



Jahresbericht 2025

Slow Food Deutschland e.V.



Slow Food®
Deutschland

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2025 war für uns äußerst intensiv und stand vor allem im Zeichen der Weiterentwicklung unserer internen Strukturen sowie der Stärkung unserer Wirksamkeit nach außen.

Der im Juni 2024 gewählte Vorstand, der – anders als in vielen Jahren zuvor – vollständig ehrenamtlich arbeitet, konnte in einer vertrauensvollen und kollegialen Atmosphäre die für 2025 gesetzten Ziele maßgeblich voranbringen. Gemäß Satzung trägt der Vorstand die Gesamtverantwortung für sämtliche Aktivitäten und Rechtsgeschäfte des Vereins. Die fünf Vorstandsmitglieder bündeln ihre Kompetenzen, um die ihnen anvertrauten Aufgaben mit großer Umsicht zu erfüllen: die Co-Vorsitzende Sabrina Buchholz mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Leitung von Convivien und im Controlling, die Schatzmeisterin Ulrike Höller mit umfassender Expertise aus Bankwesen und Immobilienverwaltung, Jens Herion mit seiner langjährigen Tätigkeit als Convivienleiter und seiner IT-Kompetenz sowie Julia Firlus, die bis zu ihrem Ausscheiden aus persönlichen Gründen Ende des Jahres die Verbindung zu den jungen Mitgliedern stärkte.

Dieser Jahresbericht gibt einen Überblick über die vielfältigen Aktivitäten von Slow Food Deutschland im Jahr 2025. Ein Schwerpunkt lag darauf, die Bekanntheit unseres Vereins mit seinen Projekten weiter zu erhöhen und die Wirkung unserer Arbeit sichtbarer zu machen. Bei Veranstaltungen wie der BioFach-Messe sowie unserer zentralen Veranstaltung, dem „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart – einschließlich der Verleihung des Ursula Hudson Preises 2025 – präsentierten wir uns als verlässlicher Garant für Qualität und Transparenz. Gleichzeitig konnten wir unser Produzentennetzwerk ausbauen und weiter stärken. Die Messe bot darüber hinaus zahlreiche Gelegenheiten zum Austausch mit Vertreterinnen und Vertretern aus Politik, Verbänden und Organisationen.

Aktionen wie der „Tag der Fische“, der „Slow Food Tag“ und der „Terra Madre Tag“, die wir gemeinsam mit unseren ehrenamtlich engagierten regionalen Gruppen, den Convivien, sowie unseren Kommissionen umsetzen, bringen unsere Ideen und Projekte einem breiten Publikum näher – unterstützt durch die Geschäftsstelle in Berlin. Gegen Jahresende arbeiteten die Kolleginnen und Kollegen intensiv an der Kampagne „Slow Food on Tour“, die uns durch 2026 begleiten wird. Ziel ist es, die



Slow-Food-Welt über unsere Kommunikationskanäle sichtbar und erlebbar zu machen – in Stadt und Land, auf Höfen und Märkten, in Weinbergen ebenso wie in urbanen Gärten. Porträts engagierter Menschen, Reise- und Ausflugsideen, Rezepte und Einkaufstipps verbinden Regionen und schlagen zugleich eine Brücke zwischen Tradition und Zukunft.

Auch politisch brachten wir uns mit Stellungnahmen und Aktionen ein – häufig in Kooperation mit gleichgesinnten Organisationen –, um konstruktiv gegen Rückschritte in der Agrarpolitik zu wirken. Mit Projekten über Ernährungsbildung und gegen Lebensmittelverschwendung stärken wir auf anschauliche und spielerische Weise die Ernährungskompetenz und das Wissen über den Wert von Lebensmitteln.

All diese Aktivitäten wären ohne die enge Zusammenarbeit mit der Slow Food Foundation in Bra (Piemont, Italien) nicht möglich. Mit dem Präsidenten von Slow Food International, Edward Mukiibi, sowie der Generalsekretärin Marta Messa arbeiten wir vertrauensvoll zusammen. Das internationale Netzwerk liefert wertvolle Impulse für unsere Arbeit, etwa durch Initiativen wie „Slow Food Farms“, das auch in Deutschland weiterwachsen wird. Mit großer Erwartung blicken wir auf den Weltkongress 2026 in Turin, an dem wir teilnehmen und unsere Erfahrungen und Anregungen einbringen werden.

Der Weg bleibt herausfordernd und wird durch globale Entwicklungen nicht leichter. Dennoch verlieren wir unser Ziel nicht aus den Augen: gutes, sauberes und fair erzeugtes Essen für alle.

Für den Vorstand
Rupert Ebner, Vorsitzender

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Vorwort | 2 |
| Slow Food Deutschland | 4 |
| Slow Food Deutschland in Aktion 2025 | 6 |
| Ernährungs- und Bewusstseinsbildung | 8 |
| Ursula Hudson Preis | 14 |
| Die Arbeit der Convivien | 16 |
| Slow Food Youth Deutschland | 18 |
| Presse- und Öffentlichkeitsarbeit | 20 |
| Biologische und kulturelle Vielfalt | 26 |
| Politische Interessenvertretung | 32 |
| Organigramm | 37 |
| Partnerorganisationen | 38 |
| Impressum | 39 |



Der 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. 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 24. Mai fand in Kassel (und online) die ordentliche Mitgliederversammlung 2025 statt. Der 2024 gewählte Vorstand, bestehend aus dem Vorsitzenden Dr. Rupert Ebner, der stellvertretenden Vorsitzenden Sabrina Buchholz, der Schatzmeisterin Ulrike Höller und den Beisitzenden Jens Herion und Julia Firlus, führten 2025 unsere Arbeit

mit vereinten Kräften weiter, mit dem Ziel, 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. Bei der Umsetzung unserer satzungsgemäßen Aufgaben wurde 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.



Der Markt des guten Geschmacks, die jährliche Slow Food Messe 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

Weltweite Bewegung in über 160 Ländern

Über 1.000 Unterstützer-Unternehmen



Rund 10.000 Mitglieder



83 Convivien
10 Kommissionen

Bildungsprojekte
zur biologischen Vielfalt

Slow Food Youth
Netzwerk mit 4
regionalen Gruppen

Kommunikation über Social Media,
Presse sowie Events



95 Arche-Passagiere

Seit 2025: Slow Food Farms Netzwerk



Verleihung des Ursula Hudson
Preises seit 2021

86 Köch*innen
der Chef Alliance
Kochen mit Verantwortung



Slow Food Deutschland in Aktion 2025

Um Menschen bundesweit zu erreichen, setzte SFD 2025 einen Mix aus Vor-Ort-Events und Online-Angeboten um. Die Videos sind weiterhin über unseren YouTube-Kanal verfügbar.

Januar



• Slow Food Deutschland (SFD) hat am 18.1. an der „Wir haben es satt!“-Demonstration in Berlin teilgenommen. Am 9.1. hatte Vereins-

vorsitzender Dr. Rupert Ebner bei der Pressekonferenz die Positionen von Slow Food vertreten.

- Am Vorabend der Demo haben Hunderte interessierte Menschen bei der **Schnippeldisko der Slow Food Youth** in den Cabuwazi-Zelten am Berliner Tempelhofer Feld aussortiertes Gemüse geschnippelt, Suppe zubereitet, diskutiert und getanzt.
- Launch des **digitalen Küchentagebuchs** der *Zu gut für die Tonne!*-App im Rahmen der Internationalen Grünen Woche.



Februar



- SFD präsentierte sich vom 11. bis 14.2. auf der **Biofach 2025**, der Fachmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg. **Edward Mukiibi** aus Uganda, Präsident von Slow Food International, stellte das Netzwerkprojekt **Slow Food Farms** vor. Auf dem Podium wurden die ersten Slow Food Farms in Deutschland vorgestellt.

März

- Am 22.3. fand anlässlich des **Weltwassertages** die **Online-Veranstaltung** „Wasser schützen heißt Ernährung sichern“ statt, mit Expert*innen aus Praxis und Wissenschaft.
- Neue Passagiere der **Arche des Geschmacks**: Plettenberger Herrenbirne, Babenhauser Rotvesen und Sachsenhuhn.

Mai

- Am 24.5. fand in Kassel (und online) die ordentliche **Mitgliederversammlung** von Slow Food Deutschland e.V. statt, mit einem Impulsvortrag von **Dr. Ludger Schulze Pals**, Geschäftsführer des Landwirtschaftsverlags und Co-Autor des Buches „**Brücken bauen – Für ein besseres Miteinander von Bürgern und Bauern**“.



April



• „Genuss mit Haltung“ lautete das Motto der **Slow Food Messe** in Stuttgart (24.-27. 4.). Preisträgerin des **Ursula Hudson Preises 2025** war die

Initiative der Bürgerstiftung Stuttgart „**Supp_optimal – Essen für Alle**“.



Juni

- SFD ist der „Agrarökologischen Praxis Allianz (APA)“ beigetreten, die engagierte Praktiker*innen aus allen Bereichen der Wertschöpfungskette Getreide und Leguminosen am 17.6. am Rande der **Ökofeldtage 2025** gegründet haben.



Juli



- Anlässlich der **Sonder-Agrarministerkonferenz** in Berlin am 10.7. hat SFD mit dem „Wir haben es satt!“-Bündnis gegen weitere Rückschritte in der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der EU protestiert.

August



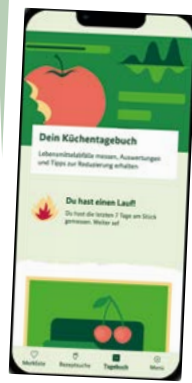
- Am „**Tag der Fische**“ (22.8.) hatte SFD in die „Fischbrathalle“ nach **Münster** eingeladen. Betreiber*innen von **geschlossenen Indoor-Kreislaufanlagen** berichteten über diese noch wenig bekannte Form von **Fischzucht**.
- Am 29.8. hat Vereinsvorsitzender Dr. Rupert Ebner zusammen mit Vertreter*innen der Ernährungsräte und anderen Organisationen **Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer** getroffen.
- 30.8.: rund 20 Pat*innen feierten beim **Rebstockpatenfest** im Weingut Böcking in Traben-Trarbach die einzigartige Rieslingkultur der Mosel.



September



- 10 junge Erwachsene nahmen an der **Sommer Akademie/ Slow Food Youth Akademie 2025** teil, die vom 30.8. bis zum 6.9. in Kirchberg an der Jagst und am Bodensee stattgefunden hat.
- **2. bundesweiter Slow Food Tag:** Rund um Sonntag, den 21.9. haben die Slow Food Convivien interessierte Bürgerinnen und Bürger zu Verkostungen, Märkten, Hoffesten, Wanderungen, Kochabenden und regionalen und saisonalen Menüs eingeladen.
- Bei der **Cheese 2025** (Bra, Piemont, 19. - 22.9.) stellten zwei Vertreter von Demeter Deutschland mit Unterstützung von SFD ihre handwerklichen Spezialitäten vor. Dr. Rupert Ebner sprach auf einem Podium über gerechten Handel und stellte die Slow-Food-Kampagne „**Gleiche Standards für alle Lebensmittel**“ vor.



Oktober

- Start der bundesweiten Mitmachaktion gegen Lebensmittelverschwendung „**Miss mit!**“. SFD, die Technische Universität Berlin und verschiedene Praxispartner haben Haushalte aufgerufen, mit dem **Küchentagebuch** der **Zu gut für die Tonne!-App** aktiv gegen Lebensmittelverschwendung mitzuwirken.

November



- Am 9.11. war Slow Food mit einem **Stammtisch** auf der **Cheese Berlin**
- Dr. Rupert Ebner sprach bei den **VIII. Öko-Marketingtagen** der Akademie Schloss Kirchberg (9.-11.11.). Bei der **Future of Food-Tagung** am 25.11. an der Hochschule Anhalt in Bernburg stellte er rund 300 Studierenden des Masterstudiengangs Food and Agribusiness das Projekt „**Arche des Geschmacks**“ vor.

Dezember

- 7.12.: Empfang im Rathaus der **Cittàslow Nördlingen**. Dr. Rupert Ebner übergab der Bürgermeisterin Gudrun Gebert-Löfflad ein Exemplar des **Slow Food Genussführers**.
- Am **Terra Madre Tag** (10. Dezember) fanden zwei **Online-Verkostungen** statt. Im Mittelpunkt standen **Slow Weine** von sechs verschiedenen Weingütern und die Kombination erlesener Speisen und **alkoholfreier Getränkebegleitung**.
- Abschluss des SFD-Bildungsprojektes „**Green Spoons**“





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; regional werden sie von den Convivien und zum Teil von den **Slow Mobilen** unterstützt. Die Mobile sind zum Kochen und Lernen ausgebaute Bauwagen. Sie machen Kindern Lust darauf, Essen selber zuzubereiten. Bundesweit sind vier Slow Mobile im Einsatz. Meist richten sich die Aktivitäten an Kitas und Grundschulen. 2025 hat der Verein Junior Slow Karlsruhe e.V. das Projekt „**Garten JeDis**“ fortgeführt, in Kooperation mit der Arbeitsförderung Karlsruhe gGmbH (afka): Schüler*innen der Gewerbeschule Durlach gärtnern und kochen einmal die Woche unter Anleitung unserer Ehrenamtlichen.

Die „Garten JeDis, Jugendliche mit sonderpädagogischem Förderbedarf, lernen im Sozialen Garten der Arbeitsförderung Karlsruhe (AFKA) unter Anleitung von Junior Slow Karlsruhe Anbau und Zubereitung von Gemüse.



Unterstützung der Kommissionen

Bildungskommission

Die Bildungskommission widmete sich im Jahr 2025 verschiedenen parallelen Projekten:

• Schneckenzertifikat-Projekt für Ausbildung von Köch*innen:

Vermittlung von Wissen zu Slow Food und seinen politischen Leitlinien (gut, sauber, fair) und von einschlägigen Küchenkompetenzen nachhaltigen Kochens (z. B. from nose to tail, from leaf to root). Gespräche mit interessierten Chef-Alliance-Köch*innen zu ihren Förderaktivitäten in der beruflichen Ausbildung haben gezeigt, dass es im Verein mehr an solchen Aktivitäten gibt, als bekannt ist. Von daher bemühen wir uns, Best-Practice-Beispiele öffentlich besser sichtbar zu machen.

Es wurde zudem ein Konzept für einen Wochenendkurs für Berufsschüler*innen zum ‚guten, sauberen und fairen‘ Kochen entwickelt. Als Kooperationspartnerin wurde eine Berufsschule in Berlin gewonnen. Die Mittelakquise wird aktiv vorangetrieben.

• Broschüre: Slow Food Family

Arbeit an Texten für die Produktion einer aktualisierten, gedruckten Broschüre „Slow Food Family“ auf der Grundlage der alten Broschüren „Slow Food Junior“ und „Essgärten für Kinder“.

• Slow Food Messe in Stuttgart 2025

Auf der Messe hat die Bildungskommission zwei Diskussionsforen angeboten:

- Wie geht gut, sauber, fair essen im Alltag von Familien? ‚Slow Foodies‘ erzählen
- Lernen für den Kochberuf – was ist in der Ausbildung los?

• Bestandserhebung zu Bildungsaktivitäten in Convivien

Mit einem standardisierten Fragebogen wurden im September 2025 die Bildungsaktivitäten der Convivien erfasst. Die Daten werden derzeit ausgewertet, auch im Hinblick auf die Frage, was sie für die Arbeit im Verein bedeuten können. Die Ergebnisse werden auf der Convivienleitungstagung im Frühling 2026 vorgestellt. Beabsichtigt wird, Bildungsakteur*innen im Verein stärker zu vernetzen.

• Zusammenarbeit von Slow Food und BAG Schulgarten

Slow Food Deutschland und die BAG Schulgarten sind seit 2013 offizielle Kooperations-Partner, weil die Ziele und Aktivitäten der BAG den Bildungsanliegen von Slow Food sehr nahe sind. Anlässlich der Jubiläumstagung der BAG im September 2025 in Karlsruhe wurde die Zusammenarbeit bestätigt und intensiviert. Jens Herion hielt ein Grußwort, zwei Slow-Food-Projekte (Slow Mobil Karlsruhe und Green Spoons) haben Workshops durchgeführt. Daraus hervorgegangen ist die Planung eines Diskussionsforums auf der Slow Food Messe in Stuttgart 2026 über die Verbindung von Schulgärten und Slow Mobilen.

Slow Food Youth Akademie (SFYA)

2025 fand das Weiterbildungsprogramm für Auszubildende, Studierende und Berufstätige zum neunten Mal statt, dieses Mal unter dem Motto: Gemeinsam Ernährung weiterdenken. Vom 30. August bis zum 6. September nahmen zehn motivierte junge Erwachsene, größtenteils mit Hintergrund im Bereich Agrar- oder Ernährungswissenschaften, an einem intensiven Programm teil, mit Stationen in **Kirchberg an der Jagst und am Bodensee**. Das Programm wurde von der **Akademie Schloss Kirchberg** in Kooperation mit Slow Food Deutschland organisiert. Die Teilnehmenden erhielten Einblicke in Geschichte und Arbeit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), die gegründet wurde, um das bereits als ausgestorben geltende Schwäbisch-Hällische Landschwein – ein Arche-Passagier – wieder in die Zucht zu bringen. Auch besuchte die Gruppe den Bioland-Bauer Hannes Gall, dessen 35 Braunvieh-Kühe die Heumilch liefern, die die Heumilchkäserei Geifertshofen verarbeitet – eine Käseverkostung war auch Teil des Programms! Eine weitere Etappe waren die Hohenhardter Demeterhöfe, die neben der Milchviehhaltung eine eigene Käserei, Getreideanbau und Obstwirtschaft betreiben und sich zudem stark in der Bildungsarbeit engagieren.

Am Bodensee besuchte die Gruppe das Hofgut Rengoldshausen, einen Demeterbetrieb, der Mutterkuhhaltung, Acker- und Gemüsebau, Direktvermarktung und Bildungsarbeit miteinander verbindet.

Im Rahmen der Slow Food Youth Akademie 2025 besuchten die Teilnehmenden die Backstube des Freibäckers Arnd Erbel und durften auch Brot backen.

Im Programm standen auch der Besuch der Ecoland-Gewürzmanufaktur Herbs&Spices in Wolpertshausen, die Begegnung mit der Gemeinschaft Tempelhof, die Permakultur betreibt und in der rund 180 Menschen gemeinsam arbeiten, mit Tätigkeiten in Bildung, Landwirtschaft, Handwerk und Kultur. Ein besonderes Highlight war der Besuch beim Freibäcker Arnd Erbel. Er arbeitet ausschließlich mit Sauerteig und Getreide von Bioland-Betrieben. Die Teilnehmenden durften selbst Teig kneten, formen und schließlich ihr eigenes Brot mitnehmen.

Markt- und Werkstattbesuche, Vorträge, u. a. über Lebensmittelverschwendung und Chancen und Risiken der grünen Gentechnik sowie eine Blütensektverkostung rundeten das Programm ab. Chef-Alliance-Koch Hubert Hohler berichtete über planetare Gesundheit und die Rolle des Mikrobioms. Zum Abschluss wurden die Teilnehmenden vom Slow Food Convivium Bodensee im „Landgasthof Keller“ kulinarisch verwöhnt.

Die Woche bot eine Fülle an Eindrücken – von praktischen Einblicken in gelebten Idealismus über fundierte Fachvorträge bis hin zu bereichernden Diskussionen und Inspiration zum Handeln.

2026 wird die Slow Food Youth Akademie vom 27. Juli bis zum 2. August in und um Leipzig stattfinden.





Angesichts des geringen ökologischen Fußabdrucks der Früchte und Samen sowie der positiven Wirkung der Pflanzen für die Bodenqualität spielen Hülsenfrüchte eine wichtige Rolle für die Zukunft unserer Ernährung.

Gärten in Afrika

Seit 2010 arbeitet das afrikanische Slow Food Netzwerk, mit Unterstützung von Slow Food international, 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 Potenzial, eine zukunftsfähige Ernährungswelt mitzugestalten und das Slow Food Netzwerk in afrikanischen Ländern zu stärken. Slow Food 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

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-Engagierten. 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. Eine Aktualisierung im Jahr 2026 ist geplant.

www.slowpedia.slowfood.de



Die drei Module, die das Bildungsprojekt Green Spoons im Laufe der Förderungszeit entwickelt hat. Die Lehrmaterialien, die Videos und der Podcast sind auf der Projektwebseite greenspoons.slowfood.de abrufbar.

Green Spoons

Green Spoons ist ein im Rahmen des **Bundesprogramms Biologische Vielfalt** durch das **Bundesamt für Naturschutz** gefördertes Projekt, das Jugendliche der Sekundarstufe I dafür sensibilisiert, wie sie mit ihrer Ernährung die biologische Vielfalt beeinflussen. Als **Blended-Learning-Projekt** trägt Green Spoons zur Etablierung digitaler Methoden in der Bildung für nachhaltige Entwicklung bei. Gemeinsam mit wissenschaftlichen und pädagogischen Fachleuten wurden für Lehrkräfte **Module zu den Themen Boden, Wasser und Klima** entwickelt. Rätsel, Videos, Podcasts und Experimente machen Lust aufs Lernen im schulischen wie außerschulischen Kontext, auf selbstständiges Erforschen und das Überdenken eigener Gewohnheiten.

2025 wurde das Thema „Klima“ abgeschlossen. Dieses bestand aus drei Lehreinheiten: Biodiversität, Sortenvielfalt und Lebensraum Weide. Außerdem wurde das Escape Game „Bedrohte Ostsee“ fertiggestellt und eine Variante für zuhause online verfügbar gemacht. Realisiert wurden u. a. drei Videos und zehn Podcast-Folgen mit Expert*innen aus Wissenschaft und Praxis, u. a. Dr. Frauke Fischer, Dr. Andrea Beste und Naturfilmer Jan Haft. Zu jeder Einheit sind Lehrmaterialien entstanden, die mit interaktiven Methoden jeden Schulunterricht ab der Sekundarstufe I bereichern können, darunter ein Roadtrip durch Apfelanbaugebiete in Europa und ein Planspiel zum Thema Weidehaltung. Alle Materialien sind curricular integrierbar und stehen kostenfrei zum Download auf der Projektwebseite zur Verfügung.

- Der **Green Spoons Podcast** hatte Ende 2025 bereits über 6000 Aufrufe, wobei „TinyFarms - die große Bewegung der kleinen Betriebe“ und „Landwirtschaft für eine lebendige Ostsee“ die am häufigsten gehörten Episoden waren. Alle Podcast-Folgen sind auch auf Spotify und weiteren gängigen Plattformen abonnierbar. Die **Videos** sind insgesamt über 17.000-mal abgerufen worden, wobei das Video „Agroforst - wie Ackerflächen von Bäumen profitieren“ mit Maria Giminez von Wilmas Gärten mit über 7000 Aufrufen das meistgesehene Video war.
- Green Spoons war auf verschiedenen **öffentlichen Veranstaltungen** wie Leipziger Buchmesse, Slow-Food-Messe, Norddeutscher Lehrkräftetag und weiteren regionalen Veranstaltungen vertreten.
- Es wurden mehrere **Multiplikator*innen-Workshops** durchgeführt, u. a. bei der Jahrestagung Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten (BAG) oder bei der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft.
- Die **Kooperation mit der Stipftung Christoph Sonntag** zu den Ernährungswochen in Baden-Württemberg wurde weitergeführt, 2025 zum Thema „Wasser – der unsichtbare Held auf unserem Teller“.
- Ergänzend zur Webseite ist ein **Aktionsheft** erstellt worden – mit Bildern zum Ausmalen, Experimenten zum selber machen sowie Links, mittels derer Podcast und weitere Inhalte abgerufen werden können.
- Für die Convivien entstand ein **Tool-Kit**, welches Plakate und praktische Hinweise zur Verbreitung des Projekts bei regionalen Standauftritten bereithält.
- Das Projekt ist regelmäßig im Newsletter, Social Media wie auch im Slow Food Magazin beworben worden.



Das Projekt Green Spoons wurde gefördert im Bundesprogramm Biologische Vielfalt durch das Bundesamt für Naturschutz mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Das Projekt wurde Ende Dezember 2025 abgeschlossen. Es trug dazu bei, Slow-Food-Akteur*innen eine Stimme zu geben (u. a. Chef Alliance und Arche des Geschmacks) und das Slow Food Netzwerk zu erweitern. Die Lehrmaterialien, die Videos und der Podcast sind auf der Projektwebseite greenspoons.slowfood.de abrufbar.

Ursula Hudson Preis

Hauptpreisträgerin war 2025 die Initiative der Bürgerstiftung Stuttgart „Supp_optimal – Essen für Alle“. Das Projekt verteilt vollwertige, vegetarische und biologische Mahlzeiten, die zu 95% aus geretteten Lebensmitteln zubereitet werden, im öffentlichen Raum an Menschen in prekären Situationen. Damit wirkt die Initiative aus Slow-Food-Sicht in beispielhafter Weise gegen Ernährungsarmut und Lebensmittelverschwendung und setzt ein wichtiges Zeichen für eine nachhaltige, solidarische Gesellschaft.

Für den Ursula Hudson Preis können sich Engagierte selbst bewerben bzw. nominiert werden. 2025 wählte das fünfköpfige Kuratorium erneut inspirierende Köpfe als Nominierte und Preisträgerin aus. Sie alle leben ihre Visionen auf wegweisende 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 2025 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.

2025 ging der Slow-Food-Bildungspreis an die Initiative „Supp_optimal – Essen für Alle“. Das Projekt ist 2020 von der Freiwilligeninitiative „Harrys Bude“ und von der Bürgerstiftung Stuttgart sowie anderen zivilgesellschaftlichen Akteur*innen gegründet worden, um in der Pandemie Menschen ohne feste Bleibe mit Essen zu versorgen. Die Lösung: eine dezentrale und teils mobile Essensausgabe. Seitdem kochen Teammitglieder und Ehrenamtliche warme, vegetarische und vollwertige Mahlzeiten aus geretteten Lebensmitteln, füllen sie in Gläser und verteilen sie an Mitbürger*innen in Notlagen. Die sieben Standorte in Stuttgart sind mittlerweile zu sozialen Orten der Begegnung und des Austausches geworden.

Neben der Initiative „Supp_optimal – Essen für Alle“ Kulturland Genossenschaft waren drei weitere Projekte nominiert. Christine Bajohr, AERA Land gGmbH, Inga Günther, Ökologische Tierzucht gGmbH, Dr. Anja Oetmann-Mennen in Vertretung der Regionalwert AG Münsterland. Sie erhielten je eine kleinere Trophäe sowie einen Sonderpreis in Höhe von 500 Euro.

Die Key Note 2025 hielt Lena Hennes, Senior Researcherin beim Wuppertal Institut, Nachhaltigkeitsexpertin.

Wie in den Jahren zuvor erschuf die Künstlerin Christina Dichtl die zu überreichenden Skulpturen individuell für den Ursula Hudson Preis.

Der Ursula Hudson Preis wurde 2025 zum zweiten Mal 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

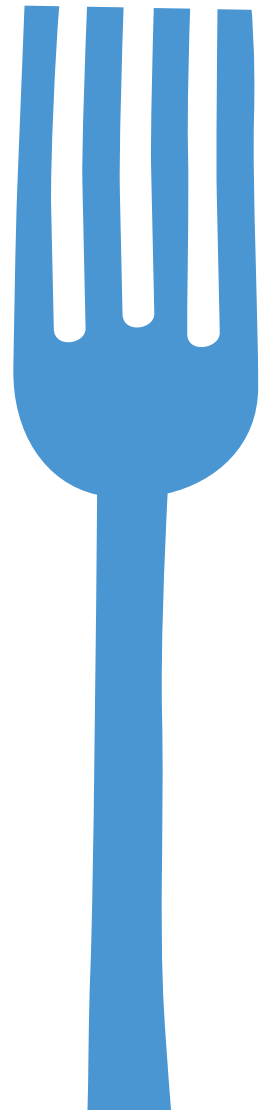
Alle nominierten Projekte sind auf dem YouTube-Kanal von SFD einzusehen.



Alle Beteiligten des Ursula Hudson Preises 2025 bei der Verleihung.

Das Team von „Supp_Optimal – Essen für alle“, Gewinner des Ursula Hudson Preises 2025, erhält die Haupttrophäe vom SFD-Vorsitzenden Dr. Rupert Ebner.

Ursula Hudson Preis: Die kleinen Trophäen für die anderen drei Nominierten.





Die Arbeit der Convivien

In 83 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 2025 digital 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, nach Themen und Anlässen geordnet:

- Zum **Slow-Food-Jahresthema „Wasser“** veranstalteten viele CVen (Lübeck, Diepholz, Pfalz, Frankfurt/M.) Vorträge, Wasserverkostungen mit Wassersommeliers und Ausstellungsbesuche.
- Zum Thema **Lebensmittelverschwendung** organisierte das CV Braunschweiger Land mit dem lokalen Ernährungsrat einen Abend, um die Messfunktionen der App *Zu gut für die Tonne!* vorzustellen und mit den Anwesenden auszuprobieren. Referentin war Dr. Felicitas Schneider, Expertin, die das Projekt „DiFo 2.0“ betreut (s. Bildungsprojekte). Das CV Zugspitzregion lud junge Menschen zwischen 12 und 16 Jahren zu einer Schnippeldisko ein.
- **Bildungsaktivitäten mit Kindern:** das CV Dresden veranstaltete mit der 129. Grundschule und dem Lions Club Dresden eine Kochaktion mit Kindern und deren Eltern und Geschwistern im Schulgarten, angeleitet vom Koch Uwe Marten.
- **Weltfrauentag:** Das CV Hamburg organisierte ein Treffen mit Winzerinnen, Landwirtinnen und Gastgeberinnen, mit anschl. Produktverkostung.
- **Slow Food Tag:**
 - Das CV Fulda lud zum „Genießer-Markt“ im Hof des Restaurant Ritter ein.
 - Das CV Düsseldorf, Mönchengladbach und Region veranstaltete einen Kochabend zu Pilzen und Nüssen.
 - Die CVen Dresden und Leipzig-Halle vereinbarten mit den Genussführer-Restaurants ihrer Regionen saisonale und regionale Menüs für die Wochen um den Slow Food Tag.
 - Das CV Karlsruhe veranstaltete einen „Tag für nachhaltige Ernährung“ mit Infostand in der Innenstadt.
- **Tag der Fische:** Das CV Südlicher Teutoburger Wald unterstützte die Fisch-Kommission und SFD bei der Veranstaltung in der Fischhalle in Münster über Fischzucht in geschlossenen Kreislaufanlagen.
- **Kochen fürs Klima:**
 - Das CV Bonn lud zu einem Vortrag über die Planetary Health Diet ein.
 - Das CV Augsburg bot im Rahmen der Auftaktveranstaltung des Bündnisses „Climate Connect“ einen gemeinsamen Kochabend an.
 - Das CV Pfaffenwinkel veranstaltete diverse Veranstaltungen zum Thema „KlimaKochen“.

• **Arche des Geschmacks:**

- Das CV Diepholz veranstaltete ein Arche-Dinner im Sinne der Planetary Health Diet mit den Arche-Passagieren Albinse, Buntes Bentheimer Schwein und mit Microgreens vom Bremer Scheerkohl. Das Vier-Gänge-Menü kochten Chef-Alliance-Köchin Barbara Stadler und Birgit Radmann.
- Das CV München stellte auf der Food&Life-Messe Passagiere der Arche des Geschmacks aus Bayern vor.
- **Gutes, sauberes und faires Essen für alle:** Das CV Saarland kochte unter der Anleitung von Profiköchen wie Markus Keller von „Wern's Mühle“, Jörg Künzer vom „Gräfinthaler Hof“, Jörg Bieg von der „Bellevue“, dem Metzger Thomas Petermann und dem Koch und Gastgeber Roland Jochem in der Küche der Mügelsbergschule insgesamt 200 Essen für Bedürftige und verteilte sie an „Ingos kleine Kältehilfe“ sowie an den „Kältebus“ in Saarbrücken.
- **Terra Madre Tag:**
 - Das CV Hamburg veranstaltete eine offene ‚Tafelrunde‘ mit Menü rund um Zitrusfrüchte und Verkostung der Slow Weine.
 - Das CV Lübeck hatte zur Verkostung der neuen Slow Weine eingeladen, mit begleitenden Speisen.
 - Das CV Südlicher Teutoburger Wald lud zum gemeinsamen ‚Wursten‘ auf dem Vourges Hof ein.
 - Das CV Sauerland widmete einen Abend der echten Sauerländer Genussskultur mit regionalen Produzent*innen im „Schinkenwirt“.
 - Das CV Bodensee veranstaltete wie jedes Jahr den stimmungsvollen Markt in und vor der Trinkhalle beim Landgasthof Keller in Lippertsreute.
- **Workshops, Hofbesuche und Events:**
 - Das CV Diepholz organisierte Besuche bei der „Ziegerei“ und „Brinkers Pilzdiele“ in Asendorf.
 - Das CV Pfalz bot einen Sauerteigbackkurs in der Backstube im Cafe Monogan an.
 - Das CV Saarland veranstaltete im März die „Hülsenfrüchtewochen“ in Zusammenarbeit mit bekannten Gastronomen, Kantinen und zahlreichen Regionalvermarktern, und im September das „Kartoffelfestival“, gemeinsam mit dem Weltacker und dem Stadtbauernhof.
 - Das CV Karlsruhe veranstaltete einen „Tag für nachhaltige Ernährung“ mit Infostand in der Innenstadt.
 - das CV Berlin nahm mit einem Slow-Food-Infotisch und einem Käse-Stammtisch an der alljährlichen Cheese-Berlin-Messe teil.



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.



Die Schnippeldisko der Slow Food Youth in den Cabuwazi-Zirkuszelteln in Berlin: aussortiertes Gemüse schnippeln, tanzen und diskutieren gegen Lebensmittelverschwendung

In Leipzig, Witzenhausen, Berlin und Lübeck hat die SFY Treffen, Workshops, Kochkurse und Schnippeldiskos organisiert. Auf Bundesebene setzt sie sich durch das **Bündnis JÖLL** (Junge ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft) für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem ein. Das Jahr startete für die SFY wie immer mit den Vorbereitungen für die große **Schnippeldisko** am Vorabend der „**Wir haben es satt!**-Demo“. Gemeinsam mit der „Christlichen Initiative Romero“, „Meine Landwirtschaft“ und „Aktion Agrar“ haben Mitglieder der SFY für den 17.01. eine Schnippeldisko in den Cabuwazi-Zirkuszelteln auf dem Tempelhofer Feld organisiert. Damit sich die Anreise für alle Nicht-Berliner*innen lohnte, wurde das gesamte Wochenende für ein **Netzwerktreffen** genutzt. Am nächsten Tag sind die Teilnehmenden gemeinsam zur Demo gegangen, haben danach den Tag zusammen ausklingen lassen und sich am Sonntag zum Frühstück getroffen.

Mindestens zweimal im Jahr wird das gesamte SFY-Netzwerk eingeladen, an einem jährlich wechselnden Ort in Deutschland zusammenzukommen. Ihr zweites Netzwerktreffen feierte die Slow Food Youth im Juli auf dem Bioland - Bauernhof mit Gastronomie von Johannes Fetz, Felix Gleißner und Bianca Klose in Götteldorf in Mittelfranken.

Auf der **BioFach-Messe** in Nürnberg hat das Bündnis JÖLL mit einem Rundgang zu den Ständen der verschiedenen Organisationen, die im Bündnis versammelt sind, seinen einjährigen Geburtstag gefeiert. Als Vertreterin des Bündnisses JÖLL war SFY-Koordinatorin und Mitglied des Leitungsteams Clara Bobbert Teil des „Jungen Expertise Teams“, das die Organisation des „**Organic Future Camps**“ des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) unterstützt hat. Mitte Juni kamen beim Camp 150 Menschen vor und während der „Öko-Feldtage“ in Sachsen zusammen und entwickelten eine Zukunftsvision und einen 16-Punkte-Plan für die ökologische Landwirtschaft.



Bild oben: v.l. die neue Koordinatorin der Slow Food Youth Deutschland Nara Capdeville, die neue Leitung: Moritz Niebeling, Emma Nissen und Lovis Nolting, die ausscheidende Leiterin und Koordinatorin Clara Bobbert.

Bild mitte: Mitglieder der Slow Food Youth Deutschland beim „Organic Future Camp“ des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)

Die Bildmarke für Aktionen der Slow Food Youth Deutschland: die SFY-Faust.



Auch SFY-Mitglieder waren mit von der Partie. Die SFY war auf den „Öko-Feldtagen“ auch durch einen Gemeinschaftsstand mit dem Bündnis JÖLL vertreten.

Im Herbst 2025 gab es viele personelle Änderungen. Zur **neuen SFY-Leitung** wurden Emma Nissen, Moritz Niebeling und Lovis Nolting gewählt. Diese haben sich im Rahmen der Convivialen Leitungstagung im Oktober dem Verein vorgestellt. Die ehrenamtlichen Leitungsmitglieder möchten dazu beitragen, SFY als ernährungspolitischen Akteur noch stärker in Deutschland zu verankern. Nara Capdeville übernahm ab Januar 2026 die **SFY-Koordination** von Clara Bobbert, die auch aus ihrem Amt als Leiterin ausgeschieden ist. Im Laufe des Jahres hat die SFY ihre **externe Kommunikation** weiterentwickelt. Die Bildmarke für Aktionen wurde überarbeitet: die klassische SFY-Faust erstrahlt jetzt in zwei leuchtenden Grüntönen! Die Website der SFY Deutschland wurde gepflegt und der Instagram-Account zählte Ende des Jahres 3.376 Follower*innen. 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 wird das laufende Engagement von Slow Food Deutschland (SFD) und seinen Regionalgruppen präsentiert. Struktur und Funktionalität der Website wurden auch 2025 kontinuierlich optimiert, was sich in stetig wachsenden Klickzahlen niederschlug. Die drei Haupthandlungsfelder sowie wichtige Projekte von Slow Food (auch neue, wie das internationale Netzwerk Slow Food Farms) 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.

Praxisnahe Alltags-Tipps, Einkaufsmöglichkeiten und Gastronomie-Tipps so wie Rezepte wurden von User*innen stark frequentiert. Auch die Unterseite der lokalen Gruppen mit den Hinweisen zu Veranstaltungen, Genussführer- und Netzwerktipps erfreuen sich hoher Klickzahlen.

Mit Facebook-, Instagram- und LinkedIn-Beiträgen werden die vielfältigen Aktivitäten von Slow Food Deutschland an die digitale Öffentlichkeit kommuniziert.



Social Media

Unsere Social-Media-Kanäle machen Slow-Food-Themen sichtbar, erklären Hintergründe und laden zum Mitmachen ein. 2025 haben wir **Instagram, Facebook, LinkedIn** und **YouTube** regelmäßig bespielt (X nicht mehr priorisiert).

Von April bis Juli betreute die Agentur Wirklichkeitsdichte die Kanäle; seit Juli steuert Romina Dimov die redaktionelle und operative Arbeit wieder intern. Das Hochformat 4:5 wurde als Standard implementiert.

Zentral für die meisten Kommunikationsanlässe war **Instagram**. Hier wurde die Anzahl der Follower*innen auf ca. 11.075 erhöht. Eine Reichweite von ~145.000 (ggü. ~80.000 in 2024) und Interaktionen von knapp ~8.250 (ggü. ~4.500 in 2024) wurde erreicht.

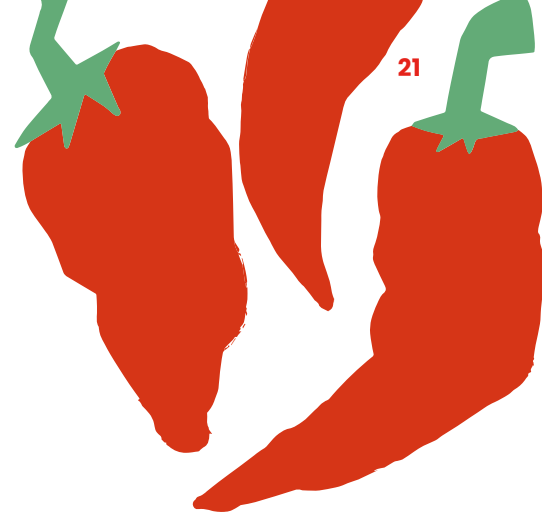
Auch auf **Facebook** zeigte sich nach wie vor eine hohe Sichtbarkeit und ein strategisches Vernetzungspotenzial. Bei Facebook lag die Reichweite bei ~620.000 (ggü. ~357.000 in 2024), davon ca. 352.000 über Werbeanzeigen sowie 8.400 Interaktionen (ggü. ~7.000 in 2024). Die Follower-Zahl lag Ende des Jahres 2025 bei 22.451.

Positiv war die qualitative Reichweite auf **LinkedIn**, wo die Interaktionsrate überwiegend hoch war. Hier wurden vermehrt politische Inhalte platziert (da X weggefallen ist).

Der **YouTube-Kanal** diente vor allem dem Bereitstellen von Aufzeichnungen von Events wie z. B. Verkostungen zum Terra Madre Tag, UHP-Preisverleihung, Fachvortrag auf den Öko-Marketingtagen, der Auffindbarkeit der Podcasts sowie Video-Interviews des Bildungsprojekts Green Spoons.

Weiterhin war es im Rahmen der Bündnisarbeit möglich, wieder gemeinsame **Kooperationsposts** zu realisieren, was die Reichweite erheblich erhöhen konnte. Inhalte zur Demo „Wir haben es satt!“ waren die reichweitenstärksten – vor allem durch Collab-Posts. Die folgenden Listen zeigen zusätzlich starke organische Beiträge außerhalb dieser Spitze.





Top-Instagram-Beiträge 2025:

1. „Hähnchen-Check“ mit Rupert Ebner – WDR Der Vorkoster (Foto)
2. Chef-Alliance-Porträt: Patrick Bellahouel (Carousel)
3. Cheese 2025 – Wir sind dabei (Collab-Post mit Haus Bollheim & Hofgemeinschaft Heggelbach; Carousel)
4. Treffen mit dem Bundeslandwirtschaftsminister (Carousel)
5. Ankündigung: 2 Online-Verkostungen zum Terra Madre Tag (Carousel; Collab-Post mit Chef-Alliance -Köch*innen & mehreren Weingütern)

Top-Facebook-Beiträge 2025:

1. Teaser zur Slow-Food-Messe (Foto)
2. Arche-Passagier: Rotes Höhenvieh (Carousel)
3. Arche-Passagier: Ismaninger Kraut (Carousel; Verweise auf Slow Food München & Ismaning.de)
4. Stellenausschreibung Social Media (Foto)
5. Internationaler Tag der Hülsenfrüchte (Carousel)

Instagram und Facebook Stories funktionierten sehr gut und wurden sehr regelmäßig eingesetzt (eigene, Shares, Reposts). Sie sind ideal für kurze Einblicke und Handlungsaufforderungen (CTA – Call to Action) wie z. B. Link-Sticker zum direkt draufklicken, Abstimmungen, Umfragen etc. sowie Erwähnungen von anderen Accounts und Partner*innen.

Regelmäßige Formate, die gut ankommen:

- Chef Alliance – Köch*innen im Porträt (plus Querverweise wie Rezepte und Podcast-Tipps)
- Arche des Geschmacks – Passagier des Monats (Herkunft, Bezugsquellen, Biodiversität)
- Dienstagsküche – Rezepte aus der Chef Alliance
- Publikationen – Slow Food Magazin, Genussführer
- Vorankündigungen und Rückblicke zu Events & Aktionen (Auswahl): „Wir haben es satt!“-Demo, Schnippeldisko, Slow Food Messe Stuttgart, Slow Food Youth Akademie, Cheese in Bra (Italien), Cheese Berlin, Tag der Fische, Aktionen rund um den Slow Food Tag (21.9.), Rebstockpatenfest (Weingut Böcking), Online-Verkostungen zum Terra Madre Tag, Slow-Wein-Verkostung, Verkostung im Restaurant Broeding mit alkoholfreier Begleitung, Bewerbungen UHP 2026, Advents-Verlosungen
- Unsere Bildungsprojekte Green Spoons und DiFo 2.0
- Green Spoons: Regelmäßige Posts, Podcast-Folgen und YouTube-Clips machten Lerninhalte leicht zugänglich. So verbinden wir Bildung mit Genuss- und Herkunftsthemen – nah an Schulen und interessierten Familien

- DiFo 2.0 - Lebensmittelverschwendung vermeiden: Wir haben die kostenlose App *Zu gut für die Tonne!* beworben, Alltagstipps sowie die Mitmach-Aktion MISS MIT- mit Challenges, Küchen-Hacks und attraktiven Preisen.

Wir haben 2025 erneut mehrere einzelne **Werbeanzeigen** über Meta auf Instagram/Facebook geschaltet, sogenannte Social-Ads. Insgesamt erzielten sie rund 52.200 Impressionen bei einem Budget von ca. 400 €. Ziel der Kampagnen war die Aktivierung für konkrete Schritte – u. a. Anmeldungen/Bewerbungen für die Slow Food Youth Akademie, den Ursula Hudson Preis sowie Inhalte zum Projekt „Spiegelmaßnahmen“ (Politik/International). Fazit: Für dieses kleine Budget wurde gute Sichtbarkeit erzielt.

Was 2025 besonders gut funktionierte:

- Gesichter & Geschichten: Beiträge mit Menschen – Vorstand, Köch*innen, Produzent*innen – wurden am häufigsten angesehen, gespeichert und geteilt
- Gemeinsame Posts (Collabs): Veröffentlichungen mit Bündnispartner*innen und befreundeten Accounts steigerten die Reichweite deutlich
- Carousels & Reels: Mehrere, leicht verständliche Folien sowie kurze Bewegtbild-Formate erklärten komplexe Inhalte schnell und teilbar
- Stories: Sehr regelmäßig eingesetzt (eigene, Reposts, Shares) für aktuelle Hinweise, Behind-the-Scenes, Countdowns und CTAs. Link-Sticker, Abstimmungen, Fragen an die Community und Erwähnungen stärkten Interaktion und Weiterleitung auf die entsprechende Landingpage

Kurzfasit & Ausblick 2026

Wenn Menschen und Haltung sichtbar werden, Inhalte gemeinsam veröffentlicht werden und Wissen in kleinen Portionen daherkommt, erreichen wir viele – und gewinnen neue Interessierte für gut, sauber und fair für alle.

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



Massimo Parisi/iStock

Einladend, köstlich, genussvoll. Endlich?

Lebensmittel sichern unser Leben. Sie schenken Genuss und Freude, stiften Kultur und fördern Begegnung und Gemeinschaft. Doch die Ressourcen, die zu ihrer Erzeugung nötig sind, sind endlich – und aktuell bedroht durch ein industrielles Produktionssystem, das auf Verschwendung basiert.

Slow Food setzt sich für eine ressourcenschonende Landwirtschaft ein, die Umwelt und Klima, Menschen und Tiere respektiert. Als internationale Bewegung engagieren wir uns gegen Lebensmittelverschwendung und für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion. Diese stärkt regionale Kreisläufe, würdigt handwerkliche Arbeit und bringt frische, hochwertige und geschmackvolle Lebensmittel hervor.

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

Neugierig geworden?
www.slowfood.de



Slow Food®
Deutschland



Slow Food Deutschland hat zusammen mit Misereor eine Broschüre mit Rezepten veröffentlicht, die Genuss mit gesellschaftlicher Verantwortung verbinden.

Pressearbeit

SFD informiert Journalist*innen fortlaufend über Aktuelles. Die mediale Resonanz bildete auch 2025 die Vielfalt der Themen und Aktivitäten von Slow Food ab.

Slow Food Deutschland und Slow Food als Bewegung wurde von diversen Medien porträtiert (u. a. von 3sat, Wandermagazin, Mondberge und Top Magazin).

Print- und Online-Medien und die Kommunikationskanäle unserer Partnerorganisationen haben unseren zwei wichtigsten Events, der Slow Food Messe in Stuttgart und dem Ursula Hudson Preis, eine große Resonanz gesichert: berichtet haben u. a. der Tagesspiegel und das ZDF, Regio TV, die Stuttgarter Zeitung und viele Fachmedien wie BWAgrar, Lebendige Erde, die ahgz Allgemeine Hotel und Gaststättenzeitung, Die Küche, BiGastro und Die Fleischerei.

Berichtet wurde auch über die „Wir haben es satt!“-Demo im Januar und über die Pressekonferenz im Vorfeld der Demo, bei der SFD-Vereinsvorsitzender Dr. Rupert Ebner auf dem Podium saß (u. a. von RBB Abendschau, Taz und Top Agrar), ebenso wie über die Protestaktion des Bündnisses „Wir haben es satt!“ anlässlich der Agrarministerkonferenz in Berlin im Juli (RBB Abendschau, WDR Aktuelle Stunde, TopAgrar u. a.)

Bundesweite Veranstaltungen wie der Tag der Fische am 21. August und der Slow Food Tag am 21. September, von der Chef Alliance und den regionalen Convivien veranstaltet, mit Unterstützung der Kommissionen, wurden intensiv medial begleitet (Karlsruher Regionalzeitung Badische Neueste Nachrichten, Westfälische Nachrichten, MDR Sachsen, Leipzig Info u. a.).

Unsere politischen Forderungen an die neue Bundesregierung nach der Bundeswahl im Februar 2025 haben Medienresonanz gefunden, so wie auch unsere Positionen über spezifische Themen, wie z. B. Insekten essen und Fleisch aus dem Labor (Lebensmittelpraxis), unser Projekt „Spiegelmaßnahmen für Import-Lebensmittel aus EU-Drittstaaten“ sowie Themen wie Agrarökologie und das internationale Netzwerk Slow Food Farms (u. a. Lebensmittelpraxis, bwAgrar, Schwäbische Bauernzeitung, ökolandbau.de).

Dr. Rupert Ebner wurde oft interviewt und als Experte, u. a. als erfahrener Tierarzt, zu Sendungen eingeladen (u. a. zu WDR Der Vorkoster, BR24 Wissen, WDR 5). Einige Medien berichteten über Veranstaltungen, bei denen Rupert Ebner als Redner auf dem Podium war, wie z. B. bei den Öko-Marketingtagen, und referierten über seine Positionen (u. a. Hohenloher Tagblatt, Frankenpost).

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

- Die Arche des Geschmacks: es gab Artikel über das Projekt und über die Arche-Passagiere Bamberger Hörnla, Ismaninger Kraut, Plattenberger Herrenbirne und Bremer Scheerkohl (u. a. RadioBremen, Touremo, Come On Magazin, kistengrün Blog).
- Unser Projekt über Lebensmittelverschwendung DiFo 2.0 und die *Zu gut für die Tonne!*-App wurde besonders intensiv über das ganze Jahr medial begleitet (BR24 Wissen, WDR5 Mittagsecho, WDR 5 Quarks, die Rheinpfalz, gvpraxis - Portal für die Gemeinschaftsgastronomie).
- Das Bildungsprojekt für Schulen Green Spoons fand großflächige Erwähnung im Abschlussbericht der Ernährungswochen der Christoph Sonntag Stipftung.
- Der Genussführer wurde immer wieder besprochen, so wie auch einzelne empfohlene Adressen (u. a. WDR5, Neue Osnabrücker Zeitung, Donaukurier, Saarbrücker Zeitung).
- Gärten für Afrika wurde im Ausstellungsmagazin des Klimahauses Bremerhaven abgebildet.
- Slow Food Youth Akademie: die Fortbildungswoche wurde von verschiedenen Medien und Partnerorganisationen angekündigt.

Jahresthema 2026: Slow Food on Tour

Im Monat Dezember wurde intensiv an einer Kampagne gearbeitet, die 2026 die Slow-Food-Welt über alle Kommunikationskanäle sichtbar und erlebbar machen wird – u. a. mit Porträts interessanter Menschen, Ideen für Reisen und Ausflüge, Rezepten und Einkaufstipps.



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

Slow Food Magazin

Wechsel in der Redaktionsleitung

Mit der Ausgabe 1/2025 startete Annette Sabersky als neue Redaktionsleitung des Slow Food Magazins. Sie ist eine erfahrene Fachjournalistin und Sachbuchautorin, die in den letzten Jahren regelmäßig für das Magazin geschrieben hatte. Insbesondere die Rubrik „Im Slow Food Check“ betreut sie seit vielen Jahren. Annette Sabersky übernahm die Aufgabe von Birgit Schumacher, die zwei Jahre die Redaktion innehatte. Unterstützt wird sie von Christine Paffrath, Mitarbeiterin des oekom verlags. Sie betreut redaktionell die „Slow Food Nachrichten“, die Mitgliederseiten des Slow Food Magazins, die exklusiv in den Exemplaren für Mitglieder, Convivien und Unterstützer-Unternehmen erscheinen.

Das Magazin erscheint zweimonatlich und verbindet hintergründig und unterhaltsam die Themen Kulinarik, Geschmack, Kultur, Gesellschaft und Verantwortung. Reise- und Gastrotipps für Genießer*innen, Weinverkostungen, Porträts alter Gemüsesorten und seltener Nutztier-rassen, 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 „Saisonküche“ stellte weiterhin Köch*innen der **Chef Alliance** ihre Rezepte vor, zusammen mit Küchenwissen zu einer saisonalen Obst- oder Gemüsesorte. Die zweiseitige beliebte Rubrik enthielt weiterhin Fotos der Originalrezepte, über die sich Leser*innen immer wieder erfreuten und bedankten. Den Rezepten sind immer Hinweise zur Verwendung von Lebensmittelresten hinzugefügt, um Verschwendung zu vermeiden. Die Kolumne übernahmen im Wechsel Slow-Food-Gründer Carlo Petrini und Edward Mukilbi, Präsident von Slow Food International. Für die Rubrik „Standpunkt“ waren abwechselnd die Mitglieder des Vorstandes von Slow Food Deutschland im Wechsel zuständig. Die Veröffentlichung der Hefte wird sowohl über die Sozialen Medien als auch in der SFD-Website angekündigt.

Dossierthemen 2025

- Warum wir essen, was wir essen
- Slow Food International
- Gut einkaufen auf dem Land
- Lebenselixier Wasser
- Was essen wir in 20 Jahren?
- Gute Gemeinschaftsverpflegung

Genuss-Schwerpunkte 2025

- Soja und Soja-Produkte
- Abendbrot
- Picknick
- Sommersalate
- Schätze aus heimischen Mühlen
- Festliche Braten



Im Dossier behandelt das Magazin ökologische Themen wie den Einfluss des Klimas auf unsere zukünftige Ernährung.



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

IT-Kommission

Auch 2025 konnte SFD eine kostenlose Datacenter-Variante von Confluence/Jira nutzen. Über den Newsletter-Versender Maileon wurden 2025 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: u. a. die Arbeit am Projekt „Einkaufsführer“ ist wieder aufgenommen worden. Die bewährte „Genussführer-App“ soll modernisiert und erweitert werden. Schließlich soll die IT-basierte Anmeldung der Produkte weiterentwickelt werden, die die Aussteller auf der Slow Food Messe in Stuttgart und unser SFD-Messe-Prüfungsteam nutzen.





Passagier der Arche des Geschmacks: das Waldschaf

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 Nutztier-rassen, 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.

95 Passagiere aus Deutschland befanden sich Ende 2025 in der Arche des Geschmacks, dank 470 Produzent*innen. Neu aufgenommen wurden im Laufe des Jahres der Frühe Gelber Malinger (Wein/Rebsorte), der Babenhauser Rotvesen (Dinkel), die Plettenberger Herrenbirne und das Sachsenhuhn. Beworben wird jetzt auch das Waldschaf, das schon seit einigen Jahren in Österreich aufgenommen wurde, aber auch in Niederbayern gut vertreten ist.

Auf Vorschlag aus den Reihen der Convivialitäten hat die Arche-Kommission begonnen, **Rezepte für ein Arche-Kochbuch** zu sammeln. Neben Kurzportraits von Passagieren und Produzent*innen soll es möglichst vielseitige Rezepte von vielen Arche-Passagieren enthalten. Nach einer ersten offenen Sammelphase werden jetzt gezielt Produzent*innen und Koch*innen angesprochen. Mit dem Eglfinger Zimbern (Getreide), dem Sauermilchkäse Quärkla, Zapfs Oberfränkischer Landweizen und dem Rauwolliges Pommersches Landschaft liegen weit vorangeschrittene Arche-Anträge vor. Möglicherweise wird im Jahr 2026 die Marke von 100 deutschen Arche-Passagieren erreicht.

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 – Kochen mit Verantwortung

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 regional typische Gerichte, alte Sorten und Produkte aus der Arche des Geschmacks von Slow Food. Die 86 Mitglieder der CA, zu denen mittlerweile auch Bäcker*innen und andere Lebensmittelhandwerker*innen gehören, agieren als Multiplikator*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast/Kundschaft. Sie motivieren Menschen, gute Grundnahrungsmittel auch in der eigenen Küche zuzubereiten; von der Politik fordern sie, die Außerhausverpflegung für die Zukunft aufzustellen.

Höhepunkte 2025:

- Jahresnetzwerktreffen anlässlich der „Wir haben es satt!“-Demo im Januar 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 kulinarischen Mitmachangebot mit Koch- und Genussprofis, konnten Messegäste unter Anleitung Geschmack und Textur von Lebensmitteln unterschiedlicher Herkunft, 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.
- Die 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 Hülsenfrüchten zu.
- Chef Alliance Koch Manuel Reheis lieferte für die Online-Verkostung am Terra Madre Tag den Teilnehmenden Pakete mit drei kleinen Gerichten und eine darauf abgestimmte alkoholfreie Getränkebegleitung.



Manuel Reheis, Mitglied der Slow Food Chef Alliance und Restaurantchef im Münchener „Broeding“.

Genussführer

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.

Die **Genussführer-Kommission** traf sich Anfang des Jahres zu einem intensiven und ergebnisreichen Arbeitstreffen im Pfälzerwald. Die Kommissionsgröße wurde angepasst und einige Mitglieder verabschiedet. Gegen Ende des Jahres erfolgten der Versand der Urkunden und Siegel für 2026 sowie die Vorbereitungen für die Regionalkonferenzen und für das Erscheinen der siebten gedruckten Ausgabe des Genussführers im Herbst 2026.

Empfang im Rathaus der Cittàslow Nördlingen: Bürgermeisterin Gudrun Gebert-Löfflad erhält von Dr. Rupert Ebner ein Exemplar des Genussführers. Journalist und Autor Peter Urban (in der Mitte) hatte das Event organisiert.



Wein

Slow Wein setzt sich für einen bewussten und nachhaltigen Weinkonsum ein. Das Projekt fördert Weine, die im Einklang mit der Natur und unter Berücksichtigung traditioneller handwerklicher Methoden hergestellt werden. Ziel ist es, die kulturelle und ökologische Vielfalt im Weinbau zu schützen und den Wert handwerklich produzierter Weine ins Bewusstsein der Verbraucher*innen zu rücken. Die **Wein-Kommission** hatte 2023 die Zertifizierung für Slow Wein Deutschland (SWD) erstmals in die Praxis umgesetzt. Dafür waren Kriterien und Bedingungen erarbeitet worden, die ein Wein erfüllen muss, um als SWD mit der charakteristischen Schnecke auf sich aufmerksam machen zu dürfen. 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. Sie sind biozertifiziert, eine Voraussetzung für die Teilnahme am Slow Wein Deutschland, und seit langem im Slow Food Netzwerk engagiert. Die Winzer*innen verstehen sich als Botschafter*innen des Slow-Food-Verständnisses der Weinerzeugung.

Am Terra Madre Tag wurden im Rahmen einer Online-Verkostung sechs Weine von Weingütern vorgestellt, die 2025 den Prozess der **Slow-Wein-Zertifizierung** bestanden haben: Helde/Kaiserstuhl, Feth/Rheinhessen, Zang/Franken, Harteneck/Baden, Eymann/Pfalz, Staffelter Hof/Mosel. Die Winzer schenkten ihre Weine ein und erzählten von ihrer Arbeit – begleitet wurde die Verkostung durch Martin Wurzer-Berger (Leiter der Slow-Food-Wein-Kommission) und Hubert Konrad (Weinexperte). Ein Einblick in das neue Selbstverständnis nachhaltiger, fairer Weinproduktion.

Rebstock-Patenschaften

Die Rebstock-Patenschaften sind ein Slow Food Projekt zum **Erhalt der biologischen Vielfalt und der Kulturlandschaft der Steil- und Steilstlagen an der Mosel**, die zu den Juwelen unserer einheimischen Weinkultur zählen. Im Moseltal wird seit Jahrhunderten die **einheimische Rebsorte Riesling** kultiviert. In extremen Hanglagen nutzt man noch die weltweit seltene **Einzelstockerziehung** am Pfahl. Derzeit bewirtschaften unsere Partner-Winzer, Weingut Böcking und Weingut Müllen, zwei Flächen in Traben-Trarbach. Um die kleine Stadt gibt es etwa 94 Hektar Weinberge, davon sind 35 Hektar Steillagen und knapp 20 Hektar Steilstlagen. Die arbeits- und kostenintensive Bewirtschaftung der Steil- und Steilstlagen an der Mosel kann nur durch Förderinitiativen gesichert werden. **Rebstock-Patenschaften** tragen unmittelbar zum Erhalt dieser alten Kulturlandschaft bei. Pat*innen können den Erfolg auch schmecken, denn sie erhalten hochwertigen Steillagen-Riesling aus dem jährlichen Ertrag der unterstützten Rebstöcke. Zudem werden sie regelmäßig über die Patenschafts-Weinberge informiert und im Herbst zum Weinfest eingeladen.

Im Jahr 2025 zählten wir über 300 Rebstock-Patenschaften. Das Weingut Böcking lud im September zum Weinfest.

Fisch

Fisch-Kommission

Die Fisch-Kommission hat sich im Jahr 2025 auf **Exkursionen** gegeben. Sie hat regelmäßig dem Slow Food Magazin zugearbeitet und Veranstaltungen organisiert.

Im März besichtigte sie im nördlichen Dänemark eine der größten europäischen Lachszochten indoor – die **Kreislaufanlage** von Danish Salmon in Hirtshals. Daraus entstand eine Reportage für das Magazin. Ebenfalls besichtigt wurde eine dänische **Insektenzucht** für die Schwarze Soldatenfliege, die als Fischfutter immer mehr an Bedeutung gewinnt. Eine weitere Insektenzucht wurde in Bremen besichtigt, die sich auf Grillen spezialisiert hat.

Am **Tag der Fische** im August organisierte die Kommission in Münster eine Veranstaltung mit 84 Besucher*innen. Betreiber*innen von geschlossenen Indoor-Kreislaufanlagen berichteten über ihre Erfahrung mit dieser noch wenig bekannten Form von Fischzucht. Informationen und Gespräche rund um verantwortlichen Fischgenuss wurden von einem nachhaltigen, feinen Fischmenü begleitet, mit Zander, Wolfsbarsch und Dorade aus den vorgestellten Kreislaufanlagen.

In Berlin, Leipzig, Bielefeld und im Chiemgau haben die Kommissionsmitglieder Stefan Linzmaier und Manfred Kriener Lesungen aus Ihrem Buch „**Fisch in Seenot**“ veranstaltet. Die beiden Autoren haben außerdem regelmäßig Fischporträts und weitere Artikel für das Slow Food Magazin geschrieben.

Mitglieder der Fisch-Kommission haben verschiedene **Kongresse und Veranstaltungen** besucht, unter anderem die Büsumer Fischtage und eine Veranstaltung von FairOcean.

Die Kommission hatte einen intensiven Austausch mit dem spannenden Projekt „**Geflossenschaft**“ – Fischzucht genossenschaftlich organisiert. Zu den regelmäßigen Zoomkonferenzen war auch der **Fischwissenschaftler Stefan Johnigk** eingeladen, der über das Thema Fischwohl und Fischgesundheit referierte und in einem Podcast für das Slow-Food-Bildungsprojekt Green Spoons interviewt wurde.

Als neues Mitglied bereichert die Fischwirtin Tanja Knutzen die Fischkommission.



Das internationale Netzwerk Slow Food Farms setzt sich zum Ziel, Höfe, die gut, sauber und fair arbeiten, untereinander noch besser zu vernetzen.

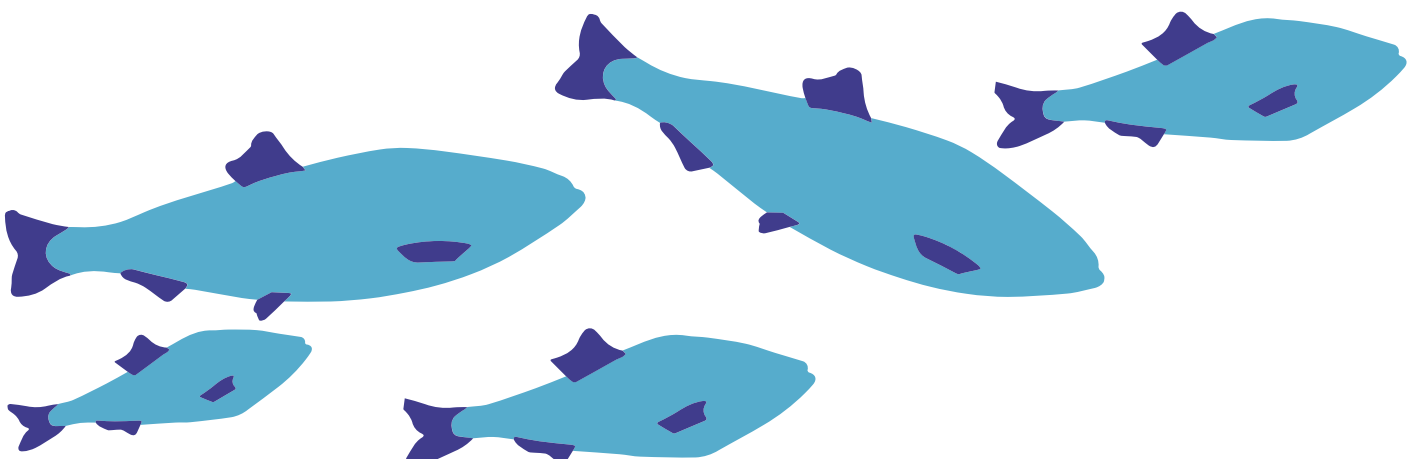
Slow Food Farms

Im Jahr 2025 hat Slow Food Deutschland die Weichen dafür gestellt, dass das im Herbst 2024 von SFI neu initiierte Netzwerk Slow Food Farms auch in Deutschland umgesetzt werden kann. Ziel von Slow Food Farms ist es, Höfe, die gut, sauber und fair wirtschaften, stärker miteinander zu vernetzen.

Das Projekt wurde von Edward Mukibi, dem Präsidenten von Slow Food International, auf der BioFach-Messe im Rahmen einer Podiumsdiskussion vorgestellt; auch die ersten drei deutschen Netzwerkmitglieder nahmen daran teil. Ende 2025 kam eine vierte Farm hinzu. Ziel ist es, bis Ende 2026 ein Netzwerk von 50 Farmen aufzubauen.

Zu diesem Zweck wurde eine Kommission gegründet, die Ende 2025 erstmals zusammentraf. Zudem wurden in der Geschäftsstelle Strukturen geschaffen, um die Netzwerkaktivitäten wirkungsvoll zu begleiten.

Das Projekt wurde in bestehende Netzwerke wie die Arche des Geschmacks und die Chef Alliance integriert – in der Hoffnung, dass sich weitere Höfe anschließen und die Werte von Slow Food – gut, sauber und fair – weitertragen und verbreiten.



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&Märkte-Kommission hatte 2024 einen Leitfaden für die Organisation von Infoständen und Märkten seitens der Convivien fertiggestellt. Im Jahr 2025 wurde der Leitfaden veröffentlicht und hat sich bei den Convivien als nützliches Hilfsmittel bewährt.

Kontakte mit Messeveranstaltern wurden vertieft oder neu geknüpft und haben zu Kooperationen und Beteiligungen von Slow Food geführt:

- Food & Life in München
- KulinArt in Frankfurt: Das CV Frankfurt war mit einem Stand vertreten (keine Standgebühr!) und konnte an beiden Tagen neue Mitglieder und Unterstützer anwerben und viele neue Newsletter-Anmeldungen generieren. Die gute Zusammenarbeit zwischen der Messe und dem CV Frankfurt soll im nächsten Jahr weiter ausgebaut werden. Geplant wird eine „Slow Food Area“.
- Fisch&Feines in Bremen: Das CV Bremen war mit einem Stand vertreten und es wurden direkt Gespräche mit Vertreter*innen der Messe geführt, die sich über eine Zusammenarbeit mit Slow Food freuen.

Slow Food meets Cittàslow

Bereits im vergangenen Jahr wurden die Cittàslow in Deutschland angeschrieben und ein Austausch angeregt. Aus den vielen positiven Rückmeldungen seitens der Cittàslow sind mehrere Besuchsvorhaben entstanden. Bei einigen Besuchen im Monat Oktober war ein Vorstandsmitglied dabei:

- Kommissionstreffen in Michelstadt.
- Besuch von Kommissionsmitgliedern in Lüdinghausen.
- Vorstandsmitglied Ulrike Höller und Messen&Märkte-Kommissionsleiter Alessandro Muccardo besuchten Maikammer.
- Am erfolgreichen Weihnachtessen und am Empfang in Nördlingen nahm auch Vereinsvorsitzender Dr. Rupert Ebner teil.

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Die Slow Food Messe fand vom 24. bis 27. April 2025 im Rahmen der Stuttgarter Frühjahrmessen, zum dritten 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 Forumbühne angeboten, 2025 unter dem Motto „Slowe Landschaften Genuss mit Haltung“. Die Verleihung des Ursula Hudson Preises fand zum zweiten Mal auf der Messe statt.

Der Markt des guten Geschmacks 2025 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.





Bundesminister Cem Özdemir besuchte auch 2025 die Messe und kochte mit Chef-Alliance-Mitglied Detlef Ueter.

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 wurde auf der Forumsbühne mit einer Talkrunde zum Thema: „Brücken bauen, Zukunft gestalten, Vielfalt bewahren – für faire Partnerschaften weltweit“ eröffnet. Mit SFD-Vereinsvorsitzendem Dr. Rupert Ebner unterhielten sich **Peter Hauk** MdL, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württembergs, **Gifty Rosetta Amo Antwi**, Geschäftsführerin des Weltladen-Dachverbands und **Philipp Keil**, Geschäftsführender Vorstand der Stiftung Entwicklungs-Zusammenarbeit Baden-Württemberg (SEZ). **Dr. Siyabulela Mandela**, Urenkel von Nelson Mandela, Berater für internationale Entwicklung, Frieden und Menschenrechte und Mitglied des Center for Security, Peace and Conflict Resolution der Nelson Mandela University, hielt einen Impulsvortrag zum Thema „Der wachsenden Polarisierung in einer sich wandelnden Welt entgegentreten: Die Kraft globaler Partnerschaften für Nachhaltigkeit und eine bessere Zukunft nutzen“. Die Keynote sprach **Marta Messa**, Generalsekretärin von Slow Food International. Die Talkrunde moderierte **Christoph Mohr** (SWR).

Cem Özdemir, bis Anfang Mai 2025 Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung, Bildung und Forschung, besuchte unseren Stand, kochte mit am Restaurant der Slow Food Chef Alliance, besichtigte den XXXL-Kühlschrank der Kampagne *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und unterhielt sich mit unseren Kolleg*innen über das Projekt „Dialogforum private Haushalte 2.0“ gegen Lebensmittelverschwendung.

Über den Tellerrand denken und genießen

Auch 2025 nutzten die Besucher*innen die Messe, um Fachleute aus Herstellung, Handwerk, Gastronomie und Handel zu treffen sowie bei Podiumsdiskussionen neue Denkanstöße für ihren Alltag mitzunehmen. Die Ausstellenden verpflichteten sich konsequent den Qualitätsvorgaben von Slow Food und wertschätzten erneut das Netzwerken.

Bei den zahlreichen Verkostungen, Wein- und Getränkeseminaren wurde Wissen mit Genuss verbunden. Im **Chef-Alliance-Restaurant** schlug bereits zum vierten Mal das kulinarische Herz der Messe. Auf dem TAPAS-WALK präsentierten 13 Spitzenköchinnen und -köche ihre ganz eigenen Interpretationen regionaler Spezialitäten.

Dr. Siyabulela Mandela, Urenkel von Nelson Mandela und Berater für internationale Entwicklung, Frieden und Menschenrechte hielt zur Eröffnung der Messe einen Impulsvortrag.



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 „Wir haben es satt!“-Bündnis an, das jedes Jahr im Januar anlässlich der Grünen Woche in Berlin die große Protestdemo organisiert.





Dr. Rupert Ebner und Vertreter*innen der Ernährungsräte und anderer Organisationen kamen Ende August mit Bundesminister Alois Rainer und Mitarbeiter*innen des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) zu einem konstruktiven Gespräch zusammen.

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 2025 hat sich 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 stark gemacht.

Im Rahmen des Projekts über „Spiegelmaßnahmen“ trat SFD außerdem in einen intensiven Austausch mit Bundestagsabgeordneten verschiedener Parteien, richtete sich mit einer digitalen Kampagne mit Umfrage an die Entscheidungsträger*innen und brachte das Thema mit verschiedenen digitalen Formaten in den öffentlichen Diskurs.

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.

Transformation des Agrar- und Ernährungssystems

Im Jahr 2025 setzte Slow Food verschiedene Maßnahmen im Schulterschluss mit weiteren Organisationen um.

- Positionspapier integrierte Ernährungspolitik – mit dem Bündnis Ernährungswende anpacken (Januar)
- Offener Brief an Bundeskanzler Olaf Scholz zur Vertragspflicht für Milch – mit der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (Januar)
- Gemeinsames Statement zum EU-Indonesien CEPA-Abkommen – PowerShift (Januar)
- Gemeinsame Stellungnahme zur Vision for Food and Agriculture und dem mehrjährigen Finanzierungsrahmen der EU – AbL, Verbände Plattform (März)
- Petition zu Exporten verbotener Pestizide nach Afrika – Pelum Association in Africa (März)
- Positionspapier Welternährung 2030 (11 Schritte für eine Zukunft ohne Hunger) – AG L&E Forum Umwelt, Weltfriedensdienst e.V., Brot für die Welt (April)
- 10 Forderungen an die neue Bundesregierung (Handelspolitik) – AG gerechter Welthandel - Forum Umwelt und Entwicklung (April)
- Brief „Strengthening EU Pesticide Law“ an die EU-Kommission – PAN Europe (Oktober)
- Petition: Neue Gentechnik – Wahlfreiheit sichern, Risiken vermeiden – (November)
- Stellungnahme zu notwendigen Nachbesserungen der GAP nach 2027 – Verbände Plattform (November)
- Policy Brief zum Food and Feed Security Omnibus (Pestizidregulierung/ MRLs) – Mirror Measures Coalition, Veblen Institute (Dezember)
- Verbändebrief gegen Deregulierung von Pestiziden im Omnibus-Verfahren – PAN Germany (Dezember).

Projekt Spiegelmaßnahmen für Import-Lebensmittel aus EU-Drittstaaten

In der Europäischen Union (EU) gelten Mindeststandards für die Lebensmittelproduktion. Trotzdem importiert die EU Lebensmittel aus Drittländern, die diesen Mindestvorgaben in Bezug auf Umweltschutz, Tierschutz und öffentliche 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.

2025 fokussierte SFD das Thema weiter im öffentlichen Diskurs sowie mit einer auf das Thema ausgerichteten politischen Strategie. Die Strategie bindet wichtige Entscheidungsträger*innen aktiv ein - durch Einzelgesprächen, ihrer Beteiligung an Veranstaltungen sowie den Austausch zu Themen. Dazu gehören die Senkung von Importtoleranzen für hier verbotene Pestizide und andere relevante Fragen. Hierfür hat SFD eine politische Strategie und einen *stakeholder engagement plan* ausgearbeitet, der definiert, welche Akteur*innen einbezogen und durch verschiedene Formate angesprochen werden. Thematisch ging es hier insgesamt um eine nachhaltigere Handelspolitik, die konsequente Umsetzung von Spiegelmaßnahmen (im Bereich Tierhaltung, Pestizide) zur Sicherstellung, dass Import-Standards auch für Lebensmittel aus EU-Drittstaaten gelten sowie um ein Exportverbot toxischer, in der EU verbotener Substanzen in Drittländer. SFD arbeitet hier im Schulterschluss mit EU-Partnerorganisationen wie die

Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme (FNH) und dem Veblen Institut sowie auf nationaler Ebene u.a. mit dem Netzwerk gerechter Welthandel des Forum Umwelt und Entwicklung, der Verbraucherzentrale Bundesverband und Landwirt*innen.

Forderungen für faire und nachhaltige EU-Ernährungspolitik

Marta Mesa, Generalsekretärin von Slow Food, war 2024 am „Strategischen Dialog“ beteiligt, den die Präsidentin der EU-Kommission Ursula von der Leyen einberufen hatte, um über die Zukunft der Landwirtschaft zu diskutieren. Auch 2025 engagierte sie sich in Brüssel in öffentlichen Konsultationen der EU, verfasste Positions- und Strategiepapiere und stand im direkten Austausch mit den Entscheidungsträger*innen.

Slow Food gehörte 2025 weiterhin zusammen mit weiteren 42 Nichtregierungsorganisationen zur „EU Food Policy Coalition“, die von der europäischen Politik einen mutigen, integrierten Ansatz für faire, nachhaltige und widerstandsfähige Lebensmittelsysteme fordert. Dazu gehören:

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

Themen wie Importstandards bei Lebensmitteln aus EU-Drittstaaten und fairer Handel, Importtoleranzen für in der EU verbotene Pestizide, die „Vision für Landwirtschaft und Ernährung“ und das EU-Omnibus-Gesetespaket zu Lebensmittel- und Futtermittelrecht waren klare Schnittstellen zwischen dem Engagement von Slow Food Deutschland und Slow Food Europa.

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.

Produktionsstandards für Sojaanbau

Vergleich Europäische Union (EU) - Brasilien

| Substanz | EU Status | Brasilien Status |
|--|--|---|
| Genetchnik im Anbau von Soja | Verboten | Erlaubt |
| Toxische Substanzen | | Erlaubt |
| Insektizide Bifenthrin[®] und Acephal[®] | In der EU seit 2019 (1) und 2003 (2) verboten | Insektizide Bifenthrin und Acephal sind schädlich für die Gesundheit von Mensch, Umwelt und Bienen. |
| Insektizid Fipronil | In der EU seit 2019 verboten | Insektizid Fipronil Es ruft beim Menschen chronische Krankheiten hervor und ist mit dem Bienensterben in Verbindung zu bringen. |
| Herbizid Glufosinat | In der EU seit 2018 verboten | Herbizid Glufosinat Es hat eine toxische Wirkung auf Wasserorganismen und ist ein potenzieller endokriner Disruptor. |
| Fungizid Mancozeb | In der EU seit 2021 verboten | Fungizid Mancozeb Es hat nachweislich negative Auswirkungen auf den Menschen. |
| Fungizid Chlorothalonil | In der EU seit 2019 verboten | Fungizid Chlorothalonil Es hat eine wahrscheinlich krebseregende Wirkung. |
| Neonicotinoide wie Thiamethoxam[®] , Thiamethoxam[®] , Clothianidin[®] , Imidacloprid[®] | In der EU seit 2020 (1, 3, 4) und seit 2019 (2) verboten | Neonicotinoide wie Thiamethoxam , Thiamethoxam , Clothianidin , Imidacloprid 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 gentechnisch veränderte 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 gentechnisch verändertes Soja durch den Konsum tierischer Lebensmittel ungekennzeichnet auf europäische Teller.

Produktionsstandards für Apfelanbau

Vergleich Europäische Union (EU) - Chile

| Substanz | EU Status | Chile Status |
|---|---|---|
| Toxische Substanzen | | Erlaubt |
| Glufosinat-Ammonium | In der EU verboten seit 2018 | Glufosinat-Ammonium ist ein potenzieller endokriner Disruptor |
| Thiophanat-methyl | In der EU verboten seit 2020 | Thiophanat-methyl • Als gesundheitsschädlich eingestuft |
| Mancozeb | In der EU verboten seit 2021 | Mancozeb Als gesundheitsschädlich eingestuftes Herbizid, das sich sehr toxisch auf Wasserorganismen auswirkt. Es stellt außerdem unter Verdacht, bei Schwangeren das Kind im Mutterleib zu schädigen. |
| Folgende Neonicotinoide: Imidacloprid[®] , Thiamethoxam[®] und Thiacloprid[®] | In der EU verboten seit 2020 (1, 3) und seit 2019 (2) | Folgende Neonicotinoide: Imidacloprid , Thiamethoxam und Thiacloprid Sie schädigen insbesondere Bienen und andere Bestäuber. |
| Weitere Insektizide wie Phosmet[®] und Chlorpyrifos[®] | In der EU verboten seit 2022 (1) und seit 2020 (2) | Weitere Insektizide wie Phosmet und Chlorpyrifos : Bei Chlorpyrifos gibt es eine potentiell genetische und neurotoxische Wirkung und mögliche gesundheitliche Auswirkungen auf Kinder. |

In Exportländern von Äpfeln wie Chile, Südafrika und Neuseeland sind viele schädliche Substanzen im Anbau erlaubt, die in der EU verboten sind. Der Einsatz dieser Substanzen ist bedenklich, weil er sich negativ auf die lokale Ökosphäre, die biologische Vielfalt, lebende Organismen und auf natürliche Ressourcen wie Wasser und Boden in den Produktionsländern auswirkt. Vor allem der Einsatz von Neonicotinoiden schädigt Bestäuber und gefährdet so die globale Ernährungssicherheit. Außerdem können diese Substanzen durch die Hinterleiter bei Importprodukten aus Drittländern auf heiße Teller gelangen.

Produktionsstandards für Rindfleisch

Vergleich Europäische Union (EU) - Brasilien

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

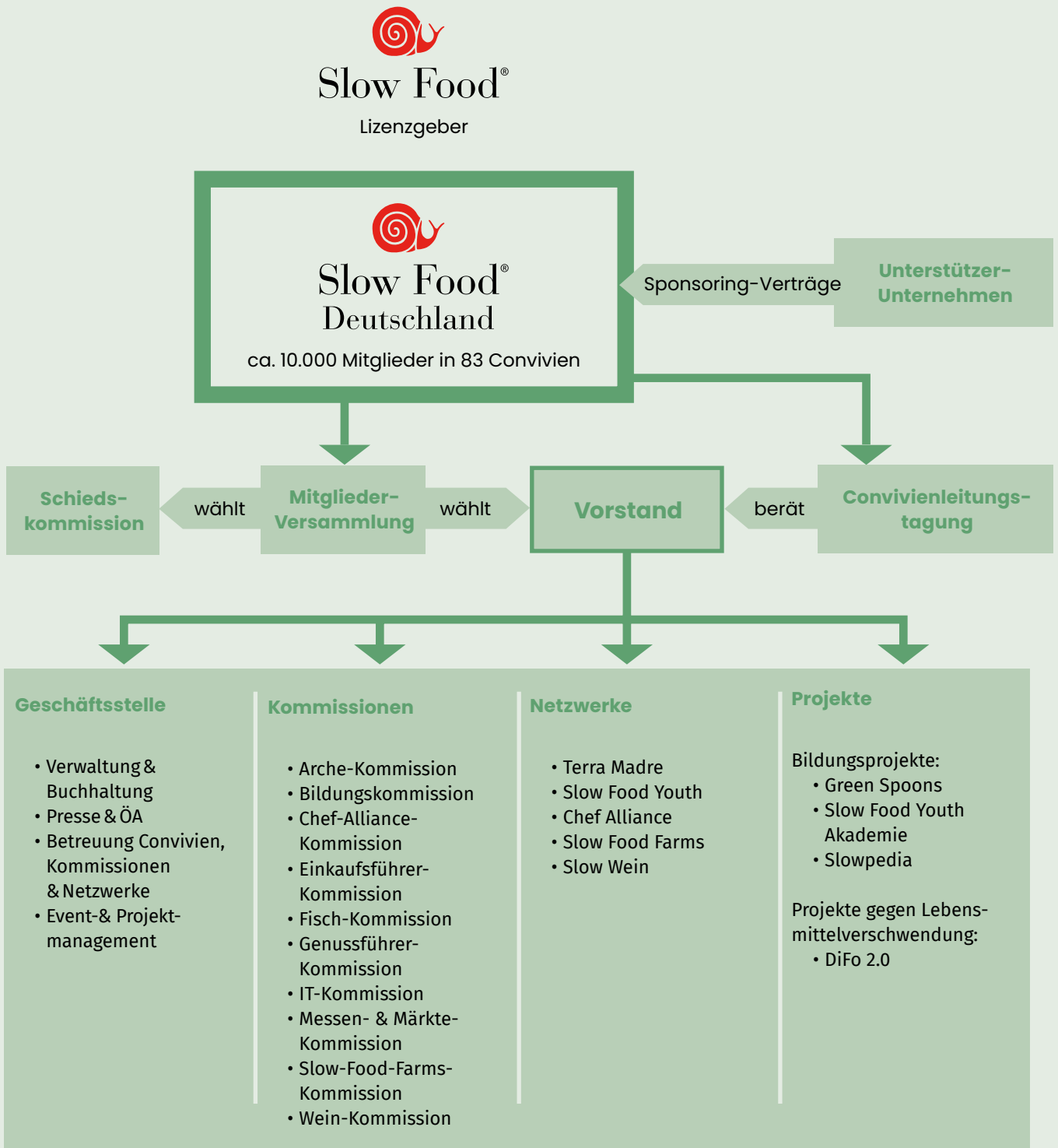
Greift man im Supermarkt zu tierischen Lebensmitteln wie Rindfleisch aus dem Nicht-EU-Ausland, hat man keinerlei Gewissheit, wie das Tier gehalten, transportiert und geschlachtet wurde. In den Produktionsländern gibt es oft keine Rückverfolgbarkeit bzw. festgesetzten Tierschutzstandards, da die EU diese derzeit nicht einführt. 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.



Bild oben: Marta Mesa, Generalsekretärin von Slow Food International
Bild unten: „Wir haben es satt!“-Demo 2025 in Berlin



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
 Agrarökologische Praxisallianz www.agraroekologie.eu
 Aktion Agrar: www.aktion-agrar.de
 Alnatura: www.alnatura.de
 AÖL - Die Öko Lebensmittelhersteller: www.aeel.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
 Bioboden Genossenschaft eG: www.bioboden.de
 Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst: www.brot-fuer-die-welt.de
 Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung und Heimat: www.bmlerh.de
 Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V.: (BUND): www.bund.net
 Bündnis „Junge ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft“ (Bündnis JÖLL): www.boelw.de/ueber-uns/mitglieder/joell/
 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
 Bundesverband der Regionalbewegung: www.regionalbewegung.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.: www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org
 Demeter e. V.: www.demeter.de
 Deutsche Bundesstiftung Umwelt: www.dbu.de
 Deutscher Naturschutzring: www.dnr.de
 Deutsche Stiftung für Warenlehre (DSW): www.warenlehre-stiftung.de
 Deutsche Umwelthilfe: www.duh.de
 Die freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e. V.: www.die-baecker.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.europeancclimate.org/
 Fair Oceans: www.fair-oceans.info
 Feinheimisch e. V.: www.feinheimisch.de
 Fläming Kitchen: www.wamkat.de/vokat
 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-welternahrung.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: www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks
 Kulturland eG www.kulturland.de
 Landwege e.V. www.vereinlandwege.de
 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

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

Stiftung 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 zur Gemeinsamen Agrarpolitik der Europäischen Union (GAP) aus Landwirtschaft, Umwelt-, Natur-, Klima-, Verbraucher- und Tierschutz sowie der Entwicklungszusammenarbeit

www.verbaende-plattform.de

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

Zu gut für die Tonne: www.zugutfuerdietonne.de

Zukunftsstiftung Landwirtschaft/GLS Treuhand e. V.:

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

Bildnachweise

Titel: Slow Food Archiv; S. 2: Ingo Hilger; S. 4: Anja Köhne; S. 5: Ingo Hilger; S. 6: Stefan Michel, Volker Knipp, Svenja Körner, Ingo Hilger, Landwirtschaftlicher Verlag, APA Alliance; S. 7: Fabian Melber/WHES, Lars Bäumer, Sabrina Buchholz, Weingut Richard Böcking, Rupert Ebner, BMLEH, Jason Krüger, SFD; S. 8: Sharon Sheets, Micha Roth; S. 10: Rupert Ebner; S. 11: SFD; S. 12: Anastasia Dzek; S. 13: SFD; S. 15: Ingo Hilger; S. 16: Tim Dünkel; S. 18: Stefan Michel; S. 19: Paul Kleebinder, BMLEH, SFD; S. 22: Massimo Parisi/IStock; S. 23: oekom verlag; S. 24: Romina Dimov; S. 25: oekom verlag; S. 26: Christoph Goebel; S. 27: Restaurant Broeding; S. 28: Josef Schmaus; S. 29: Slow Food International; S. 30: Ingo Hilger; S. 31: Ingo Hilger, Landesmesse Stuttgart; S. 32: Stefan Michel; S. 33 BMLEH; S. 34: SFD; S. 35: Slow Food International, Fabian Melber/ WHES; S. 36: Stiftung Kreisau; Illustrationen: Schauschau GbR

Stand: April 2026

Slow Food Deutschland e. V.

Marienstraße 30, 10117 Berlin

Tel. 030 20004750

info@slowfood.de

www.slowfood.de

Slow Food Deutschland auf Social Media:



www.facebook.com/SlowFoodDeutschland/



www.instagram.com/slowfooddeutschland/



www.youtube.com/user/SlowFoodDeutschland



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

