biokisten während der Pandemie inkl. Zitat von Nina Wolff; die Meldung lief über Sueddeutsche.de, ZEIT Online sowie weitere Klick-starke Medien.
- die chrismon (Beilage in DIE ZEIT) über die gute, saubere, faire Wahl bei Tomaten, mit Statement von Nina Wolff.
- NDR und Ostsee Zeitung über den Einsatz von SFD zur Stärkung handwerklicher Fischerei.
- die Rheinische Post über „Achtsame Essensentscheidungen“, inkl. SFD-Statements über die sozialen und globalen Komponenten individueller Essensentscheidungen.
- die Nürnberger Nachrichten, der Donaukurier sowie der Food-Blog „eat this“ mit über 180.000 Abonnent*innen über die Online-Verkostungen „Bier und Brot“.
- der rbb zum Hülsenfrüchte-Event.
- die top agrar über die Slow Food Youth Akademie.
- die Ökologie & Landbau im Interview mit Lea Leimann über Systemänderung in der Ernährungswirtschaft.
- die taz zum Thema „Bio im Wandel“ anlässlich der BIOFACH; interviewt wurde Nina Wolff.
- der MDR anlässlich des „Wir haben es satt!“-Protest 2021; im Interview mit Nina Wolff ging es um die Zusammenhänge zwischen der Pandemie und unserer Ernährungswelt.

ALBLINSE
ARCHE-PASSAGIER SEIT 2005

Arche des Geschmacks®

Region
Schwäbische Alb

Unterstützt von
Slow Food Stuttgart
Slow Food Tübingen

Beschreibung
Die Leisa als uralte Nahrungspflanze nahm auf der Schwäbischen Alb über Jahrhunderte eine besondere Bedeutung ein - u.a. bekannt durch das Schwäbische Nationalgericht Linsen und Spätzle. Der richtige Erntezeitpunkt entscheidet über die besondere Qualität der Alblinsen. Das gewisse Fingerspitzengefühl und ausreichend Erfahrung sind hier gefragt!

Arche des Geschmacks®



In Kleinbussen mit 30 Leuten bringt man uns zu den Feldern.



Deshalb schickte meine Familie mich los. Ich ging durch die Wüste und übers Meer nach Italien. Das war vor fünf Jahren.



Im Rahmen der Kampagne Our Food. Our Future entstanden Graphic Novels, die auf die Arbeitsbedingungen von Migrant*innen im Lebensmittelsystem hinweisen.

Virtuelle Pressekonferenz zum Tag der nachhaltigen Gastronomie

SFD nutzte den internationalen Aktionstag, um die Presse ins Gespräch mit Vertreter*innen von SFD, aus der Chef Alliance sowie vom Genussführer zu bringen. Es ging um die anhaltenden pandemiebedingten Herausforderungen für die Gastronomie allgemein sowie die Chancen und Perspektiven

einer Netzwerkgastronomie. Über die Öffentlichkeitsarbeit sollte der Wert und das Potential ganzheitlicher Ansätze in der Außerhausverpflegung erhöht werden. Der Termin diente auch dem Presselaunch der Genussführer-App, um deren Nutzen während der Gastro-Öffnungen im Sommer voranzutreiben. Die Pressearbeit mündete u. a. in einer trimedialen Berichterstattung (TV, HF, online) des Bayerischen Rundfunks über die regionale Wertschöpfung und Vermarktung von Ziegenzuegnissen und der Vorstellung von Renate Lieb in essen & trinken (Erscheinungstermin in 2022).

Entwicklung eines neuen Corporate Designs für Slow Food Deutschland

In Kooperation mit der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin (HTW) sowie der Design-Agentur Schauschau begann SFD im Sommer 2021 die Entwicklung und Umsetzung eines neuen Corporate Designs. In mehreren gemeinsamen Workshops und enger Begleitung durch SFD setzten sich Studierende mit Slow Food auseinander und entwickelten inspirierende Designkonzepte. Das favorisierte Konzept wird durch Schauschau ausgearbeitet und in einem neuen Corporate Design ab 2022 für Slow Food Deutschland münden.



Fermentierbroschüre

2021 gab es einen Relaunch der sehr beliebten und nachgefragten Fermentierbroschüre von SFD. Sie vermittelt Hintergründe zur Technik sowie Rezepte und Tipps der Fermentierexpertin Barbara Assheuer.

Buchprojekte

- SFD unterstützte bei der inhaltlichen Ausgestaltung des Kochbuchs „Heimwehküche vegetarisch“. Auf zwei Doppelseiten berichten die Autor*innen von der Arche des Geschmacks, der Arbeit der Kommission sowie beispielhaft von Passagieren. Erschienen ist das Buch im DK Verlag.
- In „Speaking Spaces. Wie Orte das Sprechen lernen und Marken eine Heimat geben“, erschienen im dfv-Fachverlag, geht es um inspirierende Ansätze für die Weiterentwicklung unseres gesellschaftlichen Zusammenseins, die Übernahme von Verantwortung in verschiedenen Lebensbereichen und die Frage, welche Rolle Orten dabei zukommt. Slow Food und die Chef Alliance werden hier vorgestellt.

Slow Food Magazin

Wissen & Inhalt

Seit Ausgabe 1/2021 gliedert sich jede Ausgabe in zwei große Schwerpunkte: Der „Genuss“ widmet sich einem Küchenthema oder Produkt, das Dossier einem gesellschaftspolitischen Thema.

Chef-Alliance-Strecke: Pro Ausgabe stellt Luka Lübke eine CA-Köch*in sowie ein saisonales Obst oder Gemüse vor, begleitet von Warenlehre und Rezepten. Die Protagonist*innen 2021 waren:

- Christoph Hauser, Berlin: Pilze
- Martin Schneider, Hamburg: Spargel
- Hubert Hohler, Überlingen: Artischocke
- Renate Lieb, Bartolomä/Ostalb: Tomaten
- Anton de Bruyn, Frankfurt: Kartoffeln
- Jochen Strehler, Kiel: Schwarzkohl

Grafik

2021 startete das Magazin mit einer gestalterischen Überarbeitung. Das Dossier ist als gesellschaftspolitischer Teil für längere Texte konzipiert, die Rubrik der Chef Alliance rückt mit mehr Bildern den Genuss in den Vordergrund.

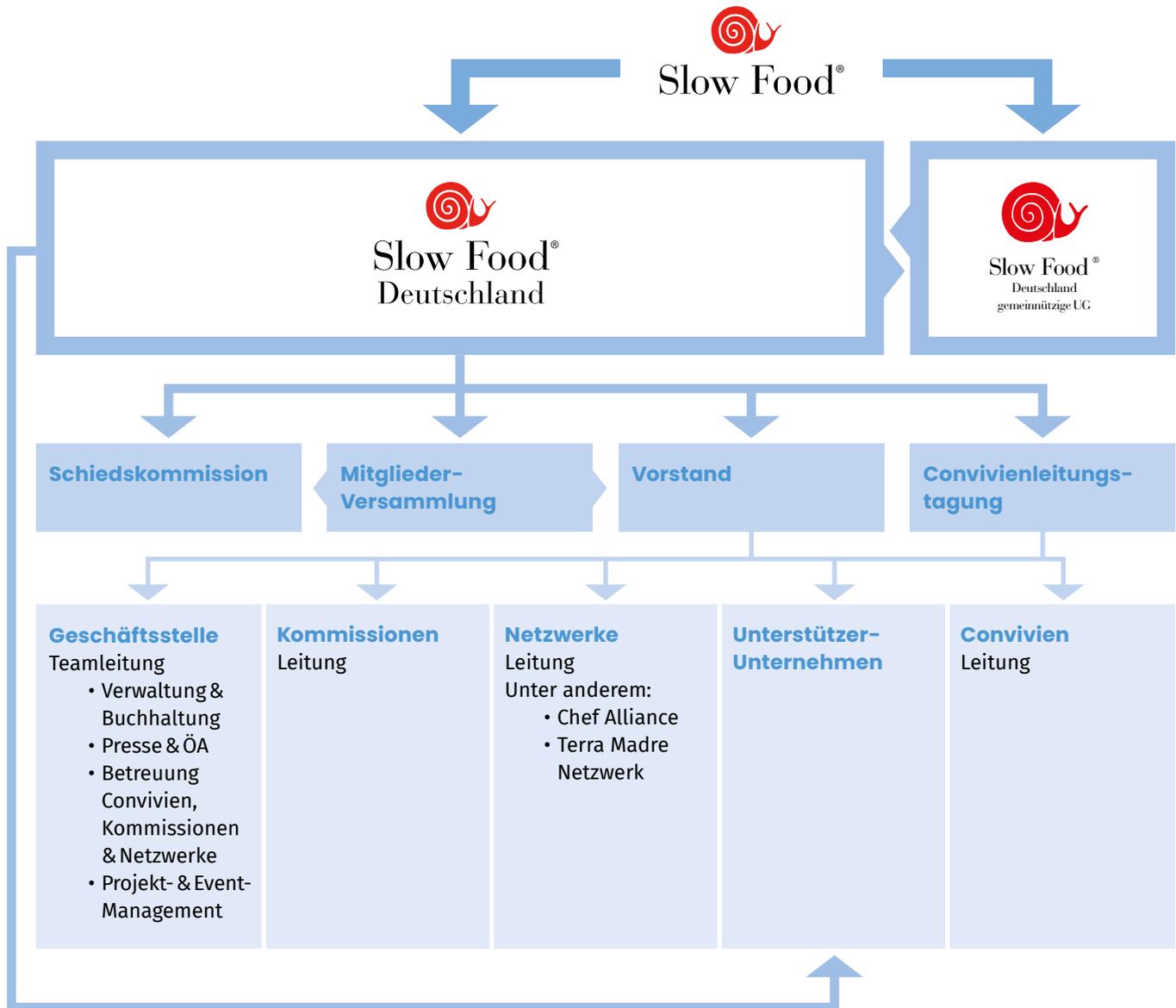
Dossierthemen

- 1/2021 Tierwohl & Zucker
- 2/2021 Planetengesundheit & Kaffee
- 3/2021 Gemeinschaftsverpflegung & alkoholfreie Getränke
- 4/2021 Gesunder Boden & Slow Fast Food
- 5/2021 Lebensmittelverschwendung & Wein
- 6/2021 Lebensmittel aus regionalen Strukturen & Trockenfrüchte

IT-Kommission

Die IT-Kommission hält die IT-Umgebung stabil und schafft die technischen Voraussetzungen, um die Vereinsarbeit weiter zu optimieren. Neben der kontinuierlichen Pflege der laufenden Systeme wie Website, Nextcloud, Confluence etc. wurde ein Upgrade der Mailinfrastruktur umgesetzt sowie diverse IT-Umgebungen umfangreichen Wartungen unterzogen. Die Software Jira optimiert die Workflows und vereinfacht die Steuerung anfallender Aufgaben der IT-Kommissionsarbeit.

Organigramm





Partnerorganisationen

Slow Food arbeitet mit folgenden Organisationen zusammen:

- 2.000 m2 Weltacker: www.2000m2.eu
 AgrarBündnis e.V.: www.agrarbuendnis.de
 Agrar Koordination: www.agrarkoordination.de
 Aktion Agrar: www.aktion-agrar.de
 Albert-Schweitzer-Stiftung: www.albert-schweitzer-stiftung.de
 Alnatura: www.alnatura.de
 Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V.: www.abl-ev.de
 Aurelia Stiftung: www.aurelia-stiftung.de
 BAGS – BundesArbeitsGemeinschaft Schulgarten e.V.: www.bag-schulgarten.de
 Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall: www.besh.de
 Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst: www.brot-fuer-die-welt.de
 Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.: (BUND): www.bund.net
 Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.: www.boelw.de
 Bundesverband Berufsschäfer e.V.: www.berufsschaefer.de
 Bundesverband Deutscher Tafeln e.V.: www.tafel.de
 Bundesverband der Milch-Direktvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger: www.milch-und-mehr.de
 Bündnis Junge Landwirtschaft e.V.: www.stopp-landgrabbing.de
 COLABORA: www.colabora-together.de
 Compassion in World Farming: www.ciwf.org.uk
 Christliche Initiative Romero e.V.: www.ci-romero.de
 Dachverband Kulturpflanzen und Nutztiervielfalt e.V.: www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org
 Demeter e.V.: www.demeter.de
 Deutsche Bundesstiftung Umwelt: www.dbu.de
 Deutscher Naturschutzring: www.dnr.de
 Deutsche Umwelthilfe: www.duh.de
 Die freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e.V.: www.die-baecker.org
 Die Öko Lebensmittelhersteller: www.aoel.org
 Ecologic Institut Berlin: www.ecologic.eu
 Erdfest: www.erdfest.org/de
 Ernährungsräte: www.ernaehrungsraete.de
 Essbare Städte Netzwerk: www.edicitnet.com
 EU-Bürgerinitiative Bienen und Bauern retten: www.savebeesandfarmers.eu/deu
 Fair Oceans: www.fair-oceans.info
 Feinheimisch e.V.: www.feinheimisch.de
 Fläming Kitchen: www.wamkat.de/vokue
 Forum Fairer Handel e.V.: www.forum-fairer-handel.de
 Forum Umwelt und Entwicklung: www.forumue.de
 Fridays for Future Deutschland: www.fridaysforfuture.de
 Germanwatch: www.germanwatch.org/de
 Geschmackstage Deutschland e.V.: www.geschmackstage.de
 Grüne Liga Berlin: www.grueneliga-berlin.de
 Heinrich-Böll-Stiftung: www.boell.de
 Heinz Sielmann Stiftung: www.sielmann-stiftung.de
 Initiative Lieferkettengesetz: www.lieferkettengesetz.de
 Initiative Transparente Zivilgesellschaft: www.transparency.de
 INKOTA-netzwerk e.V.: www.inkota.de
 Institut für Welternährung e.V.: www.institut-fuer-welternahrung.org
 Interessengemeinschaft gesunder Boden e.V.: www.ig-gesunder-boden.de
 Kompetenzzentrum Nachhaltiger Konsum: www.k-n-k.de
 Landesmesse Stuttgart: www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks
 Lighthouse Foundation: www.lighthousefoundation.org
 Markthalle Neun, Berlin: www.markthalleneun.de
 Meine Landwirtschaft: www.meine-landwirtschaft.de
 Mehr Demokratie e.V.: www.mehr-demokratie.de
 Mellifera e.V.: www.mellifera.de
 Misereor: www.misereor.de
 Naturschutzbund Deutschland e.V.: www.nabu.de
 Netzwerk Gerechter Welthandel: www.gerechter-welthandel.org
 Neumarkter Lammsbräu: www.lammsbraeu.de
 No patents on seeds: www.no-patents-on-seeds.org
 Nyéléni: www.nyeleni.de
 oekom Verlag: www.oekom.de
 Oxfam: www.oxfam.de
 Patagonia: eu.patagonia.com
 Verbände-Plattform aus Umwelt- und Naturschutz, Landwirtschaft, Entwicklungspolitik
 Pro Biene: www.probiene.de
 RENN Süd – Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien: www.renn-netzwerk.de
 Schweisfurth Stiftung: www.schweisfurth.de
 Solidarische Landwirtschaft e.V.: www.solidarische-landwirtschaft.org
 Stiftung Kreisau: www.krzyzowa.org.pl/de
 Stipftung Christoph Sonntag: www.sonntag.tv
 The Good Food: www.the-good-food.de
 TU Berlin: www.b-nerle.tu-berlin.de
 Umweltbundesamt: www.umweltbundesamt.de
 Umweltinstitut München e.V.: www.umweltinstitut.org
 Universität Kassel, Agrarwissenschaften/Witzenhausen: www.uni-kassel.de/uni
 Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.: www.vzbv.de
 Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.: www.nutzpflanzenvielfalt.de
 Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) e.V.: www.vern.de
 Welthungerhilfe: www.welthungerhilfe.de
 „Wir haben es satt!“-Demonstration, Trägerkreis: www.wir-haben-es-satt.de
 Zukunftsstiftung Landwirtschaft/GLS Treuhand e.V.: 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

Bildnachweise

Titel: meerfreiheit.com; S. 2 Dirk Vogel; S. 4 Marion Hunger; S. 8 und 9 Carla Ulrich;
S. 10 Ingo Hilger; S. 11 Stiftung Kreisau; S. 13 Marion Hunger; S. 14 Ingo Hilger
und Dr. Michael Immendörfer; S. 15 Margret Artzt; S. 16 und 17 meerfreiheit.com;
S. 19 meerfreiheit.com; S. 21 meerfreiheit.com; S. 22 Carla Ulrich; S. 23 meerfreiheit.com;
S. 24 Ingo Hilger und Lillebräu; S. 25 Ingo Hilger; S. 33 meerfreiheit.com;
Impressum: meerfreiheit.com

Stand

Mai 2022

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.

www.slowfood.de/mitgliedwerden

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 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