



Slow Food®
Deutschland
gemeinnützige UG

Tätigkeitsbericht 2020

Slow Food Deutschland gUG

für das Finanzamt für Körperschaften I Berlin

Eingereicht von
Slow Food Deutschland gUG

Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
10117 Berlin
Tel. 030 - 2 00 04 75 - 14
Fax 030 - 2 00 04 75 - 99
info@slowfood-gug.de
www.slowfood.de

Geschäftsführer
Dr. Rupert Ebner

Finanzamt für Körperschaften I Berlin
Steuernummer 27/612/03228
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg
HRB 139975B

Absprechpartner:
Dr. Rupert Ebner
Email: rupert.ebner@slowfood.de

Finanzen

Das Unternehmen *Slow Food Deutschland gUG (haftungsbeschränkt)* wurde am 24.11.2011 mit einem Stammkapital von 2.500 € gegründet. Die Registeranmeldung erfolgte am 16.02.2012 und am 18.10.2013 wurde die Gemeinnützigkeit des Unternehmens im Bereich „Förderung der Volks- und Berufsbildung einschließlich der Studentenhilfe“ bestätigt.

In der Satzungsänderung vom 27.12.2017 (Eintragung am 02.01.2018) wurde der gemeinnützige Zweck der „Förderung der Entwicklungszusammenarbeit“ in die Satzung mit aufgenommen und mit einer gesonderten Feststellung vom 19.01.2018 und mit der Steuererklärung 2018 zum 19.09.2019 bestätigt.

Tätigkeiten im Kalenderjahr 2020

Projekte

1 Slow Food Youth Akademie

Die Slow Food Youth Akademie ist ein langfristiges Projekt von Slow Food Youth Deutschland zur Befähigung der jungen Generation, die Herausforderungen der Lebensmittelzukunft zu bewältigen. Das Projekt bietet jungen Erwachsenen ein Wissensforum und einen Erfahrungsraum an. Schwerpunkte der über Themenwochenenden verteilten Module sind die Herkunft von Grundnahrungsmitteln, Methoden der Weiterverarbeitung, Vertriebswege und der Einfluss von Verbraucher*innen-Entscheidungen im globalen Lebensmittelsystem. Lebens- und Alltagspraktisches Wissen und kritisches Hinterfragen stellen die flankierenden Strukturelemente der Akademie dar. Die langfristige Wirkung zeigt sich in der Weiterentwicklung des Netzwerks, das interaktiv ausgebaut wird.

Die Slow Food Youth Akademie schafft eine Plattform, um Akteur*innen aus allen Bereichen der Lebensmittelkette Gelegenheit zu geben, sich zu begegnen, auszutauschen und in einen Dialog einzutreten. Slow Food möchte damit der nachhaltigen Veränderung einen Weg ebnen.

Projektstruktur und Projektumsetzung

Die Slow Food Youth Akademie ist ein jeweils 8-monatiges zusammenhängendes Bildungsprogramm:

- sieben Themen-Wochenenden und eine Studienreise garantieren einen fundierten Überblick über die gesamte Lebensmittelkette
- theoretische Grundlagen werden in jeder Einheit erarbeitet
- praktische Erfahrungen werden in abgestimmten Workshops gesammelt
- bundesweites Angebot mit regionsspezifischer Vertiefung (z.B. Almwirtschaft & handwerklicher Küstenfischfang)
- Gruppengröße von 25 Teilnehmenden zwischen 18 und 35 Jahren - 26 Teilnehmende wurden in 2020 aufgenommen.

Projektbeginn und -laufzeit

Das Projekt begann am 01. September 2016 und wurde bis einschließlich 2020 durch die Heinz Sielmann Stiftung im Jahr mit 20.000 € gefördert.

Projektkoordination

Die Projektkoordinatorin Elia Carceller ist innerhalb der gemeinnützigen UG angestellt und verantwortet die Umsetzung der Slow Food Youth Akademie vom Konzept bis zur Umsetzung. Die Stelle umfasste 2020 24 Stunden pro Woche bis Mai und 7,5 Stunden ab Juni. Die Stunden waren relativ gleichmäßig auf die verschiedenen Maßnahmen aufgeteilt.

Aufbau und Pflege des Expertenpools (laufend)

Die Koordinatorin baut einen Pool und ein Netzwerk von Referent*innen auf und pflegt fortlaufend die Kontakte; inklusive der Kontakte, die während eines Akademiejahres neu geknüpft werden.

Fundraising (laufend)

Die Koordinatorin der Slow Food Youth Akademie befasst sich mit der Akquise weiterer Sponsor*innen und Unterstützer*innen.

Öffentlichkeitsarbeit, Ausschreibung und Bewerbungsphase (05.11.2019-03.02.2020)

Die Ausschreibung für das vierte Akademiejahr wurde am 05.11.2019 veröffentlicht. Die Koordinatorin hatte das Projekt in der Öffentlichkeit bekannt gemacht und Schritte der Kommunikation rund um die Akademie begleitet und abgestimmt. Sie steuerte die erste Runde an Teilnehmer*innen-Bewerbungen.

Aufbau und Pflege des Alumninetzwerks (laufend)

Die Koordinatorin baut zusammen mit den Teilnehmenden ein Netzwerk von Alumni auf. Sie tragen die Botschaften der Akademie weiter und halten Kontakt zueinander. Dazu gehört die Organisation verschiedener Alumni-Treffen.

Maßnahmen 2020

Die Slow Food Youth Akademie hat 2020 zum vierten Mal stattgefunden. Nach der Ausschreibung gingen 36 Bewerbungen bei der Slow Food Youth Akademie ein. Daraus wurden 25 Teilnehmende ausgewählt und eine extra Teilnehmerin, die die Akademie medial begleitet hat. Aufgrund der COVID-19 Pandemie, mussten wir das Programm flexibel anpassen: Von den acht physisch geplanten Akademiewochenenden, haben sechs online stattgefunden, zwei als physische Veranstaltung. Ein Teil der Teilnahmegebühr wurde an die jungen Erwachsenen zurückerstattet. Trotz Pandemie haben insgesamt 48 Referent*innen ihr umfangreiches Wissen mit unseren Teilnehmenden geteilt, bei Vorträgen sowie in Workshops.

Die diesjährigen Teilnehmenden sind trotz der Corona-Situation durchweg sehr zufrieden mit der Slow Food Youth Akademie. Sie sind sich sicher, dass ihnen die erlebnisreiche und außergewöhnliche Zeit sowie die gewonnenen Erfahrungen noch lange in Erinnerung bleiben. Das Alumninetzwerk hat sich 2020 einmal getroffen, so dass die Teilnehmenden weiterhin in Kontakt bleiben und sich untereinander austauschen. Die Absolvent*innen der Akademie 2017, 2018 und 2019 haben die Teilnehmenden der Akademie 2020 über verschiedene Veranstaltungen und Austauschmöglichkeiten online kennengelernt und planen ein Treffen für 2021.

Rückblick Ausgaben/Einnahmen 2020

Gesamtkosten – 2020 – Jahr 4

Gesamtausgaben Programmkosten: 18.970,89 €

Anteil Gehälter: 19.975,32 €

Gesamtausgaben: 38.946,21 €

Einnahmen – 2020 – Jahr 4

Einnahmen Teilnahmegebühr

(21 Pax a 800€ / 3 Pax a 1500/1 Pax a 1800): 15.540,00 €

Korrektur Forderungen: -250,00 €

Finanzierung Heinz Sielmann Stiftung: 20.000,00 €

Einnahmen Gebühren Beratungsprojekte (500 EUR * 4): 2.000,00 €

Gesamteinnahmen: 37.290,00 €

Ausblick 2021

Angepasst an die Umstände der Pandemie, bieten wir die Slow Food Youth Akademie 2021 als hybrides Programm an: Geplant ist eine Mischung aus Online-Veranstaltungen und Events vor Ort – immer unter Einhaltung der aktuellen Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie.

- Eröffnungswochenende: Einführung in das Slow-Food-Universum;
Datum: März; Format: Online
- Gemeinsame Verantwortung I - Globale Geschäfte;
Datum: April; Format: Online
- Gemeinsame Verantwortung II - Essen ist politisch!;
Datum: Mai; Format: Online
- Gesunder Boden, gesunde Lebensmittel;
Datum: Juni; Format: Akademiewochenende/phisches Treffen
- Tierwohl auch für Gaumen und Umwelt;
Datum: Juli; Format: Akademiewochenende/phisches Treffen
- Gewässer - Fisch für die Zukunft;
Datum: August Format; Akademiewochenende/phisches Treffen
- Biokulturelle Vielfalt - Obst und Gemüse;
Datum: September; Format: Akademiewochenende/phisches Treffen
- Neue Gastronomie;
Datum: Oktober; Format: hybride Veranstaltung

2 Schulprojekt Edible Connections

Das Schulprojekt Edible Connections ist ein Bildungsprojekt der Slow Food Deutschland gUG, bei dem Schulklassen aus Deutschland mit Menschen aus dem Globalen Süden an zukunftsfähigen Lösungen für unser Lebensmittelsystem arbeiten. Die Schüler*innen kommunizieren über Kontinental- und Sprachgrenzen hinweg in Echtzeit via Zoom.

Als sensorisch vielfältig erfahrbare und kulturell vielgestaltige Produkte eignen sich Lebensmittel in besonderem Maße, um globale Zusammenhänge aus ihrer Abstraktheit zu holen. Die Lernenden erkunden bei Exkursionen auf Äckern und Märk-

ten ihre lokalen Lebensmittelwelten und Ernährungsgewohnheiten und teilen ihre Ergebnisse einander mit. Der Austausch mit Lebensmittelexpert*innen ermöglicht den Schüler*innen einen direkten Einblick in verschiedene Bereiche der Erzeugung von importierten Lebensmitteln. Es werden ökologische, wirtschaftliche und soziale Gegebenheiten diskutiert und reflektiert. Im konstruktiven Dialog schulen sie ihre interkulturelle Kompetenz und Kooperation, schaffen Verständnis füreinander. Sie erwerben notwendiges Wissen, um im Alltag mit Gemeinschaftsgütern wertschätzender und sorgsamer umzugehen. Aus der interkulturellen Begegnung soll eine kritische Reflexion eigener Kaufentscheidungen und ein Gefühl globaler Verbundenheit entstehen.

Projektbeginn und -laufzeit

Das Projekt begann am 01. Januar 2019 und kann in den Jahren 2020/21 durch Förderungen von Brot für die Welt (10.000 €) und Engagement Global (40.000 €) fortgeführt werden.

Projektkoordination

Der Projektkoordinator Andreas Fischer ist innerhalb der gemeinnützigen UG angestellt. Die Stelle umfasste bis Mai 2020 24 Stunden pro Woche und 10 Stunden ab Juni. Ab Mai 2020 wurde zur Unterstützung der Koordination und zur Ausführung der Bildungsmodule Stella Diettrich mit einem Stundenumfang von 20 Stunden pro Woche eingestellt.

Maßnahmen 2020

Entwicklung eines didaktischen Rahmens für digitale Austausche unter Jugendlichen über Ernährung unter Mitarbeit von externen Expert*innen.

- Erstellung von didaktischen Materialien auf Deutsch und Englisch in Form eines Arbeitsheftes (Leaflet) für Schüler*innen und einer Handreichung für Lehrkräfte.
- Videos und Social Media-Arbeit zu den Austauschen.
- Videoproduktion für die Interviewreihe "Stimmen aus dem globalen Süden" - Interviews mit Lebensmittelexpert*innen aus Uganda und Mexiko.
- Durchführung einer Online-Abschlussveranstaltung mit ca. 700 Teilnehmenden.
- Durchführung der mehrwöchigen digitalen Austausche mit fünf Schulklassen:

1) Den Auftakt machten die Schüler*innen der Klasse 8b des Tilman-Riemschneider-Gymnasiums Osterode. Neben Theorie und Diskussion zu unserem globalen Lebensmittelsystem führten sie eine Exkursion zum Rewe Osterode durch, wo sie eigenständig in Kleingruppen den Supermarkt erkundeten und Mitarbeitende und Kund*innen befragten. Den Live Call führten sie mit Schüler*innen der Federal School in Rio Grande de Sul in Brasilien durch. Die Schüler*innen unterhielten sich hierbei über ihre jeweiligen Länder und Regionen, persönliche Essgewohnheiten, das globale Lebensmittelsystem und Zukunftsperspektiven.

2) Die Klassen 8a und 8b der Freien Schule Anhalt führten das Bildungsprojekt parallel durch. Neben Einblicken in die Herausforderungen unseres Lebensmittelsystems sowie alternative Anbau- und Handelskonzepte bekamen beide Klassen Be-

such von Martin Zschoche, einem Bio-Bauern aus der Region. Die 8a führte den Live Call sowohl mit einer Schulklasse aus Tansania durch als auch mit Ravindra Kariyawasam, einem Lebensmittelexperten aus Sri Lanka. Die 8b unterhielt sich ebenfalls mit Ravindra über den Anbau von Lebensmitteln, typische lokale Gerichte und ihre Vision eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems.

3) Die Schüler*innen des 12. Jahrgangs der FOS/BOS Regensburg führten das Projekt im Rahmen des Wahlpflichtfachs „Spektrum der Gesundheit“ durch. Auch hier wurde neben theoretischem Input eine Diskussion in Form eines World Cafés durchgeführt. Außerdem unterhielten sich die Schüler*innen mit Dagmar Glatz aus der solidarischen Landwirtschaft "GutesGemüse" in Karlsruhe über alternative Anbaukonzepte. Beim dritten Workshop diskutierten die Schüler*innen mit Fausto Reyes und Monica Ortiz Lozano von der La Rifa Chocolateria in Mexiko City über nachhaltige Schokoladenherstellung, Mexikanische Traditionen und ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem.

4) Die Schüler*innen des Leistungskurses Englisch des Emmy-Noether-Gymnasiums führten die Workshop-Reihe Ende des Jahres durch; aufgrund der Einschränkungen durch die Pandemie jedoch ohne Exkursion. Nichtsdestotrotz setzten sich die Schüler*innen mit den theoretischen Grundlagen unseres globalen Lebensmittelsystems auseinander und diskutierten Herausforderungen und alternative Ansätze in Kleingruppen sowie im Plenum. Via Videobotschaften kommunizierten sie im Anschluss mit ihrer Partnerschule, der Stepping Stones Academy in Ghana über persönliche Essgewohnheiten, lokale Einkaufsgewohnheiten und die globale Vernetzung unseres Lebensmittelsystems.

Gesamtkosten – 2020

Gesamtausgaben Programmkosten: 21.997,78 €

Anteil Gehälter: 33.818,28 €

Gesamtausgaben: 55.816,07 €

Einnahmen – 2020

Förderung Engagment Global: 42.092,02 €

Förderung Brot für die Welt: 5.000,00 €

Gesamteinnahmen: 47.092,02 €

Eigenanteil: 8.724,05 €

3 BODEN BEGREIFEN

ist ein außerschulisches Bildungsprojekt der Slow Food Deutschland gemeinnützigen UG, das Jugendliche der Jahrgangsstufen 5-9 ein Bodenbewußtsein vermittelt. Das Angebot richtet sich an Schüler und Schülerinnen in Berlin und Bayern und sowie bundesweite Multiplikator*innen.

Die Bildungsveranstaltungen ruhten im Jahr 2020.

Die Broschüre des Bildungsprojektes 'BodenBegrreifen' wurde erneut gedruckt und in der Bildungsarbeit für Schulen und Interessierte eingesetzt.

Kosten: 2.932,83 €

4 Ursula Hudson Preis

Slow Food Deutschland schreibt 2021 zum ersten Mal den Ursula Hudson Preis zur öffentlichen Ehrung eines beispielhaften Engagements für nachhaltige Ernährung aus. Der Preis ist nach der langjährigen Vorsitzenden von Slow Food Deutschland, Dr. Ursula Hudson, benannt. Sie verstarb im Sommer 2020. Gewürdigt werden Einzelpersonen, Initiativen oder Gruppierungen, die in herausragendem Maße für eine nachhaltige Ernährungswelt wirksam sind. Ihr Engagement motiviert andere zum Nachahmen. Ziel ist es, für gute Beispiele des aktiven Eintretens für eine nachhaltige Ernährung mehr öffentliche Wahrnehmung, Aufklärung und Bedeutung zu schaffen.

Im Herbst 2020 wurde der Spendenaufruf gestartet. Der Preis wird am 14.06.2021 zum ersten Mal vergeben. Im Jahr 2020 wurden 11.254,00 € gespendet.

*Kandidat*innen:*

Der Preis ist ausgeschrieben für Einzelpersonen, Initiativen oder Gruppierungen, die im Ernährungsbereich bzw. der Ernährungspolitik und -bildung aktiv sind; er wird jährlich verliehen. Die Auswahl erfolgt

- infolge der Nominierung durch eines der Kuratoriumsmitglieder;
- durch den Vorschlag Dritter, beispielsweise durch Personen, Vereine, Initiativen, Institutionen;
- durch Eigenbewerbung.

Kriterien für die Preisverleihung:

- Kandidat*innen müssen in herausragendem Maße für eine nachhaltige und faire Weise, Lebensmittel zu erzeugen, zu verarbeiten, zu handeln und zu genießen, wirken.
- Die privat oder im Rahmen einer gesellschaftlichen, wirtschaftlichen oder politischen Tätigkeit erfolgte Leistung der ausgezeichneten Person hat Vorbildcharakter und stellt einen Ansporn für andere dar, sich für eine bessere Ernährungszukunft einzusetzen.
- Berücksichtigt werden aktuelle Aktivitäten und Initiativen, die zu Beginn der Bewerbungsfrist nicht länger als drei Jahre zurückliegen oder ein kontinuierliches Engagement über viele Jahre darstellen.
- Bei der Auswahl wird unter anderem darauf geachtet, dass das Engagement auch in die Zukunft wirkt und öffentlichkeitswirksam dargestellt werden kann.
- Der Mittelpunkt der Aktivitäten sollte in der Bundesrepublik Deutschland liegen. Gewürdigt wird insbesondere ein ganzheitliches, systemisches Handeln und Denken, das die Auswirkungen der eigenen Aktivitäten auf weltweite Ressourcen und Ökosysteme im Blick hat.
- Das Kuratorium ist bemüht, über die Jahre des Fortbestehens des Preises einen repräsentativen Querschnitt durch die Vielfalt der Ernährungswelt einschließlich einer ausgewogenen Vertretung der Geschlechter zu ermöglichen.
- Der/die Preisträger*in soll sein/ihr aktuelles und zukünftiges Engagement für nachhaltige Ernährung im Zuge der Preisverleihung dem Publikum sowie Medienvertreter*innen präsentieren.

Bewerbungsverfahren:

Der Bewerbungszeitraum für den Ursula Hudson Preis 2021 beginnt am 01. Februar 2021 und endet am 15. April 2021. Aus allen eingegangenen Bewerbungen und Vorschlägen ermittelt das Kuratorium den/die Preisträger*in durch Mehrheitsbeschluss. Bis spätestens Ende Mai 2021 werden alle Bewerber*innen bzw. Einreicher*innen von Vorschlägen über die Vergabe des Ursula Hudson Preises informiert.

Preis(-verleihung):

Der Ursula Hudson Preis ist mit 1.500 Euro dotiert. Zusätzlich erhält der/die Preisträger*in eine Auszeichnung in Form eines Kunstobjekts, die sein/ihr entschiedenes Eintreten für nachhaltige Ernährung symbolisch würdigt. Die feierliche Preisverleihung erfolgt am 14. Juni 2021 im Rahmen eines Festakts und Symposiums zum Thema "Faires Essen für alle" in Berlin. Am Symposium werden Expert*innen aus Theorie und Praxis, aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft teilnehmen.

Das Kuratorium:

Der Preis wird von einem unabhängigen, von der Gesellschafterversammlung der Slow Food Deutschland gUG berufenen Kuratorium vergeben. Es besteht aus fünf Mitgliedern und spiegelt die Vielfalt des Netzwerks von Slow Food Deutschland wider:

Dr. Tanja Busse, Studium der Journalistik und Philosophie in Dortmund, Bochum und Pisa, ist Journalistin, Autorin und Moderatorin. Ihre Themenschwerpunkte sind Landwirtschaft, Nachhaltigkeit, Ernährung, Ökologie, Ressourceneffizienz und der Erhalt der Biodiversität. Zahlreiche Veröffentlichungen und Bücher belegen ihre große Expertise und ein leidenschaftliches Engagement auf dem Gebiet der nachhaltigen Ernährung. Seit 2020 ist sie Slow Food Mitglied.

Barbara Assheuer, Mitarbeiterin der Heinrich-Böll-Stiftung in der Abteilung Internationale Zusammenarbeit, war geschätzte Wegbegleiterin und enge Freundin von Ursula Hudson. Als langjähriges Mitglied von Slow Food Deutschland mit großem zivilgesellschaftlichem Engagement repräsentiert sie das bei Slow Food Deutschland gepflegte Ernährungswissen in besonderem Maß und ist eine verlässliche Stimme für gute, saubere und faire Lebensmittel. Die "ethische Qualität" und der kulturelle Kontext von Lebensmitteln sind für sie wesentliche Themen.

Pirmin Spiegel, Hauptgeschäftsführer und Vorstandsvorsitzender des Bischöflichen Hilfswerkes MISEREOR, bedeutet Entwicklungszusammenarbeit größere Gerechtigkeit zu schaffen und auf die Konsequenzen des fortschreitenden Klimawandels, des westlichen Lebensstils und ungleicher Lebensverhältnisse hinzuweisen. Aus einer Bauernfamilie stammend, selbst über viele Jahre in Brasilien tätig, ist der Kampf für eine Transformation unserer Ernährungswelt eines seiner zentralen Themen. Ihn verband mit Ursula Hudson eine tiefe innere Übereinstimmung.

Anke Kähler, Bäckermeisterin und Vorstandsvorsitzende von Die Freien Bäcker - Zeit für Verantwortung e.V., eine unabhängige Berufsorganisation handwerklich arbeitender Bäcker*innen und Konditor*innen. Ihr Ziel ist es, das Bäckerhandwerk ‚enkeltauglich‘ und als schöpferische, sinnstiftende Kulturtechnik zu betreiben.

‚Enkeltauglich‘ bedeutet für sie in regionalen Wertschätzungsketten zu einem ökologisch und sozial gerechten Wandel der Land- und Lebensmittelwirtschaft beitragen zu können.

Sebastian John, Winzer, Studium der Umweltwissenschaften und biologischer Landbau an der Wageningen Universität/ Boku und langjähriges Slow Food Youth Mitglied, betreibt mit seinen Eltern und seiner Schwester das Weingut Frank John- Das Hirschhorner Weinkontor in der Pfalz. Dort wird mit traditionellen Anbaumethoden und Verarbeitungstechniken gearbeitet. Das bedeutet handverlesenes Traubengut aus biologisch-dynamischem Anbau, minimalistische Arbeit im Keller und Spontangärung sowie langer Ausbau in Holzfässern aus heimischer Eiche. Bodenfruchtbarkeit durch Carbonsequestrierung, Humuserhalt und -aufbau misst er besondere Bedeutung bei.

Einreichung der Bewerbung:

Voraussetzung für eine gültige Bewerbung/Nominierung ist die fristgemäße Einreichung des vollständig ausgefüllten Bewerbungsformulars bis zum 15. April 2021. Der Vorschlag oder die Bewerbung muss die Leistung, die ausgezeichnet werden soll, benennen sowie darlegen, worin das besondere Engagement besteht. Für die Bewerbungen steht ein Onlineformular zur Verfügung.

Interne Kommunikation/Kommunikation ans Netzwerk:

Bei der Gedenkfeier für Ursula Hudson im August 2020 wurde der Beschluss des SFD-Vorstandes, einen Ursula Hudson Preis auszuloben, erstmalig bekannt gegeben. Im Oktober 2020 haben wir begonnen, Mitglieder, Freund*innen und Unterstützer*innen von Slow Food zu motivieren, die Ausstattung dieses Preises mit Spenden zu unterstützen. Der Preis stand auch im Zentrum des Weihnachtsmailings an unser gesamtes Netzwerk.

Pünktlich zum 1.2.2021 haben wir die Details und Kriterien des Ursula Hudson Preises in unser internes Netzwerk gestreut; im Rahmen separater Mailings: an Mitglieder sowie separat an die Leitungen unserer Convivien und Kommissionen, an unsere Unterstützer*innen sowie an alle Slow-Food-Verbundene. Auch hier haben wir den Aufruf, Menschen und Initiativen zu nominieren mit der Einladung, für die Umsetzung des Preises zu spenden, kombiniert. Wir haben außerdem dazu motiviert, die Ausschreibung über eigene Kommunikationskanäle wie Newsletter, Social Media etc. zu streuen. "Reminder" wurden Anfang März ans Netzwerk versendet.

Externe Kommunikation:

Alle Details zum Ursula Hudson Preis sind ausführlich auf der Webseite von Slow Food Deutschland gebündelt.

https://www.slowfood.de/ursula-hudson/ursula-hudson-preis/bewerbung_uhp
und
<https://www.slowfood.de/ursula-hudson/ursula-hudson-preis/ausschreibung-und-kriterien>

Die Ausschreibung wurde seit Anfang Februar öffentlichkeitswirksam über folgende Kanäle kommuniziert:

- Versand einer **Pressemitteilung** an bundesweite Medien (on- und offline; HF und TV). Seither fließt der Hinweis auf den Preis in die laufende individuelle Pressearbeit ein.
- Ausführlicher Beitrag im **Slow Food Magazin** Ausgabe 2/2021.
- **SFD-Webseite:**
 - Prominente Bekanntmachung des Preises auf der Startseite; als Slider sowie im Bereich "Ursula Hudson", wo Slow-Food-Verbundene sich in das virtuelle Kondolenzbuch eintragen können.
 - Sukzessive (um das Interesse und die Neugierde der User*innen zu halten) wurden Interviews mit allen fünf Mitgliedern des Kuratoriums auf der Webseite veröffentlicht.
- **SFD-Social Media Kanäle:**
 - Auch hierüber erfolgten Posts zur Bekanntmachung; kurze Statements der Kuratoriumsmitglieder dienen dazu, Menschen im Netzwerk zu motivieren, sich oder andere zu nominieren; wir schaffen damit zudem immer wieder neue Aufmerksamkeit für den Preis. Eine im Social Web unabdingbare Notwendigkeit.
 - Der Einstiegs-Slider auf Facebook ist ebenfalls dem UHP gewidmet.
- **SFD-Events:**

Seit Herbst 2020 setzt SFD erfolgreich verschiedene Online-Veranstaltungen um. Sie erreichen bis zu 800 Zuschauer*innen vor den Bildschirmen. Bei jeder Veranstaltung wird ein Slider zum UHP eingeblendet sowie der Preis durch die Moderator*in erwähnt.
- **E-Mail Kommunikation:**

Der UHP ist in den E-Mail Abbindern aller SFD-Mitarbeitenden integriert.

Es erscheinen seither Meldungen auf Webseiten und Social Media Kanälen, in Newslettern sowie in Medien, wie u.a.: Schrot und Korn; Alnatura, Institut für Welt-ernährung; Plattform für Ernährungswandel, Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung, oekom, Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin Brandenburg e.V.

5 10.000 Gärten in Afrika

Im Bereich der Entwicklungszusammenarbeit haben wir im Jahr 2020 das Projekt 10.000 Gärten in Afrika unterstützt (pro Garten mit 900 €). Das internationale Slow-Food-Projekt hat das Ziel nachhaltig bewirtschaftete Nutzgärten auf dem afrikanischen Kontinent einzurichten. Es sollen 10.000 Gärten in afrikanischen Schulen, Dörfern und städtischen Randgebieten unterstützt werden. Die Gärten werden von lokalen Gemeinschaften gegründet und geführt. Sie sind Orte des Lernens, der Begegnung und des Austausches und sie stellen eine Verknüpfung von traditionellem Wissen und innovativen Ideen dar. Sie sind den Bedürfnissen der Gemeinschaft angepasst und verwenden Kompost-Techniken, effiziente Wassernutzung, lokales Saatgut und einheimische Pflanzensorten und natürliche Schädlingsbekämpfung. Das Projekt bildet Bäuer*innen weiter und Jugendliche aus und legt Wert auf den Erhalt der lokalen Artenvielfalt. So ist es ein Beitrag zur Versorgung der örtlichen Be-

völkerung mit frischen und gesunden Lebensmitteln und damit zur Verbesserung der Lebensstandards und der Stärkung der lokalen Wirtschaft.

Slow Food Deutschland unterstützt das Projekt, so dass Werkzeuge, Saatgut und Informationen zur Verfügung gestellt werden. Der effektive Einsatz dieser Mittel wird von Hilfskräften vor Ort begleitet. Jeder Garten hat seine eigene Kontaktperson und jedes Land hat einen oder mehrere Koordinator*innen, die die Projektorganisation auf nationaler und regionaler Ebene überwachen. Die Slow-Food-Gärten werden von den afrikanischen Gemeinschaften entworfen, gestaltet und verwaltet.

COVID 19 und die 10.000 Gärten in Afrika

Obwohl es in einigen afrikanischen Ländern keinen Lockdown aufgrund von COVID 19 gab, wurden in fast allen Ländern, in denen Slow Food aktiv ist, Schulen und Hochschulen geschlossen. Dies hat etablierte Gärten stark beeinträchtigt, da monatelang niemand die Gärten besuchen und pflegen konnte. Dort, wo Schulen und Colleges seit Sommer 2020 wieder geöffnet wurden - zum Beispiel in Tansania - haben die Lehrer*innen versprochen, die Aktivitäten des Slow-Food-Gartenprojekts wieder aufzunehmen und Bilder und andere wichtige Informationen zu teilen.

Das Slow-Food-Netzwerk war überall auf dem afrikanischen Kontinent extrem engagiert. Slow-Food-Gemeinschaften und -Gärten haben Hunderte von eigenständigen Aktivitäten durchgeführt, um die Pandemie zu bekämpfen und die Ernährungssicherheit lokaler Gemeinschaften zu stärken.

Beispiel von Gärten, die 2020 unterstützt worden sind:

Der Suye Children Center Community Garten in Tansania (die Hilfskraft vor Ort ist Jane Satieli Mwalyego) und der Munini Primary School Garten in Ruanda wurden in 2020 mit den gesammelten Spenden unterstützt.

Spenden 2020: 5.660€

Berlin Mai 2021

Ort / Datum

Dr. Rupert Ebner