



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## **Internationaler Tag zum Erhalt der Artenvielfalt: Essen, was man retten will!**

**Der rapide Biodiversitätsverlust bringt das Gleichgewicht des Planeten immer mehr ins Schwanken, schränkt unsere Ernährungssouveränität ein und gefährdet langfristig die Ernährungssicherheit. Anlässlich des Internationalen Tags zum Erhalt der Artenvielfalt am 22. Mai fordert Slow Food Deutschland Politik und Lebensmittelhandel auf, dringend einen ambitionierten Aktionsplan zum Erhalt der Artenvielfalt umzusetzen. Verbraucherinnen und Verbraucher können sich für die Artenvielfalt einsetzen, indem sie essen, was sie retten wollen und alte Sorten und ökologisch erzeugte Lebensmittel beim Einkauf vorziehen sowie samenfeste Sorten im Garten anbauen.**

### **PRESSEINFORMATION – Berlin, 16. Mai 2019**

Laut eines letzte Woche erschienenen Berichts des Weltbiodiversitätsrats (IPBES) der Vereinten Nationen zum globalen Zustand der Biodiversität, sind derzeit eine Million Tier- und Pflanzenarten durch Eingriffe des Menschen in die Natur vom Aussterben bedroht. Eine Neuigkeit ist dies allerdings nicht, so sind doch die Zahlen zum Ausmaß des Artenverlustes aus verschiedenen Quellen schon lange bekannt. Seit Jahren weist Slow Food immer wieder darauf hin, dass wir in den letzten 70 Jahren 75% der Artenvielfalt verloren haben, und eine internationale Slow-Food-Kampagne widmete sich dem Thema „[Die biologische Vielfalt bewahren - den Planeten schützen](#)“. Umso erschreckender, dass politisch und gesellschaftlich bislang zu wenig passiert ist. Und das obwohl der mit dem Rückgang der Biodiversität einhergehende Verlust der genetischen Vielfalt und der Ökosysteme fatale Folgen für Klima, Umwelt und demnach auch für das Gleichgewicht der Erde nach sich zieht. „Zum Internationalen Tag zum Erhalt der Artenvielfalt appelliert Slow Food erneut an Politik, Wirtschaft und Lebensmittelhandel sowie an eine jede und einen jeden, gemeinsam dem Biodiversitätsverlust entgegenzuwirken. Wir hoffen, dass der IPBES -Bericht ein Weckruf ist, nicht weiterzumachen, wie bisher, sondern das Wirtschaftssystem sowie Produktionsprozesse entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette zukunftsfähiger und im Einklang mit der Tier- und Pflanzenwelt zu gestalten“, so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Seit den Anfängen der Organisation macht sich Slow Food u. a. mit dem internationalen Projekt Arche des Geschmacks für den Erhalt der biologischen Vielfalt stark. Dieses wurde 1996 ins Leben gerufen und schützt weltweit über 5.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden. Auch Verbraucherinnen und Verbraucher können sich für den Erhalt der biologischen Vielfalt einsetzen, indem sie nach dem Motto „Essen, was man retten will“ diese Arche-Passagiere und andere alte Sorten in der Küche verarbeiten oder im Garten pflanzen. Der erste deutsche Arche-Passagier war die Nordhessische Ahle Wurst in traditioneller Herstellung. Saison haben u. a. gerade der Maiwirsing sowie der Bremer Scheerkohl.

**Die komplette Liste der über 70 deutschen Arche-Passagiere finden Sie hier: [https://www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/die\\_arche\\_passagiere](https://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/die_arche_passagiere)**

#### **Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

**Slow-Food-Video der Kampagne zum Schutz der biologischen Vielfalt aus 2016:** <https://www.youtube.com/watch?v=KMUtGdGSDQ4>.

\*\*\*\*\*

**Am 22. Mai 2019 ist der Internationaler Tag zur Erhaltung der Artenvielfalt** (auch "Internationaler Tag für die biologische Vielfalt" oder "Tag der biologischen Vielfalt"). Der Aktionstag wurde im Jahr 2000 durch die UNO eingeführt

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin