



# Slow Food® Deutschland

## **Ernährungsbildung mit Beet und Backofen: Erfolgreicher Abschluss eines deutsch-polnischen Bildungsprojekts**

**26.10.2022 – In einem grenzüberschreitenden Projekt haben Slow Food Deutschland (SFD) und die Stiftung Kreisau/Krzyżowa für Europäische Verständigung erstmals gemeinsam ein interkulturelles Bildungsprojekt zur nachhaltigen Ernährung für Kinder und Jugendliche, Lehrkräfte und Multiplikator\*innen realisiert. Besonderer Fokus lag dabei auf der Verknüpfung von praktischen Aktivitäten in Garten und Küche mit innovativen Methoden – auch zum interkulturellen Austausch. Fachlich und finanziell unterstützt wurde das Projekt von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) mit Sitz in Osnabrück.**

Slow Food Deutschland und die Stiftung Kreisau/Krzyżowa für Europäische Verständigung haben in deutsch-polnischer Kooperation das Bildungsprojekt „Tradition und Moderne verbinden: Innovative Umwelt- und Ernährungsbildung im Europäischen Kontext“ mit Fokus auf interkulturelle Verständigung abgeschlossen, um voneinander und miteinander zu lernen. Standort des Projektes ist die polnische Stiftung Kreisau für Europäische Verständigung, ca. 50 km von Breslau entfernt.

Das Dorf Kreisau steht beispielhaft für die polnisch-deutsche Versöhnung. Es stellt einerseits einen Ort des Widerstands gegen den Nationalsozialismus dar und dient andererseits heute als zukunftsorientierte internationale Jugendbegegnungsstätte in Polen. Ein idealer Ort für ein Projekt, das Kinder und Jugendliche aus Polen, Deutschland und ganz Europa sowie Lehrkräfte und Multiplikator\*innen dazu einlädt, eine ökologische Zukunft zu gestalten.

Für die Arbeit vor Ort entwickelten Slow Food und die Stiftung Kreisau Lehrmaterialien, die Jugendliche zu einer kritischen Auseinandersetzung mit unserem Ernährungssystem und Konsumverhalten befähigen. Im Zentrum des Austauschs standen ökologische Methoden, die Tradition und Moderne verbinden. So beispielsweise die Stärkung von Techniken zur Fermentierung, zum Einkochen oder Dörren. Etwas, das v.a. noch von der älteren Generation beherrscht wird, jedoch auch in Polen oft durch die „moderne“ Lebensweise zunehmend in Vergessenheit gerät. Diese Kenntnisse sollen nicht verloren gehen und auch den jetzigen und zukünftigen Generationen in Polen, aber auch in Deutschland im Sinne eines nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln weiter zur Verfügung stehen. So wurden althergebrachte Ansätze ressourcenschonenden Wirtschaftens aus einer nach wie vor bestehenden Nutzgartenstruktur in Polen innovativ angepasst und modernisiert, sodass sie frische Impulse für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem eröffnen.

Das Bildungsprogramm besteht aus zehn erarbeiteten Modulen. Um es in die Praxis zu bringen, wurde auf dem Gelände der Stiftung Kreisau nahe dem Flüsschen Peile ein ökologischer Lehrgarten gemeinsam mit Schüler\*innen angelegt. Ergänzt um ein neu eingerichtetes Küchenlabor waren damit hervorragende Voraussetzungen gegeben, um die Bildungsarbeit im Beet und am Backofen mit theoretischem Input im Klassenzimmer zu verbinden. Insgesamt 1.000 Kinder und Jugendliche sowie rund 130 Erwachsene nahmen in den zwei Jahren trotz vielfacher Herausforderungen durch die Corona-Pandemie am Projekt teil. Als bleibendes Ergebnis der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen der Stiftung Kreisau und Slow Food Deutschland ist außerdem ein saisonaler Kalender entstanden, der das Bildungsangebot ergänzt und Kinder zum selbstständigen Forschen im Gartenjahr anregt.

Als Vertreterin des deutschen Förderermittelgebers DBU zeigte sich auch Verena Exner zufrieden: „Das Vorhaben zeichnet sich zum einen durch die innovative Kooperation von Slow Food Deutschland und der Stiftung Kreisau für Europäische Verständigung aus.“ Bemerkenswert sei zum anderen, „dass an diesem Ort der Völkerverständigung die jungen Leute in einem Lehrgarten Umwelt- und Ernährungsbildung hautnah erleben können – noch dazu trotz widriger Bedingungen aufgrund der Corona-Pandemie“. Traditionelle, gleichwohl zukunftsfähige, Verarbeitungstechniken dürften nach Exners Worten ebenso wenig verloren gehen, wie die regionale Landwirtschaft. Die DBU-Referatsleiterin weiter: „Daher ist es zu begrüßen, dass sich das Projekt auch um die Stärkung regionaler und saisonaler Wertschöpfungsketten gekümmert hat.“ Positiv sei zudem, dass das

**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](mailto:presse@slowfood.de)

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



# Slow Food® Deutschland

Projekt formal zwar abgeschlossen sei, aber weitergeführt werde. So sollen Bildungsangebote fortentwickelt und langfristig angeboten werden, kündigte Exner an.

Auch für Slow Food ist die Zusammenarbeit ein großer Zugewinn. Dazu Andrea Lenkert-Hörrmann, Projektbeauftragte von Slow Food: „Diese Kooperation zeigt auf eine beeindruckende Art und Weise, dass eine interkulturelle und grenzüberschreitende Bildungsarbeit eine große Bereicherung für alle Beteiligten ist. Die Zusammenarbeit, auch zwischen den Generationen, führt zu innovativen Ergebnissen, die wiederum zur globalen Ernährungswende beitragen.“

Der Abschluss des Projekts findet heute am 26. Oktober 2022 in Kreisau statt. Zu diesem Anlass wird DBU-Referatsleiterin Verena Exner die Stiftung Kreisau besuchen. Auf dem Programm stehen auch die Besichtigung des Gartens, Samengewinnung aus dem angebauten Gemüse und das Pressen frischer Säfte.

**Alle Informationen zum Projekt 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](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

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

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

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