



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Kleine Saaten – Große Fragen

**07.04.2021 – Am diesjährigen Tag der Erde, dem 22. April, lädt Slow Food Deutschland Verbraucher\*innen bundesweit ein, mehr über die Essenz unserer Nahrung zu erfahren: Das Saatgut. Ein Online-Podium mit Expert\*innen u.a. aus Landwirtschaft und Gärtnerei erklärt, warum die Vielfalt der kleinen kostbaren Saaten mitentscheidet über die Lösung der großen gesellschaftlichen, ökologischen und politischen Fragen unserer Zeit. Die Teilnehmenden erhalten Tipps, wie sie die Saatgut-Vielfalt auf dem Balkon oder im Garten fördern können. Das passende Saatgut-Set kann bis zum 14. April bestellt werden. Die renommierte Autorin Tanja Busse begleitet durch den Abend.**

Saatgut ist Kulturgut, Saatgut ist Vielfalt. Insbesondere im Zuge des Klimawandels schützt der Erhalt dieser Vielfalt unsere Ernährungssicherheit. Denn regionaltypische Sorten sind an die örtlichen Gegebenheiten angepasst und widerstandsfähiger gegenüber Wetterschwankungen. Seit Beginn der sogenannten Grünen Revolution in den 1960er Jahren jedoch wird immer mehr Saatgut patentiert und moderne Hochleistungs- sowie Hohertragsorten gezüchtet. Die Patentierung drängt Lebensmittelerzeuger\*innen weltweit in die Abhängigkeit großer Konzerne. Die Vermehrung und der freie Austausch von samenfesten Sorten sowie eine zweite Aussaat werden verhindert. Auch ein Blick in deutsche Supermarktregale spiegelt diese Einfalt wider. Selbst bei regionaltypischen Kulturpflanzen wie Kartoffeln und Äpfeln ist die Auswahl auf wenige, standardisierte Sorten des internationalen Handels beschränkt. Trotz 30.000 essbarer Pflanzen ernährt sich die Weltbevölkerung hauptsächlich von 30 Arten.

Am Tag der Erde beantworten die folgenden Expert\*innen große Fragen zu kleinen Saaten; sie teilen Wissen und Tipps für den Alltag, mit denen Verbraucher\*innen im Garten, auf dem Balkon oder auf der Fensterbank zu mehr Saatgut-Vielfalt beitragen können:

- **Edie Mukiibi, Vize-Präsident von Slow Food International** und Koordinator des 10.000 Gärten in Afrika Projekts in Uganda
- **Amadé Billesberger vom Ökohof Billesberger** im Moosinning
- **Caroline Engwert, Gärtnerin** und Bloggerin [hauptstadtgarten.de](http://hauptstadtgarten.de)
- **Benny Härlin, Leiter des Berliner Büros der Zukunftstiftung Landwirtschaft** und der Initiative Save Our Seeds
- **Moderation: Tanja Busse, Autorin und Journalistin**

Die Teilnehmenden können das Saatgut-Set des gemeinnützigen Vereins Genbänkle bestellen und sieben „Altsorten“ säen. Das Set kostet 15 Euro zzgl. 2 Euro Versand. Die Veranstaltung bildet den Abschluss der größten Slow-Food-Veranstaltung **Terra Madre Salone del Gusto**, die aufgrund der Pandemie erstmalig online stattfand und Menschen weltweit zu verschiedenen Online-Diskussionen und -Verkostungen eingeladen hat.

**Event-Details: Wann? Donnerstag, 22.4. 19:00 – 20:30 Uhr; Wo? Online via Zoom und Youtube**  
Bitte melden Sie sich [>> hier](#) an und geben an, ob Sie optional ein (oder zwei) Saatgut-Set(s) bestellen möchten. Der Versand der Sets erfolgt ab dem 15. April. Bei Bestellung des Sets ist der gemeinnützige Verein Genbänkle Ihr Vertragspartner und stellt die Rechnung. SFD ist Ideengeber und organisatorischer Partner und lässt Ihnen die Zugangsdaten und technischen Hinweise per E-Mail vor der Veranstaltung zukommen. Am Donnerstag, 22. April, schalten Sie sich um 19 Uhr live in das Webinar ein und können den Abend mit unseren Gästen genießen. **Auch ohne Saatgut-Set ist eine Teilnahme an der Veranstaltung möglich und willkommen; die Teilnahme an der Veranstaltung selber ist kostenlos.**

\*\*\*\*\*

*Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der*

**Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

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

Sebastian Strehlau, 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.

*bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeugerinnen und 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. Nina Wolff*

**Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

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

Sebastian Strehlau, 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