



Slow Food® Deutschland

25 Changemaker*innen schließen Slow Food Youth Akademie erfolgreich ab

24.10.2022 – Am vergangenen Wochenende trafen sich die 25 Teilnehmenden der diesjährigen Slow Food Youth Akademie zum Abschluss ihres Weiterbildungsjahres in Passau. Ihr letztes Modul stand im Zeichen nachhaltiger Gastronomie. Wie können Restaurants, Gaststätten und Cafés Verbraucher*innen für Ernährungsweisen inspirieren, die gesund für Mensch und Planet sind? Wie gelingt der Gastronomie trotz steigender Kosten und Personalknappheit eine sozial und ökologisch faire sowie genussvolle Küche? Das erforschten die Teilnehmenden gemeinsam mit Expert*innen.

2016 rief Slow Food Deutschland die Slow Food Youth Akademie (SFYA) ins Leben. Das Ziel: Räume zu schaffen, in denen sich neue Perspektiven und qualifizierte Nachwuchskräfte entfalten – für Tätigkeiten in Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk, Wissenschaft und Forschung, sowie Wirtschaft und Politik. Jährlich kommt seither eine heterogene Gruppe von 25 jungen Erwachsenen zwischen 18 und 35 Jahren zusammen. Sie schlagen die Brücke zwischen verschiedenen Berufen, Ausbildungen und Studiengängen, um die Ernährungswelt positiv zu gestalten. Fachleute aus unterschiedlichen Bereichen der Lebensmittelwertschöpfung begleiten sie und geben ihnen einen fundierten Überblick über Herstellung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln sowie über Ernährungspolitik und -wirtschaft. Die Akademie ist beispielhaft für die Slow-Food-Methode des handlungsorientierten Lernens: Der Besuch bei Leichtturmprojekten der Lebensmittelerzeugung und das praktische Lernen in Workshops spielt eine entscheidende Rolle, ebenso die Auseinandersetzung mit verschiedenen Akteur*innen und das Ausräumen ihrer Positionen.

Unter dem Motto „Neue Gastronomie“ widmete sich der diesjährige Jahrgang vom 21. bis 23. Oktober den Potentialen der Gastronomie, um Verbraucher*innen Lust zu machen, „gut, sauber, fair“ zu genießen. Denn die Gastronomie ist ein entscheidendes Bindeglied zwischen Herstellung, Handwerk und Gast. Die Teilnehmenden lernten in Passau die vielfältigen Arbeitsaufgaben und Handlungsfelder einer sozial und ökologisch fairen sowie genussvollen Küche besser kennen. Sie verstanden, was es für Köch*innen und Betreibende in der Außer-Haus-Verpflegung heißt, sich für ihre Mitarbeitenden sowie die Wertschöpfung in der Region einzusetzen.

Für die Teilnehmenden ist die SFYA der Weg zu neuen beruflichen Qualifizierungen. Neben Fachwissen erweitern sie ihre Soft Skills. Beides fließt in ihre Beratungsprojekte ein, für die sie von verschiedenen Auftraggeber*innen der Lebensmittelerzeugung zu Beginn eines Akademiejahres beauftragt werden und innovative Lösungen für real bestehende Herausforderungen des Unternehmens erarbeiten. Das Alumni-Netzwerk der Akademie zählt inzwischen 130 Absolvent*innen. Dazu Elia Carceller, Koordinatorin der Akademie: „Das gemeinsame Jahr hinterlässt beruflich wie privat tiefgreifende Spuren bei den Teilnehmenden. Für die meisten hat sich das Leben verändert. Inzwischen inspirieren und begleiten sich die Jahrgänge sogar untereinander, was dazu beiträgt, dass sich Wissen nachhaltig etabliert.“ Gastgeber dieses Wochenendes war Josef Piwowasky. Er ist Gastronom und selbst Akademie-Alumni.

Unterstützt wird die Akademie von ihren Referenten, Gastgeberinnen, Förderern und Alumnis. Die Lighthouse Foundation gehört seit 2017 zu den Förderern. Jens Ambsdorf, Vorsitzender der Stiftung erklärt: „Die Akademie fasziniert mich, weil genau diese Initiativen die Bewegung derer, die das Lebensmittel- und Ernährungssystem wandeln möchten, lebendig hält und Zuversicht schenkt. Da erwachsen frische Ideen in klugen Köpfen. Das möchten wir unterstützen.“

Alle Informationen zur Slow Food Youth Akademie finden Sie » [hier](#).

*Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. 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

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin