



# Jahresbericht 2024

**Slow Food Deutschland e.V.**

# Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

für den Verein Slow Food Deutschland e.V. gab es im Jahr 2024 zwei wichtige Veränderungen. Am 29.06.2024 wurde ein komplett neuer Vorstand gewählt. Die Mitgliederversammlung berief zwei langjährige Aktivist\*innen in das Gremium: die Convivienleiterin von Lübeck, Sabrina Buchholz, als 2. Vorsitzende (Co-Vorsitzende) und den Leiter des Conviviums Karlsruhe, Jens Herion, als einen der zwei Beisitzer. Hinzu kamen als Schatzmeisterin die Finanzexpertin Ulrike Höller aus dem Convivium Köln und als Beisitzerin aus der Slow-Food-Youth-Welt Julia Firlus aus Leipzig. Nach drei Jahren Pause wechselte ich, ehemaliger langjähriger Schatzmeister, in die Position des Vorsitzenden. Wir sind als Team mit klar definierten Aufgaben und mit großem Elan gestartet, um die Ziele von Slow Food - gutes, sauberes und faires Essen für alle - voranzutreiben und die „Schnecke“ sichtbarer zu machen. 2024 war ein intensives und ergebnisreiches Jahr in allen Bereichen, auf die sich unsere Aktivitäten und Projekte konzentrieren: Schutz der biologischen Vielfalt, Ernährungsbildung, Information über globale Zusammenhänge innerhalb des Lebensmittelsystems und Gespräche mit politischen Entscheidungsträger\*innen, im Schulterschluss mit anderen Organisationen.

Der ausscheidende Vorstand, ihm sei an dieser Stelle nochmals gedankt, hatte uns eine höchst erfreuliche Veränderung hinterlassen: Der Gesamtverein Slow Food Deutschland e.V. ist 2024 als gemeinnützig anerkannt worden. Gemeinnützig agieren konnte der Verein schon vorher über die „Slow Food Deutschland gUG“, aber die Anerkennung der Gemeinnützigkeit für den Gesamtverein bringt uns weitere Vorteile. Diese Änderung ist möglich geworden, weil unsere „Mutter“ - so nennen wir im sprachlichen Umgang Slow Food International - von einem

italienischen Non-Profit-Verein in eine partizipative und gemeinnützige Stiftung überführt wurde, die „Fondazione Slow Food ETS“.

Der selbständige, gemeinnützige Verein Slow Food Deutschland e.V. ist über mehrere Verträge mit der Fondazione Slow Food ETS verbunden. Beide Seiten tun ihr Bestes, um diese Verträge mit Leben zu erfüllen, auch durch den persönlichen Kontakt und den regelmäßigen Austausch: sei es mit Slow-Food-Gründer Carlo Petrini, der nun Präsident der Slow Food Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo ist, die viele Studierende aus Deutschland besuchen, oder mit Eduard Mukiibi, dem derzeitigen Präsidenten von Slow Food International. Mit Slow-Food-Generalsekretärin Marta Messa, die unter anderem in Brüssel Kontakte zu den EU-Institutionen pflegt, und dem Generaldirektor in Bra (Piemont), Paolo Di Croce, besteht seit vielen Jahren eine höchst vertrauensvolle Zusammenarbeit. Das Terra-Madre-Treffen in Turin nahm der neu gewählte Vorstand zum Anlass, um die erwähnten Slow-Food-Vertreter\*innen zu treffen. Dort wurde auch das internationale Slow Food Zukunftsprojekt „Slow Food Farms“ gestartet, dessen inhaltliche Grundlagen in den Zielen der Agrarökologie zu finden sind. Auch an diesem Projekt wirken wir als Slow Food Deutschland aktiv mit.

Wir wollen in allen unseren Aktivitäten die Herzen der Menschen für eine genussvolle, nachhaltige Ernährung gewinnen und so zusammen mit unseren nationalen und internationalen Partner\*innen einen Beitrag für eine friedliche Zukunft aller Menschen auf unserem Planeten leisten.

Für alle Mitglieder des Vorstandes  
**Rupert Ebner, Vorsitzender**

# Inhalt

<b>Vorwort</b>	<b>2</b>
<b>Slow Food Deutschland</b>	<b>4</b>
<b>Slow Food Deutschland in Aktion 2024</b>	<b>6</b>
<b>Ernährungs- und Bewusstseinsbildung</b>	<b>8</b>
<b>Ursula Hudson Preis</b>	<b>12</b>
<b>Die Arbeit der Convivien</b>	<b>14</b>
<b>Slow Food Youth Deutschland</b>	<b>16</b>
<b>Presse- und Öffentlichkeitsarbeit</b>	<b>18</b>
<b>Biologische und kulturelle Vielfalt</b>	<b>22</b>
<b>Politische Interessenvertretung</b>	<b>28</b>
<b>Organigramm</b>	<b>33</b>
<b>Partnerorganisationen</b>	<b>34</b>
<b>Impressum</b>	<b>35</b>



Der neue Vorstand: von links Dr. Rupert Ebner, Ulrike Höller, Julia Firlus, Jens Herion, Sabrina Buchholz

## Slow Food Deutschland

**Ziel von Slow Food ist es, 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 ein breites Spektrum an Angeboten, Themen- und Handlungsfeldern. Slow Foodies machen seither vor, wie kulinarisches Engagement auch politisch gelingen kann und umgekehrt. Viele 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.

Am 29. Juni 2024 hat die ordentliche Mitgliederversammlung turnusmäßig einen neuen Vorstand gewählt. Der bisherige Vorstand war nicht mehr zur Wahl angetreten.

Das neue fünfköpfige Führungsteam vereint verschiedene Kompetenzen und ist angetreten, um vom Acker bis zum Teller für Wertschätzung sowie Genuss mit Verantwortung zu sorgen und den wichtigsten Anliegen der Slow-Food-Bewegung in Wirtschaft und Politik Gehör zu verschaffen. Vorstandsmitglieder sind der Vorsitzende, Dr. Rupert Ebner, die stellvertretende Vorsitzende Sabrina Buchholz, die Schatzmeisterin Ulrike Höller und die Beisitzenden Jens Herion und Julia Firlus. 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.



Die Lange Tafel bei der Slow Food Messe, dem Markt des guten Geschmacks 2024 in Stuttgart.

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 10.000 Mitglieder

11 Kommissionen

Slow Food Youth Netzwerk mit 4 regionalen Gruppen



Über 1.070 Unterstützer-Unternehmen

84 Convivien



Kommunikation über Social Media, Presse sowie Events

Weltweite Bewegung in über 160 Ländern

91 Arche-Passagiere



Verleihung des Ursula Hudson Preises seit 2021

84 Köch\*innen der Chef Alliance



# Slow Food Deutschland in Aktion 2024

Um Menschen bundesweit zu erreichen, setzte SFD 2024 einen Mix aus Vor-Ort-Events und Online-Angeboten um. Die Videos sind weiterhin über unseren YouTube-Kanal verfügbar.

## Januar

- Slow Food Deutschland hat am 19.1. an der „Wir haben es satt“-Demonstration teilgenommen, die 2024 unter dem Motto „Gutes Essen braucht Zukunft – für eine gentechnikfreie, bäuerliche und umweltverträgliche Landwirtschaft!“ stand.
- Am Vorabend haben wieder Hunderte interessierte Menschen jeden Alters bei der Schnippeldisko - dieses Mal in der Berliner Forum Factory - aussortiertes Gemüse geschnippelt, Suppe zubereitet und verkostet, geplaudert und getanzt. Paula Gioia von La Via Campesina berichtete bei einem Podiumsgespräch über Emanzipationsbestrebungen in bäuerlichen Organisationen.



## Februar

- Slow Food Deutschland präsentierte sich vom 13. bis 16. Februar auf der Biofach 2024, der Weltleitmesse für Biolebensmittel. Das Fokusthema „Food for the Future: Frauen und nachhaltige Ernährungssysteme“ wurde von knapp 700 Zuhörenden diskutiert. Die Slow Food Youth und andere Jugendorganisationen gründeten das „Bündnis Junge ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft“ (Bündnis JÖLL), um verbandsübergreifend Bildung und fachlichen Austausch zu fördern.
- End of Fish Day am 29. Februar: Veranstaltung im Übersee-Museum Bremen und via Zoom über die Situation der Fischerei in Nord- und Ostsee sowie die Zukunftsperspektiven deutscher Fischerei.



## März

- Neuer Passagier auf der Arche des Geschmacks: der Mecklenburger Marienroggen



## April

- Vom 4. bis zum 7. April wurde die Slow Food Messe wieder zum kulinarischen Mittelpunkt in Stuttgart. Der Ursula Hudson Preis 2024 wurde dort verliehen: Preisträger war die Kulturland Genossenschaft. Diese setzt sich für eine gemeinschaftliche Finanzierung von Landkäufen ein, damit ein faires „Beackern“ von Boden Zukunft hat.



## Mai

- 20 Jahre Arche des Geschmacks: Anlässlich des Internationalen Tages der biologischen Vielfalt am 22. Mai feierten wir das 20jährige Jubiläum des internationalen Slow-Food-Projekts in Deutschland.



## Juni

- #JungÖkoEuropa: am 5.6. startete das „Bündnis Junge ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft“ (Bündnis JÖLL) eine Kampagne anlässlich der Wahl zum Europäischen Parlament.
- Um den Tag der nachhaltigen Gastronomie (18.6.) fanden bundesweit im Chef-Alliance-Netzwerk Veranstaltungen zum Thema „Hitze“ statt.
- 24.6.: Online-Veranstaltung „Warum gelten EU-Standards nicht für Import-Lebensmittel aus Drittstaaten?“ gemeinsam mit Entscheidungsträger\*innen aus der Politik und Brot für die Welt.
- 29.6: Ordentliche Mitgliederversammlung in Nürnberg, Wahl des neuen Vorstands.



## Juli

- Am 15.7. besuchte Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir die Mosterei Kneese am Schaalsee. Mit dabei Frank Buchholz vom Slow Food Convivium Lübeck.



## August

- 22.8.: „Tag der Fische“ mit Slow Food Deutschland im Münchener Restaurant „Broeding“. Es ging um nachhaltige Binnenfischerei und um Delikatessen aus oftmals vernachlässigten Fischteilen.



## September

- Am 19. fand der erste bundesweite Slow Food Tag statt: Die regionalen Gruppen des Vereins (Convivien) haben zu Verkostungen, langen Tafeln und Genusswanderungen eingeladen.
- Am 29. ist der neue Genussführer 2025/26 erschienen: mit Slow Food auf kulinarischer Reise durch Deutschland!
- Vom 26. bis 30.9. waren wir in Turin beim „Terra Madre - Salone del Gusto 2024“ und haben uns gemeinsam mit über 3000 Delegierten und Aktivist\*innen des weltweiten Slow-Food-Netzwerks für Agrarökologie stark gemacht.



## Oktober

- Vom 10. - 13.10. hat die Slow Food Youth Akademie im Landhaus Schulze-Hamann in Blunk (Schleswig-Holstein) stattgefunden, unter dem Motto „Ernährungswende - zukunftsfähig und geschlechtergerecht“.



## November

- Das Convivium Freiburg hat bei der Piazza Culinaria (7. - 9.11.) an der Vinothek zum ersten Mal alle neuen Slow Wein Deutschland Weingüter vorgestellt.
- 21.11.: Im Rahmen der „Zero Waste Aktionswochen“ in Berlin hat das Projekt „Dialogforum private Haushalte 2.0 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ einen Fermentierkurs veranstaltet.

## Dezember

- Das Convivium München war Aussteller bei der Food & Life, der Messe für Essen, Trinken und Genießen in München (27.11. - 1.12.). Auf dem Stand mit der Schnecke wurden acht Arche-Passagiere vorgestellt, u.a. die Bamberger Hörnla, die Ablinse und das Ismaninger Kraut.





## 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.

## Bildungsprojekte

Für die Bildungsarbeit kooperiert Slow Food auch mit Partnerorganisationen. Die Bildungsprojekte werden von Slow Food Deutschland umgesetzt und regional von den Convivien und den **Slow Mobilen** unterstützt. Die Mobile sind zum Kochen und Lernen ausgebaute Bauwagen. Sie machen Kindern Lust darauf, Essen selbst zuzubereiten. Bundesweit sind fünf Slow Mobile im Einsatz. Meist richten sich die Aktivitäten an Kitas und Grundschulen. Im Sommer 2024 hat der Verein Junior Slow Karlsruhe e.V. Kochveranstaltungen mit jungen Erwachsenen organisiert, die bei den Arbeitsförderungsbetrieben der Stadt beschäftigt waren. Das Angebot wurde mit Begeisterung angenommen, und aus dem Experiment ist 2025 das Projekt „Garten-JeDis“ hervorgegangen, eine Kooperation mit der Arbeitsförderung Karlsruhe gGmbH (afka): Schüler\*innen der Gewerbeschule Durlach gärtnern und kochen einmal die Woche unter Anleitung unserer Ehrenamtlichen.

### Slow Food Youth Akademie (SFYA)

2024 fand das Weiterbildungsprogramm für Auszubildende, Studierende und Berufstätige zum achten Mal statt. Anfang Oktober trafen sich junge Menschen, die in verschiedenen Bereichen des Ernährungssystems aktiv sind, im Landhaus Schulze-Hamann in Blunk (Schleswig-Holstein). Unter dem Motto „Ernährungswende- zukunftsfähig und geschlechtergerecht“ wurde diskutiert, warum Wandel im Ernährungssystem notwendig ist, und warum hier ein besonderes Augenmerk auf Frauen und Geschlechtergerechtigkeit essentiell ist, um „gut, sauber, fair für alle“ – die Vision von Slow Food Deutschland – weltweit und vor unseren Haustüren zu ermöglichen. Referentin Tina Andres, die ‚Chef-Lobbyistin‘ der Biobranche, gab spannende Einblicke auch zu diesem Aspekt der Ernährungswende. Keinesfalls zu kurz gekommen ist der praktische Teil: Gemeinsam mit den Expertinnen von ‚Meeresgarten‘ kochten die Teilnehmenden mit Algen, sammelten Kräuter und besuchten zwei Arche-Höfe für Sattelschweine und Skudden. Das Kompaktwochenende wurde ermöglicht dank der Unterstützung von: Landhaus Schulze-Hamann, Feinheimisch e.V., Backensholzer Hof, Meeresgarten, Gärtnerin Anja Christiansen, dem Arche-Hof Bredland und dem Bio-Betrieb Hohlegruft.

Hofbesuch im Rahmen der Slow Food Youth Akademie 2024.



Eines der fünf Slow Mobile im Einsatz.

## Unterstützung der Kommissionen

### Bildungskommission

2024 hat die Bildungskommission an folgenden Projekten gearbeitet:

- Zusammenführung der Broschüren „Slow Food Junior“ und „Gärten für Kinder“ und Neuauflage als „Slow Food Family“ Broschüre, deren Veröffentlichung für Ende 2025 geplant ist.
- ‚Schneckenzertifikat‘-Projekt für Ausbildung von Köch\*innen: Vermittlung von Wissen zu Slow Food und seinen politischen Leitlinien (gut, sauber, fair) und von einschlägigen Küchenkompetenzen (z.B. from nose to tail, from leaf to root...) im Rahmen von dreitägigen Veranstaltungen mit Auszubildenden einer Berufsschule. Mittelakquise und Suche nach Kooperationspartnern (Schulen, Köch\*innen, Landwirt\*innen) werden aktiv vorangetrieben.
- Ein standardisierter Fragebogen wurde besprochen, um die Aktivitäten in den Convivien zu folgenden Bildungsfeldern zu erfassen: Gartenprojekte für Kinder/Jugendliche, Kochen mit Kindern, Geschmackserlebnisse, Verkostungen, Kochangebote für Erwachsene, Produzentenbesuche, Projekte gegen Lebensmittelverschwendung.

Darüber hinaus hat die Bildungskommission bei der Slow Food Messe in Stuttgart ein Gespräch auf der Forumbühne veranstaltet zum Thema „Schulessen: Warum wir die Herstellung wieder in die Schulen bringen sollten?“



Vertreterinnen eines Gemeinschaftsgartens des Projekts Gärten in Afrika bewirtschaften gemeinsam das Feld.

### 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. Slow Food in Deutschland unterstützt finanziell bei der Anschaffung von Werkzeugen und Saatgut sowie der Vermittlung von praktischem Wissen. Vor allem lokale Ortsgruppen haben schon durch das Einrichten mehrerer Dutzend Gärten beigetragen.

Sie möchten die Gärten unterstützen?

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

### 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 hat sich zu einem umfangreichen Lexikon entwickelt. Interaktive Formate, Quiz, 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 2.0 – Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (DiFo 2.0)

Mit dem Dialogforum verfolgt Slow Food das Ziel, Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten zu verringern. Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, leistet das Projekt einen wichtigen Beitrag zur Erreichung der globalen Nachhaltigkeitsziele sowie der nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Ins Leben gerufen wurde es im Oktober 2023 als Folgeprojekt des „Dialogforums private Haushalte“ (DiFo). Es wird durch Slow Food Deutschland geleitet und in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Berlin durchgeführt. Durch den Austausch und die Vernetzung relevanter Akteur\*innen aus den Bereichen Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft wurden verschiedene Maßnahmen entwickelt und diskutiert, um konkrete Lösungsansätze für Privathaushalte zu finden. Die Projektträgerschaft des Projekts liegt bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE); es wird mit Mitteln des Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) finanziert. Das Projekt läuft bis Ende September 2026.

Im Jahr 2024 wurden im Rahmen des Projekts mehrere wichtige Maßnahmen umgesetzt:

- Evaluation von Materialien zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten, um ihre Wirksamkeit und Akzeptanz bei den Haushalten zu überprüfen.
- Entwicklung eines digitalen Küchentagebuchs in der Zu gut für die Tonne!-App: Das Messtool hilft Haushalten, ihre Lebensmittelabfälle nutzer\*innenfreundlich zu messen und zu dokumentieren. Tipps und Rezeptideen, die entsprechend der Messergebnisse individuell angepasst werden, unterstützen Nutzer\*innen dabei, bewusst zu handeln. Diese Funktion wurde gemeinsam vom SFD-Projektteam, den Wissenschaftler\*innen der TU Berlin und dem externen Softwareentwickler Thomas Massmann ausgearbeitet. Die App wurde erfolgreich in enger Zusammenarbeit mit dem BMEL und seiner Initiative Zu gut für die Tonne! weiterentwickelt.
- Kurzdialogtreffen: Im Projektjahr fanden vier Kurzdialogtreffen statt, eines davon in Präsenz an der TU Berlin. Diese Treffen dienten dem intensiven Austausch zwischen verschiedenen Akteur\*innen und trugen dazu bei, das Netzwerk weiter aufzubauen und neue Kooperationen zu fördern.
- Teilnahme an den ersten Zero-Waste-Aktionswochen Berlin: In diesem Rahmen bot das DiFo 2.0 einen Fermentierkurs mit der Expertin Barbara Assheuer an. Dieser Kurs vermittelte praktische Methoden gegen die Lebensmittelverschwendung und trug zur Sensibilisierung der Teilnehmenden bei.
- Ein projektbegleitendes Expert\*innen-Netzwerk wurde erfolgreich etabliert und es fanden regelmäßige Online-Treffen statt. Dies förderte die Projektentwicklung, u.a. durch den kontinuierlichen Austausch über Best-Practice-Beispiele zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.
- Öffentlichkeitsarbeit über die Fortschritte des Projektes.

## Green Spoons

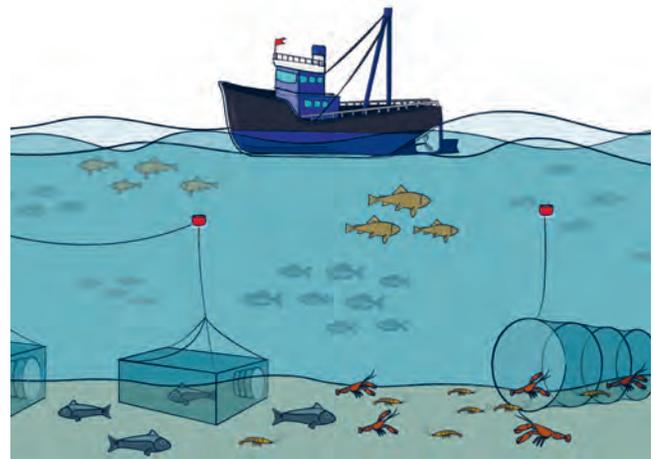
Green Spoons möchte Jugendliche und Erwachsene dazu befähigen, anhand ihrer Ernährungsentscheidungen die biologische Vielfalt zu stärken und zu bewahren. Als Blended-Learning-Projekt trägt Green Spoons zur Etablierung digitaler Methoden in der Bildung für nachhaltige Entwicklung bei. Gemeinsam mit wissenschaftlichen 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.

2024 wurde das Thema „Wasser“ abgeschlossen. Dieses bestand aus drei ‚Blöcken‘: Wasser in der Landwirtschaft, Nachhaltige Teichwirtschaft, Bedrohte Ostsee.

Realisiert wurden u.a. drei Videos und elf Podcastfolgen mit Expert\*innen aus Wissenschaft und Praxis, u. a. Dr. Tanja Busse, Dr. Andrea Beste und Gonzalo Úrculo, dem Gründer von Crowdfarming. Zu jeder Einheit sind Lehrmaterialien entstanden, die mit interaktiven Methoden jeden Schulunterricht ab der Sek I bereichern können. Ergänzt wird das Thema „Wasser“ durch ein Escape Game für den Klassenraum zum Thema „Bedrohte Ostsee“, das Anfang 2025 veröffentlicht wird. Alle Materialien sind curricular integrierbar und stehen kostenfrei zum Download auf der Projektwebseite zur Verfügung.

- Die Podcasts der ersten und zweiten Staffel hatten Ende 2024 bereits über 5000 Klicks, wobei „Tiny-Farms - die große Bewegung der kleinen Betriebe“ und „Karpfen in der Küche“ die am häufigsten gehörten Episoden waren. Alle Podcastfolgen sind auch auf Spotify und weiteren gängigen Plattformen abonnierbar.
- Die Videos sind insgesamt über 8000 mal abgerufen worden, wobei das Video „Agroforst - wie Ackerflächen von Bäumen profitieren“ mit Maria Gimenez von Wilmas Gärten mit knapp 5000 Aufrufen das meist gesehene Video ist.
- Präsenz auf verschiedenen öffentlichen Veranstaltungen wie Didacta, Slow Food Messe, Veggieinale, Zukunftsfestival am Rande des Kirchentags in Erfurt, Woche der Umwelt im Garten des Bundespräsidenten, Kinder & Jugend-Bodentag der IG Boden, Umweltfestival und weitere regionale Veranstaltungen.
- Multiplikator\*innen-Workshops wurden erstmals durchgeführt.
- Kooperation mit der Stipftung Christoph Sonntag zu den Ernährungswochen in Baden-Württemberg.

Das Projekt Green Spoons wird gefördert im Bundesprogramm Biologische Vielfalt durch das Bundesamt für Naturschutz mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Das Projekt läuft bis Ende September 2025.



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 Unterschied verschiedener Fangmethoden auf den Grund.



Das digitale Küchentagebuch der Zu gut für die Tonne!-App hilft Haushalten, Lebensmittelabfälle zu messen.



Zur Ansprache von Jugendlichen sind Postkarten entwickelt worden, die mit einem catchigen Spruch auf der Frontseite zu einer Alltags-handlung für mehr Biodiversität aufrufen.

# Ursula Hudson Preis

**2024 ging der Slow-Food-Bildungspreis an die Kulturland Genossenschaft für ihren Einsatz zugunsten einer gemeinschaftlichen Finanzierung von Landkäufen. Diese ermöglicht auch Familienbetrieben und nachhaltigen Gründer\*innen den Erwerb von Land – in einer Zeit, in der Bodenerwerb durch die steigende Nachfrage seitens außerlandwirtschaftlicher Investor\*innen und großer Agrarbetriebe zunehmend unerschwinglich wird.**

Für den Ursula Hudson Preis können sich Engagierte selbst bewerben bzw. nominiert werden. 2024 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.

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.

2024 ging der Slow-Food-Bildungspreis an die Kulturland Genossenschaft, die sich für eine gemeinschaftliche Finanzierung von Landkäufen einsetzt, damit ein faires „Beackern“ von Boden Zukunft hat. Sie ermöglicht es, Familienbetriebe zu erhalten und ebnet nachhaltigen Gründer\*innen den Weg. Ein Engagement, das aus Slow-Food-Sicht nicht zuletzt aufgrund aktueller Entwicklungen hinsichtlich Bodenspekulation und daraus folgender starker Preissteigerungen ein wichtiges Gegengewicht bildet.

Neben der Kulturland Genossenschaft waren drei weitere Projekte nominiert. Einerseits das Projekt „Bio für Kinder“ in und rund um München, das durch Ernährungsbildung in Form von Online-Tools, kostenlose Schulungen und

Beratung von Kindergärten und Schulen zeigt, wie die Umstellung auf leckeres, gesundes und ökologisches Essen gelingen kann. Außerdem waren Daniel Bischoff von der Bio Hof Würde GbR und Nadia Bremer und Claas Grünhagen vom Biohof Bremer nominiert. Sie haben sich als junge Landwirt\*innen in einer wirtschaftlich schwachen Gegend wie Niedersachsen zusammengeschlossen und regionale Vermarktungsstrukturen mit großer Vielfalt wieder aufgebaut. Weiterhin war das Kartoffelkombinat nominiert, das als Vorzeigemodell zeigt, dass genossenschaftliche Lebensmittelproduktion auch in großem Maßstab gut, ökologisch und fair gelingen kann.

Die Key Note 2024 hielt Frauke Fischer, Biologin und Autorin, die sich leidenschaftlich für den Schutz von Biodiversität einsetzt.

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

### **Spenden Sie jetzt:**

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

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

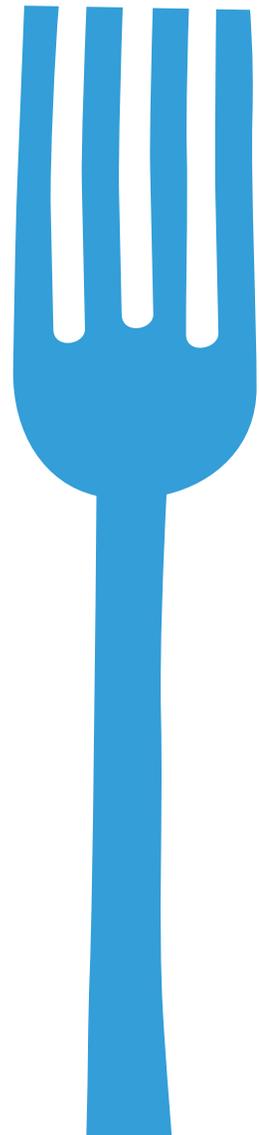
Alle nominierten Projekte sind auf dem YouTube-Kanal einzusehen.



Stephan Illi, Vorstand und Projektleiter der Kulturland Genossenschaft, nimmt die Ursula Hudson Preis 2024-Trophäe von Dr. Nina Wolff, der ehemaligen Vorsitzenden von Slow Food Deutschland, entgegen.



Alle Beteiligten des Ursula Hudson Preises 2024



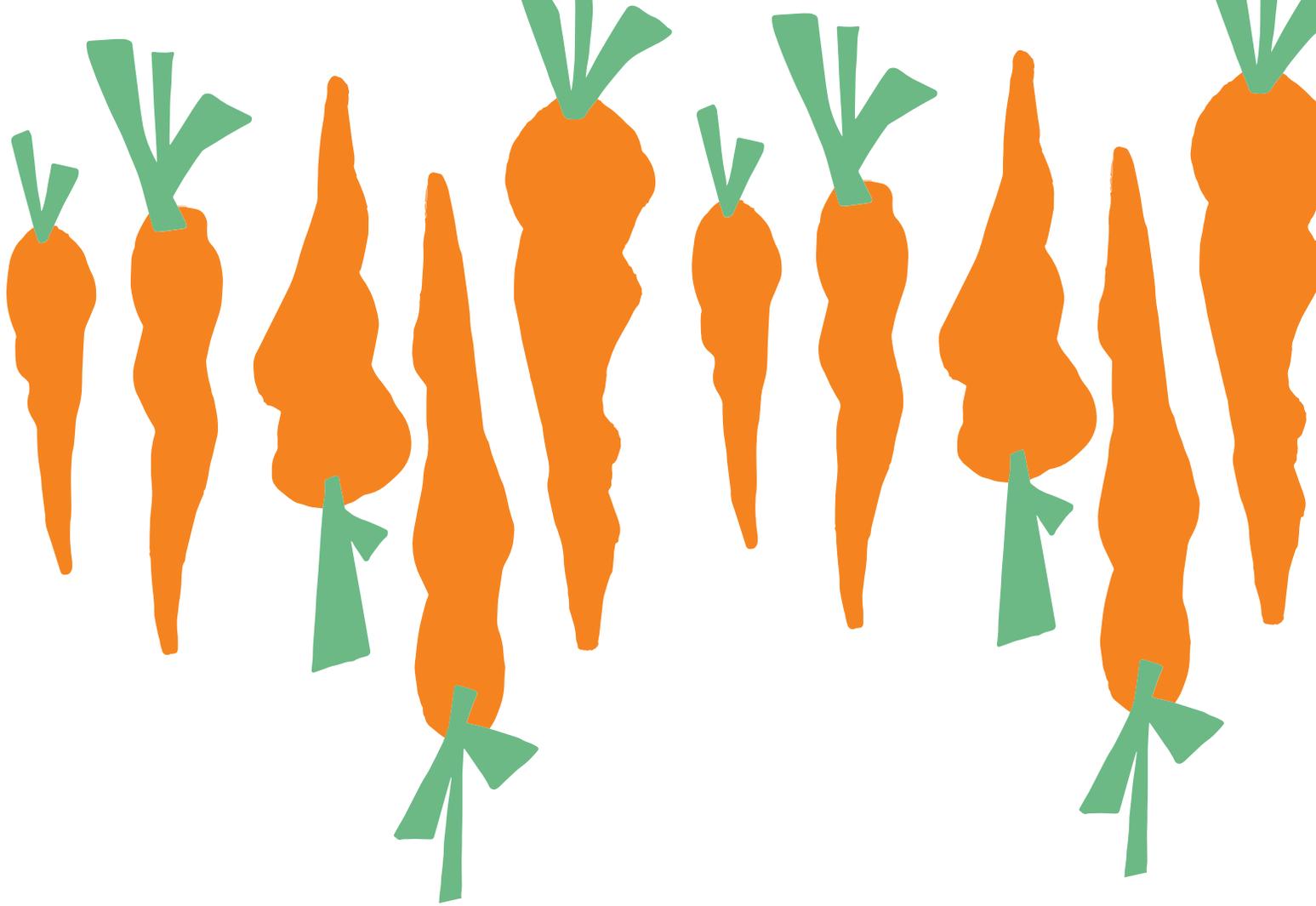


# Die Arbeit der Convivien

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 Herbst in Berlin statt.





Zweimal im Jahr kommen die CV-Leitungen mit dem Vorstand zusammen, um Schwerpunkte, Positionen und Vereinsentwicklungen zu besprechen. Während die Frühjahrstagung 2024 in Heilsbronn stattfand, wurde die Herbsttagung in Berlin abgehalten.

In den CVen selbst fanden vielfältige Aktionen statt. Diese reichten von handwerklichen Zubereitungen und Verkostungen - u.a. von Sauerkraut, Hülsenfrüchtespezialitäten und Sauerteig - über Besuche bei Produzent\*innen, sowie auf Märkten, Pilz-, Wildkräuter-, weinkulinarische Wanderungen bis hin zu Lese-, Film- und Diskussionsabenden, Schnippeldiskos gegen Lebensmittelverschwendung und Kochkursen mit Kindern und Erwachsenen. Ein Einblick in das breite Angebot:

- Das CV München stellte auf der Food&Life-Messe Passagiere der Arche des Geschmacks vor. Zum Terra Madre Tag organisierte es einen Erfahrungsaustausch zu den Projekten der Ökomodellregion Miesbacher Oberland und dem Projekt „Bioweiderind Oberland“; anschließend bereiteten Chef Alliance Mitglied Bernhard Wolf und sein Team ein Essen aus bioregionalen Lebensmitteln zu.
- Das CV Nordhessen stellte im Rahmen des Spezialitätenfestivals in der Melsunger Innenstadt etwa 40 Produzent\*innen aus Nordhessen mit guten, sauberen und fairen Lebensmitteln vor.
- Das CV Berlin nahm mit einem Slow-Food-Infotisch und einem Käse-Stammtisch an der alljährlichen Cheese-Messe teil.

- das CV Stuttgart testete mit dem Experten für Urgetreide Prof. Dr. Jan Sneyd im Projektgarten des Bäckerhauses Veit in Beuren ca. 30 alte Getreidesorten auf ihre Anbaueignung.
- Das CV Lausitz übte die handwerkliche Herstellung von Bautzener Senf in einer traditionellen Manufaktur mit einer 500 Jahre alten Mühle.
- Das CV Saarland brachte im Rahmen der Breisgauer Lammwochen Schäfer\*innen aus dem Bliesgau und Köch\*innen zusammen. Die Tiere, die auf den Streuobstwiesen und Auen des Biosphärenreservats weideten, wurden in unmittelbarer Nähe ohne lange Transportwege geschlachtet und von den Köchen komplett („nose to tail“) verarbeitet.
- Das CV Südlicher-Teutoburger Wald setzte den Fokus auf den Genuss von Innereien, mit der Zubereitung und Verkostung schmackhafter und gesunder Gerichte mit Leber von Geflügel und Rind, Herz und Zunge vom Rind - auch als Ausdruck von Respekt und Wertschätzung für das ganze Tier.
- Das CV Osnabrück veranstaltete einen Themen- und Genussabend über 30 verschiedene Sorten essbarer Blüten, als Bereicherung für Salate, Desserts, Cocktails und mehr.
- Das CV Lübeck unterstützte die Bio-Brotbox-Aktion von Landwege e.V., der zum Schuljahresbeginn über 3.000 Schülerinnen und Schüler mit leckeren und ökologischen Lebensmitteln zum nachhaltigen Essen animierte.
- Das CV Stuttgart unterstützte die Organisation des Marktes des guten Geschmacks, der SF-Messe in Stuttgart.

# Slow Food Youth Deutschland

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



Das Netzwerktreffen der Slow Food Youth in Leipzig.

In Leipzig, Wittenhausen, Berlin und Lübeck organisieren junge Erwachsene Treffen, Workshops, Kochkurse und Schnippeldiskos. Auch auf Bundesebene setzen sie sich für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem ein – im Austausch mit Politik und Partnerorganisationen und durch Aktionen auf der Straße. Mit kreativen Ideen und viel Engagement machen sie sichtbar, wie Konsum, Ernährungsgerechtigkeit und Umweltschutz zusammenhängen.

Im Herbst 2024 verabschiedeten sich Carla Ulrich und Theo Lentzen aus der ehrenamtlichen Leitung. Derzeit besteht die Leitung aus Clara Bobbert und Moritz Niebeling; drei interessierte ‚Youthies‘ aus Hamburg und Berlin wurden an Leitungsaufgaben herangeführt und allmählich in die Arbeit eingebunden. Die ehrenamtlichen Leitungsmitglieder möchten dazu beitragen, SFY als ernährungspolitischen Akteur noch stärker in Deutschland zu verankern. Die Koordination der SFY wird außerdem durch eine 8h-Stelle in der Geschäftsstelle in Berlin unterstützt, die derzeit Clara Bobbert innehat.

## Die wichtigsten Aktionen und Initiativen der Youth in 2024:

- Bei der „Wir haben es satt!-Demo“ in Berlin am 18. Januar haben die Youthies aus Berlin am Jugendblock teilgenommen und die Schnippeldisko gemeinsam mit der „Christlichen Initiative Romero“, „Meine Landwirtschaft“, „Aktion Agrar“ und „WOOF“ organisiert.
- Das „Wir haben es satt!“ - Wochenende wurde als Netzwerktreffen genutzt. So wurden die neuen Mitglieder aus Witzenhausen begrüßt und in der SFY-Gemeinschaft aufgenommen.
- Die SFY Leipzig unterstützte das CV Leipzig-Halle und CA-Koch Thomas Marbach bei der Haus-Garten-Freizeit-Messe und veranstaltete eine „Kitchen Possible“-Schnippeldisko unter dem Motto „Falafel 007 und RB-Hummus“
- Auf der Biofach-Messe hat die SFY gemeinsam mit anderen Jugendorganisationen, die sich für die ökologische Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Lebensmitteln stark machen – darunter Demeter, Naturland next farmers, Bioland, Biokreis und BNN. next - das Bündnis „JÖLL“ („Junge ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft“) gegründet. Ziel des Bündnisses ist es, junge Erwachsene, die sich für einen zukunftsfähigen Lebensmittelkonsum engagieren, entlang der gesamten ökologischen Lebensmittelwertschöpfungskette zu vereinen und ihnen eine starke, öffentliche Stimme zu geben. Vor allem auf den sozialen Medien konnten gemeinsam politische Kampagnen gestartet werden, wie etwa zur EU-Wahl.
- Mitte April hat die SFY gemeinsam mit der Weinkommision von SFD eine digitale Weinverkostung unter dem Thema „Weinlandschaften im Wandel: damit wir auch in Zukunft noch trinken können“ veranstaltet.
- Theo Lentzen und Clara Bobbert haben bei zwei Podien des „Marktes des guten Geschmacks“, der SFD-Messe in Stuttgart, den Standpunkt der SFY zum Thema Laborfleisch und bio-vegane Landwirtschaft vertreten.
- Nach langer Pause kamen die Alumni\*ae der Slow Food Youth Akademie (SFYA) im April auf dem Dottenfelder Hof bei Frankfurt zum Netzwerktreffen zusammen. Hoferkundung, Hülsenfrüchte- und Wildkräuterverkostungen und Pizzaparty rundeten das Treffen ab.
- Ein Netzwerktreffen fand auch Ende August in Leipzig unter dem Motto „Urbane Ernährungssysteme“ statt, von den dortigen ‚Youthies‘ organisiert. Im Leipziger Westen wurden ein Gemeinschaftsgarten und regionale Ölproduzierende besucht und gemeinsam gegessen und diskutiert.
- Da viele ‚Youthies‘ erst durch die SFYA zu Slow Food gefunden haben, war es wichtig, dieses Format wieder aufleben zu lassen. Dank Lea Leimann und Sophie Wolters konnte die Akademie in kleinerem Umfang Mitte Oktober stattfinden. Junge Erwachsene aus ganz Deutschland haben sich im Landhaus Schulze-Hamann in Schleswig Holstein getroffen und zum Thema: „Ernährungswandel gestalten - zukunftsfähig und geschlechtergerecht“ ausgetauscht und fortgebildet.



Mitglieder der Slow Food Youth bei der „Wir haben es satt!-Demo“ im Januar 2024.



Die ‚Schnippeldisko‘ am Vorabend der „Wir haben es satt!“-Demo im Januar 2024: aussortiertes Gemüse schnippeln, tanzen und diskutieren gegen Lebensmittelverschwendung.

- Die Ortsgruppen in Leipzig, Witzenhausen, Berlin und Lübeck haben über das Jahr verteilt verschiedene Aktionen vor Ort organisiert: SFY Witzenhausen hat gemeinsam mit der Jungen ABL und mit warmer Suppe „Gemeinsam für faire Preise und gegen die Macht des LEH“ demonstriert; SFY Leipzig hat einem Cider-Erzeuger bei der Streuobst-Apfelernte geholfen und war gemeinsam mit Köch\*innen der Slow Food Chef Alliance auf der Haus-Garten-Freizeitmesse in Leipzig vertreten; Studierende der Hochschule Niederrhein haben zusammen mit dem CV Düsseldorf in Mönchengladbach auf dem Campus Rotkohl fermentiert.

Die Website der SFY Deutschland wird weiterhin gepflegt. Der Instagram-Account zählt mittlerweile 3.325 Follower\*innen; zusätzlich wird regelmäßig über das JÖLL-Netzwerk gemeinsam mit anderen Jugendorganisationen gepostet. Die Kommunikation unter Mitgliedern erfolgte hauptsächlich über den Messenger Signal.

# Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

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

## Website

Auf [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) wird das laufende Engagement von Slow Food Deutschland (SFD) und seinen Regionalgruppen präsentiert. Struktur und Funktionalität der Website wurden auch 2024 kontinuierlich optimiert, was sich in stetig wachsenden Klickzahlen niederschlug. Die drei Haupthandlungsfelder sowie wichtige Projekte von Slow Food wurden grafisch dargestellt und besonders hervorgehoben. Auf der Startseite laufen über das Jahr hinweg die wichtigsten Neuigkeiten zu Slow-Food-Themen, Kooperationen sowie Veranstaltungen und politischen Entwicklungen. Hinzugekommen ist der Hinweis auf den Anfang September erschienenen „Slow Food Genussführer 2025/26 - Die besten Restaurants und Gasthäuser in Deutschland“, dessen Online-Leseproben großes Interesse erweckt haben. Auch praxisnahe Alltagstipps wie Rezepte wurden von User\*innen stark frequentiert.

## Social Media

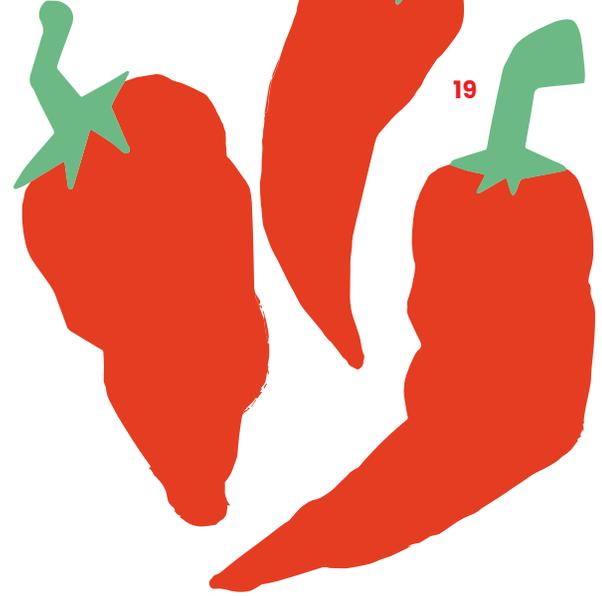
Die Verbreitung der Inhalte und Themen von SFD über die sozialen Netzwerke wird immer wichtiger, da sich das Nutzungsverhalten in der Gesellschaft ändert und sich aktuell eine breite Zielgruppe über Social Media informiert.

Im Jahr 2024 wurden die Netzwerke Facebook, Instagram, X, Youtube, LinkedIn und Bluesky bespielt. Im Reichweiten-aufbau befanden sich die Netzwerke Bluesky und LinkedIn; weiterhin zentral für die meisten Kommunikationsanlässe war Instagram. Hier wurde die Anzahl der Follower\*innen auf ca. 9.300 erhöht. Das zunehmend in die Kritik geratene X hat leicht fallende Account-Zahlen zu verzeichnen, da sich ein erheblicher Teil der Kooperationspartner inzwischen von X zurückgezogen hat. Die Entwicklungen werden weiterhin sorgsam beobachtet und durch die Präsenz auf Bluesky und LinkedIn wurde bereits damit begonnen, das Netzwerk zunehmend für die eigene Strategie überflüssig zu machen. Über das Jahr betrachtet wurden für Facebook eine Reichweite von 357.000 und knapp 7.000 Content-Interaktionen erreicht, davon 118.000 über Werbeanzeigen. Auch auf Facebook zeigte sich nach wie vor eine hohe Sichtbarkeit und ein starkes strategisches Vernetzungspotenzial. Bei Instagram lag die Reichweite bei knapp 80.000 Menschen (30.000 organisch) und 4.500 Content-Interaktionen. Positiv war die qualitative Reichweite auf LinkedIn, wo die Interaktionsrate überwiegend hoch war. Hier wurden vermehrt politische Inhalte platziert. Der SFD-Youtube-Kanal diente vor allem den Aufzeichnungen von SFD-Online-Events und der Auffindbarkeit der Podcasts des Projekts Green Spoons. Live-Events wie die Slow Food Messe in Stuttgart wurden erneut durch Livestreams und Vor-Ort-Berichterstattung begleitet. Weiterhin war es im Rahmen der Bündnisarbeit möglich, mehr gemeinsame Kooperationsposts zu realisieren, was die Reichweite teils erheblich erhöhen konnte. Erfolgreich gestartet ist u.a. die neue Beitragsreihe der Chef Alliance.

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

- Kommunikation von Veranstaltungen wie der SFD-Messe - mit dem Ursula Hudson Preis - und dem End of Fish Day.
- Thematische Vermittlung der Slow-Food-Säulen Vielfalt, Bildung und Ernährungswende – zum





Beispiel anhand von Arche-Passagieren, der Vorstellung von Köch\*innen, Rezepten, praktischen Tipps sowie Positionspapieren und Stellungnahmen zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung.

- Vermittlung der Bildungsinhalte des Projekts Green Spoons zum Thema Wasser.
- Live-Begleitung von Aktionen wie der „Wir haben es satt!“-Demo.
- Collab-Posts mit Bündnispartnern, gemeinsame Video-Aktion zur „Wir haben es satt!“-Demo.
- Vermittlung von Inhalten des EU-Projektes „Mirror Measures“ für gleiche Standards für alle Lebensmittel.
- Bewerbung der neuen Druckausgabe des Genussführers und der neuen Ausgaben des Slow Food Magazins gemeinsam mit dem oekom verlag.
- Verbreitung von News zu internationalen Events wie Terra Madre Salone del Gusto und von Neuigkeiten aus dem deutschen Vereinsleben.

Besonders erfolgreich bezüglich der Reichweiten waren die Veranstaltungen zum „End of Fish Day“ und „Tag der Fische“, Tipps gegen Lebensmittelverschwendung und Posts zu Chef-Alliance-Köch\*innen. Die meisten Likes erhielten Collab-Posts mit „Wir haben es satt!“ zu den Themen Demo und Pestizide.

## Pressearbeit

**SFD informiert Journalist\*innen fortlaufend über Aktuelles. Die mediale Resonanz bildete auch 2024 die Vielfalt von Slow Food ab.**

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

- Print- und Online-Medien und die Kommunikationskanäle unserer Partnerorganisationen haben dem Ursula Hudson Preis und der Slow-Food-Messe in Stuttgart eine große Resonanz gesichert. Ebenso ausgiebig wurde über den Vorstandswechsel bei Slow Food Deutschland Ende Juni berichtet.
- Im Bayerischer Rundfunk lief ein längerer Radiobeitrag des ARD-Korrespondenten in Rom zum Thema „Slow Food: 40 Jahre Protest gegen schlechtes Essen“, und Radio Kassel widmete Slow Food Deutschland ein einstündiges Gespräch. Interviews über Slow Food und seine Philosophie sind von

Hörfunkprogrammen (u.a. Hessischer Rundfunk), Tageszeitungen (Die Rheinpfalz), und Magazinen (Techniker Krankenkasse, Alnatura) angefragt worden.

- Slow Food Deutschlands Engagement gegen Lebensmittelverschwendung stand im Mittelpunkt eines 70minütigen Feature des Deutschlandfunks.
- Über die Schnippeldisko der Slow Food Youth wurde mehrfach berichtet (u.a. WDR, RTL und Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen – ZEHN)
- Viele regionale und überregionale Medien und Fachmagazine (u.a. Lebensmittelpraxis, Küche, ahgz | foodservice | gvpraxis, Frankenpost), haben die neue Ausgabe des Slow Food Genussführers angekündigt und rezensiert.
- Die Slow-Food-Fisch-Kommission hat mit seiner Expertise über Karpfen und Teichwirtschaft Spiegel TV für einen längeren Beitrag fachlich beraten. Unsere Expertise haben wir auch dem Redaktions-Netzwerk Deutschland für Veröffentlichungen zu den Themen Walnüsse und Oliven zur Verfügung gestellt. Weitere Schwerpunkte von Interviews waren Slow Foods Einschätzung der Ernährungsstrategie der Bundesregierung (Zeitschrift für Europäisches Lebensmittelrecht), der DGE-Empfehlungen (WDR) und des Vorschlags, Ernährung als Schulfach einzuführen (Tagesspiegel).
- Auf Medieninteresse trafen insbesondere Slow-Food-Projekte wie die Arche des Geschmacks (Spiegel TV, Touremo Reisemagazin, GartenArt, Nürtinger Zeitung), die Chef Alliance und Slowpedia (NDR, WDR, Essen & Trinken) und bundesweite Veranstaltungen wie der „Tag der Nachhaltigen Gastronomie“ am 18. Juni, von der Chef Alliance ausgerichtet, der „Tag der Fische“ am 22. August und der „Slow Food Tag“ am 21. September, von den regionalen Convivien veranstaltet. Ebenso wurde das Fortbildungswochenende der Slow Food Youth Akademie von verschiedenen Medien und Partnerorganisationen angekündigt.

### Sie möchten informiert bleiben?

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

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



Das Slow Food Magazin thematisierte auch im Jahr 2024 die realen Kosten, die bei der Produktion von Lebensmitteln entstehen und der Allgemeinheit angelastet werden.

## Slow Food Magazin

Redaktionsleitung: Birgit Schumacher

Das Magazin erscheint zweimonatlich und verbindet hintergründig und unterhaltsam die Themen Kulinarik, Geschmack, Kultur, Gesellschaft und Verantwortung. Reise- und Gastrotipps für Genießer, Weinverkostungen, Porträts alter Gemüsesorten und seltener Nutztierassen, Lebensmittel im Slow-Food-Check und innovative Rezepte finden sich im Magazin ebenso wie Dossiers zu Lebensmitteln & Ernährung, klare Positionen zu politisch und gesellschaftlich relevanten Themen wie Tierhaltung, Lebensmittelindustrie und Freihandel und Informationen über die Arbeit von Slow Food Deutschland.

Die im vorigen Jahr durchgeführte Neugestaltung der Mitgliederausgabe des Magazins hat 2024 positives Feedback erhalten. Die „Slow Food Nachrichten“, die exklusiv in den Exemplaren für Mitglieder, Convivien und Unterstützer-Unternehmen erscheinen, konnten noch umfassender dem internen Informationsfluss ausgerichtet werden.



Die Mitgliederausgabe des Slow Food Magazins enthält die „Slow Food Nachrichten“, die der internen Kommunikation mit Mitgliedern, Convivien und Unterstützer-Unternehmen dient.

Die Saisonküche stellte weiterhin Köch\*innen der Chef Alliance und ihre Rezepte vor, zusammen mit Küchenwissen zu einem saisonalen Obst oder Gemüse. Die zweiseitige beliebte Rubrik enthielt weiterhin Fotos der Originalrezepte, über die sich Leser\*innen immer wieder erfreuten und bedankten. Ab 2024 sind den Rezepten Hinweise zur Verwendung von Lebensmittelresten hinzugefügt worden, um Verschwendung zu vermeiden. Die Kolumne übernahmen im Wechsel Slow Food-Gründer Carlo Petrini und Edie Mukilbi, Präsident von Slow Food International.

Die Veröffentlichung der Hefte wird sowohl über die Sozialen Medien als auch auf der SFD-Website angekündigt.

### Dossierthemen 2024

- Gastfreundschaft
- Umbau der Tierhaltung
- Märkte und Hofläden
- Der wahre Wert der Lebensmittel
- One Health
- Slow und nachhaltig in der Küche

### Genuss-Schwerpunkte 2024

- Würzen und Gewürze
- Bier
- Feste feiern
- Mediterrane Küche
- Frühstück
- Backen



Das Slow Food Magazin stellt saisonale Rezepte vor, die vorwiegend mit nachhaltig erzeugten Produkten der Region zubereitet werden.

## IT Kommission

Auch 2024 konnte SFD eine kostenlose Datacenter-Variante von Confluence/Jira nutzen. Über den Newsletter-Versender Maileon wurden 2024 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, das „System“ am Laufen zu halten und konkrete Anliegen anderer Kommissionen, AGs und Projekte zu unterstützen. Erste Vorbereitungen für zukünftige Weiterentwicklungen von verschiedenen IT-Anwendungen haben in Zusammenarbeit mit anderen SF-Kommissionen begonnen: Das Projekt „Einkaufsführer“ ist wieder aufgenommen worden und die Umsetzung soll noch 2025 beginnen. Die bewährte „Genussführer-App“ soll modernisiert und erweitert werden. Schließlich soll die IT-basierte Anmeldung der Produkte weiterentwickelt werden, die die Aussteller auf der SF-Messe in Stuttgart und unser SFD-Messe-Prüfungsteam nutzen.





## 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

Die „Arche des Geschmacks“, ein Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität, schützt weltweit alte Nutztierassen, Kulturpflanzen und überlieferte Zubereitungsarten vor dem Vergessen. In einer Zeit, in der das Lebensmittelsystem zunehmend auf Effizienz und Massenproduktion ausgerichtet ist, gelten viele dieser Produkte als unrentabel oder sind schlichtweg aus der Mode gekommen. Die Passagiere der Arche werden katalogisiert und bekannt gemacht, nach dem Motto: Essen, was man retten will.

2024 feierte die **Arche-Kommission** das 20jährige Jubiläum des internationalen Slow-Food-Projekts in Deutschland.

Ende 2024 waren 91 Passagiere und 458 Produzent\*innen gelistet. Die Betreuung der Produktionsbetriebe wurde immer bedeutsamer und nahm sehr viel Zeit in Anspruch. Im Laufe des Jahres wurde der Mecklenburger Marienroggen als neuer Passagier aufgenommen. In Bearbeitung waren der fränkische Sauermilchkäse Quärla, die Sauerkirschen Schattenmorelle, Gresger Ammele und Schwäbische Weinweichsel, sowie die Rebsorten Rieslaner und Schwarzen Urban: dafür fehlten jeweils noch wichtige Bestandteile der Antragstellung. Für neue Vorschläge wie die Rebsorte Gelber Malinger, die Plettenberger Herrenbirne und die Getreidesorte Babenhauser Rotvesen ist der Antragsverfahren so fortgeschritten, dass es im Laufe des Jahres 2025 zur Aufnahme kommen wird. Bei den Nutztierassen standen das Rauwollige Pommersche Landschaft und das Schwarzbunte Niederungsrind auf der Liste der zukünftigen Passagiere. Angedacht ist ein Kochbuch mit Rezepten aus Arche-Passagieren: Die Kommission hat die Produktionsbetriebe dazu eingeladen, Rezeptvorschläge einzureichen.

### 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 **Chef Alliance (CA)** ist ein Zusammenschluss professioneller Slow-Food-Gastgeber. Die Köchinnen und Köche leben die Slow-Food-Idee in enger Verbindung mit Erzeuger\*innen der Region und setzen sie in professioneller Gastronomie um. Auf ihren Speisekarten finden sich



Einige der Köchinnen und Köche der Chef Alliance

regional typische Gerichte, alte Sorten und Produkte aus der Arche des Geschmacks von Slow Food. Die 84 Mitglieder der 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 2024:

- Jahresnetzwerktreffen anlässlich der „Wir haben es satt!“-Demo in Berlin.
- Das CA-Restaurant auf der Slow Food-Messe in Stuttgart wurde prominent platziert und erntete mit seinen regionalen Gerichten eine sehr positive Resonanz. Bei „Meet the Chef!“, einem kulinarisches Mitmachangebot mit Koch- und Genussprofis, könnten Messegäste unter Anleitung Geschmack und Textur von Lebensmitteln unterschiedlicher Herkünfte, Zubereitungsweisen oder Reifegrade verkosten und vergleichen.
- CA-Koch Thomas Marbach veranstaltete bei der Haus-Garten-Freizeit-Messe in Leipzig wieder die „Slow + Sächsisch Landhausküche“, mit Verkostungen und Kochkursen.
- CA-Köchinnen Katharina Bäcker und Barbara Stadler übernahmen bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt am 27. und 28. April das Catering und bereiteten Slow-Food-Gerichte mit Getreide, Gemüse und Hülsenfrüchte zu.
- Den „Tag der nachhaltigen Gastronomie“ beging das CA-Netzwerk bundesweit mit vielfältigen Veranstaltungen zum Thema „Hitze“.
- CA-Koch Manuel Reheis veranstaltete zusammen mit SFD am 21.8. den „Tag der Fische“ in München über nachhaltige Binnenfischerei und mit Delikatessen aus oftmals vernachlässigten Fischarten.
- CA-Koch Lukas Keller vom Landhaus Keller in Lippertsreute organisierte auch 2024 zum „Terra Madre Tag“ (10.12.) den Genießermarkt, zusammen mit dem Convivium Bodensee.
- Das Landhaus-Schulze-Hamann von der CA-Köchin Angela Schulze-Hamann in Blunk (Schleswig holstein) beherbergte die Slow Food Youth Akademie.
- Die CA-Strecke im Slow Food Magazin mit Vorstellung der Köch\*innen und mit Rezepten, als auch die Dienstküche, die monatlich am ersten Dienstag erscheint, wurde fortgesetzt.



Im Fokus des Slow Food Genussführers stehen Gasthäuser und Restaurants, die mit ihrer Küche die Slow-Food-Prinzipien ‚gut, sauber und fair‘ erlebbar machen.

### Genussführer-Kommission

Der Slow Food Genussführer stellt seit Herbst 2013 Gasthäuser und Restaurants der besonderen Art vor. Mit dem Genussführer hat sich eine neue Form der Restaurantkritik etabliert. Im Fokus stehen nicht Sternelokale und teure Spitzengastronomie, sondern Gasthäuser und Restaurants, die die Slow-Food-Prinzipien „gut, sauber, fair“ täglich umsetzen, die auf industriell hergestellte Geschmacksverstärker und „Convenience“ verzichten und ihre Gäste mit einladendem Ambiente und gastfreundlichem Service begrüßen. Transparenz der Bezugsquellen steht in den Beschreibungen der Lokale im Vordergrund, ebenso wie regionale Kompetenz der Wirt\*innen bei der Verwendung von lokalen Grundprodukten oder bei der Pflege regionaler Rezepturen.

**Testgruppen und Genussführer-Kommission** haben sich bei Regionalkonferenzen sehr intensiv ausgetauscht: diese Zusammenarbeit trägt zur Qualität und Weiterentwicklung des Genussführers bei. Die Arbeit an der neuen Ausgabe war im Sommer abgeschlossen: die 6te Ausgabe erschien mit großer Medienresonanz im oekom-Verlag. Das Buch hat ein neues Design erhalten, ebenso wurden Urkunden und Siegel Ende 2024 für das Jahr 2025 angepasst und weisen jetzt eine deutlich sichtbarere Logo-Schnecke auf. Neben der Printausgabe ist der Slow Food Genussführer Deutschland auch als App für Android und iPhone verfügbar. Auch diese Version erfreut sich einer regen Nachfrage.

## Wein

Die **Wein-Kommission** hatte 2023 die Zertifizierung für »Slow Wein Deutschland« (SWD) erstmals in die Praxis umgesetzt. Dafür wurden Kriterien und Anforderungen entwickelt, die Weine erfüllen müssen, um als »SWD« mit der Slow-Food-Schnecke auf sich aufmerksam machen zu dürfen. Die teilnehmenden Weingüter und ihre Winzer\*innen eint eine leidenschaftliche und kompetente Herangehensweise, bei der Biodiversität, Nachhaltigkeit und Fairness in der Produktion auf Raffinesse und Charakter im Wein treffen. Sie sind – als Teilnahmevoraussetzung – biozertifiziert und seit langem im Slow-Food-Netzwerk engagiert. Gemeinsam verstehen sie sich als Botschafter\*innen eines Slow-Food-Verständnisses von Weinerzeugung, in dem die Kommunikation mit der Kollegenschaft ebenso wichtig ist wie der Austausch mit der Slow-Food-Mitgliederschaft.

2024 bewährte sich die Zertifizierung zu SWD im zweiten Praxisjahr. Zielführend war die Evaluation des ersten Zertifizierungsjahrgangs mit der GfRS (Gesellschaft für Ressourcenschutz). Sie führte zu einem gestrafften und akzentuierten Verfahren bei der initialen Online-Auskunft der Weingüter und bei den Audits auf den Weingütern. Das nimmt im Durchschnitt weniger als eine Stunde in Anspruch; daraus resultieren nicht zuletzt überschaubare Auditkosten.

Von ursprünglich vier Weingütern sind drei ins zweite SWD-Jahr gegangen, vier Weingüter sind 2024 hinzugekommen. Die Zertifizierungsschritte »kollegiale Weingutsbegehung« und »wertschätzende Weinverkostung« stießen auf rein technische Schwierigkeiten, die sich bis in den Juni hineinzogen. Aufgrund des fortgeschrittenen Weinjahres fand die »kollegiale Weingutsbegehung« am 9. Dezember statt. Das Treffen auf dem Weingut Eymann mit Vertreter\*innen aller sieben Weingüter war nach einhelliger Aussage von gegenseitigem Vertrauen und Offenheit geprägt. Mit diesem Aspekt ihres Konzeptes schafft die Kommission einen klaren Mehrwert, von dem die Winzerschaft spürbar profitiert.

Alle SWD-Weine von allen sieben Weingütern wurden im November vom Convivium Freiburg auf der Genussmesse »Piazza Culinaria« vorgestellt.



## Fisch

### Fisch-Kommission

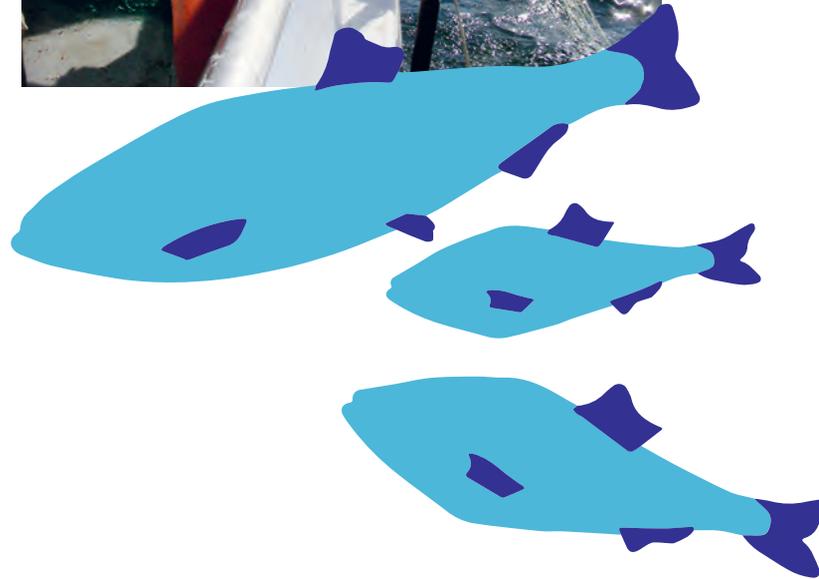
Die Fisch-Kommission hat sich 2024 intensiv über aktuelle Fischthemen ausgetauscht, Reports und Berichte bearbeitet sowie Lesungen organisiert. Im März ist das Buch „Fisch in Seenot“ erschienen, das auf der Slow-Food-Messe vorgestellt wurde. Auf dem Podium saßen neben den beiden Autoren und Mitgliedern der Fisch-Kommission, Manfred Kriener und Stefan Linzmaier, auch ein Bodensee-Fischer und ein Hamburger Fischhändler. Das Buch wurde in mehr als 30 Rezensionen besprochen, dazu gab es Interviews mit den Autoren in Rundfunkanstalten und verschiedenen Printmedien, von Hör zu über FAZ bis Mannheimer Morgen.

Die Reihe „Fischporträt“ im Slow Food Magazin wurde fortgesetzt: es wurden abwechselnd Süßwasser- und Meeressische vorgestellt. Ein besonderes Anliegen war die Diskussion über Geschlossene Kreislaufanlagen (RAS-Anlagen, Recirculating Aquaculture Systems): Mitglieder der Fisch-Kommission besichtigten dazu zwei große Anlagen mit Zander und Europäischem Wels. Zu diesem Schwerpunkt wurden im Slow Food Magazin Pro- und Contra-Argumente gegenübergestellt, und die Leser\*innen waren eingeladen, sich offen und unvoreingenommen an der Diskussion zu beteiligen. Auch 2024 besuchte die Fischkommission die Euro-Tier, die Weltleitmesse für professionelle Tierhaltung und -management.

Auf der Website von SFD wurde über die neuen Fangquoten für die Ostsee sowie über ein massives Fischsterben in der Toskana bei Wassertemperaturen über 30 Grad berichtet. Darüber hinaus unterstützte die Fisch-Kommission die Veranstaltung zum „Tag der Fische“ im Münchner Restaurant Broeding. Für das Slow-Food-Bildungsprojekt Green Spoons verfassten Mitglieder der Fisch-Kommission eine Reihe von Texten. Außerdem informierten Mitglieder der Kommission die Redaktion von Spiegel TV in mehreren Hintergrundgesprächen für einen Report zum Thema Karpfen.

### Qualitätskommission

Das Geschäft mit Bio-Lebensmitteln in Deutschland hat nach einem Dämpfer während der hohen Inflation wieder zugelegt. 2024 wirtschaftete jeder siebte Hof in Deutschland auf Bio-Basis – das sind 14,2 Prozent aller Betriebe. Die Branche sichert 380.000 Arbeitsplätze. Mit einem Umsatz von 17 Milliarden Euro wuchs der Bio-Markt 2024 um 6 Prozent. Aus diesem Anlass erarbeitete die Qualitätskommission ein Positionspapier unter dem Titel „Zukunftsfähiges Bio braucht Qualität“. Es benennt Eckpunkte aus Sicht von Slow Food, die eine Art Gütesiegel für „gutes, sauberes und faires“ Bio darstellen: u.a. agrarökologische Leitbilder, Kreislaufwirtschaft, Humusaufbau und faire Produktions- und Handelsbeziehungen. Ebenso betont es die Bedeutung von Genuss als zivilisatorischer Fähigkeit, unser kulinarisches Erbe sowie die kulturelle und regionale Vielfalt zu erhalten.





Der Markt des guten Geschmacks 2024 in Stuttgart. Die Slow Food Messe ist eine einzigartige Plattform für Fachleute aus Erzeugung, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Hotellerie und Handel sowie für bewusst lebende Verbraucherinnen und Verbraucher.

## Messen und Märkte

Messen und Märkte zeigen die Vielfalt von Slow Food und bieten Raum für Austausch im Netzwerk und mit der Öffentlichkeit. Die **Messen-und-Märkte-Kommission** hat 2024 einen Leitfaden für die Organisation von Infoständen und Märkten seitens der Convivien fertiggestellt. Die Teilnahme an verschiedenen Events und Veranstaltungen (u.a. Slow Wine Fair, Käsemarkt Hamburg, Genussmarkt Campen, Plaza Culinaria, Food&Life, Cheese Berlin, Salone del Gusto Terra Madre in Turin) wurde Ende des Jahres evaluiert.

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

Die Slow Food Messe fand vom 4. bis 7. April 2024 im Rahmen der Stuttgarter Frühjahrmessen statt, zum zweiten Mal mit der Fair Handeln unter einem Dach. Die angebotenen Produkte durchlaufen jedes Jahr die Qualitätsprüfung von Slow Food Deutschland. Wieder wurde ein umfangreiches Rahmenprogramm auf der Forumsbühne angeboten, 2024 unter dem Motto „Slowe Landschaften“. Die Verleihung des Ursula Hudson Preises fand erstmalig auf der Messe statt.

### Politische Prominenz zu Gast

Gleich zur Eröffnung besuchten mehrere politische Persönlichkeiten die größte Halle des Stuttgarter Messegeländes, um sich einen Eindruck von den Themenwelten rund um gute, saubere und faire Lebensmittel zu verschaffen. Die Slow Food Messe und die Fair-Handeln-Messe eröffneten feierlich der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir, der baden-württembergische

Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Peter Hauk sowie der Außenminister Burundis, Botschafter Albert Shingiro – Baden-Württemberg und Burundi feierten 2024 40 Jahre Landespartnerschaft. In seiner Eröffnungsrede betonte Bundesminister Özdemir, dass ökologische Landwirtschaft, faire Lieferketten und Entwicklungszusammenarbeit keine Idealismen sind, sondern Bausteine für eine nachhaltige, wettbewerbsfähige Wirtschaft – bei uns und im Globalen Süden. Die innovativen Ausstellenden der Slow Food Messe sowie der Fair Handeln machen es möglich, bewusste Entscheidungen zu treffen, um Treibhausgase zu reduzieren, Biodiversität zu schützen und soziale Gerechtigkeit zu fördern.

### Über den Tellerrand denken und genießen

Auch 2024 nutzen die Besucher\*innen die Messe, um Fachleute aus Herstellung, Handwerk, Gastronomie und Handel zu treffen sowie bei Podiumsdiskussionen neue Denkanstöße für ihren Alltag mitzunehmen. Im Chef-Alliance-Restaurant schlug bereits zum dritten Mal das kulinarische Herz der Messe. Mitten im Geschehen bereiteten Mitglieder des Köch\*innen-Netzwerks Besuchenden nachhaltige und köstliche Gerichte zu und boten sensorische Verkostungen an. Die Ausstellenden verpflichteten sich konsequent den Qualitätsvorgaben von Slow Food und wertschätzten erneut das Netzwerkers – 2024 auch mit Lebensmittelproduzent\*innen aus dem internationalen Slow-Food-Netzwerk, u.a. aus Burundi.



Bilder oben: 2024 war der ehemalige Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir wieder zu Gast auf der Slow Food Messe in Stuttgart, hier mit der ehemaligen Vorsitzenden von Slow Food Deutschland, Dr. Nina Wolff und mit dem Außenminister Burundis, Botschafter Albert Shingiro.



Bild mitte: SFD-Mitarbeiterin Claudia Nathansohn und Peter Hauk, Baden-Württembergs Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Bilder unten: Die Produkte, die auf dem Messe-Marktplatz angeboten werden, müssen den strengen Qualitätskriterien von Slow Food entsprechen. Sie sind weitgehend frei von Hilfs-, Aroma- und Zusatzstoffen sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt.



# 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.



Slow Food Deutschland gehört dem Bündnis „Meine Landwirtschaft“ an, das jedes Jahr im Januar anlässlich der Grünen Woche in Berlin die „Wir haben es satt“-Demo organisiert.

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.

Anfang 2024 trat Slow Food Deutschland (SFD) im Rahmen der großen „Wir haben es satt!“-Demonstration erneut gemeinsam mit einem breiten Bündnis von Organisationen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem ein. Im Vorfeld der Europawahl engagierten sich sowohl SFD als auch die Slow Food Youth in verschiedenen Kampagnen und

unterzeichneten Appelle. Im Rahmen des Projekts über „Spiegelmaßnahmen“ trat SFD außerdem in einen intensiven Austausch mit Bundestagsabgeordneten verschiedener Parteien.

Auf europäischer Ebene leisteten die Kolleg\*innen des Slow-Food-Büros in Brüssel mit ihrer Beteiligung am „Strategischen Dialog zur Zukunft der EU-Landwirtschaft“ einen wichtigen Beitrag. Weltweit rief Slow Food International im Herbst das neue Netzwerk „Slow Food Farms“ ins Leben – eine Initiative für landwirtschaftliche Betriebe, die nach den Prinzipien der Agroökologie arbeiten.

### Transformation des Agrar- und Ernährungssystems allgemein:

Verschiedene Maßnahmen setzte Slow Food im Schulter-schluss mit weiteren Organisationen um.

- „Offener Brief zum „Zukunftsprogramm Pflanzenschutz“, eine Initiative von Umwelt- und Agrarverbänden, die die bisherigen Entwürfe des BMELs für das Zukunftsprogramm Pflanzenschutz als zu wenig ambitioniert kritisierten und eine wirksame Reduktion von chemisch-synthetischen Pestiziden forderten.
- Offener Brief „Beitragsfreies Schulesen ist eine Investition, die sich auszahlt“ von 42 Organisationen, Expert\*innen und Bürger\*innen an die Spitzen der Berliner Politik.
- Appell an die Bundesregierung, die Empfehlungen des Bürgerrats „Ernährung im Wandel“ ernsthaft zu prüfen und konkret an der Umsetzung der Empfehlungen mitzuarbeiten.
- Forderung eines Bündnisses von zivilgesellschaftlichen Organisationen aus Tierschutz, Umwelt- und Naturschutz an die Regierungskoalition, die langfristige Finanzierung des dringend erforderlichen Umbaus in der landwirtschaftlichen Tierhaltung anzugehen.
- Teilnahme an der „Wir haben es satt!“-Demo, die vom Netzwerk „Meine Landwirtschaft“, dem auch Slow Food angehört, organisiert wird. Tausende Menschen gehen an dem Tag geeint auf die Straße für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem.
- Zum End of Fish Day fand im Übersee-Museum in Bremen eine Hybride Veranstaltung von Slow Food Deutschland in Kooperation mit Fair Ocean und Brot für die Welt statt, um Öffentlichkeit und Politik für die Zusammenhänge zwischen dem Zustand mariner Ökosysteme und dem Wohl der Menschen zu sensibilisieren.

- Europawahl: die Slow Food Youth beteiligte sich mit dem „Bündnis Junge ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft“ an einer Video-Kampagne unter dem Hashtag #JungÖkoEuropa. SFD hat sich dem Appell „Natürlich Europa – Wir haben die Wahl“ angeschlossen, mit Forderungen der deutschen Umwelt-, Natur- und Tierschutzorganisationen zur Europawahl 2024.
- SFD-Mitglieder und Vorstände wurden bei verschiedenen Tagungen und Preisverleihungen als Vortragende oder als Juror\*innen eingeladen, u.a. bei den Öko-Marketingtagen im Schloss Kirchberg an der Jagst und beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis.

### Positionspapiere:

- FAQ Agrarökologie: Deutschland hat 2024 ein Papier veröffentlicht, das wichtige Aspekte zur Agrarökologie zusammenfasst. Die Agrarökologie ist ein integratives Modell für ein nachhaltiges Landwirtschaftssystem. Sie verbindet das Wissen lokaler Gemeinschaften und Kulturen mit modernem, wissenschaftlichem Know-how und berücksichtigt die Wechselwirkung ökologischer, gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Dimensionen von Landwirtschaft.
- FAQ Ernährungsumgebungen: SFD hat ein Papier veröffentlicht, das die zentrale Bedeutung der Ernährungsumgebungen erläutert. Der Begriff bezeichnet die Umstände, die unsere individuellen Entscheidungen über die Auswahl und den Genuss von Lebensmitteln und Gerichten beeinflussen. Dazu gehören u.a. Lebensmittelinformationen (wie Werbung) und die Möglichkeiten der Lebensmittelbeschaffung (Supermarkt, Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung); auch der wirtschaftliche und soziokulturelle Kontext spielt eine Rolle. Die Bundesregierung hatte Anfang 2024 in ihrer Ernährungsstrategie Ernährungsumgebungen zu einem zentralen Aspekt gemacht.

Das weltweite Netzwerk „Slow Food Farms“ verbindet Bauernhöfe, die sich der Produktion von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln nach agrarökologischen Prinzipien verschrieben haben.



### Produktionsstandards für Rindfleisch

#### Vergleich Europäische Union (EU) - Brasilien

EU	Brasilien
<b>Tierschutz</b> Minimalstandards für den Tierschutz	<b>Tierschutz</b> Oft keine Importstandards für Rindfleisch, das die EU aus Drittstaaten einführt
<b>Tiertransport</b> Vorgaben für eine maximale Transportdauer: • 8 Stunden für ausgewachsene Rinder und nicht abgesetzte Kälber • 29 Stunden für ausgewachsene Rinder mit obligatorischen Pausen zum Tränken und Füttern	<b>Tiertransport</b> Die innerhalb der EU anwendbaren Vorgaben für den Tiertransport gelten nicht für tierische Lebensmittel aus Drittstaaten. Es gelten die Standards des Produktionslandes.
<b>Einsatz von Antibiotika als Wachstumshormone</b> In der EU verboten	<b>Einsatz von Antibiotika als Wachstumshormone</b> In Brasilien und weiteren Nicht-EU-Ländern erlaubt
<b>Rückverfolgbarkeit</b> Die Rückverfolgbarkeit von Tieren von der Geburt bis zur Schlachtung ist in der EU vorgeschrieben.	<b>Rückverfolgbarkeit</b> Diese Anforderung gilt nicht für tierische Erzeugnisse, die von Nicht-EU-Staaten eingeführt werden.
<b>Tiermehl</b> Einsatz von Tiermehl als Futter für Rinder ist in der EU nicht erlaubt.	<b>Tiermehl</b> Einsatz von Tiermehl als Futter für Rinder ist in Nord- und Südamerika erlaubt.

Greift man im Supermarkt zu tierischen Lebensmitteln wie Rindfleisch aus dem Nicht-EU-Ausland, hat man keinerlei Gewissheit, wie das Tier gehalten, transportiert und geschlachtet wurde. In den Produktionsländern gibt es oft keine Rückverfolgbarkeit bzw. festgesetzten Tierschutzstandards, da die EU diese derzeit nicht einfordert. In Australien dürfen Rinder z.B. bis zu 48 Stunden vor der Schlachtung transportiert werden im Vergleich zu Europa, wo maximal 29 Stunden mit Pausen vorgegeben sind.

### Produktionsstandards für Sojaanbau

#### Vergleich Europäische Union (EU) - Brasilien

EU	Brasilien
<b>Gentechnik</b> im Anbau von Soja verboten	<b>Gentechnik</b> erlaubt im Sojaanbau
<b>Toxische Substanzen</b>	<b>Toxische Substanzen, die in Brasilien erlaubt sind</b>
<b>Insektizide Bifenthrin<sup>®</sup> und Acephat<sup>®</sup></b> in der EU seit 2019 (1) und 2003 (2) verboten	<b>Insektizide Bifenthrin und Acephat</b> Sie sind schädlich für die Gesundheit von Mensch, Umwelt und Bienen.
<b>Insektizid Fipronil</b> in der EU seit 2009 verboten	<b>Insektizid Fipronil</b> Es ruft beim Menschen chronische Krankheiten hervor und ist mit dem Bienensterben in Verbindung zu bringen.
<b>Herbizid Glufosinat</b> in der EU seit 2018 verboten	<b>Herbizid Glufosinat</b> Es hat eine toxische Wirkung auf Wasserorganismen und ist ein potenzieller endokriner Disruptor.
<b>Fungizid Mancozeb</b> in der EU seit 2021 verboten	<b>Fungizid Mancozeb</b> Es hat nachweislich negative Auswirkungen auf den Menschen.
<b>Fungizid Chlorthalonil</b> in der EU seit 2019 verboten	<b>Fungizid Chlorthalonil</b> Es hat eine wahrscheinlich krebserregende Wirkung.
<b>Neonicotinoide wie Thiacloprid<sup>®</sup>, Thiamethoxam<sup>®</sup>, Clothianidin<sup>®</sup>, Imidacloprid<sup>®</sup></b> in der EU seit 2020 (1, 3, 4) und seit 2019 (2) verboten	<b>Neonicotinoide wie Thiacloprid, Thiamethoxam, Clothianidin, Imidacloprid</b> Sie tragen zum Bienen- und Artensterben bei.

Ein Drittel der in Brasilien zugelassenen Wirkstoffe im Ackerbau sind in der EU verboten, wobei die Sojabohne die pestizidintensivste Kulturpflanze im Land ist. Dieses meist genmanipulierte Soja verbraucht enorme Flächen und Ressourcen und dient fast ausschließlich dem ausländischen Markt. In der EU wiederum sind 90 Prozent des verwendeten Sojas importiert und werden dort fast ausschließlich als Tierfutter eingesetzt. So gelangt genmanipuliertes Soja durch den Konsum tierischer Lebensmittel ungekennzeichnet auf europäische Teller.

Um die negativen Folgen von Doppelstandards für Importwaren zu veranschaulichen, hat Slow Food Deutschland eine Fallstudie zu drei Produkten durchgeführt: Rindfleisch, Soja und Äpfel. Bereits die ausschnittshafte Analyse dieser drei Lebensmittel zeigt die mangelnde Transparenz für europäische Verbraucher\*innen und macht die negativen Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt in den Erzeugerländern deutlich.

## Projekt Spiegelmaßnahmen für Import-Lebensmittel aus EU-Drittstaaten

In der Europäischen Union gelten Mindeststandards für die Lebensmittelproduktion. Trotzdem importiert die EU Lebensmittel aus Drittländern, die diesen Mindestvorgaben in Bezug auf Umweltschutz, Tierschutz und öffentlicher Gesundheit nicht entsprechen. SFD fordert die EU deshalb auf, die Doppelstandards für Importwaren zu beenden und durch sogenannte "Spiegelmaßnahmen" äquivalente Standards für alle Lebensmittel umzusetzen - für Mensch, Tier und Umwelt in Produktionsländern, sowie für mehr Transparenz und Gesundheit für Verbraucher\*innen hier. Das Projekt informiert Verbraucher\*innen darüber, was sich hinter den Import-Lebensmitteln aus Drittländern verbirgt, und macht politische Entscheidungsträger\*innen auf dieses Thema aufmerksam.

Im ersten Projektjahr sind ein Bericht, ein Erklärfilm sowie Grafiken veröffentlicht worden, die zeigen, welche Auswirkungen verschiedene Produktionsstandards auf Importflüsse zwischen EU und Drittstaaten haben: einerseits auf Gesundheit, Biodiversität und Umwelt in den Produktionsländern, andererseits als fehlende Transparenz für hiesige Verbraucher\*innen. Zu diesem Thema hat SFD eine Online-Diskussion mit Expert\*innen und Politiker\*innen veranstaltet: „Warum gelten EU-Standards nicht für Import-Lebensmittel aus Drittstaaten?“. Das Projekt wurde

mit politischer und Netzwerkarbeit begleitet. Ein neu veröffentlichter Bericht mit dem Titel „Doppelstandards auf unseren Tellern: Spiegelmaßnahmen zur Abschwächung der Auswirkungen der Handelspolitik für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem“, verfasst von einem Bündnis aus neun zivilgesellschaftlichen Organisationen aus sechs EU-Mitgliedstaaten, fordert die EU auf, den Import von Lebensmitteln stärker an Umwelt- und Sozialstandards zu binden - durch die Ausweitung schon bestehender Spiegelmaßnahmen.

Im zweiten Projektjahr ab der zweiten Jahreshälfte 2024 fokussierte SFD das Thema weiter in seiner Advocacy-Arbeit, unter anderem mit Einzelgesprächen mit MdBs im Bundestag, mit dem Einbezug von Entscheidungsträger\*innen, u.a. bei einer Online-Diskussion, bei einer Konferenz bei Terra Madre Salone del Gusto sowie im Schlußschluss mit anderen Bündnissen mit Forderungspapieren und Petitionen. Thematisch ging es hier insgesamt um eine nachhaltigere Handelspolitik die konsequente Umsetzung von Spiegelmaßnahmen zur Sicherstellung, dass Importstandards auch für Lebensmittel aus EU-Drittstaaten gelten sowie um ein Exportverbot toxischer, in der EU verbotener Substanzen in Drittländer.



Internationale Teilnehmer\*innen beim Salone del Gusto Terra Madre 2024 in Turin

## 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. Darüber hinaus unterstützt Slow Food International (SFI) bei der Festlegung von Inhalten sowie bei Treffen. Themen wie die erneute Zulassung von Glyphosat, der Einsatz von Pestiziden - sowie der Export EU-verbotener Pestiziden - und die Deregulierung neuer Gentechniken in der EU waren klare Schnittstellen zwischen dem Engagement von Slow Food Deutschland und Slow Food Europa. SFI war Mitunter-schreiber verschiedener Appelle und Petitionen zu diesen Themen. Im Vorfeld der Europawahl startete SFI die Kampagne „Feed the Change“, um Ernährung zur Haupt-priorität zu machen.

### Forderungen für faire und nachhaltige EU-Ernährungs-politik

**Marta Mesa, Generalsekretärin von Slow Food**, war am „Strategischen Dialog“ beteiligt, den die Präsidentin der EU-Kommission Ursula von der Leyen einberufen hatte, um über die Zukunft der Landwirtschaft zu diskutieren. Zusammen mit Mitgliedern anderer zivilgesellschaftlicher Organisationen und Vertreter\*innen des europäischen Lebensmittelsektors wurde trotz oft entgegengesetzter

Positionen sieben Monate lang konstruktiv diskutiert, um europäische Lebensmittelsysteme nachhaltiger zu machen. Der Abschlussbericht wurde Kommissionspräsidentin Ursula von der Leyen im September übergeben. Anfang Dezember hat Slow Food zusammen mit weiteren 42 Nicht-Regierungsorganisationen, die zur „EU Food Policy Coalition“ gehören, dem neuen EU-Landwirtschaftskom-missar Christophe Hansen einen Brief überreicht, der von ihm einen mutigen, integrierten Ansatz für faire, nachhaltige und widerstandsfähige Lebensmittelsysteme fordert. Dazu gehören:

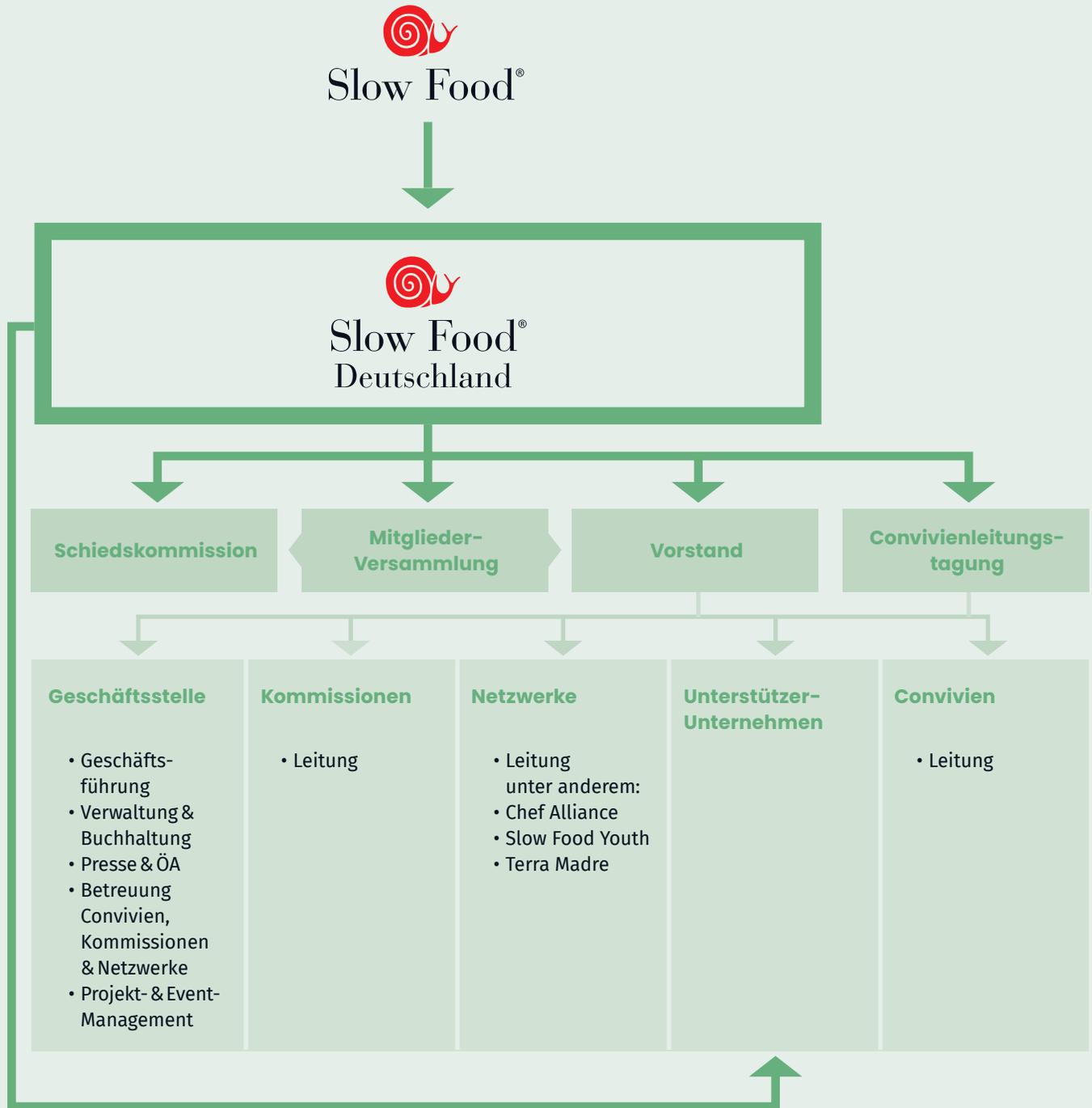
- faire Preise für Landwirt\*innen und Verbraucher\*in-nen,
- gesunde, nachhaltige Ernährung für alle,
- öffentliche Förderung für umweltfreundlich arbeiten-de Betriebe,
- ein Ende der industriellen Massentierhaltung.

## Auf internationaler Ebene:

- Im Herbst 2024 hat Slow Food weltweit ein neues Netzwerk ins Leben gerufen: „**Slow Food Farms**“ setzt sich zum Ziel, Höfe, die gut, sauber und fair arbeiten, untereinander noch besser zu vernetzen.
- Slow Food International versammelte sein weltweites Netzwerk beim Terra Madre Salone del Gusto in Italien. 3.000 Delegierte aus 120 verschiedenen Ländern reisten an.



# Organigramm



# Partnerorganisationen

## Slow Food arbeitet mit folgenden Organisationen zusammen:

2.000 m<sup>2</sup> Weltacker: [www.2000m2.eu](http://www.2000m2.eu)  
 Agora Agrar: [www.agora-agrar.de/](http://www.agora-agrar.de/)  
 AgrarBündnis e. V.: [www.agrarbuendnis.de](http://www.agrarbuendnis.de)  
 Agrar Koordination: [www.agrarkoordination.de](http://www.agrarkoordination.de)  
 Aktion Agrar: [www.aktion-agrar.de](http://www.aktion-agrar.de)  
 Alnatura: [www.alnatura.de](http://www.alnatura.de)  
 AÖL - Die Öko Lebensmittelhersteller: [www.aoel.org/](http://www.aoel.org/)  
 Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e. V.: [www.abl-ev.de](http://www.abl-ev.de)  
 Aurelia Stiftung: [www.aurelia-stiftung.de](http://www.aurelia-stiftung.de)  
 BAGS – BundesArbeitsGemeinschaft Schulgarten e. V.: [www.bag-schulgarten.de](http://www.bag-schulgarten.de)  
 Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall: [www.besh.de](http://www.besh.de)  
 Bio Bodengenossenschaft: [www.bioboden.de](http://www.bioboden.de)  
 Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst: [www.brot-fuer-die-welt.de](http://www.brot-fuer-die-welt.de)  
 Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung: [www.bmel.de](http://www.bmel.de)  
 Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: [www.ble.de](http://www.ble.de)  
 Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V.: (BUND): [www.bund.net](http://www.bund.net)  
 Bündnis „Junge ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft“ (Bündnis JÖLL): [www.boelw.de/ueber-uns/mitglieder/joell/](http://www.boelw.de/ueber-uns/mitglieder/joell/)  
 Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V.: [www.boelw.de](http://www.boelw.de)  
 Bundesamt für Naturschutz: [www.bfn.de](http://www.bfn.de)  
 Bundesverband Berufsschäfer e. V.: [www.berufsschaefer.de](http://www.berufsschaefer.de)  
 Bundesverband Deutscher Tafeln e. V.: [www.tafel.de](http://www.tafel.de)  
 Bundesverband der Milch-Direktvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger: [www.milch-und-mehr.de](http://www.milch-und-mehr.de)  
 Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft e.V.: [www.enkeltauglich.bio](http://www.enkeltauglich.bio)  
 Bündnis Junge Landwirtschaft e. V.: [buendnisjungelandwirtschaft.org/](http://buendnisjungelandwirtschaft.org/)  
 COLABORA: [www.colabora-together.de](http://www.colabora-together.de)  
 Compassion in World Farming: [www.ciwf.org.uk](http://www.ciwf.org.uk)  
 Christliche Initiative Romero e. V.: [www.ci-romero.de](http://www.ci-romero.de)  
 Dachverband Kulturpflanzen und Nutztiervielfalt e. V.:  
 Demeter e. V.: [www.demeter.de](http://www.demeter.de)  
 Deutsche Bundesstiftung Umwelt: [www.dbu.de](http://www.dbu.de)  
 Deutscher Naturschutzring: [www.dnr.de](http://www.dnr.de)  
 Deutsche Umwelthilfe: [www.duh.de](http://www.duh.de)  
 Die freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e. V.: [www.die-baecker.org](http://www.die-baecker.org)  
 Die Öko Lebensmittelhersteller: [www.aoel.org](http://www.aoel.org)  
 Ecologic Institut Berlin: [www.ecologic.eu](http://www.ecologic.eu)  
 Engagement Global: [www.engagement-global.de/](http://www.engagement-global.de/)  
 Erdfest: [www.erdfest.org/de](http://www.erdfest.org/de)

Ernährungsräte: [www.ernaehrungsraete.de](http://www.ernaehrungsraete.de)  
 Essbare Städte Netzwerk: [www.edicitnet.com](http://www.edicitnet.com)  
 EU-Bürgerinitiative Bienen und Bauern retten: [www.savebeesandfarmers.eu/deu](http://www.savebeesandfarmers.eu/deu)  
 European Climate Foundation: [www.europeanclimate.org/](http://www.europeanclimate.org/)  
 Fair Oceans: [www.fair-oceans.info](http://www.fair-oceans.info)  
 Feinheimisch e. V.: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)  
 Fläming Kitchen: [www.wamkat.de/vokue](http://www.wamkat.de/vokue)  
 Forum Fairer Handel e. V.: [www.forum-fairer-handel.de](http://www.forum-fairer-handel.de)  
 Forum Umwelt und Entwicklung: [www.forumue.de](http://www.forumue.de)  
 Fridays for Future Deutschland: [www.fridaysforfuture.de](http://www.fridaysforfuture.de)  
 Germanwatch: [www.germanwatch.org/de](http://www.germanwatch.org/de)  
 Global Bean Project: [www.globalbean.eu/](http://www.globalbean.eu/)  
 Greenpeace: [www.greenpeace.de](http://www.greenpeace.de)  
 Grüne Liga Berlin: [www.grueneliga-berlin.de](http://www.grueneliga-berlin.de)  
 Heinrich-Böll-Stiftung: [www.boell.de](http://www.boell.de)  
 Heinz Sielmann Stiftung: [www.sielmann-stiftung.de](http://www.sielmann-stiftung.de)  
 Hochstamm Deutschland e.V.: [www.hochstamm-deutschland.de](http://www.hochstamm-deutschland.de)  
 Initiative Lieferkettengesetz: [www.lieferkettengesetz.de](http://www.lieferkettengesetz.de)  
 Initiative Transparente Zivilgesellschaft: [www.transparency.de](http://www.transparency.de)  
 INKOTA-netzwerk e. V.: [www.inkota.de](http://www.inkota.de)  
 Institut für Welternährung e. V.: [www.institut-fuer-welternaehrung.org](http://www.institut-fuer-welternaehrung.org)  
 Interessengemeinschaft gesunder Boden e. V.: [www.ig-gesunder-boden.de](http://www.ig-gesunder-boden.de)  
 Junge Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e. V.: [www.junge-abl.de](http://www.junge-abl.de)  
 Kantine Zukunft [www.kantine-zukunft.de/](http://www.kantine-zukunft.de/)  
 Kompetenzzentrum Nachhaltiger Konsum: [www.k-n-k.de](http://www.k-n-k.de)  
 Landesmesse Stuttgart:  
 Kulturland eG [www.kulturland.de](http://www.kulturland.de)  
[www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks](http://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks)  
 Landwege e.V. [www.vereinlandwege.de](http://www.vereinlandwege.de)  
 Lighthouse Foundation: [www.lighthousefoundation.org](http://www.lighthousefoundation.org)  
 Markthalle Neun, Berlin: [www.markthalleneun.de](http://www.markthalleneun.de)  
 Meine Landwirtschaft: [www.meine-landwirtschaft.de](http://www.meine-landwirtschaft.de)  
 Mehr Demokratie e. V.: [www.mehr-demokratie.de](http://www.mehr-demokratie.de)  
 Mellifera e. V.: [www.mellifera.de](http://www.mellifera.de)  
 Misereor: [www.misereor.de](http://www.misereor.de)  
 Naturschutzbund Deutschland e. V.: [www.nabu.de](http://www.nabu.de)  
 Netzwerk Gerechter Welthandel: [www.gerechter-welthandel.org](http://www.gerechter-welthandel.org)  
 Neumarkter Lammsbräu: [www.lammsbraeu.de](http://www.lammsbraeu.de)  
 No patents on seeds: [www.no-patents-on-seeds.org](http://www.no-patents-on-seeds.org)  
 Nyéléni: [www.nyeleni.de](http://www.nyeleni.de)  
 oekom Verlag: [www.oekom.de](http://www.oekom.de)  
 Patagonia: [eu.patagonia.com](http://eu.patagonia.com)  
 Pro Biene: [www.probiene.de](http://www.probiene.de)  
 Bundesverband der Regionalbewegung: [www.regionalbewegung.de](http://www.regionalbewegung.de)  
 RENN Süd – Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien: [www.renn-netzwerk.de](http://www.renn-netzwerk.de)

## Partnerorganisationen

Schwäbisches Wiesenobst: [www.wiesenobst.org/](http://www.wiesenobst.org/)

Schweisfurth Stiftung: [www.schweisfurth.de](http://www.schweisfurth.de)

Solidarische Landwirtschaft e. V.:

[www.solidarische-landwirtschaft.org](http://www.solidarische-landwirtschaft.org)

Stiftung für Mensch und Umwelt: [www.wir-tun-was-fuer-bienen.de/home.html](http://www.wir-tun-was-fuer-bienen.de/home.html)

Stiftung Kreisau: [www.krzyzowa.org.pl/de](http://www.krzyzowa.org.pl/de)

Stiftung Christoph Sonntag: [www.sonntag.tv](http://www.sonntag.tv)

The Good Food: [www.the-good-food.de](http://www.the-good-food.de)

TU Berlin: [www.b-nerle.tu-berlin.de](http://www.b-nerle.tu-berlin.de)

Umweltbundesamt: [www.umweltbundesamt.de](http://www.umweltbundesamt.de)

Umweltinstitut München e. V.: [www.umweltinstitut.org](http://www.umweltinstitut.org)

Universität Kassel, Agrarwissenschaften/Witzenhausen:

[www.uni-kassel.de/uni](http://www.uni-kassel.de/uni)

Verbände-Plattform aus Umwelt- und Naturschutz,  
Landwirtschaft, Entwicklungspolitik

Verbraucherzentrale Bundesverband e. V.: [www.vzbv.de](http://www.vzbv.de)

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.:

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

Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen  
in Brandenburg (VERN) e. V.: [www.vern.de](http://www.vern.de)

Welthungerhilfe: [www.welthungerhilfe.de](http://www.welthungerhilfe.de)

„Wir haben es satt!“-Demonstration, Trägerkreis:

[www.wir-haben-es-satt.de](http://www.wir-haben-es-satt.de)

Zu gut für die Tonne: [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

Zukunftsstiftung Landwirtschaft/GLS Treuhand e. V.:

[www.zs-l.de](http://www.zs-l.de)

# Impressum

## Herausgeber

Slow Food Deutschland e. V.

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

Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender von Slow Food Deutschland e.V.

## Redaktion

Elisabetta Gaddoni

## Gestaltung

orthagrafie - Büro für Gestaltung, [www.orthagrafie.de](http://www.orthagrafie.de)

## Bildnachweise

Titel: Carla Ulrich; S. 2: Christine Olma; S. 4: Anja\_Köhne; S. 5 : Ingo Hilger; S. 6: Stefan Michel, Ingo Hilger, Rudi Vögel, VERN; S. 7: Dr. Matthias Berger, Bündnis JÖLL, Lea Aring, SFI, Ulrike Palmer, SFD, Daria Yakina, Sharon Sheets; S. 8: Carla Ulrich; S. 9: Rüdiger Nüchtern, Daria Yakina; S. 10: SFI; S. 11: SFD; S. 13: Ingo Hilger; S. 14: SFD; S. 16: Carla Ulrich; S. 17: Carla Ulrich, Stefan Michel; S. 20: SFD; S. 21: Friedemann Lätsch; S. 22: Volker Kröger, Rudi Vögel VERN; S. 23: Meerfreiheit; S. 24: SFD; S. 25: Uwe Sturm; S. 26: Ingo Hilger; S. 28: Stefan Michel; S. 29: freepik; S. 30: SFD; S. 31: SFI; S. 32: Slow Food Archiv.

Illustrationen: Schauschau GbR

## Stand

Juli 2025

Slow Food Deutschland e. V.

Marienstraße 30, 10117 Berlin

Tel. 030 20004750

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)

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

## Slow Food Deutschland auf Social Media:



[www.facebook.com/SlowFoodDeutschland/](https://www.facebook.com/SlowFoodDeutschland/)



[www.instagram.com/slowfooddeutschland/](https://www.instagram.com/slowfooddeutschland/)



[www.youtube.com/user/SlowFoodDeutschland](https://www.youtube.com/user/SlowFoodDeutschland)



[www.linkedin.com/company/slow-food-deutschland/](https://www.linkedin.com/company/slow-food-deutschland/)

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

**Slow Food Deutschland trägt dazu bei und möchte Menschen für gute Lebensmittel und eine gesunde, nachhaltige und faire Ernährung begeistern. Politische Prozesse begleiten wir, damit Änderungen an unserem Ernährungssystem gut, sauber und fair ausfallen und zur Lösung globaler Krisen beitragen.**

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

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