



Slow Food® Deutschland

Lernen leicht gemacht: ab sofort ist die Wissensdatenbank über Lebensmittel „Slowpedia“ vollständig

24.11.2023 – Seit heute ist die interaktive Wissensdatenbank Slowpedia mit zwölf Lebensmittelkategorien vollständig online. Bereits seit Mai schaffen interaktive und multimediale Formate einen niedrigschwelligen Einstieg in tiefgehende Informationen; ab sofort stillt Slowpedia auch den Wissensdurst zu Eiern, Gewürzen & Kräutern sowie Öl & Fett. Das Projekt ist eine Zusammenarbeit zwischen Slow Food Deutschland (SFD) und der Deutschen Stiftung für Warenlehre.

Obst, Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch, Fleisch, Milch, Süßes, Getränke und ab sofort auch Eier, Öl & Fett, Kräuter & Gewürze: Slowpedia lässt nichts unserer Einkaufskörbe und Speisepläne „unberührt“. Die Online-Warenlehre klärt über Kulturgeschichte, Qualität sowie nachhaltige Wertschöpfung, Verarbeitung und Nutzung unserer Lebens- und Nahrungsmittel auf.

Interaktive Formate, Illustrationen und Grafiken unterstützen eine abwechslungsreiche und verständliche Informationsvermittlung, fördern das Bewusstsein für ein nachhaltiges Ernährungssystem und wecken den Forschergeist. Verbraucher*innen können mithilfe von Slowpedia einen ersten Überblick über Lebensmittelgruppen finden oder tiefer in einzelne Aspekte einsteigen. Beim Quiz können die Nutzer*innen vorhandenes oder neu erlerntes Wissen spielerisch testen. Obwohl junge Erwachsene die Kernzielgruppe sind, profitieren alle Altersgruppen von der farbenfroh gestalteten Wissensvermittlung.

Mathilda Fuhrmeister und Paul Kleebinder haben das Projekt bei Slow Food verantwortet und heben zu seinem Abschluss den Gemeinschaftscharakter hervor: „In Slowpedia steckt der reiche Fundus an Know-how von Produzentinnen, Lebensmittelhandwerkern und Köchinnen aus unserem Netzwerk sowie die Expertise langjährig Engagierter innerhalb von Slow Food Deutschland. Indem wir mit Slowpedia den Ursprüngen und Wurzeln unserer Lebensmittel auf den Grund gehen, vermitteln wir ein Ur-Anliegen unserer Bewegung: Zu wissen, wo unser Essen herkommt.“

Die Initiative zu einem Projekt wie der Slowpedia ging von der Deutschen Stiftung für Warenlehre aus. Sie hat bereits diverse Materialien zur Warenkunde entwickelt und wollte das Wissen noch passgenauer für ein junges Publikum gestaltet sehen. Mit Slow Food Deutschland fanden sie den geeigneten Partner. „Slow Food versteht es, Wissen über Lebensmittel aktuell aufzubereiten, herstellerunabhängig und mit Blick auf ganzheitlich gesunde Ernährung, also gut für Mensch und Planet. Das Ganze dann noch kreativ und visuell ansprechend zu gestalten und Elemente zu nutzen, die zum Interagieren einladen, ist Warenkunde im besten Sinne,“ erklärt Dr. Helmut Lungershausen von der Stiftung begeistert.

Zu Slowpedia: www.slowpedia.slowfood.de

*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