



Jahresbericht 2023

Slow Food Deutschland e.V.



Slow Food®
Deutschland

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

wer hätte sich nicht gewünscht, dass wir mit Ende des Jahres 2023 als Weltgemeinschaft einen Schritt weiter sind, Krisen zu beenden oder zumindest zu reduzieren. Doch das Gegenteil ist der Fall. Kriege und geopolitische Instabilität nehmen zu. Der Umgang damit fordert die meisten, überfordert nicht wenige. Es spiegelt sich nicht zuletzt in einer wachsenden Polarisierung und der Suche nach vereinfachten Antworten auf eine komplexe Wirklichkeit. Das zeigt sich auch innerhalb unseres Wirkungsfelds, etwa in den Bauernprotesten der jüngsten Vergangenheit und einer Verhärtung der Fronten.

Die Zeiten des Wandels muten stürmisch an und gehen an niemandem spurlos vorbei. Die Erschöpfung bei vielen ist enorm, nicht selten gepaart mit Gefühlen von Ohnmacht und Angst.

Was können wir Slow Foodies dem entgegensetzen? Was können wir dazu beitragen, dass verloren gegangene Hoffnung und Zuversicht in die Möglichkeiten der Zukunft wieder wachsen? Ich bin überzeugt davon, dass es unsere Konvivialität ist. Dieses gemeinschaftliche, gesellige Miteinander, das Slow Food von Beginn an auszeichnet, das wir in den Convivien, in den Netzwerken anbieten und leben. Es lässt uns die tragende Wirkung sozialer Gemeinschaften erleben und in Beziehung zueinander engagiert sein. Das heißt nicht, dass die Interaktion automatisch reibungslos verläuft. Dann wäre es kein echtes Miteinander, wo durch Vielfalt und Verschiedenheit immer auch Reibung entsteht und wir alle uns trotzdem als Teil der Bewegung willkommen fühlen.

Bei diesen spürbaren Begegnungen verbinden wir Slow Foodies uns auf sinnliche und verantwortungsvolle Weise mit dem Essen. Und „Über unser Essen bezeugen wir, wer wir sind,“ sagt die französische Philosophin Corine Pelluchon. Bei Slow Food tun wir das maßgeblich durch unser konviviales Miteinander – mit anderen Menschen, der Natur, den Tieren, der Erde.

Es ermutigt mich, dass uns das auszeichnet. Ebenso die Tatkraft unserer Bewegung. Auch dazu lädt dieser Jahresbericht ein, innezuhalten und uns das Vollbrachte und die Errungenschaften vor Augen zu führen. Tun auch Sie das, wenn Sie den Bericht durchblättern und die Höhepunkte des Slow-Food-Jahrs 2023 aufblitzen sehen: die erste Slow Wein Deutschland Zertifizierung, die Slow-Food-Bildungslandschaft bereichert durch unser Biodiversitätsprojekt Green Spoons und die Finalisierung unserer Slowpedia. Zu unser aller Begeisterung wird das Dialogforum zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten fortgesetzt. Mit dem Dialogforum 2.0 treiben wir eines unserer Kernthemen, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, voran – weil wir uns Verschwendung ökologisch und sozial weder leisten können noch wollen. So sieht es auch die Ernährungsstrategie der Bundesregierung. Die ist auf den Weg gebracht, und auch zur Architektur dieses maßgeblichen ernährungspolitischen Großprojekts hat Slow Food Deutschland einen engagierten Beitrag geleistet.

Eine interessante Lektüre wünscht
für den Vorstand von Slow Food Deutschland

Ihre/Eure Nina (Wolff)

Inhalt

Vorwort	2
Slow Food Deutschland	4
Slow Food Deutschland in Aktion 2023	6
Ernährungs- und Bewusstseinsbildung	8
Ursula Hudson Preis	12
Die Arbeit der Convivien	14
Slow Food Youth Deutschland	16
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	18
Biologische und kulturelle Vielfalt	22
Politische Interessenvertretung	28
Organigramm	33
Partnerorganisationen	34
Impressum	35



Die Verbesserung der Tierhaltung ist ein großes Anliegen der Slow-Food-Bewegung.

Slow Food Deutschland

Ziel von Slow Food ist eine Welt zu schaffen, in der Ernährung 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. Netzwerke, Ernährungs- und Bewusstseinsbildung sowie 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) nahm 1992 sein Engagement in Deutschland auf und entfaltete innerhalb von drei Jahrzehnten eine Bandbreite an Angeboten, Themen- und Handlungsfeldern. Slow Foodies machen seither vor, wie kulinarisches Engagement auch politisch gelingen kann und umgekehrt. Viele von den Slow-Food-Gedanken sind inzwischen Teil des öffentlichen Diskurses zu Ernährung. SFD ist auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv; das Netzwerk entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfung sichert umfassendes und übergreifendes Denken und Handeln der Bewegung. 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.

Im SFD-Vorstand waren 2023 engagiert: die Vorsitzende Dr. Nina Wolff, der stellvertretende Vorsitzende Jens Witt (bis zum 30.09.), der Schatzmeister Sebastian Wenzel sowie als Beisitzende Lea Leimann und Klaus Fleisch. 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 engagierte Stimme in den Regionen. Die Unterstützer-Unternehmen sind der Philosophie des Vereins in ihrer Arbeit verbunden und fördern ihn finanziell. Sie tauschen sich innerhalb des Slow-Food-Netzwerks aus und stärken dadurch auch ihr Profil.



Auf der Slow Food Messe in Stuttgart konnten die Besucher*innen einen Fermentierkurs bei Slow-Food-Aktivistin Barbara Assheuer besuchen.

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

Slow Food Deutschland in Zahlen



Rund 11.500 Mitglieder

11 Kommissionen

Slow-Food-Youth-Netzwerk mit 8 regionalen Gruppen



Über 1.100 Unterstützer-Unternehmen

86 Convivien



Kommunikation über Social Media, Presse sowie Events

Weltweite Bewegung in über 160 Ländern

90 Arche-Passagiere



Verleihung des Ursula Hudson Preises seit 2021

80 Köch*innen der Chef Alliance



Slow Food Deutschland in Aktion 2023

Um Menschen bundesweit zu erreichen, setzte SFD 2023 einen Mix aus Vor-Ort-Events und Online-Angeboten um. Die Videos sind weiterhin über den YouTube-Kanal verfügbar.



Februar

- Slow Food Deutschland präsentierte sich vom 14. bis 17. Februar auf der Biofach 2023.



Januar

- Nach zwei Jahren pandemiebedingter Pause konnte die Wir haben es satt-Demonstration am 21. Januar endlich wieder in gewohnter Größe stattfinden. Slow-Food-Präsident Edward Mukilbi reiste zur Demo an und sprach gemeinsam mit Nina Wolff auf der Forumsbühne. Am Vorabend fand die legendäre Schnippeldisko von SFY im Festsaal Kreuzberg statt.
- Online-Diskussion „Ernährung als Gemeingut: Von der Ware zum Lebens-Mittel!“

März

- Gemeinsam für die Hülsenfrüchte! Online Gespräch mit Kochworkshop im Rahmen von OFOF.
- So früh wie nie zuvor: Am 6. März markierte der End of Fish Day das Ende des Selbstversorgungsgrads mit Fisch in Deutschland für 2023.



April

- Vom 13. bis zum 16. April wurde die Slow Food Messe nach den Jahren der Pandemie wieder zum kulinarischen Mittelpunkt in Stuttgart.
- Alumni-Treffen der Slow Food Youth Akademie in Kirchberg an der Jagst mit Schnippeldisko anlässlich des World Disco Soup Day.



Mai

- Sortenvielfalt im Glas – Artenvielfalt trifft kulinarischen Genuss: Online-Gespräch mit Verkostung am Tag der Artenvielfalt (22.5.).



Juni

- Online-Kochkurs: Kochen mit Hülsenfrüchten im Rahmen des „Global Bean Project“ und unter Anleitung von CA-Koch Ben Perry.
- Drei Mal B: Brot, Bier und Boden - Online Gespräch mit Verkostung.
- Tag der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni. Events von machtSinn, das Kulinariat, Caspar Plautz und Restaurant Broeding zum Thema „Teilen“.



Juli

- Online-Mitgliederversammlung am 17.



August

- Launch der Hülsenfrüchte-Karte mit Tipps zu Verfügbarkeit regionaler Sorten.



September

- Am 12.9. wird der Ursula Hudson Preis verliehen. Preisträgerin: Annemarie Volling.

Oktober

- Start des Projektes *Dialogforum private Haushalte 2.0 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung*



November

- Wenn Cashew auf Walnuss trifft. Zum Abschluss des Projekts Edible Connections Radio ging es in der Online-Verkostung und Diskussion um Nüsse und Kerne.

Dezember

- Zum Terra Madre Tag wurden die ersten Slow Wein Deutschland-zertifizierten Weine präsentiert!



Ernährungs- und Bewusstseinsbildung

Wir erschließen uns die Welt am nachhaltigsten, wenn wir beim Lernen alle Sinne sowie „Kopf und Bauch“ ansprechen, miteinander in Beziehung treten und selbst mit anpacken. Darauf baut SFD seine Ernährungs- und Bewusstseinsbildung auf. Bei Projekten, Veranstaltungen und Kampagnen sowie mit Kommunikationsmaterialien werden Verbraucher*innen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem sensibilisiert und zu bewussten Ernährungsentscheidungen ermutigt. Mit Weiterbildungsaktivitäten erweitern verschiedene Zielgruppen ihr Wissen über Lebensmittel und Wertschöpfung.

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 Mobilien unterstützt. Die Mobile sind zum Kochen und Lernen ausgebauter Bauwagen. Sie machen Kindern Lust darauf, Essen selbst zuzubereiten. Bundesweit sind fünf Slow Mobile im Einsatz.

Bildungsprojekte

Slow Food Youth Akademie (SFYA)

2023 fand das Weiterbildungsprogramm für Auszubildende, Studierende und Berufstätige zum siebten Mal statt. Die 25 Teilnehmenden kamen an acht Wochenenden zusammen; zwei davon fanden online statt. Sie tauschten sich mit 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. Zur Umsetzung trugen bei: Our Food Our Future, BioBoden Genossenschaft, Edeka Südwest, Akademie Kirchberg, Lighthouse Foundation sowie das Europäische Parlament.

Edible Connections Radio

Edible Connection Radio förderte den Austausch zwischen jungen Menschen und Lebensmittelexpert*innen aus dem Globalen Süden sowie die Vermittlung von Medienkompetenz. Erarbeitet und umgesetzt wurde eine Audio-Podcast-Serie über diese „Zukunfts-Held*innen“, die auf der SFD-Website verfügbar ist. Es geht u.a. um Schokoladenproduktion in Mexiko, Agroforstwirtschaft in Brasilien und Gemeinschaftsgärten in Südafrika. Passend dazu wurden Lernmaterialien erstellt, die Lehrkräfte und Bildungsakteur*innen mit Know-how zu Themen der nachhaltigen Bildung und Lebensmittelsystemen sowie mit Basiswissen zum journalistischen Arbeiten ausstatteten. Methoden und Didaktik wurden an Multiplikator*innen entwicklungspolitischer Bildungsarbeit weitergegeben. Edible Connections Radio wurde Ende 2023 mit einer Online-Veranstaltung zum Thema Nüsse abgeschlossen. Das Projekt wurde 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. Sie werden mittlerweile in über 35 afrikanischen Ländern von lokalen Gemeinschaften bewirtschaftet und tragen zu deren Ernährungssouveränität und -sicherheit bei. Das Projekt entfaltet sein Potential, eine zukunftsfähige Ernährungswelt mitzugestalten und das Slow-Food-Netzwerk in afrikanischen Ländern zu stärken. Lokale Ortsgruppen aus Deutschland haben das Projekt schon enorm durch das Einrichten mehrerer Dutzend Gärten unterstützt.

Sie möchten die Gärten unterstützen?

www.slowfood.de/gaerten-in-afrika



Vertreter*innen eines Gemeinschaftsgartens des Projekts Gärten in Afrika bewirtschaften gemeinsam das Feld.

Unterstützung der Kommissionen

Bildungskommission

2023 nahm die Kommission zwei neue Projekte in Angriff, die derzeit fortgesetzt werden:

- Überarbeitung der Broschüre „Slow Food Junior“ mit Informationen zur Kinderernährung.
- Verankerung von Slow-Food-Wissen in der Berufsausbildung von Köch*innen. Das Vorhaben wird voraussichtlich als Modellversuch in einer Berufsschule oder als Zusatzzertifikat für Auszubildende in Restaurants der Chef Alliance umgesetzt.

Zudem übersetzte die Kommission Video-Clips zu Leitfiguren von Slow Food ins Deutsche, die von Slow Food International in italienischer und englischer Sprache für Kinder produziert wurden. Als audiovisuelles Bildungsmaterial ist dies künftig auch für die Ernährungsbildung in Deutschland verfügbar. Die vorliegende deutsche Übersetzung des Slow Food Education Manifesto wurde überarbeitet. Auf der Slow Food Messe setzte die Kommission ein Podium zu kostenfreiem Mittagessen in Schulen und Kitas um.

Die **Einkaufsführer-Kommission** stellte die ersten Kapitel des Handbuchs fertig. In diesem sind der Aufnahmeprozess von Produkten in den Einkaufsführer, die allgemeinen Kriterien zu Produkten und die Kriterien zu den Produktgruppen Getreide und Getreideprodukte, Gemüse sowie Obst beschrieben. Weitere Kapitel sind in Bearbeitung.

Our Food. Our Future

Die Kampagne Our Food. Our Future (OFOF) führte SFD gemeinsam mit 16 Partnerorganisationen in der EU durch. Ziel war die Mobilisierung junger Erwachsener, sich für nachhaltige Konsummuster, faire Handelsbeziehungen, die Achtung der Menschen- und Arbeitnehmer*innenrechte sowie für Klimaschutz einzusetzen. Besondere Aufmerksamkeit legte OFOF auf Migrant*innen und Saisonarbeitskräfte entlang der Lieferketten sowie die Zusammenhänge zwischen Klimawandel und internationaler Migration. Auch 2023 gestalteten Slow Food Youth Aktivist*innen den Beitrag von Slow Food zur internationalen Kampagne aktiv mit. 2023 wurde im Rahmen von OFOF realisiert:

- Schnippeldisko zum World Disco Soup Day in Kirchberg an der Jagst: Unter dem Motto „Save our food. Save our planet“ setzte Slow Food Youth Deutschland gemeinsam mit der Akademie Schloss Kirchberg/Baden-Württemberg das legendäre Event-Format um.
- Weitere Schnippeldiskos mit OFOF-Unterstützung fanden statt: am Vorabend der WHES-Demonstration (Berlin), in Hamburg (März), beim Feel Festival in Brandenburg (Juli).
- Die Slow Food Youth Akademie als Weiterbildungsprogramm für Change Maker.
- Paketverteilaktion als Street Action zusammen mit Slow Food Youth Deutschland: Es wurden Jutebeutel mit Proben nachhaltiger Lebensmittel wie mafiafreie Tomatenpassata, Schokolade aus fairem Handel und Hülsenfrüchte als alternative Proteinquelle gepackt; ergänzt um Informationsmaterial zu Slow Food und OFOF sowie ein kreativ gestaltetes Merkblatt mit zehn Tipps, wie sich Menschen für ein besseres Lebensmittelsystem engagieren können. Zum Verteilen der Taschen wurde an Universitäten ein Infostand eingerichtet, an dem Interessierte an einem Quiz teilnehmen und im Anschluss daran einen Beutel erhalten konnten. Die Aktion wurde umgesetzt in: Berlin, Eberswalde, Leipzig, Mainz, Lübeck und Stuttgart (im Rahmen der Slow Food Messe). Insgesamt wurden dadurch 1.000 Aktionsbeutel in Umlauf gebracht.
- Eine Hülsenfrüchte-Einkaufskarte mit Tipps zum regionalen Erwerb von Bohnen, Linsen & Co. inklusive kurzer Mini-Webinare über nachhaltigen Anbau, Vertrieb und Nutzen von Hülsenfrüchten sowie begleitenden Kommunikationsmaßnahmen.
- Social-Media-Content zum Bewerben von Rezepten, der Hülsenfrüchte-Karte, verschiedener OFOF-Publikationen und einem Spiel zum Ernährungssystem.

Slowpedia

Die interaktive Online-Wissensdatenbank beantwortet Fragen zu zwölf Lebensmittelkategorien: Obst, Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch, Fleisch, Milch, Süßes, Getränke, Eier, Öl & Fett, Kräuter & Gewürze. Slowpedia klärt über deren Kulturgeschichte, Qualität sowie nachhaltige Wertschöpfung, Verarbeitung und Nutzung auf. Die Website ging im Mai 2023 online und hat sich bis zur Vollendung Ende November zu einem umfangreichen Lexikon entwickelt. Interaktive Formate, Quiz,



Qualität schmecken: SFD Verkostung nachhaltiger Lebensmittel.

Illustrationen und Grafiken unterstützen eine abwechslungsreiche und verständliche Informationsvermittlung, fördern das Bewusstsein für nachhaltige Ernährungsweisen und wecken den Forschergeist. In Slowpedia stecken Know-how und Expertise von Produzentinnen, Lebensmittelhandwerkern, Köchinnen sowie langjährig SFD-Engagierter. Indem Slowpedia den Ursprüngen und Wurzeln unserer Lebensmittel auf den Grund geht, vermittelt das Projekt ein Ur-Anliegen von Slow Food: Zu wissen, wo unser Essen herkommt. Das Projekt ist eine Zusammenarbeit zwischen SFD und der Deutschen Stiftung für Warenlehre.

Dialogforum private Haushalte – Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

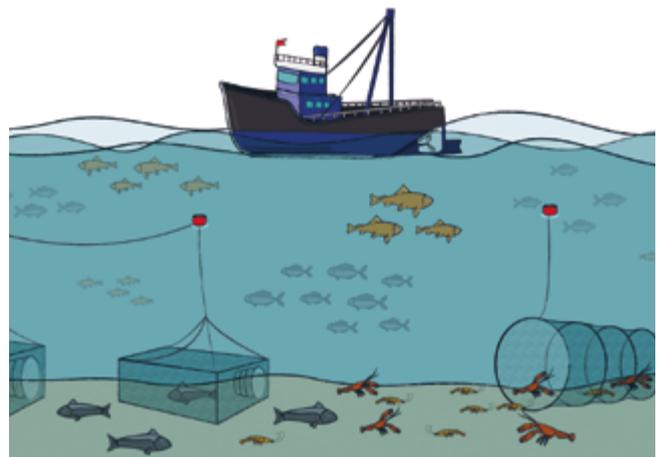
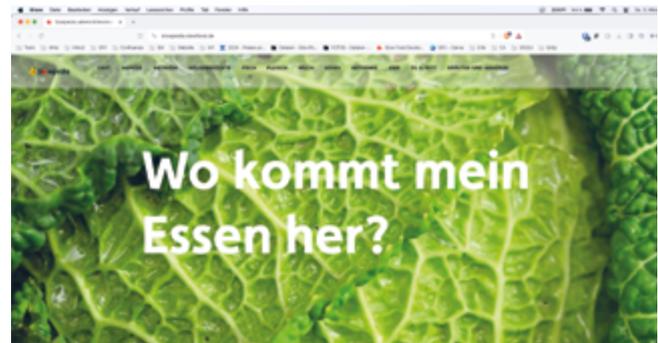
Zwischen Herbst 2020 und Sommer 2023 unterstützte das Projekt die Umsetzung der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“, um den Erfahrungsaustausch zwischen Akteur*innen und Institutionen aus Ernährungsbildung, Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz zu fördern. Es wurden effiziente Evaluationsinstrumente entwickelt, die geeignet sind, Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten auf ihre konkrete Wirksamkeit hin zu überprüfen. Das Projekt wurde durch SFD geleitet und zusammen mit der TU Berlin und dem Ecologic Institut umgesetzt. Bei der Abschlusskonferenz des Dialogforums im Sommer 2023 wurde u.a. ein Workbook für die praktische Arbeit vorgestellt, die Projektergebnisse gemeinsam diskutiert und politische Empfehlungen zum Thema Lebensmittelverschwendung an Silvia Bender, Staatssekretärin im BMEL, überreicht. In ihrem Grußwort bestätigte sie, dass die Ergebnisse künftig in der Ernährungsstrategie berücksichtigt würden. Die Projekträgerschaft des Projekts lag bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE); es wurde mit Mitteln des BMEL finanziert.

Green Spoons

Green Spoons möchte Jugendliche und Erwachsene dazu befähigen, anhand ihrer Ernährungsentscheidungen die biologische Vielfalt zu stärken und zu bewahren. Als Blended-Learning-Projekt trägt Green Spoons zur Etablierung digitaler Methoden in der Bildung für nachhaltige Entwicklung bei. Gemeinsam mit wissenschaftlichen und pädagogischen Fachleuten werden für Lehrkräfte Module zu den Themen Boden, Wasser und Klima entwickelt und bundesweit an fünf Pilotschulen erprobt. Rätsel, Videos, Podcasts und Anleitungen machen Lust aufs Lernen im schulischen wie außerschulischen Kontext, auf selbstständiges Erforschen und das Überdenken eigener Gewohnheiten. Zu den Höhepunkten 2023 zählen:

- Green Spoons präsentiert sich erstmalig der Öffentlichkeit auf der Slow Food Messe 2023; das Projekt wird im Messerundgang integriert - mit Teilnahme von Bundesminister Cem Özdemir.
- Präsenz auf Festivals (Auerworld, Lollapalooza, Bock auf Zukunft) und Messen (Veggiennale in Berlin und Münster, Nordhessen Geschmackvoll) und Veranstaltungen (Bodentag der IG-Boden, BNE-Online denken).
- Abschluss des Themenblocks Boden: Funktionen im Boden, Symbiosen im Boden und Zugang zu Land (mit Schwerpunkt Deutschland). Erstellung von 11 Podcasts und drei Videos mit Expert*innen aus Wissenschaft und Praxis, um alltagsnah aktuelle Probleme und Lösungen darzustellen. Das Material steht auf der Projekt-Webseite, auf Podcast-Plattformen und YouTube zur Verfügung. Ende 2023 zählten die Podcast-Folgen bereits über 2.000 Klicks.
- Online stehen auch die ausgearbeiteten Lehrmaterialien zu allen drei Boden-Einheiten kostenfrei zum Download. Mithilfe von interaktiven Methoden lassen sich die Inhalte der Webseite vertiefend in Bildungskontexten mit Schüler*innen ab 12 Jahren bearbeiten.

Gefördert wird Green Spoons im Bundesprogramm Biologische Vielfalt durch das Bundesamt für Naturschutz mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz.



Slowpedia ist eine Wissensdatenbank, die Fragen rund um Ursprung, Verarbeitung und Wertschöpfung der wichtigsten Lebensmittelgruppen beantwortet.

Beim Lebensmittel Fisch geht die Slowpedia z.B. den Unterschieden verschiedener Fangmethoden auf den Grund.



Auszug aus der Green Spoons Webseite, Thema 3: Zugang zu Land..

Ursula Hudson Preis

2023 ging der Slow-Food-Bildungspreis an Annemarie Volling von der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. (AbL) für ihren Einsatz zugunsten einer gentechnikfreien Landwirtschaft. Mit ihrem unermüdlichen Kampf trägt sie dazu bei, dass in Deutschland bislang weiterhin keine gentechnisch veränderten Lebensmittel auf dem Markt sind.

Für den Ursula Hudson Preis können sich Engagierte selbst bewerben bzw. nominiert werden. 2023 wählte das fünfköpfige Kuratorium erneut inspirierende Köpfe als Nominierte und Preisträgerin aus. Sie alle leben ihre Visionen auf inspirierende Art und Weise und erzählen Lösungsgeschichten. Stellvertretend für viele andere Menschen, die die Ernährungswende vorantreiben, ermutigen die für den Ursula Hudson Preis Nominierten andere dazu, sich einzubringen.

Preisträgerin Annemarie Volling setzt sich in Deutschland für eine gentechnikfreie Lebensmittelerzeugung ein. Bei der AbL ist sie die Experte für Gentechnik und Patente und für das Netzwerk gentechnikfreie Land- und Lebensmittelwirtschaft zuständig. Volling versteht es, einer breiten Öffentlichkeit die negativen Auswirkungen gentechnisch veränderter Organismen aufzuzeigen. Diese schaden der Biodiversität und begünstigen die Konzentration einer Saatgutindustrie, die die unabhängige Lebensmittelversorgung bedroht. Nicht zuletzt aufgrund der Entwicklungen in der neuen Gentechnik ist dies ein dringend notwendiges Engagement. Von der Bundesregierung und dem EU-Parlament fordert Annemarie Volling, die Wahlfreiheit ihrer Bürger*innen zu verteidigen. Am Tag der Preisverleihung unterstrich Tanja Busse, Leiterin des Kuratoriums: „Eines der wichtigsten Rechte, das Landwirt*innen und Konsument*innen in den letzten Jahren gegen großen Widerstand der Industrie erkämpft haben, ist das Recht auf gentechnikfreie Ernährung. Wir danken Annemarie Volling für ihren weitsichtigen Einsatz für ebendieses Recht!“

SFD zeigte sich von der Preisträgerin sowie von den anderen drei Nominierten begeistert:

- Thomas Voß von den LWL-Kliniken Münster und Lengerich für seinen Beitrag zu einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung.
- die GemüseheldInnen Frankfurt für ihre urbanen Garten- und Ernährungsprojekte.
- das Waldgartenprojekt vom Sarsarale e. V., das den Nutzen von Waldgärten zur Nahrungsmittelproduktion aufzeigt.

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 2023 die Autorin und Moderatorin Tanja Busse, der Misereor-Hauptgeschäftsführer Pirmin Spiegel, die langjährigen Slow-Food-Engagierten Barbara Assheuer und Caroline Barth sowie die Vorsitzende der Freien Bäcker Anke Kähler.

Die Key Note 2023 hielt Katharina van Bronswijk, Sprecherin der Psychologists for Future und Psychologin. Darin plädierte sie nicht nur trotz, sondern gerade wegen der multiplen Krisen, engagiert zu bleiben. Daraus erwachsen Zusammenhalt und Sinnhaftigkeit sowie Selbstwirksamkeit und das Erleben, dass Veränderung möglich ist. Alles entscheidende Voraussetzungen für die eigene wie auch gesellschaftliche Resilienz.

2024 wird der Ursula Hudson Preis erstmalig im Rahmen des Marktes des guten Geschmacks – der Slow Food Messe im April in Stuttgart verliehen.



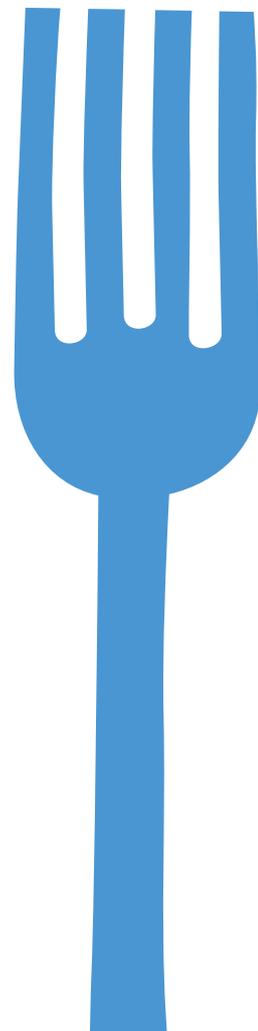
Verleihung des Ursula Hudson Preises 2023 an Annemarie Volling für ihren Einsatz zum Thema Gentechnik.

Spenden Sie jetzt:

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

slowfood.de/uhp_spenden

Alle nominierten Projekte sind auf dem YouTube-Kanal einzusehen.





Die Arbeit der Convivien

In 86 Convivien (CVen) setzen engagierte Menschen die Ziele von Slow Food um und sichern eine vielfältige und kreative Vereinslandschaft.



Die Leitungstagung der Convivien fand im Frühjahr in Bad Essen statt.



Zweimal im Jahr kommen die Convivienleitungen mit dem Vorstand zusammen, um Schwerpunkte, Positionen und Vereinsentwicklungen zu besprechen. Während die Frühjahrstagung 2023 in Bad Essen stattfand, wurde die Herbsttagung als Onlineformat realisiert. Als neues Format für Austausch und Inspiration wurde 2023 der „Virtuelle Stammtisch“ eingeführt. In dem gemeinsamen Online-Raum können sich Convivienleitungen mit Mitgliedern des Vorstands und der Geschäftsstelle zu Slow-Food-relevanten Themen austauschen und beraten.

In den CVen selbst fanden vielfältige Aktionen statt. Diese reichten wieder von handwerklichen Zubereitungen und Verkostungen über Besuche bei Produzent*innen, Wanderungen sowie Märkten bis hin zu Lese-, Film- und Diskussionsabenden. Ein Einblick in das breite Angebot:

- Das CV Niederbayern setzte einen Schulbesuch zum Edible Connections-Radiopodcast mit der Projektleiterin Stella Dietrich um.
- Gemeinsam mit der Volkshochschule Hannover lud das CV Hannover zum Schnippel-Talk: Während der kreativen Verarbeitung geretteter Lebensmittel diskutierten Slow Foodies darüber, wie nachhaltig, gesund und nicht teuer zusammengehen. Ein weiterer Abend widmete sich dem Thema „Deutsche Kartoffel meets afghanische Küche!“.

- In Dresden konnten Interessenten auf der Suche nach Geschenken eine Weihnachtsbox mit Produkten von SFD-Unterstützer-Unternehmen und Mitgliedern des CVs ordern.
- Mit Aufnahme der Rebsorte Gelber Orleans in die Arche des Geschmacks luden das CV Rheingau und die Hochschule Geisenheim zu einem gemeinsamen Symposium ein.
- In Osnabrück gab es nach dem Besuch auf einem Süßlupinenfeld für die Teilnehmenden Lupinen-Bohlognese, -Curry und -Kaffee.
- Die CVen Pfalz und Rhein-Neckar organisierten erneut den Slow Food Markt in Weinheim.
- Verschiedene CVen zeigten spannende Dokumentationen wie Terroir und Das Kombinat.

Veränderung in der CV-Landschaft: Mitglieder des ehemaligen CV Donnersberger Land finden sich nun bei den CVen Pfälzerwald und Pfalz.

Slow Food Youth Deutschland

Slow Food Youth Deutschland (SFY) ist als nationales junges Netzwerk Teil von Slow Food Deutschland und lokal in acht Gruppen aktiv.



Beim Netzwerktreffen der Slow Food Youth Deutschland wurde viel gelacht, diskutiert und gekocht.

Die jungen Erwachsenen setzen Workshops, Kochkurse, Schnippeldiskos sowie Kampagnen um. Sie 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 Herbst 2023 wählte das Youth-Netzwerk seine neue Leitung, die aus vier Mitgliedern besteht: Carla Ulrich, Clara Bobbert und Moritz Niebeling aus Berlin sowie Theo Lentzen aus Leipzig. Die ehrenamtlichen Leitungsmitglieder möchten dazu beitragen, Slow Food Youth als ernährungspolitischen Akteur noch stärker in Deutschland zu verankern. Prägend für das Jahr 2023 war der Abschied von den teils langjährigen Leitungsmitgliedern Janina Hielscher, Henry Rayher, Nelia Häuser, Doro Zimmer, Lena Morgenstern und Caroline Barth; ein Abschied, der mit sehr viel Dankbarkeit und Wertschätzung für ihr Engagement und ihren Aktivismus verbunden war.

Die wichtigsten Aktionen und Initiativen der Youth in 2023:

- Bei der Wir haben es Satt-Demonstration haben die Youthies die Schnippeldisko mitorganisiert und am Jugendblock teilgenommen. Während des Netzwerktbrunchs mit Mitgliedern aus ganz Deutschland wurde diskutiert und sich ausgetauscht.
- Schnippeldiskos wurden außerdem auf dem Feel Festival inklusive Infostand und Workshops sowie

beim Alumni-Treffen der Slow Food Youth Akademie in Kirchberg an der Jagst anlässlich des World Disco Soup Day organisiert.

- Als SFY-Vertreter nahm Theo Lentzen an einer Advocacy Challenge in Brüssel zum Thema Lieferketten teil, organisiert von Südwind - Verein für Entwicklungspolitik und globale Gerechtigkeit.
- Inhaltliche Mitarbeit in den SFD-Kommissionen, u.a. in der Qualitätskommission zu den Positionspapieren „Geflügel“ und „Laborfleisch“.
- Kooperationen mit Organisationen wie Aktion Agrar; u.a. anlässlich der Initiative „Soja ohne Umwege“ und der Wir haben Tierindustrie satt-Demonstration in Königs-Wusterhausen mit Rede von Lena Morgenstern und Nelia Häuser.
- Zudem waren Youth-Vertreter*innen bei BMEL-Foren beteiligt: Janina Hielscher saß bei der Nachhaltigkeitstagung des BMEL zusammen mit Cem Özdemir auf dem Podium; Theo Lentzen beteiligte sich am Jugendpolitischen Forum des BMEL.
- Im Oktober fand das jährliche Netzwerktreffen der Youth auf dem Weingut Bastian Beny statt. Youthies aus ganz Deutschland kamen zusammen, sprachen über Ziele und Maßnahmen und lernten zusätzlich über guten, sauberen und fairen Wein.
- In Kooperation mit OFOF wurden an Universitäten in verschiedenen Städten (Berlin, Eberswalde, Leipzig, Mainz, Stuttgart) Verkostungspakete mit Informationsmaterial gepackt und an junge Menschen verteilt, um sie auf die Arbeit von Slow Food Youth aufmerksam zu machen.

Beispiele für das Engagement einzelner Youth-Gruppen:

- SFY Leipzig organisierte auf der Haus-Garten-Freizeit-Messe zusammen mit dem CA-Mitglied Thomas Marbach Schnippeldiskos. Während der Messe kochten die Youthies unter dem Motto „Regional aufgetischt“ ein Gericht mit Lebensmitteln aus der Region rund um Leipzig.
- In Lübeck fanden mehrere Fermentationsworkshops statt, u.a. zusammen mit dem Landhaus Schulze-Hammann.
- Während der Cheese Berlin organisierten die Youthies gemeinsam mit Slow Food Deutschland einen Info-Stand und Verkostungen. Außerdem gärtnernten die Berliner Youthies wieder gemeinschaftlich: Seit 2020 ist Slow Food Youth Berlin Mitglied bei Spreeacker e.V. und beackert dort ein kleines Beet. Um die bunte Ernte zu feiern, wurde im August 2023 ein Pizaabend mit Gemüse aus dem eigenen Beet organisiert.

Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit

- Zu den Höhepunkten der Öffentlichkeitsarbeit gehörte der Launch des neuen Corporate Designs für Slow Food Youth Deutschland. Es wurde in Zusammenarbeit mit der Agentur Schauschau und Studierenden der Hochschule für Wirtschaft und Technik in Berlin (HTW) entwickelt und kommt auf den Social-Media-Kanälen zum Einsatz.
- Die Anzahl der Follower auf Instagram stieg 2023 auf rund 3.000 an; das Imagevideo wurde rund 5.000 Mal geklickt. Viele Co-Posts wurden zusammen mit SFD veröffentlicht.
- Der Youth-Newsletter wird inzwischen alle zwei Monate versendet und ist von 1.370 Menschen abonniert.
- Der Youth-Website wurde mehr Übersichtlichkeit verliehen.



Die jährliche Wir haben es satt!-Demo rückt die Agrarwende in den Mittelpunkt und bietet bunten Protest.



Cheese 2023 in Italien: Bei der weltweit größten Veranstaltung für Rohmilch, natürlichen Käse und handwerklich hergestellte Milchprodukte kamen Hirten, Käseerzeugerinnen und Käseliebhaber*innen zusammen.

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 wird das laufende Engagement von SFD und seinen Regionalgruppen präsentiert. Struktur und Funktionalität der Website wurden auch 2023 kontinuierlich optimiert, was sich in stetig wachsenden Klickzahlen niederschlug. Unter anderem wurde die Startseite neu gestaltet, die drei Haupthandlungsfelder sowie wichtige Projekte von Slow Food grafisch dargestellt und hervorgehoben. Auf der Startseite laufen über das Jahr hinweg die wichtigsten Neuigkeiten zu Slow-Food-Themen, Kooperationen sowie Veranstaltungen und politischen Entwicklungen. Neu hinzu kam die Hülsenfrüchte-Einkaufskarte, die sich vieler Besucher*innen erfreute. Auch praxisnahe Alltags-Tipps wie Rezepte wurden von User*innen stark frequentiert.

Die Website diente 2023 auch als Landingpage für Aktionen und Kampagnen, um deren Inhalte und Botschaften zu verstärken. Darunter:

- Die Aktionsseite „Pestizide ade“
- Die Petitions- und Informationsseite Glyphosat-Verbot jetzt!

Social Media

Die Kommunikation über die sozialen Medien konnte weiterentwickelt und gestärkt werden: Als neue Kanäle kamen LinkedIn und Bluesky hinzu.

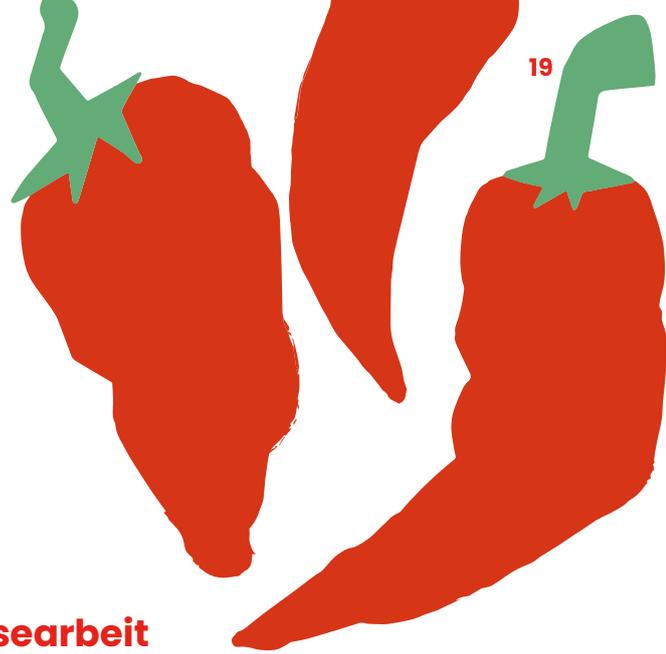
Die Anzahl an Follower*innen des SFD-Instagram-Kanals erhöhte sich von ca. 6.800 auf 8.000, mit wachsender Tendenz. Die Reichweite einzelner Posts wuchs im Schnitt kontinuierlich. Auf Facebook zeigte sich nach wie vor eine hohe Sichtbarkeit und strategisches Vernetzungspotenzial. Pro Kanal lag die Reichweite bei über 200.000 Personen. X/ Twitter wurde weiterhin genutzt, um politische Entwicklungen zu kommentieren und SFD-Forderungen teils direkt an relevante Entscheidungsträger*innen der Bundesregierung oder der EU zu richten. LinkedIn befindet sich im Aufbau mit dem Ziel, weitere relevante Stakeholder anzusprechen. Der SFD-Youtube-Kanal diente besonders der Aufzeichnung von SFD-Online-Events. Live-Events wie die Wir haben es satt!-Demonstration, die Slow Food Messe oder der Ursula Hudson Preis wurden mit zeitgleich veröffentlichten Tweets (Posts auf X) und Instagram Stories begleitet, teilweise auch mit Live-Formaten wie Instagram Live.

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





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

- Thematische Schwerpunkte auf Instagram und Facebook zur Ernährungswende, „gut, sauber, fair“ und Pestiziden.
- Die Leuchtturmprojekte Green Spoons und Slowpedia mit ausgiebiger Vorstellung der Inhalte und Nutzen für die Verbraucher*innen.
- Große Reichweiten für die Fermentierbroschüre, Inhalte zur Slow Food Messe sowie Rezepte und Hintergründe zu Hülsenfrüchten.
- Die Bewerbung des Ursula Hudson Preises.
- Bei den Instagram Reels lagen die Hülsenfrüchtekarte und die Schnippeldisko vorn.
- Die gemeinsame Kommunikation von SFD und Slow Food Youth Deutschland zur Bewerbung der Slow Food Youth Akademie und der Schnippeldisko bei der WHES.
- Im Rahmen des Projekts Our Food Our Future: beispielhafte Geschichten migrantischer Saisonarbeitskräfte, die zur Beteiligung an der Petition für ein starkes europäisches Lieferkettengesetz motivieren sollten. Die im Projekt entstandenen Comics wurden mit einer umfangreichen Kampagne beworben. Außerdem gab es ein thematisch angelegtes Online-Browserspiel sowie ein Rezeptebuch.
- Die Glyphosat-Verbot Jetzt!-Kampagne gemeinsam mit Greenpeace Deutschland, dem Bündnis für enkeltaugliche Landwirtschaft, dem Umweltinstitut München und EKO Movement.

In der Zusammenarbeit mit Slow Food International und Slow Food Europe spielte Social Media ebenfalls eine entscheidende Rolle. 2023 beispielsweise für die Kampagne „Pestizide Ade“ („Say Goodbye to Toxics“), anlässlich der Pesticide Action Week sowie im Rahmen von Good Food Good Farming und Aktivitäten zu internationalen Neuigkeiten aus den Communities der Organisationsländer oder auch der Bewerbung von Podcasts.

Pressearbeit

SFD informiert Journalist*innen fortlaufend über Aktuelles. Die mediale Resonanz bildete auch 2023 die Vielfalt von Slow Food ab.

Themen und Projekte, die sich medial besonders spiegelten, waren:

- Edward Mukiibi als neuer Slow-Food-Präsident: Das bereits nach den Wahlen 2022 eingesetzte journalistische Interesse setzte sich 2023 fort. Ein dreiseitiges Interview im STERN sowie ein ganzseitiges Interview in der Süddeutschen Zeitung (SZ) erschienen, wobei das SZ-Interview auf ZDF-Online sowie auf DW aufgegriffen und zitiert wurde, ebenso in der Badischen Zeitung.
- Die Frankfurter Rundschau sowie NDR1 Niedersachsen berichteten über Nominierte und Preisträgerin des Ursula Hudson Preises; ebenso Partnerpublikationen wie z.B. von der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V.
- Über die Slow Food Messe berichteten regionale Tages- und Wochenzeitungen aus der Region Stuttgart (Print und Online) sowie Stadtmagazine.
- Mit einem doppelseitigen Interview im auflagenstarken Kundenmagazin von Alnatura brachte Nina Wolff den Leser*innen die Absichten von gut, sauber und fair näher und gab einen Überblick über mehr als dreißig Jahre Slow Food.
- Zum Start des Bürgerrats „Ernährung im Wandel“ im September sprach Nina Wolff bei HR Info über Chancen und Herausforderungen des eingesetzten Rats.
- Lea Leimann schrieb im Tagungsband des Heidelberger Ernährungsforums über das Slow-Food-Verständnis gesunder Ernährung; im WDR-Hörfunkfeature „Sehnsucht nach Langsamkeit“ führte sie die Redakteurin mithilfe praktischer Erfahrungen an Slow Food heran. Im Interview mit dem Lifestyle- und Musikmagazin POPSCENE ging es um die Frage, wie Verbraucher*innen nachhaltige Ernährungsweisen im Alltag umsetzen können.

Slow Food Magazin

- Die Arche des Geschmacks war besonders für Regional- und Lokalmedien relevant.
- buten un binnen und die Frankfurter Allgemeine Zeitung berichteten über den End of Fish Day.
- Verschiedene Food- und Lifestyle Medien berichteten über Slow-Food-Engagement. Darunter: falstaff (Tag der nachhaltigen Gastronomie und Chef Alliance), EDEKA Magazin (Slow Food Youth Akademie), Food Magazin Hamburg (Slow Food allgemein), essen & trinken (Slowpedia), Frau im Leben (Slow Food allgemein).

Das Slow Food Magazin beleuchtete auch im Jahr 2023 unterschiedliche Aspekte der Lebensmittelproduktion.



Wechsel in der Redaktionsleitung

Mit der Ausgabe 1/2023 startete Birgit Schumacher als neue Redaktionsleitung des Slow Food Magazins. Sie ist eine erfahrene Journalistin, die in den letzten Jahren bereits oft für das Magazin geschrieben hatte. Birgit Schumacher übernahm die Aufgabe von Martina Tschirner, die nach 16 Jahren beim Slow Food Magazin 2023 in den Ruhestand ging.

Neugestaltung Mitglie­derausgabe

Mit Ausgabe 5/2023 wurde der Mitgliederteil des Magazins komplett überarbeitet und in Anlehnung an das neue Corporate Design von Slow Food Deutschland umgestaltet. Farbflächen und frische Illustrationen lockern die Seiten auf, kräftige serifenlose Überschriften prägen das Bild. Die „Slow Food Nachrichten“ sind noch stärker als bisher auf den internen Informationsfluss ausgerichtet und erscheinen künftig exklusiv in den Exemplaren für Mitglieder, Convivien und Unterstützer-Unternehmen. Um etwas mehr Vorlauf für die Neukonzeption der Mitglie­derausgabe zu haben, wurden die Ausgaben 3 und 4 des Magazins einmalig zu einer Doppelausgabe zusammengefasst.

Mehr Seiten für die Chef Alliance

Die Saisonküche stellt Köch*innen der Chef Alliance und ihre Rezepte zusammen mit Küchenwissen zu einem saisonalen Obst oder Gemüse vor. 2023 wurde die beliebte Rubrik um zwei Seiten erweitert, um den Fotos der Originalrezepte mehr Raum geben zu können. Der in der Leserumfrage 2022 häufig geäußerte Wunsch nach mehr Rezepten mit Bildern wurde so mit Eigenproduktionen fürs Magazin hochwertig umgesetzt.

Dossierthemen 2023

- Die Kraft der Zuversicht
- Ernährungsgerechtigkeit
- Freies Saatgut für alle!
- Spezial: Slow im Alltag
- Ernährungsbildung
- Neue Zeiten für die Gastronomie

Genuss-Schwerpunkte 2023

- Geflügel
- Pasta
- Cider
- Brot
- Slow Wein Deutschland



Es gibt eine extra Ausgabe des Slow Food Magazins für Slow-Food-Mitglieder mit einem neu gestalteten Teil mit Nachrichten aus dem internationalen und deutschen Netzwerk sowie aus den Convivien.

IT Kommission

Die IT-Kommission konnte dank engagierter Verhandlungen mit dem Anbieter erreichen, dass SFD weiterhin eine kostenlose Datacenter-Variante von Confluence/Jira nutzen kann. Besonders viel Arbeitseinsatz erforderte die Umstellung der Benutzerverwaltung: Nachdem der vorherige Softwareanbieter seinen Betrieb eingestellt hatte, begann 2023 die Umstellung der Mitgliederverwaltung auf das System Odoo. Die Arbeitsplätze in der Geschäftsstelle wurden von Windows auf Mac Books (Air) umgestellt; die Handhabung über das System Miradore für die zentrale Verwaltung aller eingesetzten Endgeräte erlaubt eine sichere, zentralisierte und einfache Verwaltung der gesamten IT in Kombination mit der im Rechenzentrum eingesetzten Back-Endsysteme. Über den Newsletterversender Maileon wurden 2023 über eine Million Newsletter von Slow Food Deutschland und aus den Convivien versendet. Die IT-Kommission arbeitete auf Hochtouren, um mit einem moderaten Budget die Fülle an IT-Anliegen und Aufgaben zu bewältigen und das „System“ am Laufen zu halten.





Biologische und kulturelle Vielfalt

Die Erholung und der Schutz 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 weltweit unsere Ernährung und 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 zum Slow Wein Deutschland, 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

Neu aufgenommen in die Arche des Geschmacks wurden der Gelbe Orleans (Wein/Rebsorte), das Sauerbier Gose, die Dresdner Plattrunde Zwiebel, der Karpfen aus nachhaltiger Teichwirtschaft und der Westerwälder Fuchsweizen. Insgesamt gibt es in Deutschland damit 90 Arche-Passagiere. Die **Arche-Kommission** verstetigte 2023 die Kommunikation mit den Erzeuger*innen von Arche-Passagieren – mit Newslettern, einem Treffen auf der Slow Food Messe in Stuttgart sowie durch die Aktualisierung der Adresslisten auf der SFD-Website. Die Kommission hat außerdem einen Aufschlag für ein Positionspapier zum Tierschutz bei Schweinen verfasst, das 2024 in die weitere Umsetzung und Finalisierung geht.

Zukunftsfähige Gastronomie: Wandel in den Kochtöpfen

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

Chef Alliance

Die 80 Mitglieder der Chef Alliance (CA) agieren als Multiplikator*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast. Sie motivieren Menschen, gute Grundnahrungsmittel auch in der eigenen Küche zuzubereiten; von der Politik fordern sie, die Außerhausverpflegung für die Zukunft aufzustellen. Höhepunkte 2023:

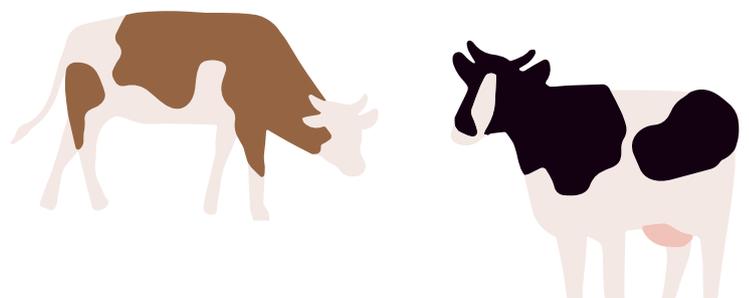
- Jahresnetzwerktreffen anlässlich der WHES-Demo in Berlin. Die CA tauschte sich über die Umsetzbarkeit der Planetary Health Diet aus; Hubert Hohler inspirierte seine Mitstreiter*innen mit einem passenden Impuls-Vortrag
- Das CA-Restaurant auf der Slow Food Messe wurde noch prominenter platziert und erntete sehr positive Resonanz.
- Den Tag der nachhaltigen Gastronomie beginnt das Netzwerk zum Thema Teilen.
- Fortsetzung der CA-Strecke im Slow Food Magazin und sowie mit Rezepten auf der SFD-Website.

Arbeitsschwerpunkte der CA-Kommission

- Kommissionsübergreifende Zusammenarbeit und Informationsfluss. Beispiele: Manuel Reheis und Ingo Plessing bildeten die Schnittstelle zwischen CA und Genussführer. Katharina Bäcker kochte gemeinsam mit der Qualitätskommission auf deren Jahrestreffen.
- Internationalisierung: CA-Mitglied Katharina Bäcker nahm am europäischen Cooks Exchange-Treffen in Brüssel teil, eine Initiative von Slow Food International, um die CA in Belgien nach der Pandemie wiederzubeleben. Insgesamt nahmen sieben Netzwerk-Köch*innen aus Europa teil, die als Programm-Höhepunkt gemeinsam ein Menü für 60 Gäste zubereiteten.
- Kommissions-Treffen im August bei Markus und Theresia Keller/Wern's Mühle. Auf der Agenda standen u.a. Weiterentwicklung und Sichtbarkeit der ‚Marke‘ Chef Alliance, inklusive ihrer Werte; Optimierung der Beitrittsbedingungen für neue Mitglieder sowie fortlaufende Qualitätssicherung, u.a. im Bezug auf strittige Lebensmittel und stärkere Berücksichtigung von fairem Betriebsalltag (u.a. Mitsprache, Hierarchie, Diversität) als Aufnahme-Kriterien.

Genussführer-Kommission

2023 war ein Jahr zwischen zwei Buchausgaben des Slow Food Genussführers und brachte Veränderung in der Kommission mit sich: Wieland Schnürch, der den Genussführers maßgeblich geprägt und zu seinem Bekanntheitsgrad beigetragen hat, gab den Staffeln an Ingo Plessing, Leiter vom CV Stuttgart, weiter; weitere neue Kommissionsmitglieder wurden aufgenommen. Ende 2023 fanden die ersten Regionalkonferenzen für die Arbeit am Genussführer 2024/25 statt. Der direkte Austausch zwischen Kommission und Testgruppen sowie deren Zusammenarbeit untereinander tragen zur Qualität und Weiterentwicklung des Genussführers bei. Die Arbeit brachte zudem Entwicklungen in der Gastronomie zutage: Ein noch kleiner, aber deutlich wachsender Anteil an Lokalen bietet keinen klassischen „à la carte-Service“ mehr an, sondern tendiert zu verbindlichen Buchungen von Menüs. Teils weiterhin wirksame Corona- und Lockdown-Folgen, Personalmangel, steigende Kosten und No-Shows (nicht erscheinen trotz Reservierung) treiben diese Entwicklung voran. Die Lokale brauchen Verbindlichkeit, um ihren Bedarf an Waren und Personal planen und einen Mindestumsatz pro Gast/Sitzplatz gewährleisten zu können. Auch die Slow Food Genussführer App erfreut sich einer regen Nachfrage.



Die Winzer der ersten Weine, welche als Slow Wein Deutschland zertifiziert wurden.



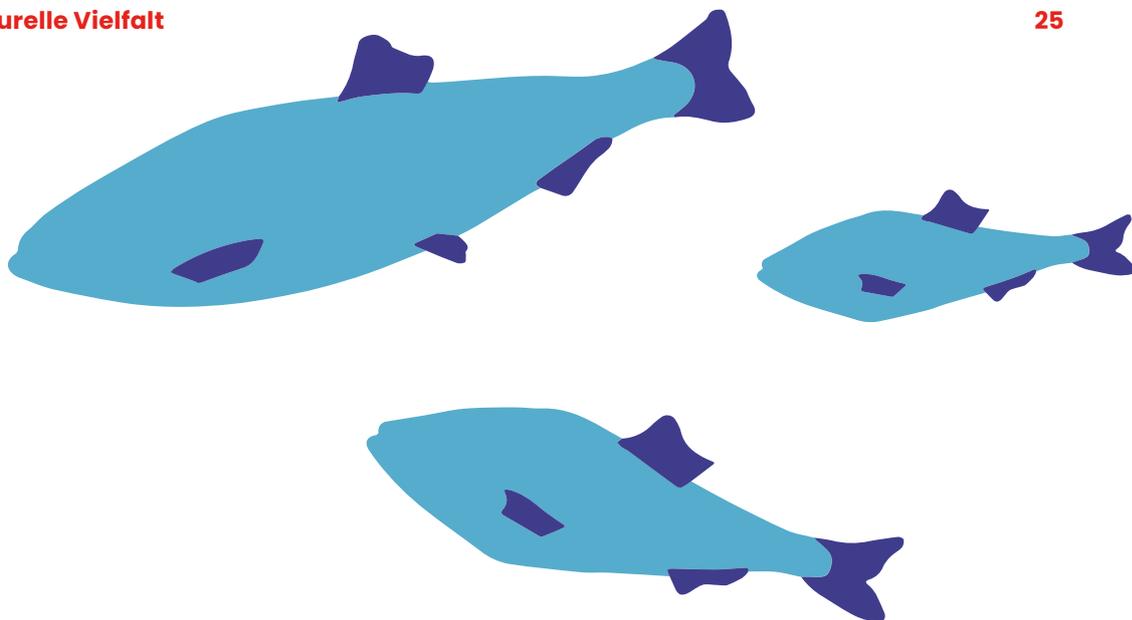
Wein

Das letzte Jahr war ein ganz besonderes für diejenigen, die auf der Suche nach Weinen sind, die im Sinne von Slow Food gedacht und erzeugt sind. Genau die gibt es jetzt: Die **Wein-Kommission** setzte 2023 die über ein Jahrzehnt entwickelte und vereinsintern intensiv diskutierte Zertifizierung für Slow Wein Deutschland (SWD) erstmals in die Praxis um. Dafür wurden Kriterien und Bedingungen erarbeitet, die ein Wein erfüllen muss, um als SWD mit der charakteristischen Schnecke auf sich aufmerksam machen zu dürfen. Vier Weingüter aus dem Rheingau, Franken, Baden und von der Mosel haben die Konformität ihrer Weine mit den Kriterien bestätigt: Jakob Christ Rüdesheim/Rheingau, Deppisch Theilheim/Franken, Dilger Freiburg/Baden und Melsheimer Reil/Mosel.

Die Weingüter und ihre Winzer*innen vereint die Leidenschaft für eine Weinerzeugung, die sich mit Ökologie und Vielfalt, Fairness und Handwerk, Raffinesse und Charakter der Produkte verbinden lässt. Alle vier sind biozertifiziert, eine Voraussetzung für die Teilnahme am Slow Wein Deutschland, und seit langem im Slow-Food-Netzwerk engagiert. Die Winzer verstehen sich als Botschafter des Slow-Food-Verständnisses der Weinerzeugung. Sie trafen sich zu einer kollegialen Weingutsbegehung auf dem Weingut Melsheimer. Die SFD-Öffentlichkeit wurde bei individuellen wertschätzenden Weinverkostungen auf den Weingütern, in Restaurants und auf Messen mit einbezogen. Schließlich führte SFD zum Terra-Madre-Tag eine Online-Verkostung mit sechs der ersten SWD-Weinen durch. Die vier Winzer*innen stellten sich und ihre Weine vor. Moderiert wurde die Veranstaltung von den Weinkommissions-Mitgliedern Paulin Köpfer und Martin Wurzer-Berger.

Neben SWD bestehen auch die Rebstock-Patenschaften für hochwertigen Steillagen-Riesling fort, womit Slow-Food-Mitglieder die Kulturlandschaft an der Mosel unterstützen.





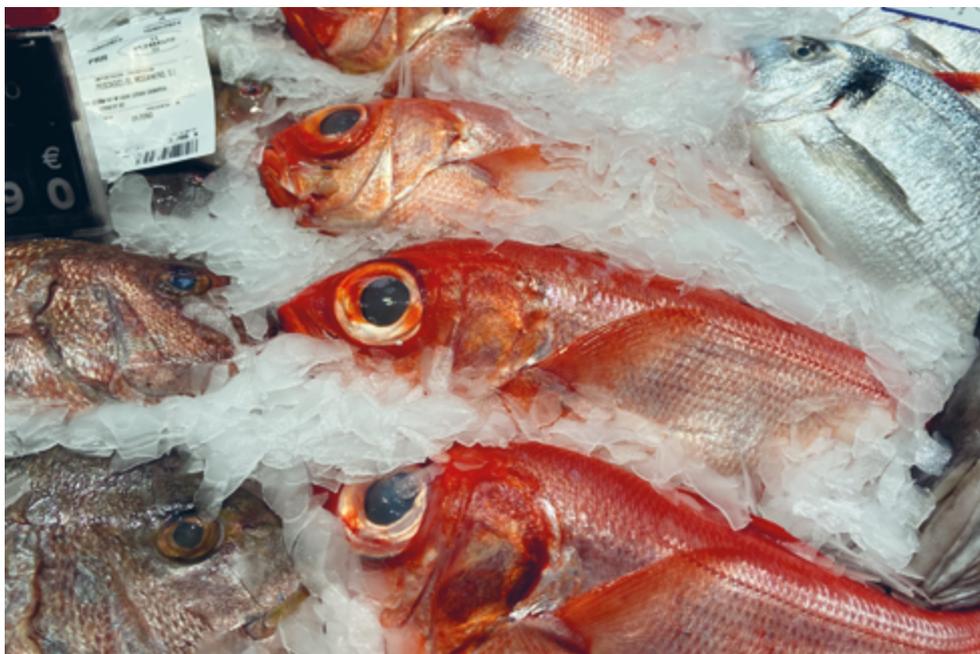
Fisch

Fisch-Kommission

Im Fokus der Kommissionsarbeit stand 2023 die Fischhaltung und -produktion in Kreislaufanlagen; den sogenannten recirkulierenden Aquakultursystemen (RAS). Es wurden RAS-Anlagen u.a. für Zander, Wels, Wolfsbarsch besichtigt und das Für und Wider dieser Art von Aquakultur diskutiert. Die Kommission tauscht sich dazu fachlich auch mit Organisationen wie Naturland, Aquaculture Stewardship Council (ASC), den Universitäten Kiel und Rostock sowie der DLG (Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft) aus. Veröffentlicht wurden außerdem ein FAQ zum Europäischen Aal und ein Leitfaden für Verbraucher*innen zur Teichwirtschaft in Deutschland. Die Fisch-Kommission hat verschiedene Tagungen besucht, u.a. zur „Zukunft der Meere“, organisiert von Fair Oceans mit Schwerpunkt Tiefsee-Bergbau. Für das Slow Food Magazin hat die Kommission ihre Fischporträts fortgesetzt. Diese fließen in ein Buch ein, das die beiden Kommission-Mitglieder Stefan Linzmaier und Manfred Kriener gemeinsam verfassen. Es erscheint 2024 und analysiert Themen wie Klimawandel und Fischerei, Plastik in den Meeren, Aquakultur, globale Fischerei sowie Verbraucherentscheidungen an der Fischtheke.

Qualitätskommission

Lebensmittel wie Fleisch, aber auch Palmöl, werden weltweit in immer größeren Mengen nachgefragt. Damit einher geht eine immer stärkere Industrialisierung der Landwirtschaft mit verheerenden Folgen für Klima, Umwelt und menschliche Gesundheit. Häufig mangelt es an fairen Arbeitsbedingungen für die Produzent*innen. Aus diesem Grund hat die Qualitätskommission Leitlinien u.a. für eine gute, saubere und faire Geflügelzucht und -haltung verfasst, welche 2024 in ein Positionspapier zum Thema Tiere zusammenfließen werden. Der vermeintlichen Lösung, dass Massentierhaltung durch die Entwicklung von Laborfleisch beendet werden kann, erteilt die Kommission grundsätzlich eine klare Absage. Palmöl wiederum sollte als Zusatz zu Nahrungsmitteln drastisch reduziert werden. Statt rein technologischer Lösungen sollten qualitativ hochwertige Erzeugnisse im richtigen Maß sowie authentischer Geschmack und Genuss im Mittelpunkt stehen, um unser kulinarisches Erbe zu bewahren und weiterzuentwickeln.





Ein vielfältiges Rahmenprogramm lädt Besucher*innen jährlich beim Markt des guten Geschmacks zum Mitmachen ein: Z.B. ein Kochworkshop mit CA-Koch Detlef Ueter auf der Kochbühne.

Messen und Märkte

Die Messen und Märkte sind Ausdruck von Vielfalt und wichtige Orte des Austauschs innerhalb des Netzwerks von Slow Food sowie darüber hinaus. Die **Messe- und Märkte-Kommission** trägt dazu bei. 2023 war für sie ein Jahr der Evaluierung von Möglichkeiten, um Slow Food verstärkt auf passenden Märkten zu etablieren und sich an Messen zu beteiligen. Dafür ging die Kommission auf Reise und aktivierte das Netzwerk. Zusammen mit dem Münchner Convivium setzte die Kommission eine Slow-Food-Präsenz auf der zweimal jährlich stattfindenden Food&Life in München um; erstmalig im Februar 2024 mit Slow Food nahestehenden Ausstellern.

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Die Slow Food Messe fand vom 13. bis zum 16. April 2023 erstmalig mit der Fair Handeln unter einem Dach statt. Fairness und Gerechtigkeit als gemeinsamer Nenner: Gemeinsam verliehen beide Messen dem nachhaltigen und fairen Gedanken mit einem vielfältigen Programm auf der Forumsbühne eine noch stärkere Stimme.

Politische Prominenz zu Gast

Zur Eröffnung waren gleich mehrere politische Persönlichkeiten zu Gast in der größten Halle des Stuttgarter Messegeländes, um sich die Themenwelten rund um gute, sauber und faire Lebensmittel anzusehen. Vor Ort waren Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft sowie Frida Krifca, die albanische Landwirtschaftsministerin. In seiner Eröffnungsrede betonte Bundesminister Özdemir, dass die innovativen Ausstellenden der

Slow Food Messe sowie der Fair Handeln zeigen, wie Nachhaltigkeit zu einem gelungenen Geschäftsmodell der Zukunft werde.

Thekla Walker, die baden-württembergische Ministerin für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft widmete sich auf der Kochbühne zusammen mit CA-Koch Hubert Hohler einer kreativen Spargelküche.

Über den Tellerrand denken und genießen

Auch 2023 nutzen die Besucher*innen die Messe, um Fachleute aus Herstellung, Handwerk, Gastronomie und Handel zu treffen sowie bei Podiumsdiskussionen neue Denkanstöße für ihren Alltag mit-zunehmen. Im Chef-Alliance-Restaurant schlug bereits zum zweiten Mal das kulinarische Herz der Messe. Mitten im Geschehen bereiteten Mitglieder des Köch*innen-Netzwerks Besuchenden nachhaltige und köstliche Gerichte zu. Die Ausstellenden verpflichten sich konsequent den Qualitätsvorgaben von Slow Food und wertschätzen erneut das Netzwerk – 2023 auch mit Lebensmittelproduzent*innen aus dem internationalen Slow-Food-Netzwerk u.a. aus Albanien und Sierra Leone.

Limitierte Mitgliederwerbaktion

2023 gab es für Slow-Food-Mitglieder die Möglichkeit, mit Anwerbung eines neuen Mitglieds für sich und die neu geworbene Person jeweils eine Freikarte für die Slow Food Messe zu erhalten.



Auch 2023 war Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir wieder zu Gast auf der Slow Food Messe in Stuttgart.



Politische Interessenvertretung

Mit dem Ziel, ein zukunftsfähiges Ernährungssystem mitzugestalten, nimmt Slow Food Deutschland am öffentlichen Diskurs relevanter Akteur*innen teil, insbesondere in Allianzen mit Partnerorganisationen. Im Dialog mit der Politik tritt Slow Food für Maßnahmen ein, die für ein gerechtes Landwirtschafts- und Ernährungssystem sorgen.





Essen ist politisch – so lautet eine der Kernbotschaften von Slow Food. Die Organisation sieht einen ihrer selbst-gesteckten Arbeitsaufträge darin, die Basis für eine nachhaltige und sichere Versorgung mit Lebensmitteln für alle zu schaffen. Auch in Deutschland begleitet Slow Food wichtige Schritte in die richtige Richtung. 2023 zählte dazu erneut die Ernährungsstrategie der Bundesregierung. Nina Wolff und Lea Leimann vertraten Slow Food aktiv im Stakeholder-Prozess der Bundesregierung, um inhaltliche Ziele voranzutreiben. Dazu gehörte die Schwerpunktsetzung in Richtung einer pflanzlicheren Ernährung, eines holistischen, agrarökologischen Konzepts von Landwirtschaft und Ernährung sowie die Anerkennung von Gemeinschaftsverpflegung als wichtiger Hebel der Ernährungswende. Sowohl das Ziel einer Ernährungsstrategie und integrierten Ernährungspolitik als auch Themen wie die erneute Zulassung von Glyphosat, sowie der Einsatz von Pestiziden und die Deregulierung neuer Gentechniken in der EU sind klare Schnittstellen zwischen dem Engagement von Slow Food Deutschland und Slow Food Europa.

Wichtige Bündnisse mit Partnerorganisationen

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

Zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung

#ErnährungswendeAnpacken! Das Bündnis aus Dachorganisationen, Verbänden und Fachgesellschaften aus den Bereichen Gesundheit, Soziales, Ernährung und Umwelt wuchs 2023 weiter an und widmete sich sowohl der Ernährungsstrategie der Bundesregierung wie auch dem Rahmengesetz der EU über nachhaltige Ernährungssysteme. Slow Food schloss sich den Forderungen des sozial-ökologischen Bündnisses zur Ernährungsstrategie an, die vollwertiges, ökologisches Essen für alle und das Ende der Ernährungsarmut fordern. Darunter auch das Netzwerk der Ernährungsräte und das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung.



S28: Unterschriftenübergabe zum Thema „Stopp Glyphosat“ an Staatssekretärin Silvia Bender vor dem BMEL.

Unten links: Über 136.000 Menschen haben sich für ein EU-weites Glyphosat-Verbot ausgesprochen und die gemeinsame Petition von SFD mit Partnerorganisationen unterschrieben.

Oben rechts: SFD Teilnahme an der WHES-Demo gegen Agrarindustrie im Januar in Berlin.



Wir haben es satt! Demonstration in Berlin.

Transformation des Agrar- und Ernährungssystems allgemein:

- Teilnahme am „Wir haben es satt!“-Protest 2023: Slow-Food-Präsident Edward Mukiibi spricht auf der Auftaktkundgebung der Demonstration.
- Gemeinsam mit über 100 Organisationen aus den Bereichen Umweltschutz, Soziales, Entwicklungszusammenarbeit, Landwirtschaft und Kirche forderte SFD im Sommer 2023 ein Ende der EU-Ausnahmeregelungen, die die Umweltmaßnahmen der GAP verwässerten.
- Zum Thema Tierschutz erschien ein Papier von Slow Food International, in dem die Bewegung die Europäische Kommission dazu aufforderte, sich beim Tierschutz gegen Konzerninteressen durchzusetzen. Ebenso unterstützte SFD gemeinsam mit weiteren 23 Verbänden ein Tierschutz-Maßnahmen-Paket; Anlass dafür gab die im Jahr zuvor verabschiedete neue EU-Tierarzneimittelverordnung.
- SFD unterstützte das Forderungspapier „Jetzt faire Preise in Agrarlieferketten gesetzlich sichern!“ - eine Initiative für faire Preise in der Lieferkette von DUH, Oxfam, Inkota-Netzwerk, AbL, European Milkboard (EMB), Agrarkoordination und Forum Fairer Handel.
- Innerhalb der Verbände-Plattform setzte sich SFD für die GAP-Reform nach 2027 und Schritte des Übergangs ein.
- Zur Halbzeit der Ampel-Regierung erschien ein Zwischenbilanzpapier „Trendwende für Agrarökologie in Sicht“? - getragen von verschiedenen Verbänden, darunter SFD.
- SFD nahm 2023 erstmals am Arbeitskreis Welternährung von BMZ und BMEL zum Thema Agrarökologie teil.
- Für die Einsetzung eines Bürgerrates zum Thema Ernährung hat SFD sich gemeinsam mit einem breiten Verbändebündnis eingesetzt.
- Slow Food Deutschland unterstützte ein weiteres Jahr die Mitarbeit in der Deutschen Lebensmittelbuchkommission.
- Glyphosat-Verbot jetzt! - Im Herbst waren die EU-Mitgliedstaaten dazu aufgefordert, über ein mögliches Verbot des Totalherbizids abzustimmen. Durch Teilnahme an der Petition forderten Verbraucher*innen die deutsche Bundesregierung auf, gegen die erneute EU-Zulassung zu stimmen und sich auf europäischer Ebene dafür einzusetzen, dass Glyphosat vom Acker kommt. Bei der Petition handelte es sich um eine gemeinsame Aktion von SFD mit dem Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft e. V., Greenpeace e. V., Umweltinstitut München e. V. und Ekö.



Auf europäischer Ebene – Slow Food Europa

Die Slow-Food-Kolleg*innen in Brüssel engagieren sich in öffentlichen Konsultationen der EU, verfassten Positionen- und Strategiepapier und stehen im direkten Austausch mit den Entscheidungsträger*innen. Als Mitglied des Vorstands von Slow Food International unterstützt die Vorsitzende Nina Wolff diese Arbeit mit strategischem und inhaltlichem Input. Darüber hinaus unterstützt SFD bei der Festlegung von Inhalten sowie bei Treffen. Folgende Themen standen auf der Agenda 2023:

- Politische Arbeit und Kommunikation zu folgenden drei Politik-Schwerpunkten: Pestizide (im Rahmen der Sustainable Use Regulation), Rahmengesetz über nachhaltige Ernährungssysteme und neue Gentechniken.
- Startschuss für die Arbeit zum Thema Spiegelvorschriften für Importlebensmittel aus dem Nicht-EU-Ausland.
- Die Aktionstage Good Food Good Farming im Oktober zum Rahmengesetz über nachhaltige Ernährungssysteme.
- Darüber hinaus wurde politisch zu Tierhaltung, der nächsten GAP und EU-Wahl 2024 gearbeitet.

Rahmengesetz über nachhaltige Ernährungssysteme (sustainable food systems law/SFS law)

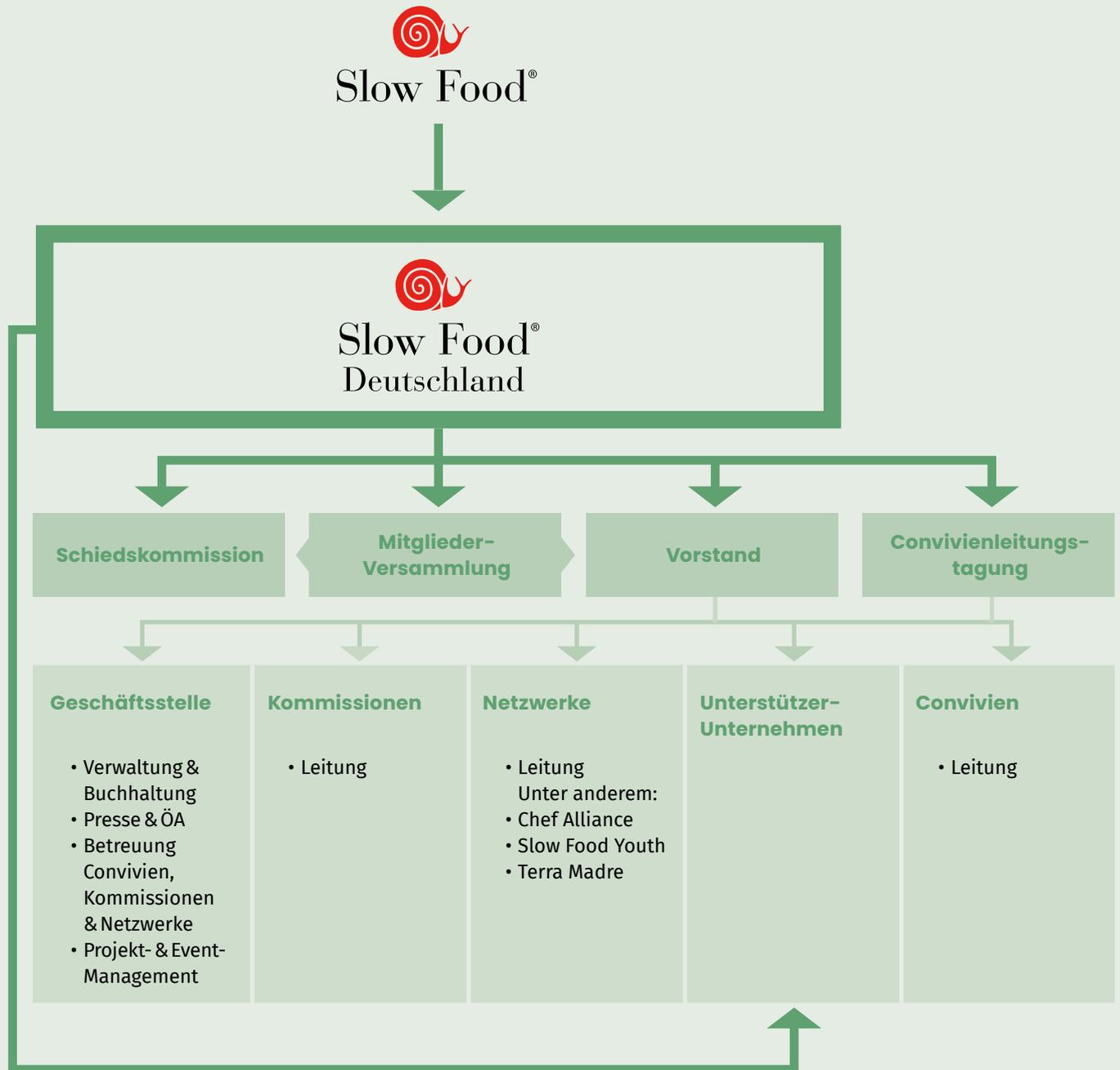
In einem Positionspapier formulierte Slow Food Empfehlungen für einen Rechtsrahmen, der allen EU-Bürger*innen den Zugang zu einer gerechten, gesunden und umweltfreundlichen Ernährung ermöglichen sollte, und zwar durch die Förderung von Ernährungsumgebungen, die der menschlichen Gesundheit ebenso dienen wie dem Schutz unseres Planeten. Die Europäische Kommission stellte im Herbst 2023 ihren Arbeitsplan und ihre Schwerpunkte für 2024 vor: Weder das geplante Rahmengesetz für nachhaltige Ernährungssysteme (SFS law) noch die Überarbeitung des Tierschutzgesetzes fanden darin Berücksichtigung. Slow Food beklagte dies vehement als Rückschritt und als Widerspruch zu den in der Farm to Fork-Strategie festgeschriebenen Zielen.

Mitmachaktion „Pestizide ade“ für eine pestizidfreie Landwirtschaft

Am Welttag der Lebensmittelsicherheit startete Slow Food gemeinsam mit dem Bündnis „Bienen und Bauern retten“ sowie weiteren EU-Partnerorganisationen eine europaweite Mitmachaktion, um so viele Bürger*innen wie möglich zum Handeln aufzufordern. Mit wenigen Mausklicks und einer kurzen Nachricht wurden die zuständigen Entscheidungsträger*innen dazu aufgefordert, die geplante „Verordnung zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln“ (SUR) in der laufenden Legislaturperiode zu beschließen und darin verpflichtende Maßnahmen für den Einsatz von Pestiziden festzulegen.



Organigramm



Partnerorganisationen

Slow Food arbeitet mit folgenden Organisationen zusammen:

- 2.000 m² Weltacker: www.2000m2.eu
 Agora Agrar: www.agora-agrar.de/
 AgrarBündnis e. V.: www.agrarbuendnis.de
 Agrar Koordination: www.agrarkoordination.de
 Aktion Agrar: www.aktion-agrar.de
 Alnatura: www.alnatura.de
 AÖL - Die Öko Lebensmittelhersteller: www.aoel.org/
 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
 Bio Bodengenossenschaft: www.bioboden.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
 Bundesamt für Naturschutz: www.bfn.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 für eine enkeltaugliche Landwirtschaft e.V.: www.enkeltauglich.bio
 Bündnis Junge Landwirtschaft e. V.: [buendnisjungelandwirtschaft.org/](http://www.buendnisjungelandwirtschaft.org/)
 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.: 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
 Engagement Global: www.engagement-global.de/
 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
 European Climate Foundation: www.europeanclimate.org/
 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
 Global Bean Project: www.globalbean.eu/
 Greenpeace: www.greenpeace.de
 Grüne Liga Berlin: www.grueneliga-berlin.de
 Heinrich-Böll-Stiftung: www.boell.de
 Heinz Sielmann Stiftung: www.sielmann-stiftung.de
 Hochstamm Deutschland e.V.: www.hochstamm-deutschland.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-welternaehrung.org
 Interessengemeinschaft gesunder Boden e. V.: www.ig-gesunder-boden.de
 Junge Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e. V.: www.junge-abl.de
 Kantine Zukunft www.kantine-zukunft.de/
 Kompetenzzentrum Nachhaltiger Konsum: www.k-n-k.de
 Landesmesse Stuttgart: Kulturland eG www.kulturland.de
www.messe-stuttgart.de/marktdegutengeschmacks
 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
 Patagonia: eu.patagonia.com
 Pro Biene: www.probiene.de
 Regionalbewegung: www.regionalbewegung.de/
geschmackstage
 RENN Süd – Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien: www.renn-netzwerk.de
 Schwäbisches Wiesenobst: www.wiesenobst.org/
 Schweisfurth Stiftung: www.schweisfurth.de
 Solidarische Landwirtschaft e. V.: www.solidarische-landwirtschaft.org
 Stiftung für Mensch und Umwelt: www.wir-tun-was-fuer-bienen.de/home.html
 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
 Verbände-Plattform aus Umwelt- und Naturschutz,
 Landwirtschaft, Entwicklungspolitik
 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

orthagrafie - Büro für Gestaltung, www.orthagrafie.de

Bildnachweise

Titelbild: Friedemann Lätsch; S. 2 Dirk Vogel; S. 4: Carla Ulrich; S. 5: Ingo Hilger; S. 6+7: Isabell Lindemann, Carla Ulrich, Ingo Hilger, Nick Jaussi/www.wir-haben-es-satt.de, Claudia Nathanson, ecogreenlover/Pixabay, Julia Vermöhlen, Winfried Heuft, Martin Steinmann; S. 8: Carla Ulrich; S. 9: Slow Food-Archiv; S. 10: SFYA 2023; S. 11: Slow Food Deutschland; S. 13 Ingo Hilger; S. 14: Slow Food Deutschland; S. 16+17: Carla Ulrich; S. 20: SFD; S. 21: SFD, Michael Schwarzenberger/Pixabay; S. 22: Andreas Esch, Winfried Heuft; S. 24: Privat; S. 25: orthagrafie; S. 26+27: Ingo Hilger; S. 28: Verena Brüning / Greenpeace; S. 29: Stefan Michel, Verena Brüning / Greenpeace; S. 30+31: Nick Jaussi/www.wir-haben-es-satt.de; S. 32: Carla Ulrich;
 Illustrationen: Schauschau GbR

Stand

April 2024
 Slow Food Deutschland e. V.
 Marienstraße 30, 10117 Berlin
 Tel. 030 20004750
info@slowfood.de

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