

Jahresbericht 2020 – 2021

Slow Food Deutschland e.V.



Slow Food®
Deutschland e.V.

Inhalt

SLOW FOOD DEUTSCHLAND	4
VORWORT	5
ABSCHIED VON UNSERER VORSITZENDEN DR. URSULA HUDSON	6
DER BODEN UNTER UNSEREN FÜSSEN	10
DIE ARBEIT DER KOMMISSIONEN	14
PROJEKTE UND KAMPAGNEN	16
MOBILISIERUNG	20
AUS DEN REGIONEN – DIE CONVIVIEN	24
PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	28
POLITISCHE KOMMUNIKATION	31
PARTNERORGANISATIONEN	34
IMPRESSUM	35

Slow Food Deutschland

Slow Food in Zahlen (4/2021):



Rund 12.500
Mitglieder

Über 1.100 Unterstützer*innen

15 Mitarbeiter*innen
in der Bundesge-
schäftsstelle von SFD

87 Convivien

79 Arche-Passagiere



Social-Media-Follower*innen:
Facebook (22.920), Instagram
(4.826), Twitter (4.859)

On- und offline: knapp 20 Veranstaltungen
von Slow Food Deutschland während des
Berichtszeitraums, bundesweit gestreut



11 Kommissionen

55 Köch*innen der
Chef Alliance

Als **globales Netzwerk mit Millionen von Menschen aus mehr als 170 Ländern** setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen ein und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Ziel ist die Transformation unseres Ernährungssystems hin zu einer umwelt- und sozialverträglichen Lebensmittelwertschöpfung, mit der wir Vielfalt und Qualität, Tierwohl sowie das Recht aller Menschen auf gute Ernährung schützen. Um das zu erreichen, stehen der Erhalt der biologischen und kulturellen Vielfalt, die Sensibilisierung und Vermittlung von Wissen durch Bildungsarbeit sowie die politische Einflussnahme auf der Slow-Food-Agenda.

Slow Food Deutschland (SFD), 1992 gegründet, zählte für den Wissenschaftlichen Beirat der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU) bereits 2011 zu den Pionieren der gesellschaftlichen Transformation, der als solcher die Ernährungswende im öffentlichen und privaten Bereich mit vorantreibt. Das große SFD-Netzwerk entlang der gesamten Wertschöpfung von Lebensmitteln sichert umfassendes und übergreifendes Denken und Handeln. Aufgrund dieser Basisorientierung und Vernetzung, der Nähe zu Verbraucher*innen und des hohen Maßes an Glaubwürdigkeit ist Slow Food für viele

Partner*innen, auch aus der Politik, attraktiv. Als relevanter zivilgesellschaftlicher Verband hebt ihn auch der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik und Ernährung (WBAE) in seinem Gutachten zu einer Politik für eine nachhaltigere Ernährung (2020) hervor.

Nach dem Verlust unserer Vorsitzenden Dr. Ursula Hudson am 10. Juli 2020 sind im **Vorstand** engagiert: die amtierende Vorsitzende Dr. Nina Wolff, der Schatzmeister Dr. Rupert Ebner sowie als Beisitzer Klaus Flesch und als Beisitzerin Lea Leimann. Thematische Mithilfe erfährt der Vorstand durch die beiden kooptierten Vorstandsmitglieder Jens Witt (seit August 2020) und Sebastian Wenzel (seit März 2021). Die **Kommissionen** unterstützen den Vorstand bei seinen satzungsgemäßen Aufgaben.

Die **Convivien**, die Regionalgruppen von SFD, geben dem Verein seine starke Stimme in den Regionen.

Die **Unterstützer*innen** sind Unternehmen, die sich der Philosophie des Vereins in ihrer Arbeit verbunden fühlen und seine Arbeit finanziell unterstützen. Sie nutzen das Slow-Food-Netzwerk, um sich auszutauschen und ihr Profil zu stärken.

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

unser letzter Jahresbericht begann mit dem Satz „zusammenfassende Worte für die vergangenen zwölf Monate zu finden, ist kein Leichtes“. Verfasst wurde dieser Einstieg von unserer langjährigen Vorsitzenden Dr. Ursula Hudson, die im Juli 2020 verstarb. Sie bezog ihn damals auf Ausbruch und Folgen der Pandemie. Als ich ihn las, vermochte ich nicht zu erahnen, wie viel schwerer es werden würde, einleitende Worte für den nächsten, vorliegenden Jahresbericht zu wählen. Nicht nur, weil die Herausforderungen durch die Pandemie stetig wuchsen, für die Weltgemeinschaft wie für unsere Netzwerke hierzulande. Vor allem aber und in erster Linie für uns aufgrund des Verlustes, den die Slow-Food-Bewegung mit dem Tod von Ursula Hudson erlitten hat und den in Worte zu fassen fast unmöglich ist.

Diejenigen von Ihnen, die Ursula persönlich kannten, wissen um die Lücke, die sie hinterließ – in individuellen Beziehungen und Freundschaften ebenso wie in der Arbeit unseres Vereins, national wie international. Wir versuchen seither nicht, diese Lücke zu füllen, sondern behutsam mit ihr umzugehen. Ursula ist für uns weiterhin überaus präsent; ihr Wirken zu würdigen und lebendig zu halten essenziell. Die Schritte, die wir tun, folgen noch immer einer zuvor von Ursula gezogenen Spur. Sie hat Slow Food maßgeblich Kraft und Ausrichtung gegeben, um klug und entschieden unsere Ernährungswelt und darüber unser Miteinander zu gestalten. Ursula hat uns dazu ermutigt, unsere Ziele nicht zu niedrig zu stecken, im Gegenteil. Sie hat groß gedacht, ist dabei jeden noch so kleinen Schritt in die richtige Richtung gegangen und schätzte die Menschen, die sie begleiteten und unterstützten. Sie warnte seit jeher vor dem, was immer mehr Menschen immer klarer erkennen und verstehen: Wir setzen dem Planeten ganz schön zu, allein mit unseren täglichen Essensentscheidungen. Unser Handeln ist Problem und Lösung zugleich;

nicht umsonst führen viele der Auswege aus den großen Krisen über unser Ernährungssystem.

Inspiziert durch unsere Vordenkerin und gemeinsam mit einer auch in schweren Zeiten verlässlichen Crew in der Geschäftsstelle sind wir engagiert auf bewährtem Kurs durch die vergangenen Monate navigiert. So ist es den Convivien und uns u. a. gelungen, die größte Slow-Food-Veranstaltung, Terra Madre Salone del Gusto, in den virtuellen Raum zu verlegen. Allein auf Bundesebene haben wir seit Oktober 15 Online-Veranstaltungen umgesetzt, pro Event mehrere Hundert Menschen für „gut, sauber, fair“ begeistert.

Weiterhin entschlossen für die Werte unserer Bewegung einzustehen, tut not. Das wissen wir alle, die sich mit dem Thema Ernährung leidenschaftlich auseinandersetzen. Immer eindringlicher warnt die Wissenschaft davor, dass ein „weiter wie bisher“ zum Kollaps führt. Auch deswegen hat sich Slow Food mit dem Call-to-Action ein noch klareres Ziel gesetzt: den Schutz der biologischen und kulturellen Vielfalt, die Ernährungs- und Bewusstseinsbildung sowie die politische Einflussnahme auf private und öffentliche Akteur*innen. Darauf halten wir für die nächsten Jahre Kurs, international, national und regional. Wir möchten eine der bedeutendsten Stimmen der Ernährungswende werden, die wir alle gemeinsam mit Partner*innen und Unterstützer*innen sowie neuen Mitstreitenden überzeugend gestalten können.

Um insbesondere an der politischen Agenda mit konstruktiven Vorschlägen einerseits, ambitionierten Forderungen andererseits mitzuwirken und den Handlungsbedarf für eine integrierte Ernährungspolitik zu verdeutlichen, haben wir jüngst die Kampagne „Zukunft würzen: für eine Ernährungspolitik, die schmeckt“ initiiert. Denn die nächste Bundestagswahl ist für uns ohne Zweifel eine Ernährungswahl. In den kommenden Jahren brauchen wir kluge Köpfe, und einer davon wird am 14. Juni erstmalig mit dem Ursula Hudson Preis ausgezeichnet. Auch dazu erfahren Sie mehr auf den folgenden Seiten.

Ich möchte mich im Namen des Vorstands und der gesamten Geschäftsstelle herzlich bei Ihnen allen für die Unterstützung und das Vertrauen der letzten Monate bedanken: bei unseren Mitgliedern sowie überaus engagierten Convivien und Kommissionen, ohne die Slow Food nicht die Erdung und Wurzeln hätte, welche uns auszeichnen; ebenso bei unseren Unterstützer*innen und Partnerorganisationen!

Ihnen allen wünsche ich beim Lesen viel Freude!

Für den Vorstand von Slow Food Deutschland
Ihre Nina Wolff

Abschied von unserer Vorsitzenden Dr. Ursula Hudson



Am 10. Juli 2020 verlor Slow Food Deutschland seine langjährige Vorsitzende, Dr. Ursula Hudson. Dieser Verlust hat die gesamte Bewegung schwer getroffen: Ursula Hudson stand als geistige und begeisternde Botschafterin nicht nur national an der Spitze von Slow Food, sondern trieb auch international das Schaffen maßgeblich voran. Mit ihren Worten und Taten lebte sie die Ziele von Slow Food vor; mit ihrer Leidenschaft und Überzeugungskraft verstand sie es, Menschen mitzureißen und Sinn zu stiften. Für Ursula Hudson war Essen politisch und so verlieh sie Slow Food eine relevante Stimme und politische Ausrichtung. Mit ihrer geistigen Verbundenheit setzen ihre Mitstreiter*innen das fort.

Ursula Hudson verstarb im Sommer nach langer, schwerer Krankheit. Sie war langjährige SFD-Vorsitzende und Vorstandsmitglied von Slow Food International und bis zuletzt für den Verein aktiv. Als promovierte Kulturwissenschaftlerin entdeckte Ursula Hudson für sich das Essen als eines der Universalthemen des Menschlichen und setzte sich mit dessen Geschichte und Kultur auseinander. Sie tat dies u. a. während verschiedener Lehrtätigkeiten an Universitäten in Deutschland und England, als Autorin sowie als SFD-Vorstandsmitglied seit 2010. In ihrer Rolle als Vorsitzende verlieh die 62-Jährige gemeinsam mit ihren Vorstandskolleg*innen Slow Food eine wachsende Stärke, eine klare politische Haltung sowie eine zunehmende Ausrichtung auf ganzheitliche Lebensmittelqualität und Ernährungsbildung.

„Wenn Ursula etwas für sich als richtig erkannt hatte, gab sie alle Energie, alle Kraft und alle Gedanken für diese Sache. Sie war ein Mensch mit einem so reichen Innenleben, so reichem Empfinden für die Schönheit der Natur, Musik und Kultur, mit so starken Interessen und so großem Engagement.“

Erika von Mutius, Dr. von Haunersche Kinderklinik, Ludwig-Maximilians-Universität München

Zu ihrem Tun motivierten sie ihr Wunsch, „die (Ernährungs-) Welt ein klein wenig besser zu machen“. Und das hat sie. Ihr scharfer Intellekt, ihr kritischer Geist waren gepaart mit

emotionaler Wärme, Witz, Charme und wertschätzender Akzeptanz ihres Gegenübers. Angetrieben haben sie die eigene Erfahrung und Überzeugung, dass gute, saubere und faire Lebensmittel umfassend Freude bereiten und die wahren Beziehungstifter sind. Slow Food als Bewegung war für sie eine beziehungsstiftende und -bejahende Lebenshaltung, die nachhaltig verändert. In einem ihrer letzten, ausführlichen Interviews beschrieb sich Ursula Hudson selbst als „Menschen-Mensch“, glücklich darüber, sich bei Slow Food mit Wissen und einzigartigen Menschen täglich befassen zu können.

„Dass Ursula sich für die Anliegen indischer Bauern und senegalischer Lebensmittelhandwerkerinnen gleichermaßen interessierte, lag an ihrer urbayerischen Heimatverbundenheit in Verbindung mit ihrem weltumfassenden Gerechtigkeitsinn. Sie war authentisch in allem, was sie tat.“
Iris Schöninger, Koordinatorin Grundsatzfragen, Welthungerhilfe

Ursula Hudson prägte auch international die Ausrichtung von Slow Food. Sie machte die Bewegung zu einem gefragten Bündnispartner und vergaß dabei nie diejenigen, die ihr besonders wichtig waren: all die Menschen, die Lebensmittel erzeugen, weiterverarbeiten, uns zur Verfügung stellen.



„Diversität war für Ursula ein zentraler Baustein – in unseren Kulturen, Werten, auf dem Acker und in der Natur, in Erzeugung und Handwerk. Ursulas Erbe besteht für mich darin, nie zu vergessen, dass Diversität Teil der Lösung ist!“
Alexander Müller, Geschäftsführer ThinkTank for Sustainability (TMG)

Hudsons Credo: Nur gemeinsam können wir etwas bewegen und verändern. Sie war überzeugt davon, dass wir als Gesellschaft grundsätzlich fähig sind, anders zu agieren und solidarisch zusammenzustehen. Ursula Hudson hatte einen Blick dafür zu erkennen, wo Handeln not tut, und wertschätzte es, bei Slow Food von Menschen umgeben zu sein, die etwas bewegen wollen. Sie entwickelte engagiert Ideen für die Zukunft unserer Ernährungswelt und damit für die Zukunft unseres Miteinanders. Als gefragte Referentin und Diskussionsteilnehmerin wurde Ursula Hudson zum Gesicht von Slow Food. Mit ihrem Tod verlor das Slow-Food-Netzwerk eine Visionärin, Kollegin, Vorgesetzte und Freundin.

„Persönlich kenne ich bisher keinen Menschen, der das Wissen um die eigene gesundheitliche Bedrohung so sehr mit Power für die Zukunft verbunden hat wie Ursula. Sie machte – die eigene Endlichkeit im Blick – sich und anderen Mut. Bis zuletzt!“
Anita Idel, Tierärztin, Mediatorin, Autorin und Mitglied der SFD-Arche-Kommission





Der Ursula Hudson Preis: eine Auszeichnung für Menschen, die sich für die Ernährungswende engagieren

Bei der Gedenkfeier für Ursula Hudson gab die amtierende SFD-Vorsitzende Nina Wolff den Beschluss des Vorstandes bekannt, einen Ursula Hudson Preis auszuloben. Slow Food möchte damit das Wirken von Ursula als Vordenkerin einer nachhaltigen Ernährungswelt lebendig halten und Menschen öffentlichkeitswirksam wertschätzen, die wie sie auf außerordentliche Weise zur Ernährungswende beitragen.

Der Systemwandel braucht kluge und inspirierende Gesichter, die andere zum Nachahmen motivieren. Der Beschluss zum Ursula Hudson Preis stieß bei den anwesenden Gästen sowie bei Mitgliedern, Unterstützer*innen und im weiteren Slow-Food-Netzwerk auf starken Zuspruch. Zahlreiche Menschen, die sich Ursula und dem Verein verbunden fühlen, unterstützen seither die Ausstattung dieses Preises mit Spenden.

Spenden für den Ursula Hudson Preis ermöglichen es Slow Food, ihn auch in Zukunft angemessen umzusetzen. Ein herzliches Dankeschön geht an all jene, die dieser Bitte bereits nachgekommen sind!

Aus der Vision wurde Wirklichkeit: Am 1. Februar 2021 veröffentlichte Slow Food die Details und Kriterien des Ursula Hudson Preises. Einzelpersonen, Initiativen oder Gruppen, die im Ernährungsbereich bzw. in der Ernährungspolitik und -bildung aktiv sind, konnten sich bis zum 15. April entweder selbst bewerben oder nominiert werden. Sie alle verbindet das Ziel: einen unserer zentralen Lebensbereiche für die Zukunft sichern. Aus den 80 eingegangenen Bewerbungen wählte ein fünfköpfiges Kuratorium, dessen Mitglieder die Vielfalt und Expertise des Slow-Food-Netzwerkes widerspiegeln, die/den Preisträger*in aus. Die Preisverleihung findet am 14. Juni 2021 in Berlin statt.

Was das Kuratorium an seiner Arbeit reizt und worauf seine Mitglieder sich freuen:

„Nachahmenswertes Engagement bekannt zu machen ist eine Chance, Menschen zu motivieren, Veränderungen in ihrem Alltag umzusetzen.“
Anke Kähler, Bäckermeisterin und Vorstandsvorsitzende von Die Freien Bäcker – Zeit für Verantwortung e.V.



„Netzwerke, Netzwerke – das war Ursulas Aufforderung bis zuletzt. Um unsere Ernährungswelt besser zu machen, müssen wir unsere Kräfte bündeln, gemeinsam kämpfen, fordern und handeln. Ursula hatte die Energie, mich so wie viele Menschen für diese herausfordernde Aufgabe zu gewinnen.“

Andrea Lenkert-Hörmann, Projektbeauftragte Slow Food Deutschland, Agentur für nachhaltige Entwicklung

„Ursula gab den Menschen, die uns mit guten Lebensmitteln versorgen, ihre Wertschätzung. Genau das möchten wir mit dem Preis auch.“

Barbara Assheuer, langjähriges, engagiertes SFD-Mitglied, geschätzte Wegbegleiterin und enge Freundin von Ursula Hudson

„Mit dem Preis zeichnen wir Personen aus, die wissen, dass es bei unserer Ernährung um Qualität, Geschmack und Vielfalt, um Fairness, Sorge tragen und Gerechtigkeit gleichermaßen geht.“

Pirmin Spiegel, Hauptgeschäftsführer und Vorstandsvorsitzender des Bischöflichen Werks für Entwicklungszusammenarbeit MISEREOR

„Der Preis ist ein Lichtblick für mich, weil wir zeigen: Genuss, Lebensfreude, Esskultur und der politische Kampf für eine bessere Welt gehen zusammen.“

Tanja Busse, Journalistin, Autorin und Moderatorin

„Ursulas Einsatz für gesunde Menschen und eine gesunde Erde hat mich fasziniert. Auch mit dem Preis setzen wir ihn fort.“

Sebastian John, Winzer und Mitglied von Slow Food Youth, betreibt mit seiner Familie das Demeter-Weingut Frank John in der Pfalz

Zwischen Abschied und Beständigkeit

Gedenkfeier für Ursula Hudson in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin

Im August 2020 lud Slow Food Convivien- und Kommissionsleiter*innen sowie ausgewählte Wegbegleiter*innen von Ursula Hudson nach Berlin ein, um gemeinsam Abschied zu nehmen und ihr Wirken zu würdigen. Während der Gedenkfeier wurde ein Video-Mitschnitt von Ursulas Trauerfeier in Partenkirchen sowie dafür aufgezeichnete Botschaften zentraler Mitstreiter*innen, darunter Carlo Petrini, gezeigt. Grußworte beleuchteten verschiedene Stationen ihres Lebensweges und ihres Engagements. Begleitet wurden diese von einigen musikalischen Lieblingsstücken Ursulas; sie wurden live gespielt. Menschen, denen es u. a. wegen der Corona-Einschränkungen nicht möglich war teilzunehmen, folgten dem Gedenken virtuell.

„Ursula machte die komplexe Welt der Lebensmittel greifbar und vermittelbar. Ihrem Wissen sowie ihrer Freude, Inspiration und Zielgerichtetheit verdanken wir unentbehrliche Impulse für den Außenauftritt von Slow Food.“

Frank Buchholz, Leitungsteam CV Lübeck

Nach dem Tod von Ursula Hudson richtete SFD ein **virtuelles Kondolenzbuch** auf der Vereinswebsite ein, in dem ihr Menschen aus dem Netzwerk seither gedenken und für ihren außergewöhnlichen Einsatz danken. Um auch ihr Denken in wacher Erinnerung zu halten, wird im Sommer 2021 der Bereich „Geistiges Erbe“ für Einblicke in wichtige Texte und Interviews von Ursula eingerichtet.

„Ursula war eine Kämpferin für das Echte, mit ehrlicher Verantwortung und Bewusstsein für das große Ganze. Eine Förderin des Guten, Wahren. Unersetzlich.“
Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel, Interne Qualitätsauditorin/Qualitätsbeauftragte



Der Boden unter unseren Füßen

Wissen und Information

Wer beginnt, sich ganzheitlich(er) mit Ernährung auseinanderzusetzen, merkt schnell, dass wir uns mit jeder Mahlzeit nicht nur sättigen und mit Lebensmitteln beschäftigen. Wir berühren zugleich Themen aus den Bereichen Politik und Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur, Wissen und Gesundheit, Umwelt und Klima sowie Landwirtschaft. Entsprechend breit gefächert sind die Slow-Food-Themen. Und sie sind gefragt denn je. Diese Chance nutzt Slow Food und machte während des Berichtszeitraums die folgenden Kernthemen und Positionen zu den roten Fäden für Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit, Veranstaltungen und politische Kommunikation.

Jahresthemen

2020: Milch(en) und biokulturelle Vielfalt sind „Ur-Slow-Food-Themen“. Vielfalt ist für Slow Food nicht nur biologisch, sondern auch kulturell, da die Wertschöpfung von Lebensmitteln untrennbar verbunden ist mit kulturellen Räumen, Techniken und Traditionen. Slow Food setzt sich dafür ein, dass ein nachhaltiges Ernährungssystem den Schutz biokultureller Vielfalt zur Prämisse hat.

- Im September veröffentlichte SFD ein Positionspapier zur biokulturellen Vielfalt.
- Terra Madre Salone del Gusto zeigte: Biokulturelle Vielfalt ist politisch, genussvoll und überlebenswichtig.
- In Projekten von Slow Food wie der Arche des Geschmacks und den Rebstock-Patenschaften wird diese Vielfalt immer sichtbarer.

Um Vielfalt geht es auch bei der Milch. Mit seinem Wissen aus der Milchstudie 2019 unterstützt SFD Verbraucher*innen

ebenso wie Forscher*innen (etwa der internationalen MARTHA-Studie), den Weg zur guten Milch zu finden www.slowfood.de/gute_milch. Die Studienergebnisse erschienen auch im Kritischen Agrarbericht 2021.

2021: Fairness und Getränke

Gemeinsam mit Expert*innen seines Netzwerks sucht SFD die zentralen Stellschrauben für (mehr) Fairness entlang der Lebensmittelwertschöpfung, zeigt Wege auf, positive Veränderungen herbeizuführen. Begleitet wird das Thema durch eine redaktionelle Strecke auf der SFD-Website. Dass „Fairness“ schmeckt, beweisen Verkostungen u. a. von Schokolade, Honig oder Orangen. Außerdem geht es 2021 um die Frage, was ein gutes, sauberes und faires Getränk ausmacht. SFD blickt auf Alkoholisches und Nicht-Alkoholisches, Heiß- wie Kaltgetränke, auf neue Entwicklungen im Bereich von Naturweinen sowie pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWIs).

Lebensmittelqualität und -wertschätzung

Qualität reicht für Slow Food über die reine Funktionalität und ernährungsphysiologische Eigenschaft eines Produktes hinaus. Ein Lebensmittel ist für Slow Food nur dann hochwertig, wenn es in einer nachvollziehbaren Beziehung zu Mensch, Tier, Natur und Kultur steht und unter Berücksichtigung der planetaren Grenzen erzeugt wurde; wenn seine Herkunft transparent erkennbar ist und es mithilfe handwerklichen Wissens entsteht – ohne chemische Helferlein. Der Verein möchte Verbraucher*innen, Hersteller*innen und politische Entscheidungsträger*innen davon überzeugen, dass neben dem Genuss wertebasierte Anforderungen über die Qualität eines Produkts entscheiden. Leitlinien für Slow-Food-Messen und -Märkte

bilden diese Ansprüche ab. Erfahrung von und Wissen über Qualität kann dazu beitragen, Lebensmitteln ihren wahren Wert zuzuerkennen und ihre Verschwendung zu reduzieren.

Ganzheitliche Ernährungspolitik

Die langjährige Slow-Food-Forderung nach einer ganzheitlichen, ressortübergreifenden Ernährungspolitik (als Alternative zur Gemeinsamen Agrarpolitik der EU) fand im September 2020 durch das Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik und Ernährung (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fachkundige Bestätigung. Darin gefordert ist die umfängliche Transformation unseres Ernährungssystems, welche die vier Handlungsbereiche Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl adressiert sowie die Ernährungsumgebung. Aus Slow-Food-Sicht könnte Ernährung damit zu einem glaubwürdigen Politikfeld gemacht werden – vorausgesetzt, die Ziele werden mit konkreten Zeitvorgaben versehen und Verantwortliche klar benannt. SFD begleitet

diesen Prozess aufmerksam; die Forderung nach einer umfassenden und umgehenden Transformation steht auch im Fokus der Kampagne #Zukunftwürzen zur Bundestagswahl 2021.

Planetengesunde Ernährung

Viruspandemie, Klimakrise, Artensterben – dies sind die drei großen Krisen unserer Zeit, von denen wir keine bewältigen werden, ohne unser Ernährungssystem zu ändern. Im Frühjahr 2020 formulierte SFD ein Positionspapier mit Forderungen und Kriterien für eine menschen- und planetengesunde Ernährung. Weniger Verbrauch, mehr Wirkung: In Diskussionen sowie mit Rezeptideen und Einkaufstipps für verschiedene Lebensmittelgruppen vermittelt Slow Food den Gewinn an Lebensqualität durch einen maßvolleren Genuss hochwertiger Lebensmittel. „Wir müssen ganz klein und ganz groß denken: Gleichzeitig mit den Achtjährigen gut, sauber und fair kochen lernen und die großen Schritte von unseren Politiker*innen einfordern“, so Nina Wolff.



Die Chef Alliance und ihre Mitglieder wie Detlev Ueter (S. 10), Barbara Stadler (S. 11) und Sebastian Junge (S. 12) stehen für tragfähige Netzwerke.



Zum fairen und genussvollen Umgang mit tierischen Erzeugnissen

Slow Food setzt sich für einen diversifizierten und reduzierten Genuss tierischer Erzeugnisse ein. Dazu zählt Fleisch von Tieren, die in der Landwirtschaft genutzt werden, Fisch sowie Milch(produkte). Fairness, Gesundheit und Tierwohl beginnt für Slow Food bei Fragen zu Zuchtzielen, führt über Haltung, Fütterung bis zu Schlachtung, Verarbeitung, Bezugsquellen und zur Entscheidung über ihren wertschätzenden Genuss, welcher die Saison von „Tierischem“ sowie die Ganztierversorgung berücksichtigt. Tiere werden in ihrer ganzen Dimension erfasst, d. h. kulinarisch, ethisch, sozial, ökologisch und ökonomisch; auch ihre Ökosysteme. Slow Food erarbeitet u. a. in der Chef Alliance, der Arche sowie im Rind-Projekt Ideen und Tipps, unter welchen Rahmenbedingungen tierische Erzeugnisse in einen Speiseplan der Zukunft passen. Pflanzliche Alternativen zu Fleisch und/oder Milch: Selbstgemachtes und

Erzeugnisse aus heimischen Rohstoffen sind aus Sicht von SFD als Begleiter einer pflanzenbasierten Ernährung zu bevorzugen; hochverarbeiteten Ersatz lehnt Slow Food ab.

Zukunftsfähige Gastronomie

Die Gastronomie spielt eine zentrale, weiterhin oft unterschätzte Rolle bei der Ernährungswende. Bei Slow Food vernetzen sich Gastronom*innen, die ihren Gästen mit Genuss und Verstand erklären, dass Vielfalt auf dem Teller die Vielfalt in der Natur voraussetzt. Sie sind Teil einer „Netzwerkgastronomie“, die Erzeuger*in, Lebensmittel, Köch*in und Gäste in Beziehung setzt, regionale und ökologische Wertschöpfung fördert. Diese zukunftsorientierten Gastronom*innen sind als Köch*innen tätig, führen eigene Restaurants oder Catering-Unternehmen, arbeiten in der Gemeinschaftsverpflegung. Sie sind Mitglied in der Chef Alliance (CA) und/oder auch im Genussführer aufgenommen. Sie finden gesellschaftlich



eine wachsende Aufmerksamkeit: Einige CA-Köch*innen und Genussführer-Restaurants wurden 2021 erneut vom **Guide MICHELIN mit dem grünen Stern für nachhaltiges Engagement** ausgezeichnet. Anfang 2021 erschien das **Magazin „Einfach lecker – auf den Spuren der Slow Food Chef Alliance“**. Mit großem Gespür für Genuss à la Slow Food setzten Mareike Suhn und Christian Geisler CA-Mitglieder bundesweit fotografisch in Szene.

Zugleich zählt die Gastronomie zu den Branchen, die besonders unter den Folgen der Pandemie leiden. In verschiedenen Beiträgen sowie über Social Media berichten CA-Köch*innen, wie sie die Zeit des Lockdowns teils kreativ nutzen, wie sie sich im Netzwerk Mut machen. Die politischen Entscheidungsträger*innen rief SFD 2020 dazu auf, die Maßnahmen für die Gastronomie verhältnismäßig zu gestalten, tragfähige Hilfsprogramme sicherzustellen.

Einbindung der Netzwerkgastronomie in der Öffentlichkeitsarbeit:

- CA-Köch*innen diskutieren auf Podien die praktische Umsetzung von Speiseplänen und Menüs, die im Einklang mit verfügbaren Ressourcen stehen. Auf der SFD-Website geben sie unter „Genuss und Wertschätzung“ Tipps für die Alltagsküche sowie für besondere Anlässe.
- Seit Herbst 2020 ist der Genussführer als App erhältlich. www.slowfood.de/genussfuehrer_app



Die Arbeit der Kommissionen

In den Kommissionen steuern ehrenamtliche Mitglieder ihre fachliche Kompetenz für die Arbeit von Slow Food bei.

Bildungskommission

Die Kommission erarbeitete Materialien und Modellkonzepte zur Durchführung von Bildungsveranstaltungen zu Biodiversität und Aromastoffen sowie von Geschmackserlebnissen. Sie dienen auch den Convivien als Anregung und Unterstützung für eigene Angebote. Die Kommission hat außerdem begonnen, Kurztexte zu zentralen Schlüsselbegriffen von Slow Food zu formulieren, um Mitgliedern sowie Funktionsträger*innen des Vereins eine schnelle Orientierung zu bieten. Das „Glossar“ wird als Nächstes um Texte zu agrar- und ernährungspolitischen Grundlagen und „Leuchtturmprojekte“ erweitert.

Arche-Kommission

Fünf weitere Passagiere wurden in die Arche des Geschmacks aufgenommen: die Bautzener Kastengurke, die Bamberger Birnförmige Zwiebel, das Leineschaf, der Echte Binkelweizen und der Schöne von Herrnhut vom Hochstamm. Der Austausch mit Wein-Expert*innen schärfte die Position der Kommission zur Aufnahme von Rebsorten in die Arche. Im Auftrag des Vorstandes erarbeitete sie zwei Entwürfe für Positionspapiere: zum „Tierschutz bei der Zucht und Haltung von Rindern“ sowie „Zum fairen Umgang mit landwirtschaftlich genutzten Tieren“. Ein weiteres zum Tierschutz in der Geflügelzucht folgt. Die Arche des Geschmacks spielte eine zentrale Rolle bei Verkostungen und Diskussionen im Rahmen von Terra Madre. Geplant ist, den regelmäßigen Kontakt zu Arche-Produzent*innen weiter auszubauen (über Newsletter, Online-Meetings und perspektivisch bei Treffen auf der Slow-Food-Messe), die Öffentlichkeitsarbeit zu den Passagieren vor Ort und in den sozialen Medien weiter zu unterstützen.

Genussführer-Kommission

Durch die Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie kam der Kommission weitgehend der Gegenstand ihrer Beschäftigung abhanden: die Gastronomie. Die Tester*innen konnten die erforderlichen Ergebnisse nicht zusammentragen und der für September 2020 geplante fünfte Genussführer (GF) wird erst in diesem Herbst oder gar erst im Frühjahr 2022 erscheinen. Die freien Kapazitäten flossen in den Launch der Genussführer-App, die Anfang Dezember mit technischer Unterstützung der IT-Kommission erschien. Aktiv beworben wird sie, sobald die Mehrzahl der GF-Lokale wieder öffnen kann. Kommission und oekom-Verlag loten aktuell das optimale Zusammenspiel von Buch und App aus. Auch die Anleitung für die theoretische und praktische Arbeit der Testgruppen wurde verbessert: Das „GF-Handbuch“ wurde überarbeitet. Statt des undifferenzierten Regionalitätsbegriffs wird künftig z. B. von den Gastronom*innen „regionale Kompetenz“ gefordert. Dies gilt insbesondere für ausländische Kochstile, denen sich der Genussführer in Zukunft vorsichtig öffnen will.

Fisch-Kommission

Die Fisch-Kommission hat das Wissen über zukunftsfähigen Fischgenuss im Sinne von Slow Food weiter auf- und ausgebaut. Sie arbeitet dafür eng mit den anderen Kommissionen sowie mit Partnerorganisationen zusammen. Zu den Meilensteinen des Berichtszeitraumes zählen:

- Die Fortsetzung der Fisch-Porträts in jeder Ausgabe des Slow Food Magazins.
- Ein Flyer, der es Verbraucher*innen erleichtern soll, einen „guten, sauberen und fairen“ Fischeinkauf zu tätigen, steht kurz vor dem Abschluss. Er wird gemeinsam mit der Verbraucherzentrale Berlin veröffentlicht.
- Die Aquakultur-Broschüre ist überarbeitet und wird demnächst veröffentlicht.
- Gemeinsam mit Teilnehmenden der Slow Food Youth Akademie erforschte die Kommission die Frage, wie viel Fisch entlang der Wertschöpfung verschwendet wird. Die größte Herausforderung dabei lag darin, entsprechende Daten im Fischfachgeschäft, mobilen Fischhandel, Einzelhandel, Großhandel sowie in der Direktvermarktung zu generieren.
- Gemeinsame Umsetzung des End of Fish Day 2021 mit Brot für die Welt und Fair Oceans.

Messe-&-Märkte-Kommission

Ende März 2021 fand die konstituierende Sitzung der Kommission statt. Dabei erfolgte eine Bestandsaufnahme aller Messen und Märkte, die von SFD durchgeführt werden und/oder in einem Bezug zu SFD stehen. Die Kommission vereinbarte erste Arbeitsschritte und Ziele: Ihre Mitglieder werden u. a. die SFD-Regionalgruppen bei der Organisation von Messen und Märkten durch entsprechende Kriterien und Handreichungen sowie die Entwicklung eines einheitlichen Erscheinungsbildes für Marketing und Standdesign unterstützen.

Chef Alliance

Ziel der Kommission ist es, dass die Chef Alliance (CA) sichtbarer und „lauter“ wird. Sie möchte die Wertgemeinschaft mit inzwischen 55 Mitgliedern als Marke etablieren. Die Köch*innen präsentieren sich zunehmend gemeinsam mit den Erzeuger*innen der Lebensmittel, die sie in ihren Küchen nutzen, z. B. bei Events sowie im Meerfreiheit-Magazin Social-Media-Aktivitäten rücken verstärkt in den Fokus. Inhaltlich beschäftigte sich die Kommission stark mit der Umsetzung einer planetengesunden Küche, wie sie das SFD-Gesundheitspapier empfiehlt. Um noch deutlicher Position beim Fisch zu beziehen, insbesondere zu Lachs und Aal, sind die CA- und Fisch-Kommission im engen Dialog. Die CA-Mitglieder sollen darin unterstützt und bestärkt werden, ihre Werte und Ziele an die Gäste zu kommunizieren und so den Wandel voranzutreiben.

IT-Kommission

Die Kommission hat die technischen Voraussetzungen der Vereinsarbeit von Slow Food weiter optimiert und unterstützt so u. a. die reibungslose Zusammenarbeit an den Remote-Arbeitsplätzen. Zoom wurde als tägliche Kommunikationsplattform implementiert: Sie sichert den virtuellen Austausch zwischen den Kolleg*innen der Geschäftsstelle sowie zwischen den ehrenamtlich Engagierten von SFD; es war außerdem ein entscheidendes Tool bei der Umsetzung der Online-Events. Die Kommission hat außerdem die nötigen technischen Voraussetzungen für den künftigen, DSGVO-konformen Newsletter-Versand geschaffen, die moderne Software Jira für einen verbesserten Workflow implementiert und weitere Unterseiten von Convivien auf die SFD-Website umgezogen, damit die CV-Seiten technisch einheitlich und aktuell sind. Weiterhin wurde das Mailsystem umgestellt, um die Nutzung durch CV-Leitungen und Kommissionsmitglieder einfacher zu gestalten und die Einrichtung zu beschleunigen.

Qualitätskommission

Der Qualitätskommission sitzt aus jeder Kommission jeweils ein*e Vertreter*in bei. Neu dazugekommen ist Martin Wurzer-Berger. Gemeinsam erarbeiten sie ein einheitliches Qualitätsverständnis für Lebensmittel. Jüngst erschien das Papier „Allgemeine Qualitätsanforderungen von SFD“. Nach Abstimmung mit den Kommissionen und CV-Leitungen bietet es allen, die sich bei Slow Food mit Qualität auseinandersetzen, die Basis für weitere Vertiefungen und eine Hilfestellung. Aktuell ist die Kommission kurz vor dem Abschluss eines Papiers zum Handwerk. Im Fokus: Die Auswirkungen handwerklicher und industrieller Fertigung auf die verschiedenen Ebenen der Lebensmittelproduktion.

Einkaufsführer-Kommission

Sie arbeitet an der Umsetzung des Slow-Food-Einkaufsführers, der Verbraucher*innen künftig Produkte vorstellt, die den SFD-Qualitätskriterien entsprechen. Den Convivien dienen die Beschreibungen der Qualitätskriterien, auf deren Basis der Einkaufsführer entsteht, als Handreichung, um Betriebe des Lebensmittelhandwerks und deren Produkte für eine eventuelle Aufnahme noch besser einschätzen zu können. Sie unterstützen ihr fachliches Know-how für Gespräche mit Erzeuger*innen vor Ort.

Wein-Kommission

Die Wein-Kommission entwickelt einen Kriterienkatalog für die Zertifizierung als Slow-Food-Deutschland-Weingut mit hervorgehobenen Weinen. Die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) unterstützt sie in der operativen Umsetzung der Kriterien und übernimmt Teile des Zertifizierungsprozesses. Im Mai oder Juni 2021 werden voraussichtlich erste Weingüter eingeladen, an dem Verfahren teilzunehmen.

Zudem gibt es die **Schiedskommission**, deren Funktion und Aufgaben in § 12 der SFD-Satzung geregelt sind. Die Kommission musste während des Berichtszeitraums nicht in Anspruch genommen werden.



Projekte und Kampagnen

Gewusst wie: ganzheitliche Ernährungskompetenz

Für Slow Food ist Ernährungskompetenz Voraussetzung für nachhaltigen Wandel und souveräne Entscheidungen. Der Verein erarbeitet Handlungsempfehlungen auf Basis von Best-Practice-Beispielen für Verbraucher*innen sowie Entscheidungsträger*innen in Politik und Wirtschaft. Dafür kooperiert Slow Food auch mit Partnerorganisationen. In seiner Bildungsarbeit führt SFD Menschen zurück zu einem intuitiven Umgang mit Lebensmitteln, schafft neue Sichtweisen, Erkenntnisse und Zugänge zum eigenen Umfeld und zu der Welt. Multiplikator*innen werden weitergebildet. Bildung bei Slow Food zeichnet sich durch einen sehr praxisorientierten Ansatz und das Lernen mit allen Sinnen aus. Die Bildungsprojekte werden durch die **Slow Food Deutschland gUG** umgesetzt. Regional unterstützen die Convivien und die **Slow Mobile**. Die Mobile sind zum Kochen und Lernen ausgebauten Bauwagen. Sie machen Kindern Lust auf gutes Essen und darauf, es selbst zu kochen. Bundesweit sind sechs Slow Mobile im Einsatz.

Nachhaltige Fleischerzeugung am Beispiel Rind

Slow Food erarbeitet am Beispiel Rind, wie eine art- und umweltgerechte und zugleich ökonomisch tragfähige Fleischerzeugung verlaufen kann. In dem vom Umweltbundesamt geförderten Projekt, das sich an die Methodik des Vorgängerprojektes zur Milchwirtschaft anlehnt, werden bis 2022 Kriterien für die einzelnen Stufen der Wertschöpfung erarbeitet, in einer Studie veröffentlicht und mit der Öffentlichkeit diskutiert. Die Bereitschaft von Akteur*innen der Rindfleischproduktion,

umweltfreundliche Konzepte zu berücksichtigen, soll erhöht werden. Dafür ist Slow Food im Austausch mit Vertreter*innen landwirtschaftlicher Betriebe, Schlachtereien, vermarktender Unternehmen, gastronomischer Einrichtungen sowie mit Verbraucher*innen und Expert*innen aus Wissenschaft und Forschung. Im Sommer 2020 wurden erste Qualitätskriterien für gutes, sauberes und faires Rindfleisch definiert und konkretisiert. Diese werden aktuell mit Praktiker*innen detaillierter ausformuliert. Die Workshops legen jeweils folgende Schwerpunkte: Landwirtschaft, Klima, Biodiversität, Schlachtung, Vermarktung sowie Küche und Gastronomie. Von zentraler Bedeutung ist das Thema „Rind und Klima“.

EU-Projekt TRUE: europäische kulinarische Schätze

Gemeinsam mit 23 europäischen Organisationen setzt SFD das EU-Projekt TRUE (Transition paths to sustainable legume-based systems in Europe) um. Ziel ist es, den Leguminosenanbau und -konsum auszuweiten. Im Dezember 2020 veröffentlichte SFD eine Rezept-Sammlung mit 20 Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts, zusammengetragen aus über 80 Einsendungen aus dem europäischen Slow-Food-Netzwerk. Tradition trifft auf Moderne, süß auf salzig. Gekocht wird u. a. mit Arche-Passagieren, Presidi und Slow Beans, z. T. von Chef-Alliance-Köch*innen. Dazu gibt es Angaben zu Nährwert, ökologischem Fußabdruck, persönliche Geschichten und Wissenswertes für die Zubereitung. Das Booklet setzt SFD bei Veranstaltungen wie dem Welttag der Hülsenfrüchte sowie in der Kommunikation zu planetengesunder Ernährung ein.



Alle Rezepte, die gesammelt wurden, erscheinen sukzessive auf der SFD- und der TRUE-Website, demnächst auch auf Englisch. www.slowfood.de/kochbuch_huelsefruechte

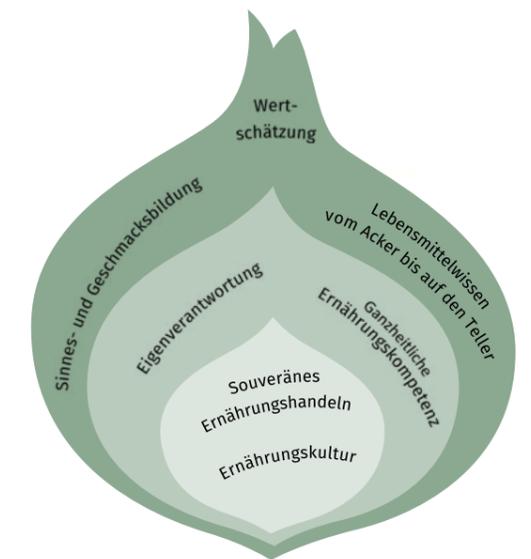
Kluge Köpfe für die Ernährungswende: Slow Food Youth Akademie (SFYA)

2020 fand das Weiterbildungsprogramm für Auszubildende, Studierende und Berufstätige zum vierten Mal statt, aufgrund der Pandemie unter außergewöhnlichen Umständen. Die 26 Teilnehmenden trafen sich an sechs der acht Wochenenden online statt wie geplant an verschiedenen Orten Deutschlands. Einer umfangreichen Wissensvermittlung stand dies nicht im Wege: Die jungen Erwachsenen tauschten sich mit 48 Expert*innen aus Erzeugung, Handwerk, Politik und Wissenschaft aus und vertieften ihr Wissen über Bodengesundheit, Tierwohl, Fischerei, Gastronomie, biokulturelle Vielfalt und globalen Handel. Hauptförderer der Akademie war 2020 erneut die Heinz Sielmann Stiftung. Insgesamt zählt die Akademie



inzwischen 100 Absolvent*innen; davon engagieren sich über 50 im Alumni-Netzwerk. 2021 findet die Akademie als hybrides Format statt. Eröffnet wurde sie Ende März.

2020 fand zum ersten Mal die **Global Academy** statt, initiiert durch das internationale Slow Food Youth Network. Sie möchte Changemaker über die eigenen Landesgrenzen hinweg noch enger vernetzen. Eine globalisierte Welt braucht kluge Köpfe aus unterschiedlichen Ländern, die den grenzüberschreitenden Herausforderungen und Chancen gemeinsam begegnen. Für das Pilotprojekt trafen 25 Teilnehmende aus vier Kontinenten in zwölf Trainings virtuell zusammen. Die Slow-Food-Bewegung möchte dieses Format fortführen.



Zum Lernen in den Garten: interkulturelle Bildung in Kreisau/Polen

SFD und die Stiftung Kreisau/Krzyżowa für Europäische Verständigung setzen in einem 500 m² großen Lerngarten interkulturelle und -generationelle Ernährungsbildung praktisch um. Trotz Einschränkungen durch die Pandemie wurde der gestalterische Entwurf des Gartens unter Mitarbeit von Jugendgruppen in Kreisau finalisiert und mit der örtlichen Denkmal-schutzbehörde abgestimmt. Die von SFD erstellten Lernmaterialien erscheinen 2022 auf Deutsch, Polnisch und Englisch. Sie verknüpfen altbewährtes Wissen mit neuen Erkenntnissen z. B. zum ökologischen Fußabdruck und zur Bodengesundheit. Jugendliche sind eingeladen, das Wissen im Garten anzuwenden. Gefördert wird das Projekt von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).



Trotz Pandemie waren die Akademie-Teilnehmenden 2020 nicht minder motiviert, gemeinsam an einem besseren Ernährungssystem zu arbeiten und Netzwerke zu schaffen.

Edible connections

Acht Klassen aus dem Bundesgebiet traten in einen mehrwöchigen virtuellen Dialog mit Schüler*innen und Lebensmittel-expert*innen u. a. aus Brasilien, Tansania, Sri Lanka, Mexiko und Ghana. Sie tauschten sich über ihre lokalen Ernährungs-umgebungen und -gewohnheiten aus, teilten Videos und Fotos von Exkursionen und Rezepten und entwickelten Lösungen für unser globales Miteinander.

- Während des Berichtszeitraums wurde:
- neues didaktisches Material auf Deutsch und Englisch für Schüler*innen sowie eine Handreichung für Lehrkräfte erstellt.
 - eine Online-Jahresabschlussveranstaltung mit rund 700 Teilnehmenden umgesetzt.
 - Stella Dietrich, Projektverantwortliche bei SFD, vom britischen Bildungsverlag Twinkl als Lernheldin 2021 ausgezeichnet. Anlässlich des Internationalen Tags der Bildung der UNESCO würdigte der Verlag Menschen, die einen Beitrag zur Bildung während der Pandemie leisten.

Das Projekt wird gefördert von Engagement Global und Brot für die Welt.

Stiftung Christoph Sonntag

Die 2010 initiierten Ernährungswochen der Stiftung Christoph Sonntag an baden-württembergischen Haupt- und Werkrealschulen in Kooperation mit SFD setzen sich trotz Pandemie fort, jedoch eingeschränkt aufgrund der Schulschließungen. Drei der zehn Wochen wurden umgesetzt.

10.000 Gärten in Afrika

Seit 2010 arbeitet das afrikanische Slow-Food-Netzwerk, mit Unterstützung von Slow Food weltweit, an der Errichtung von Obst- und Gemüsegärten auf dem Kontinent. Sie werden

von lokalen Gemeinschaften bewirtschaftet. Im Frühjahr 2021 werden knapp 3.400 aktive Gärten in 35 afrikanischen Ländern aktiv bewirtschaftet. SFD unterstützt finanziell bei der Anschaffung von Werkzeugen und Saatgut sowie der Vermittlung von Wissen. Mit Schließung von Schulen und Bildungseinrichtungen während der Pandemie konnten Gärten teils weder besucht noch gepflegt werden. Die lokalen Gemeinschaften aber tun weiterhin alles, ihre Aktivitäten aufrecht zu halten, was die Rolle der Gärten als resiliente Orte der Ernährungssouveränität und -sicherheit erneut unterstreicht. Die Gärten mit nur einem Klick unterstützen www.slowfood.de/10000-gaerten-in-afrika

Our Food Our Future

Die europäische Kampagne #OurFoodOurFuture sensibilisiert für die Wechselwirkung zwischen industrieller Lebensmittelproduktion und Klimawandel, Armut sowie Migration. Junge Erwachsene zwischen 20 und 35 Jahren gestalten die Kampagne von Beginn an mit, u. a. bei Youth Labs und Listening Tours. Durch die Bewusstseinsbildung sollen sie zu nachhaltigem Einkauf und politischem Engagement motiviert werden. Als eine von 16 Partnerorganisationen hat Slow Food im Berichtszeitraum u. a. vier Youth Labs veranstaltet, wobei die Wertschöpfungskette von Orangen und faire Arbeitsbedingungen für geflüchtete Erntehelfer*innen in Europa im Fokus stand. Die Kampagne wird unter Leitung der Christlichen Initiative Romero umgesetzt und ist kofinanziert von der Europäischen Union.

Slowpedia

Mit „Slowpedia“ baut SFD eine Wissensdatenbank auf, welche Fragen zur Wertschöpfung unserer wichtigsten Lebensmittelgruppen beantwortet. Die interaktive Warenlehre umfasst ihre historischen und kulturellen Ursprünge und lädt ein zu reflektieren, wie wir unsere Lebensmittel nachhaltig und fair für alle erzeugen können. Mit interaktiven Formaten können Verbraucher*innen tiefer ins Thema einsteigen. Slowpedia soll im Winter 2021 online gehen. Das Projekt wird kofinanziert von der Deutschen Stiftung für Warenlehre.

Dialogforum private Haushalte – Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Seit Herbst 2020 leistet das Dialogforum einen Beitrag zur Umsetzung der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“. Ziel ist es, den Erfahrungsaustausch zwischen verschiedenen in Deutschland tätigen Akteur*innen und Institutionen aus Ernährungsbildung, Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Verbraucherschutz zu fördern. Das Projekt wird durch das Ecologic Institut geleitet und zusammen mit SFD sowie der TU Berlin durchgeführt. Die Projektträgerschaft übernimmt die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE); sie wird mit Mitteln des BMEL finanziert.



Mobilisierung

Trotz anhaltender Pandemie ist Slow Food dem Kern der Bewegung treu geblieben: dem Stiften von Beziehungen, von überraschenden Erlebnissen des guten Geschmacks und der Motivation, an der Ernährungswende mitzuwirken.

Mit der „Digitalisierung“ von Angeboten wie Verkostungen, Workshops und Diskussionen konnten noch mehr Menschen bundesweit teilnehmen. **15 Events fanden zwischen Oktober 2020 und April 2021 unter dem Dach von Terra Madre Salone del Gusto statt.** Die größte internationale Slow-Food-Veranstaltung konnte 2020 nicht wie gewohnt in Turin starten, sondern wurde weitestgehend ins Netz verlegt. Sie widmete sich den drei großen Themen biokulturelle Vielfalt, Menschen- und Planetengesundheit sowie Klima. Der Verein verzeichnete eine stetig wachsende Anzahl an Teilnehmenden; darunter immer mehr Nicht-Mitglieder, die das Angebot von Slow Food kennen und schätzen lernten.

Insgesamt wurden im Rahmen von Terra Madre 2.600 Verkostungsboxen



und 270 Saatgutsets bundesweit verschickt.



Über 60 Referent*innen standen Rede und Antwort.

2020

Juni

- **Tag der nachhaltigen Gastronomie:** Sechs CA-Köch*innen laden in die Hamburger Hobenköök ein, stellen sich, ihre Netzwerke und außergewöhnliche Menüs vor.

Juli

- Die Wurzeltour „Weiß- und andere Wildfische aus dem Bodensee“ steigert das kulinarische Image ökologisch nachhaltig bewirtschafteter Speisefische.

September 2020

- Zum **Tag des Butterbrots** erinnert SFD daran, dass einfache, handwerklich hergestellte Lebensmittel, die besten sind. Was es für die gute Stulle braucht, zeigte Arnd Erbel den Gästen in seiner Bäckerei in Dachsbach.

Oktober

- **Biokulturelle Vielfalt ist politisch.** Wie kann die Agrarpolitik sie schützen? **Auftaktpodium für Terra Madre Salone del Gusto** in der Berliner Markthalle Neun. Besucher*innen lassen sich mit klaren Botschaften für eine nachhaltige EU-Agrarpolitik fotografieren.
- Beim Podium „Biokulturelle Vielfalt retten“ stellt SFD sein Engagement zur Vielfalt vor, u. a. die Arche des Geschmacks.

November

- Bei der Verkostung „Biokulturelle Vielfalt schmecken“ erfahren über 100 Personen Arche-Erzeugnissen mit allen Sinnen.

Dezember

- **Wine for Future:** Über 800 Menschen verkosten pilzwiderstandsfähige neue Rebsorten (PIWI).
- Wie ist faire und genussvolle Schokoladenerzeugung „bean to bar“ möglich? 700 Menschen nehmen die **Fährte der Kakaobohne** auf. Verkostet werden Tafeln von Original Beans. Die Veranstaltung ist zugleich der **Jahresabschluss von Edible Connections.**



Wenn auch größtenteils virtuell, stand Slow Food bundesweit wieder im Austausch mit Menschen, um sie u. a. über den guten Geschmack für die Ernährungswende zu begeistern.



Offline ging es ins fränkische Dachsbad, wo Verbraucher*innen erfahren, warum sie mit dem Kauf von gutem Brot und guter Butter die Ernährungswende unterstützen. In der Berliner Markthalle Neun konnten Besucher*innen klare Position für eine nachhaltige Ernährungspolitik beziehen.

2021

Januar

- **#AgrarwendeLotreten:** 10.000 Bilder von Fußabdrücken werden vor dem Kanzleramt platziert und ermöglichen den „Wir haben es satt“-Protest auf Distanz. Die **zehnte Ausgabe der legendären Schnippeldisko** am Vorabend findet digital statt; über 1.400 Mal wurde der Livestream aufgerufen.
- Manfred Kriener liest aus seinem Buch „Lecker-Land ist abgebrannt“.
- Wie kann eine planetengesunde Ernährung dazu beitragen, die Krisen der Erde zu lösen? Das interessiert die knapp 200 Zuschauer*innen des SFD-Podiums mit Expert*innen aus Wissenschaft, Landwirtschaft und Gastronomie.

Februar

- Knapp 900 Zuschauer*innen widmen sich am **Welthülsenfrüchtetag** dem Geschmack unterschiedlicher Erzeugnisse aus Bohnen & Co.
- Gute Produkte brauchen Zeit und Getreidesorten, die regional und umweltschonend angebaut werden. Davon überzeugen Bäcker*innen und Brauer*innen die über 1.000 Teilnehmenden der **Brot- und Bierverskostung**. Vorgestellt wird auch die Aktion **BODEN BROT** der Freien Bäcker, die SFD unterstützt und bei der 58.000 Euro für eine Bildungskampagne zum Thema Boden gesammelt wurden. Mitgetragen wurde sie auch von Unterstützer*innen von SFD.
- Heißer Honig: Das Podium diskutiert, mit anschließender Verkostung, die **Auswirkungen des Klimawandels auf Bienen**.

März

- Zum **Tag der Artenvielfalt** liest Tanja Busse aus ihrem Buch „Das Sterben der anderen“ – ein Weckruf für den Erhalt unserer biologischen Vielfalt.
- Die **Chef Alliance begleitet erstmalig drei Events bei der INTERGASTRA 2021** – dem virtuellen Event für Hotellerie und Gastronomie. Sie stellen u. a. vor, was es heißt, Gastronomie in Netzwerken zu denken und zu leben, und wie sich eine planetengesunde Ernährung kulinarisch umsetzen lässt.

- Am Weltfrauentag rückt SFD Winzerinnen und ihr ökologisch-nachhaltiges Handeln in den Fokus. Verkostet werden sechs Weine.
- Am „**End of Fish Day**“ weist SFD darauf hin, dass Deutschland für den Rest des Jahres rein rechnerisch auf den Import von Fischereiprodukten angewiesen ist; 2021 findet er 14 Tage früher statt als in 2020.

April

- Knapp 450 Wein-Liebhaber*innen verkosten beim Naturweine-Workshop von Ecovin und SFD Wein von Bio-Winzer*innen.
- Am Tag der Erde betreten kleine Saaten und große Fragen die Online-Bühne. Unser Saatgut wandert immer stärker zu wenigen, globalen Konzernen. Weshalb das zu verhindern ist und wie – darüber diskutieren Expert*innen beim Abschluss von Terra Madre Salone del Gusto.



BIOFACH 2021

- Auf der digitalen Weltleitmesse für Bio-Produkte im Februar 2021 lud SFD Expert*innen dazu ein, Chancen und Herausforderungen des Bio-Booms zu diskutieren. Ziel des Diskurses: Irrtümer, die aus dem konventionellen Bereich bekannt sind, zu vermeiden. SFD fordert eine Strategie, um die Uniformität von Arten und Sorten, von Verarbeitung und Vertrieb zu verhindern; stattdessen die biokulturelle Vielfalt zu erhalten und regionale Vernetzung zu fördern. Vorgestellt wurden Beispiele aus der Praxis.
- Vorstandsmitglied Lea Leimann begleitete die Diskussion zur Ernährungswende des BÖLW – Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft – mit einem Videostatement.
- Slow Food Youth diskutierte zusammen mit der Jungen AÖL und Junges Bioland über regionale Wertschöpfungsketten.

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Aufgrund der Pandemie konnte die Messe das zweite Jahr in Folge nicht stattfinden. Die Vorfreude auf den **21. bis 24.04.2022** steigt. Damit Verbraucher*innen wissen, welcher Geschmack „hinter“ der Messe steckt, konnten sie für Juni ein Verkostungspaket bestellen und dies zu Hause genießen. Es enthält sieben Markthelden-Produkte. Das sind Erzeugnisse, die das SFD-Qualitätsverständnis äußerst umfassend abbilden.

Aus den Regionen – die Convivien

Slow Food grenzenlos!



Die Menschen, die sich in den 87 Convivien (CV) engagieren, halten den Graswurzel-Charakter der Bewegung lebendig. Sie tragen Ziele und Wissen des Vereins in Städte und Regionen, wenden sie auf dortige Gegebenheiten an. Zweimal im Jahr kommen ihre Leitungen mit dem Vorstand zusammen, um sich über Ziele, Entwicklungen und Projekte des Vereins auszutauschen, Neues zu erarbeiten. Die Herbsttagung 2020 fand online mit über 80 Teilnehmenden statt. Mit Dauer der Pandemie etablierte sich ein regelmäßiger virtueller (Erfahrungs-)Austausch zu Themen wie:

- SFD-Unterstützer*innen
- Slow Food in den sozialen Medien
- Call-to-Action – Wege und Mittel, die drei großen Ziele der Slow-Food-Bewegung auf nationaler wie regionaler Ebene umzusetzen. Mit dabei: Marta Messa von Slow Food Europa.

Solidarisches Miteinander: Für mehr Strahlkraft treten Convivien einer Region verstärkt gemeinsam auf, darunter die CVs rund um Koblenz für die „Wir haben es satt“-Demonstration zum EU-Agrargipfel (8/2020); die CVs Bonn, Köln und Düsseldorf luden, passend zum Jahresthema #Getränke, dazu ein, Craft-Beer aus dem Rheinland zu verkosten. Mit dem Andauern der Pandemie loten die engagierten Ehrenamtlichen stetig neue Möglichkeiten aus, um Netzwerke vor Ort zu unterstützen.

Praxis vor Ort: Der Großteil der Verkostungen und Geschmackserlebnisse musste online stattfinden; im Sommer ging es für



Wanderungen, Exkursionen und Besuche bei Erzeuger*innen an die frische Luft. Für mehr Einblick in die regionale Vielfalt:

- Wein: Naturweine (CV Köln), PIWI-Weine (CV Lausitz), Wein, Schokolade, Käse (CV Frankfurt), Weinexkursion und -verkostung (CV Pfalz)
- Arche-Passagiere: Schöner von Herrnhut (CV Lausitz), Finckenwerder Herbstprinz (CV Lübeck)
- Lebensmittelhandwerk: Wurstherstellung (CV Essen), Herstellen von Sauerkraut (CV Bonn)
- Querverkostung zu Milchen mit Sensorikexpertin Cornelia Ptach (u. a. CVs Stuttgart, Düsseldorf, Aachen und Göttingen)
- Pilzwanderung (CV Chiemgau-Rosenheimer Land)
- Brotzeit mit Erzeugnissen aus Thüringen (CV Thüringen-Weimar)
- Kochen: moderne jüdische Küche (CV Taunus Westerwald)
- Region entdecken: Wanderung (CV München), essbare Wildkräuter (CV Lübeck)

Neu gegründet: das Convivium Pfälzerwald

Seit August 2020 ist Slow Food in der Region Kaiserslautern noch stärker vertreten. Rund 50 Menschen nahmen an der Auftaktveranstaltung teil. Das Convivium leitet Marco Creutz.



„Calendarium Culinarium“ – Deutschlands erste Community

Beim Internationalen Slow-Food-Kongress in China 2017 wurden Communities als weitere Organisationsform innerhalb der Bewegung ins Leben gerufen. Ziel einer jeden Community ist die Umsetzung eines konkreten Projektvorhabens. Im Dezember 2020 stellte Deutschlands erste Community ihr Ergebnis vor: Engagierte Mitglieder von Slow Food Youth entwickelten das Calendarium Culinarium. Der Saisonkalender im DIN-A1-Format stellt dar, wann die 50 wichtigsten heimischen Obst- und Gemüsesorten verfügbar sind – sei es „Frisch vom Feld“ oder als „Lagerware“. Mit seinen handgezeichneten Illustrationen ist der Kalender ein Blickfänger für jede Küche. Die Designerin Luisa Möbus leistete dafür einen entscheidenden Beitrag. Alle Gewinne fließen zurück in die Vereinsarbeit. www.slowfood.de/calendariumculinarium

Slow Food Youth (SFY)

SFY ist als nationales Convivium Teil von Slow Food Deutschland und lokal in 10 Gruppen aktiv. Mit Aktionen wie **Schnippeldiskos, Eat-ins oder Film-Festivals** begeistern sie Menschen unterschiedlichen Alters.

Seit November 2020 bilden Caroline Barth, Anna Christ, Nelia Häuser, Janina Hielscher und Henry Rayher das Leitungsteam. Um für die Ernährungswende kluge Synergien zu schaffen, vernetzen und kooperieren sie noch enger mit Partnerorganisationen, verstetigen die politische Kommunikation und schaffen mehr öffentliche Sichtbarkeit durch Social Media. Trotz der Einschränkungen für physische Treffen gelang es ihnen durch ein regelmäßiges virtuelles Miteinander, das Netzwerk zu festigen.

Ausgewählte Höhepunkte sind:

- Online-Netzwerktreffen mit dem Ökonomen Niko Paech als Gast sowie einem Kochkurs mit Sebastian Junge von der Chef Alliance (5/2021).
- Release des Audio-Features „Rot wie Blut: Der bittere Beigeschmack italienischer Tomaten“.
- 10. Schnippeldisko am Vorabend der „Wir haben es satt“-Demo im Januar. Menschen trafen sich virtuell, jeweils in der eigenen Küche, um sich auszutauschen, zu kochen und zu tanzen.

Vor Ort in den einzelnen Gruppen ging es nicht minder bewegt zu:

- Slow Food Youth Fulda feierte 2020 sein 10-jähriges Jubiläum. Mit dem damaligen ersten und einzigen deutschen „Campus Convivium“ stießen Studierende den Aufbau der Slow Food Youth in Deutschland an.

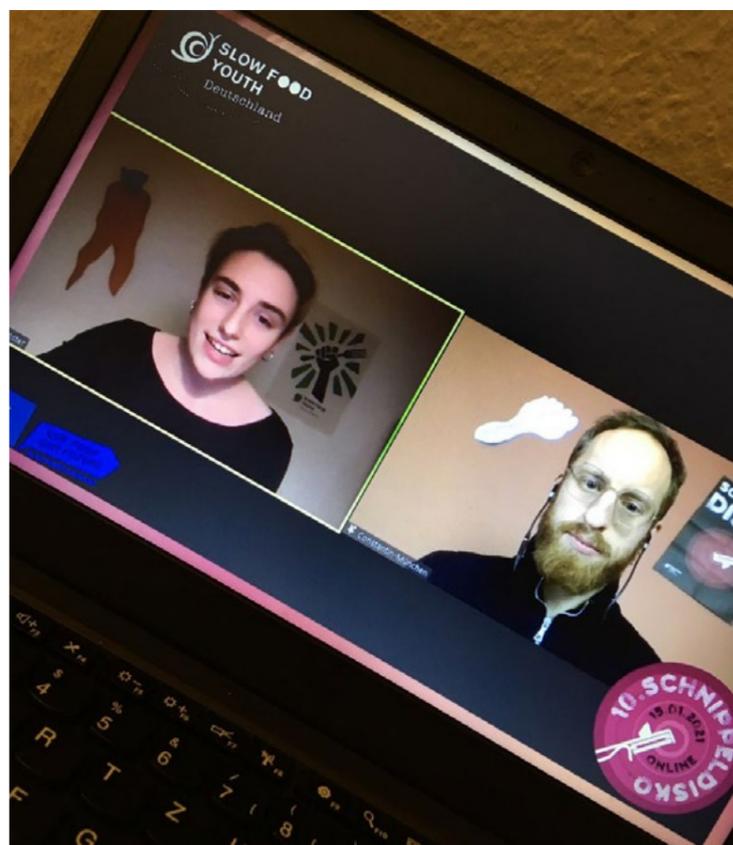
- SFY Berlin lud zweimal zum „Taste at Home“ mit regionalen Erzeugnissen.
- Die Lübecker Youthies verkosteten Norddeutsche Craftbiere und regionale Köstlichkeiten.
- Das Göttinger Youth-Netzwerk organisierte Schokofahrten, um Schokolade CO₂-neutral mit dem Fahrrad zu transportieren, und verschiedene Workshops; sie veröffentlichten Interviews mit Produzent*innen und Gastronom*innen während der Corona-Pandemie über Social Media.

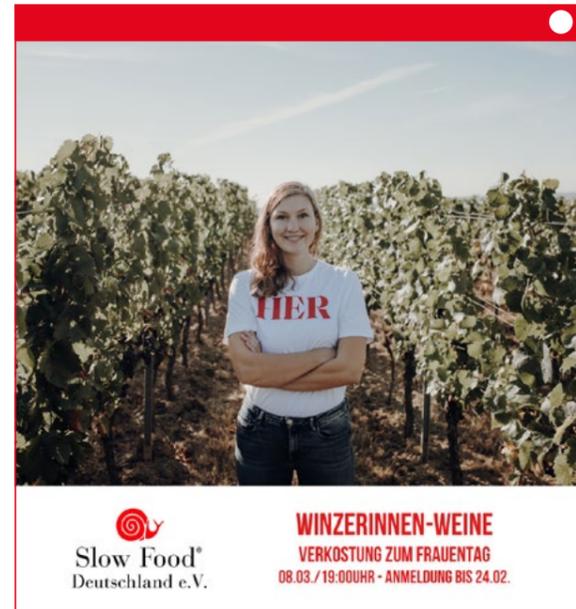


Ihr politisches Engagement konnte Slow Food Youth verstetigen:

- Beteiligung an der Social-Media-Aktion #votethiscapdown im Oktober 2020, um gegen die GAP-Reform zu stimmen.
- Mit Junges Bioland und Junge AöL wurde die Vernetzung verstetigt; im Bündnis mit anderen Jugendorganisationen trat SFY in den Austausch mit Professor Dr. Peter Strohschneider, dem Vorsitzenden der Zukunftskommission Landwirtschaft.
- Im April 2021 unterzeichnete SFY das Statement „Freiheit geht nur solidarisch“ von Unteilbar mit.
- Offene Briefe:
 - Mit zehn weiteren Jugendorganisationen fordert SFY von den verantwortlichen EU-Politiker*innen, eine klimagerechte Landwirtschaftspolitik in der GAP zu verankern (12/2020).
 - Mit einem breiten Bündnis aus Jugendverbänden wendet sich SFY an die Bundeskanzlerin, die Bundesagrarministerin und die Agrarminister*innen der Länder. Gefordert wird ein ökologisch nachhaltiger und sozialverträglicher Fahrplan für die nationale Ausgestaltung der GAP (3/2021).

In Freiburg (3/2020) und Lübeck (11/2020) formierten sich neue Youth-Gruppen.





Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Über verschiedene Kanäle der internen und externen Kommunikation trägt Slow Food seine Themen, Projekte und Aktionen ins eigene Netzwerk sowie in die breite Öffentlichkeit hinein.

Auf www.slowfood.de wird das laufende Engagement von SFD und seinen Regionalgruppen präsentiert. Struktur und Funktionalität der Website werden kontinuierlich optimiert, neue Inhalte z. B. zu politischen Entwicklungen/Entscheidungen sowie zu Jahresthemen und Veranstaltungen verfasst. Das schlägt sich in stetig wachsenden Klickzahlen und einer längeren Verweildauer nieder. Besonders stark frequentiert sind Rubriken und Inhalte, die den Verbraucher*innen praktisches Wissen für Einkauf und Zubereitung sowie Kontakte und Termine in ihren Regionen vermitteln.

NEU: Im Sommer 2020 startete die Rubrik „Genuss und Wertschätzung“

- In der **Dienstagsküche** veröffentlichen CA-Mitglieder monatlich ein Rezept für abwechslungsreiche Alltagsküche.
- Jede*r interpretiert ein Lebensmittel anders – abhängig von Heimat, Persönlichkeit und Gusto. Aus diesem Reichtum schöpft das Format **„Ein Lebensmittel, drei Köch*innen“**. Passend zur Saison bereiten drei CA-Köch*innen ein Lebensmittel unterschiedlich zu.
- Seit August 2020 stellt Luka Lübke im **kulinarischen Kalender** monatlich einen besonderen Teller mit der Ernte der Saison vor. Festlich, aber machbar soll es sein, nachhaltig und authentisch.
- Gelistet sind weitere Rezepte (inkl. interaktiver Suche) aus Convivien und von SFD-Mitgliedern.

Slow-Food-Maps

Die Online-Einkaufskarte, initiiert mit Beginn der Pandemie, soll Menschen motivieren, klein- und mittelständische Betriebe zu unterstützen. Sie wird durch das Slow-Food-Netzwerk befüllt, maßgeblich durch die Convivien. Die Karte listet über 1.400 Adressen (April 2021). www.slowfood.de/einkaufen

Die im April 2020 veröffentlichte Milchlandkarte mit knapp 90 Adressen zeigt Verbraucher*innen, wo sie Milch(produkte) nach SFD-Kriterien erhalten. Sie wird kontinuierlich erweitert, um möglichst viele Regionen Deutschlands abzudecken. Zur Landkarte und Milchstudie www.slowfood.de/gute_milch

Einen Überblick, an welchen Orten nachhaltige Gastronomie gelebt wird, zeigt die Deutschlandkarte mit den verzeichneten Chef-Alliance-Mitgliedern.



Social Media

Während des Berichtszeitraums hat SFD seine Kommunikation in den sozialen Medien stark professionalisiert und setzt dafür erfolgreich auf originäre Inhalte. Auf **Facebook** stößt das auf gute Resonanz, mit besonderer Reichweite für:

- Veranstaltungankündigungen, z. B. für die Lesung mit Tanja Busse zum Internationalen Tag des Artenschutzes oder zur Wein-Verkostung am Weltfrauentag
- die Vorstellung neuer Publikationen wie Ausgaben des Slow Food Magazins oder das Hülsenfrüchtekochbuch
- Statements aus der Chef Alliance zur Situation der Gastronomie im Lockdown und die Rezepte der Dienstagsküche

Ende 2020 belebte SFD seinen **Instagram**-Kanal neu. Dafür wurden u. a. spezielle Designvorlagen entwickelt. Inhalt und Gestaltung schlagen sich in einem messbaren Zuspruch nieder: Die Zahl der Follower stieg seit Oktober 2020 von ca. 2.900 auf rund 4.700 (April 2021), mit wachsender Tendenz. Die Reichweite einzelner Posts wächst im Schnitt kontinuierlich. Besonders beliebt:

- Posts zu Rezepten – sowohl in Bezug auf Reichweite als auch auf Interaktionen; die Fotos der Gerichte sind „Eye-Catcher“
- Posts zu politischen und gesellschaftlichen Themen, darunter Statements des Vorstands zu Tagesaktuellem sowie Beiträge zu Aktionen wie dem WHES-Protest oder der Übergabe des offenen Briefs durch eine Koalition von Jugendorganisationen an das Bundeskanzleramt
- News, Angebote und Neu-Veröffentlichungen wie das Calendarium Culinarium oder das Youth-Audiofeature „Rot wie Blut“

Für Slow Food Youth ist Instagram weiterhin der zentrale Kanal. Derzeit werden die Kanäle von e. V. und Youth besser miteinander verknüpft.

Pressearbeit

Slow Food informiert Medienvertreter*innen über Neues aus Verein und Netzwerk und unterstützt sie dabei, Aufhänger für Artikel und Reportagen zu finden, und vermittelt passende Ansprechpartner*innen. Medienvertreter*innen schätzen den ganzheitlichen Slow-Food-Blick auf Ernährung, die Nähe zu den Menschen entlang der Wertschöpfung sowie Tipps für die konkrete Umsetzung einer planetenfreundlichen Ernährung in der eigenen Küche.

Das mediale Interesse während des Berichtszeitraums bildet die Bandbreite von Slow Food ab, darunter:

- „Serviceangebote“ wie die Einkaufs- und Milchkarte informieren über Einkaufsmöglichkeiten.
- Passagiere der Arche des Geschmacks sind bei der Regionalpresse sowie bei bundesweiten Magazinen wie enorm oder falstaff gefragt.
- Im Herbst 2020 stellt das ProSieben-Wissensmagazin Galileo die Slow-Food-Bewegung vor.
- Zum „Wir haben es satt“-Protest 2021 erinnerte die amtierende SFD-Vorsitzende Nina Wolff im Interview mit dem MDR-Hörfunk an die Zusammenhänge zwischen der Pandemie und unserer Ernährungswelt.

- Anlässlich der BIOFACH band die taz die SFD-Sicht zum Thema „Bio im Wandel“ ein – passend zum SFD-Podium auf der Messe.
- Zu Ostern veröffentlichte die Rheinische Post einen Beitrag zu „Achtsamen Essensentscheidungen“, für den Nina Wolff auf die sozialen und globalen Komponenten individueller Essensentscheidungen verwies.
- Das Erscheinen des Calendarium Culinarium verband MDR Kultur mit einer Verlosung.
- Online-Verkostungen: Über „Bier und Brot“ berichteten u. a. ausführlich die Nürnberger Nachrichten; der Food-Blog „eat this“ mit über 180.000 Abonnenten wies mit einer Story auf das Event hin; der rbb veröffentlichte zwei Features zum Hülsenfrüchte-Event.

Im Rahmen der Kampagne Our Food Our Future konnten vier Pressemeldungen zusätzlich über den OTS-Dienst und somit über die Infrastruktur der Deutschen Presseagentur (dpa) versendet werden. Damit erreichten sie rund 350 Medien. Durchschnittlich verzeichnete jede Meldung 1.000 Zugriffe; die Zugriffe insgesamt beliefen sich auf knapp 6.000 Klicks.

Buchprojekte

- Im Kochbuch „**Beste Reste**“ verraten prominente Menschen aus verschiedenen Bereichen, wie sie mit Resten aus ihrem Kühlschrank ihr Lieblingsgericht zaubern; begleitet von Anekdoten und persönlichen Plädoyers gegen Lebensmittelverschwendung. Mit einem eigenen Vorwort leitet Slow Food Deutschland ins Kochbuch und in die Wertschätzung von Lebensmitteln ein. Luka Lübke stellt ein Rezept und die Chef Alliance vor.
- Aktuell unterstützt SFD einen Fotografen bei der inhaltlichen Ausgestaltung eines Kochbuchs zu **vegetarischer Traditions-küche**. Sie möchten Geschichten rund um Vertreter*innen aus dem SFD-Netzwerk und Arche-Passagiere erzählen.

Slow Food Magazin

Kontinuität wahren

Über viele Jahre prägte Ursula Hudson die inhaltliche Ausrichtung des Magazins maßgeblich mit. Die Kontinuität seiner inhaltlichen Stärke konnte bewahrt, von Ursula aufgegriffene Themen seither weiterentwickelt werden. Die amtierende Vorsitzende Nina Wolff übernahm die presserechtliche Verantwortung sowie die dem Vorstand zugeteilten Aufgaben der Magazinproduktion.

Weiterentwicklung seit 2021

Wissen und Inhalt

Die größte Neuerung seit Ausgabe 1/2021 ist die Aufteilung in zwei Schwerpunkte: Der „Genuss“ widmet sich auf rund zehn Seiten einem Küchenthema oder Produkt, während das Dossier sich auf die gesellschaftspolitischen Themen konzentriert, die Slow Food bewegen.



Chef-Alliance-Strecke: Pro Ausgabe stehen eine CA-Köchin/ein Koch sowie ein saisonales Obst oder Gemüse im Fokus, begleitet von Warenlehre und Rezepten. Luka Lübke begleitet die Rubrik als Autorin. Die authentischen „slowen“ Originalrezepte erfüllen den Wunsch vieler Leser*innen nach mehr Rezeptbildern.

Grafik

Das Magazin bekam ein „Facelift“, eine gestalterische Überarbeitung. Weniger verspielt, mit einer kräftigeren Schriftart für Überschriften bringt es mehr Haltung zum Ausdruck. Das Dossier ist als gesellschaftspolitischer Teil für längere Texte konzipiert, die Rubrik der Chef Alliance rückt mit mehr Bildern den Genuss in den Vordergrund.

Dossierthemen

4/2020 Obst ganz slow

5/2020 Bier

6/2020 Food Heroes wanted

1/2021 Tierwohl & Zucker

2/2021 Planetengesundheit & Kaffee

3/2021 Gemeinschaftsverpflegung & alkoholfreie Getränke

Sonderausgabe mit MISEREOR: 95 Thesen für Kopf und Bauch
Das Sonderheft „95 Thesen für Kopf und Bauch“ erschien im Dezember 2020 und führt die im Lutherjahr von beiden Organisationen gemeinsam formulierten Thesen zu einer nachhaltigen Ernährung redaktionell und alltagsnah aus. Das Heft wurde – für Slow Food kostenfrei – an alle Mitglieder und Abonnent*innen verschickt und bundesweit in den Zeitschriftenhandel geliefert.



Die amtierende SFD-Vorsitzende Nina Wolff eröffnet das Podium „Biokulturelle Vielfalt ist politisch“ in Berlin.

Politische Kommunikation

Die politische Arbeit zählt zu den großen Aufgaben von Slow Food – national wie international.

Der **Call-to-Action** ist ein Aufruf an die Bewegung, ihre Ziele noch ehrgeiziger gegenüber politischen Entscheidungsträger*innen und Akteur*innen des Lebensmittelsystems zu kommunizieren. Denn Slow Food sieht die Politik in der Pflicht, die Basis für eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln, eine partizipative Ernährungsbildung sowie transparente Kaufentscheidungen zu schaffen. Immerhin führen die meisten Lösungen der globalen Krisen über unser Ernährungssystem; dessen umfassende und umgehende Transformation längst überfällig ist. Wissenschaftlich untermauert wurde dies 2020 durch das WBAE-Gutachten.

Für sein politisches Engagement arbeitet Slow Food u. a. in Bündnissen mit Partnerorganisationen zusammen. Maßnahmen sind **Petitionen, offene Briefe, Hintergrundgespräche, Stakeholder-Veranstaltungen sowie Online-Kampagnen**. SFD unterstützt außerdem die Arbeit von Slow Food Europa mit Sitz in Brüssel.

Auf Europäischer Ebene – Slow Food Europa

Die Slow-Food-Kolleg*innen in Brüssel engagieren sich in öffentlichen Konsultationen der EU, verfassen Positions- und Strategiepapiere und stehen im direkten Austausch mit den Entscheidungsträger*innen. Bei der Festlegung von Inhalten

sowie bei Treffen unterstützt SFD. Folgende Themen standen auf der Agenda:

- EU-Gesetzgebungsprozess zur neuen Gentechnik
- Gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP); der Forderung nach ihrer nachhaltigen Ausgestaltung wurde im Zuge der Corona-Pandemie Nachdruck verliehen
- Ausgestaltung der EU-Biodiversitäts- und Farm-to-Fork-Strategie
- Reduzierung von Pestiziden unter besonderer Berücksichtigung ihrer Auswirkungen auf Bestäuber
- Tierwohl

Themen und Aktionen der politischen Kommunikation zwischen Mai 2020 und April 2021

GAP-Reform/Reformprozess:

- #AgrarwendeLostreten als „Wir haben es satt“-Protest 2021; SFD rief aktiv in seinem Netzwerk zur Teilnahme auf. Nina Wolff und Caroline Barth (aus der Youth-Leitung) vertraten Slow Food mit einem Statement auf der Kampagnen-Website.
- SFD setzte sich in diversen Stellungnahmen mit der deutschen Ratspräsidentschaft in der EU und ihrer Verantwortung für eine nachhaltige Landwirtschaftspolitik auseinander; u. a. gemeinsam mit der Verbände-Plattform

anlässlich der Agrarministerkonferenz im September 2020. Weil Deutschland während dieser Zeit eine besondere Rolle spielte, nahmen verschiedene Produzent*innen aus dem SFD-Netzwerk an Treffen von Slow Food Europa mit Vertreter*innen der EU-Kommission und an Konferenzen zur GAP teil. Die amtierende SFD-Vorsitzende Nina Wolff begleitete ein Treffen mit EU-Landwirtschaftskommissar Janusz Wojciechowski im November.

Biokulturelle Vielfalt ist politisch

- Die politischen Ziele der EU u. a. zum Schutz der biologischen Vielfalt sind in der Farm-to-Fork- und Biodiversitätsstrategie festgehalten. Slow Food macht sich für eine ambitionierte(re) Umsetzung der Maßnahmen stark und verfolgt die Entscheidungsprozesse kritisch. Im März 2020 veröffentlichte **Slow Food International eine umfassende Analyse zu der EU-Strategie**, an der auch Nina Wolff mitgearbeitet hat. www.slowfood.de/f2f_biodiversitaetstrategie
- Zum **Auftakt von Terra Madre Salone del Gusto (10/2020)** in Berlin diskutierte Nina Wolff gemeinsam mit Verena Günther von Good Food Good Farming, Caroline Engwert von Hauptstadtgarten.de und Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bunds ökologischer Lebensmittelwirtschaft, die Forderungen der Zivilgesellschaft an die EU.
- Das **Volksbegehren Baden-Württemberg** erreicht im Juli 2020 sein Ziel: Die Forderungen nach mehr Artenschutz werden im Landesgesetz verankert und leiten eine Wende ein; seit 2019 war Slow Food Deutschland im Trägerkreis des Volksbegehrens vertreten.

Politische Initiativen und Petitionen im Schulterschluss mit Partnerorganisationen

- Slow Food Europa und SFD machen sich für die EU-Bürgerinitiative **„Bienen und Bauern retten“** stark. Die Initiative fordert den Ausstieg aus der Verwendung von Pestiziden; knapp 500.000 EU-Bürger*innen haben sich bis April 2021 dafür ausgesprochen.
- Gewinne ohne Gewissen: Initiative Lieferkettengesetz.** SFD ist Teil des Bündnisses, welches die Bundesregierung zu einem fairen Lieferkettengesetz auffordert, das Unternehmen mit Sitz in Deutschland gesetzlich zur weltweiten Einhaltung von Menschenrechten und Umweltstandards entlang der Lieferkette verpflichtet. Mit der Resolution „Kommunen für ein starkes Lieferkettengesetz“ wird die Initiative seit Februar von Städten und Gemeinden mitgetragen. Im März rief das Bündnis Verbraucher*innen dazu auf, ihren Abgeordneten mit wenigen Klicks einen Lieferkettenbrief zu schicken, um sich für die gesetzliche Verankerung auszusprechen. SFD verbreitet die Aktion über die Vereinskanäle. Ende April 2021 fand die erste Lesung des Lieferkettengesetzes im Bundestag statt – ein Meilenstein für die Kampagne.

Mitveröffentlichungen

Offene Briefe:

- Zum GAP-Trilog an die politisch Verantwortlichen; mit der Verbände-Plattform (12/2021)



Gemeinsam mit den Partnerorganisationen begleitet SFD den diesjährigen Protest zur WHES-Demo u. a. über die sozialen Medien.



- An Bündnis 90/Die Grünen zu bundesweiten Volksabstimmungen; mit Mehr Demokratie e.V. (10/2021)
- An BMs Julia Klöckner und Peter Altmaier zu „Exportverbot von Pestiziden“; mit PAN Germany und INKOTA (10/2021)
- An den Ausschuss für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit mit Forderung nach einem Bürger*innenrat für Klimapolitik; Initiative Klima-Mitbestimmung JETZT 2021 (10/2020)
- An die für die GAP verantwortlichen EU-Politiker*innen zur Umsetzung der Farm-to-Fork- und Biodiversitätsstrategie sowie Green Deal; im NGO-Netzwerk auf EU-Ebene (9/2020)
- An Bayer im Bündnis zum Thema „Schäden durch Glyphosat“ (7/2020)
- An BM Christine Lambrecht zu „Patente auf Lebensmittel“; mit No Patents on Seeds (6/2020)
- An BM Julia Klöckner zur Krise der Landwirtschaft; zusammen mit dem Institut für Welternährung (IWE) (5/2020)

- Stellungnahme der Plattform Verbände zur Agrarminister*innen-Konferenz (9/2020)
- „Fairness im Lebensmittelhandel“ mit Oxfam (6/2020)
- Aufruf an die Bundesregierung, das EU-Mercosur-Abkommen zu stoppen; mit der AG Gerechter Welthandel des Forums Umwelt und Entwicklung (5/2020)

Petitionen

- EU-Petition gegen Patent-Monopole auf Saatgut, mit No Patents on Seeds (4/2021)
- Globaler Call-to-Action „Stop EFTA countries to undermine farmers' rights to seed in free trade agreements“ (6/2020)

Seit März 2021 ist SFD Mitglied im Deutschen Naturschutzring (DNR). Als Dachverband vertritt der DNR knapp 100 Mitgliedsorganisationen und erreicht rund elf Millionen Menschen. Diese wachsende Mitarbeit in politischen Netzwerken ist für das politische Engagement von Slow Food ebenso charakteristisch wie zielführend und verleiht der Bewegung größeres politisches Gewicht.

Positionspapiere und Stellungnahmen

- „Gentechnik auch in Zukunft strikt regulieren“; im Bündnis mit über 90 Organisationen (4/2021)
- „Welternährung 2030 – 11 Schritte für eine Zukunft ohne Hunger“ gemeinsam von Oxfam, FIAN, INKOTA, Brot für die Welt und MISEREOR (9/2020)
- Stellungnahme und Aufruf zum Thema „Land-Grabbing“; Bündnis auf Initiative der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) (9/2020)

Partnerorganisationen

Slow Food arbeitet mit folgenden Organisationen eng zusammen

2.000 m2 Weltacker: www.2000mg2.eu
Ackerdemia: www.ackerdemia.de
AgrarBündnis e. V.: www.agrarbuendnis.de
Agrar Koordination: www.agrarkoordination.de
Aktion Agrar: www.aktion-agrar.de
Aktionsbündnis „Artgerechtes München“:
www.artgerechtes-muenchen.de
Albert-Schweitzer-Stiftung: www.albert-schweitzer-stiftung.de
Alnatura: www.alnatura.de
Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e. V.:
www.abl-ev.de
Aurelia Stiftung: www.aurelia-stiftung.de
BAGS – BundesArbeitsgemeinschaft Schulgarten e. V.:
www.bag-schulgarten.de
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall:
www.besh.de
Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst:
www.brot-fuer-die-welt.de
Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e. V. (BUND):
www.bund.net
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V.: www.boelw.de
Bundesverband Berufsschäfer e. V.: www.berufsschaefer.de
Bundesverband Deutscher Tafeln e. V.: www.tafel.de
Bundesverband der Milch-Direktvermarkter und Vorzugsmilcherzeuger: www.milch-und-mehr.de
Bündnis Junge Landwirtschaft e. V.: www.buendnisjungeland-wirtschaft.org/
COLABORA: www.colabora-together.de
Compassion in World Farming: www.ciwf.org.uk
Cultures of Resistance Films: www.culturesofresistancefilms.com
Dachverband Kulturpflanzen und Nutztiervielfalt e. V.:
www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org
Demeter e. V.: www.demeter.de
Deutsche Bundesstiftung Umwelt: www.dbu.de
Deutscher Naturschutzring: www.dnr.de
Deutscher Volkshochschul-Verband e. V.: www.dvv-vhs.de
Deutsche Umwelthilfe: www.duh.de
Die freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e. V.: www.die-baecker.org
Die Öko Lebensmittelhersteller: www.aoel.org
Ecologic Institut Berlin: www.ecologic.eu
Erdfest: www.erdfest.org/de
Ernährungsräte: www.ernaehrungsraete.de
Essbare Städte Netzwerk: www.edicitnet.com
EU-Bürgerinitiative Bienen und Bauern retten:
www.savebeesandfarmers.eu/deu
EU-Universität Flensburg: www.uni-flensburg.de/evb/
Fair Oceans: www.fair-oceans.info
Feinheimisch e. V.: www.feinheimisch.de
Fläming Kitchen: www.wamkat.de/vokue
Forum Fairer Handel e. V.: www.forum-fairer-handel.de
Forum Umwelt und Entwicklung: www.forumue.de
Fridays for Future Deutschland: www.fridaysforfuture.de
Germanwatch: www.germanwatch.org/de
Geschmackstage Deutschland e. V.: www.geschmackstage.de
Grüne Liga Berlin: www.grueneliga-berlin.de
Heinrich-Böll-Stiftung: www.boell.de
Heinz Sielmann Stiftung: www.sielmann-stiftung.de
Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde: www.hnee.de
Initiative „Konzernmacht beschränken“: www.aktion-agrar.de/start-der-initiative-konzernmacht-beschaercken
Initiative Lieferkettengesetz: www.lieferkettengesetz.de
Initiative Transparente Zivilgesellschaft: www.transparency.de
INKOTA-netzwerk e. V.: www.inkota.de
Institut für Welternährung e. V.:
www.institut-fuer-welternaehrung.org
Interessengemeinschaft gesunder Boden e. V.:
www.ig-gesunder-boden.de
Kompetenzzentrum Nachhaltiger Konsum: www.k-n-k.de
Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland e. V.: www.jre.de
Lighthouse Foundation: www.lighthousefoundation.org
Markthalle Neun, Berlin: www.markthalleneun.de
Marktschwärmer: www.marktschwaermer.de/de
Meine Landwirtschaft: www.meine-landwirtschaft.de
Mehr Demokratie e. V.: www.mehr-demokratie.de
Mellifera e. V.: www.mellifera.de
Misereor: www.misereor.de
Naturschutzbund Deutschland e. V.: www.nabu.de
Netzwerk Gerechter Welthandel: www.gerechter-welthandel.org
Neumarkter Lammsbräu: www.lammsbraeu.de
No patents on seeds: www.no-patents-on-seeds.org
Nyeléni: www.nyeleni.de
oekom Verlag: www.oekom.de
Ökonauten: www.oekonauten-eg.de
Oxfam: www.oxfam.de
Pro Biene: www.probiene.de
Rapunzel: www.rapunzel.de
Renn Süd – Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien:
www.renn-netzwerk.de
Schanz Tours: www.tour-mit-schanz.de
Schweisfurth Stiftung: www.schweisfurth.de
Solidarische Landwirtschaft e. V.:
www.solidarische-landwirtschaft.org
Stiftung Kreisau: www.krzyzowa.org/pl/de
Stiftung Christoph Sonntag: www.sonntag.tv
Tag der Regionen: www.tag-der-regionen.de
Testbiotech: www.testbiotech.org
Taste of Heimat: www.tasteofheimat.de
The Good Food: www.the-good-food.de
Too Good To Go: www.toogoodtogo.de
TU Berlin: www.b-nerle.tu-berlin.de
Umweltakademie e. V.: www.die-umwelt-akademie.de
Umweltbundesamt: www.umweltbundesamt.de
Umweltinstitut München e. V.: www.umweltinstitut.org
Universität Kassel, Agrarwissenschaften/Witzenhausen:
www.uni-kassel.de/uni
Verbände-Plattform aus Umwelt- und Naturschutz, Landwirtschaft, Entwicklungspolitik
Verbraucherzentrale Bundesverband e. V.: www.vzbv.de
Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.:
www.nutzpflanzenvielfalt.de
Verein zur Erhaltung und Reaktivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) e. V.: www.vern.de
Viaggi e Miraggi: www.viaggiemiraggi.org
Welthungerhilfe: www.welthungerhilfe.de
„Wir haben es satt“-Demonstration, Trägerkreis:
www.wir-haben-es-satt.de
Zukunftsstiftung Landwirtschaft/GLS Treuhand e. V.: www.zs-l.de

Impressum

Alle (c) Slow Food Archiv, wenn im Folgenden nicht anders angegeben:
 Titel: meerfreiheit.com
 Vorwort: Dirk Vogel
 S. 6: Holger Riegel
 S. 7: Holger Riegel, Luca Cosimato, Manuel Hilscher
 S. 8: Misereor
 S. 9: Ingo Hilger, Holger Riegel
 S. 10, 11, 12: meerfreiheit.com
 S. 13: Luka Luebke; meerfreiheit.com
 S. 16: Carina Adam
 S. 18: meerfreiheit.com
 S. 19: Carina Adam
 S. 21: meerfreiheit.com, Luka Luebke, Caro Barth
 S. 22: Ingo Hilger, Marion Hunger
 S. 24, 25: meerfreiheit.com
 S. 26: Salon Mona und Hans, Caro Barth
 S. 27: Clara-Katharina Schmitt, Carina Adam
 S. 31, 32: Marion Hunger

V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff
 Slow Food Deutschland e. V.
 Redaktion: Sarah Niehaus
 Gestaltung, Layout und Satz: Schauschau.cc

© Slow Food Deutschland e. V. 2021
 Slow Food Deutschland e. V.
 Luisenstraße 45
 10117 Berlin
 Tel. (0 30) 2 00 04 75-0
info@slowfood.de
www.slowfood.de

**Weil Ernährung uns alle angeht und zwar täglich!
Unterstützen Sie Slow Food Deutschland e.V.
und werden Sie Mitglied.**

Ob ideell, finanziell und/oder aktiv sowie kreativ – mit Ihrem Beitrag unterstützen Sie uns, mehr Menschen vor Ort erreichen und überzeugen zu können und dabei unabhängig zu bleiben.

Ihr Weg zur Mitgliedschaft:

www.slowfood.de/mitgliedwerden

oder über unsere Geschäftsstelle:

Slow Food Deutschland e.V.,

Tel. (030) 2 00 04 75 – 0, Fax -99,

info@slowfood.de.

Alle Informationen zu unserer Arbeit, aktuellen Kampagnen sowie Ansprechpartner*innen in Ihrer Region finden Sie unter www.slowfood.de.