



Slow Food® Deutschland

Tätigkeitsbericht 2021

Slow Food Deutschland gUG

für das Finanzamt für Körperschaften I Berlin

Eingereicht von
Slow Food Deutschland gUG

Geschäftsstelle
Marienstraße 30
10117 Berlin
Tel. 030 - 2 00 04 75 - 14
Fax 030 - 2 00 04 75 - 99
info@slowfood-gug.de
www.slowfood.de

Geschäftsführer
Sebastian Wenzel, Jens Witt

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

Absprechpartner:
Sebastian Wenzel
sebastian.wenzel@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 2021

Projekte

1 Slow Food Youth Akademie

Kurzbeschreibung

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 achtmonatiges zusammenhängendes Bildungsprogramm:

- Die Slow Food Youth Akademie besteht aus 4 online und 4 offline Wochenenden. Die Themenwochenenden ermöglichen einen fundierten Überblick über die gesamte Lebensmittelkette.

- Theoretische Grundlagen werden in jeder Einheit erarbeiten.
- Praktische Erfahrungen werden in Workshops gesammelt.
- Es gibt ein bundesweites Angebot mit regionsspezifischer Vertiefung (z.B. Almwirtschaft und handwerklicher Küstenfischfang)
- Gruppengröße von 25 Teilnehmenden zwischen 18 und 35 Jahren - 26 Teilnehmende wurden in 2021 aufgenommen.

Projektbeginn und -laufzeit

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

Projektkoordination

Die Projektkoordinatorin Elia Carceller ist innerhalb der gemeinnützigen UG angestellt und verantwortet die Umsetzung der SFY Akademie vom Konzept bis zur Umsetzung. Die Koordinationstelle umfasste 2021 7,5 Stunden pro Woche. Die Koordinatorin wird von Louise Duhan in einem Umfang von 16 Stunden pro Woche von März bis Oktober bei der Umsetzung der Wochenenden unterstützt. Die Stunden waren relativ gleichmäßig auf die verschiedenen Maßnahmen – siehe „Maßnahmen 2021“ – aufgeteilt.

Maßnahmen 2021

Umsetzung des Konzeptes (01.01.2021-31.12.2021)

Umsetzung des Konzeptes als achtmonatiges Bildungsprogramm mit acht Einheiten (die sogenannten Themenwochenenden). Dazu gehört die logistische Organisation der jeweiligen Wochenenden, die Umsetzung des Programms und die inhaltliche Begleitung der Teilnehmenden.

Aufbau und Pflege des Expert*innenpools (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 (05.11.2020-01.02.2021)

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 Alumnis auf. Sie tragen die Botschaften der Akademie weiter und halten Kontakt zueinander. Dazu gehört die Organisation verschiedener Alumni-Treffen.

Rückblick 2021

Die Slow Food Youth Akademie hat 2021 zum fünfte Mal stattgefunden. Nach der Ausschreibung gingen 32 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, wurde das Programm auf ein hybrides Programm angepasst: Von den acht physisch geplanten Akademiewochenenden, haben vier online stattgefunden und noch mal vier als physische Veranstaltung. Trotz Pandemie haben insgesamt 52 Referent*innen ihr umfangreiches Wissen mit unseren Teilnehmenden geteilt, bei Vorträgen sowie in Workshops.

Die diesjährigen Teilnehmenden sind 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 in 2021 nicht getroffen. Die Absolvent*innen der Akademie 2017-2020 haben die Teilnehmer*innen der Akademie 2021 bei verschiedenen Veranstaltungen informiert.

Ausblick 2022

Angepasst an die Umstände der Pandemie, bieten wir die Slow Food Youth Akademie 2022 als hybrides Programm wieder 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
- Biokulturelle Vielfalt - Obst und Gemüse; Datum: Juni; Format: Akademiewochenende/ physisches Treffen
- Tierwohl auch für Gaumen und Umwelt; Datum: Juli; Format: Akademiewochenende/ physisches Treffen
- Gewässer - Fisch für die Zukunft; Datum: August; Format: Akademiewochenende/ physisches Treffen
- Gesunder Boden, gesunde Lebensmittel; Datum: September; Format: Akademiewochenende/ physisches Treffen

- Neue Gastronomie; Datum: Oktober; Format: physische Veranstaltung

Gesamtkosten – 2021 – Jahr 5

Gesamtausgaben Programmkosten: 21.484,92 €

Gesamtausgaben Betriebskosten: 1.689,20 €

Anteil Gehälter: 10.390,57 €

Gesamtausgaben – 2021 – Jahr 5: 23.174,12 €

Einnahmen – 2021 – Jahr 5

Einnahmen Teilnahmegebühr (23 Pax a 640€ / 2 Pax a 1500): 17.720,00 €

Einnahmen Gebühren Beratungsprojekte (500 EUR * 5): 2.000,00 €

Einnahmen Spenden: 5.000,00 €

Gesamteinnahmen – 2021 – Jahr 5: 25.220,00 €

Gewinn / Verlust – 2021 – Jahr 5

Gesamtausgaben – 2021 – Jahr 5: 23.174,12 €

Gesamteinnahmen – 2021 – Jahr 5: 25.220,00 €

Gewinn – 2021 – Jahr 5: 2.045,88 €

2 Schulprojekt Edible Connections

Projektkonzept

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 Märkten 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.

Maßnahmen 01.01.-31.12.2021

- Videos und Social Media-Arbeit zu den Austausch.
- Durchführung einer Online-Abschlussveranstaltung mit ca. 140 Teilnehmenden.
- Durchführung von fünf Multiplikator*innen Workshops (Fortbildungen) mit Lehrpersonen und Referendar*innen in Kooperation mit dem Goethe Institut, der Hessischen Lehrkräfteakademie, dem Kultusministerium Hessen und dem Landesinstitut für Schule in Sachsen-Anhalt.
- Durchführung der mehrtägigen Workshop-Reihen (digital und in Präsenz) mit elf Schulklassen:

1) Die erste teilnehmende Schule im Jahr 2021 war das Emmy-Noether-Gymnasium in Berlin. Die teilnehmenden Schüler*innen des 11. Jahrgangs bekamen die Chance, über die Welternährung und unser Lebensmittelsystem zu diskutieren. In drei online-Workshops tauschten sie sich über nachhaltige Ernährungsprojekte aus, führten einen Live Call mit Dagmar Glatz von der Solawi GutesGemüse in Karlsruhe durch und sprachen mit den Schokoladenexpert*innen Fausto Reyes und Monica Ortiz Lozano von der La Rifa Chocolatearia in Mexiko City.

2) Im Januar und Februar 2021 nahm die SchuPa Tansania aus München am Projekt teil. Schüler*innen des Ernst-Mach-Gymnasiums in Haar konnten drei Termine gestalten. Die altersgemischte Gruppe diskutierte über Zusammenhänge und Auswirkungen des globalen Lebensmittelsystems und sprach über positive Ernährungsprojekte - wobei die Schüler*innen verschiedene Projekte aus der Region vorstellten. In diesem Zuge unterhielten sich die Schüler*innen live mit dem Lebensmittelexperten Daniel Überall vom Kartoffelkombinat München über das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft und tauschte sich via Live Call mit ihrer Partnerschule in Tansania aus.

3) Die Schüler*innen des 11. Jahrgangs vom Gymnasium Bad Königshofen nahmen von März bis Mai 2021 am Projekt teil. In vier Workshop-Einheiten, von denen drei online durchgeführt wurden, tauschten sich die Schüler*innen über ihre lokale Einkaufs- und Lebensmittelwelt aus und bekamen Einblicke in die ökologische Landwirtschaft von Christian May vom Biohof May. In zwei Live Calls mit der UPAEP (Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla) in Mexiko bekamen die Schüler*innen außerdem einen Eindruck von der außerordentlichen Rolle, die Mais in der mexikanischen Kultur spielt und tauschten sich mit Studierenden aus Mexiko zu kulturellen Unterschieden und Esskulturen aus.

4) Der 10. Jahrgang der Friedensburg Oberschule Berlin nahm im Mai und Juni 2021 am Projekt teil. In zwei Terminen diskutierten die Schüler*innen zu ihrer lokalen Einkaufswelt und globalen Lebensmittelsystemen und tauschten sich via Live Call mit Studierenden der UPAEP (Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla) in Mexiko aus.

5) Die 7. Klasse des Aloisiuskollegs in Bonn nahm im Mai und Juni 2021 am Projekt Edible Connections teil. In vier Workshop-Einheiten diskutierten die Schüler*innen über ihre lokale Ernährungswelt und die globalen Zusammenhänge des Lebensmittelsystems, führten eigenständig kleinere Exkursionen zu unterschiedlichen Supermärkten durch und diskutierten über unterschied-

liche Lebensmittelprojekte und -initiativen. Im Rahmen des zweiten Workshops bekamen sie von Tobias Landwehr aus der Solawi Bonn außerdem einen Einblick in die Solidarische Landwirtschaft und unterhielten sich per Video-Austausch mit den Schüler*innen der Stepping Stones Academy in Ghana.

6) Im Juni und Juli 2021 führten die Schüler*innen des 10. Jahrgangs der Beruflichen Schulen Eschwege drei Workshop-Einheiten des Projektes Edible Connections durch. Im ersten Teil der Workshop-Reihe konnten die Schüler*innen die Zusammenhänge des Lebensmittelsystems kritisch im Dialog miteinander reflektieren. Im zweiten Teil der Workshop-Reihe bekam die Gruppe von Judith Treis, Expertin für biologische Landwirtschaft in Morschen, einen Einblick in die ökologische Landwirtschaft. Anschließend konnten die Schüler*innen auf dem Biolandhof der Familie Sandrock in Wehretal ihre theoretischen Kenntnisse am praktischen Beispiel erfahren. Der dritten Workshop stand im Zeichen des interkulturellen Austausches. Im Gespräch mit Christian Andres vom Orobibini Peace Complex, einem Hilfsprojekt mit holistischem Konzept in Ghana, erfuhren die Schüler*innen einiges über die klimatischen Bedingungen, den Lebensmittelanbau und die Esskultur in Ghana.

7) Im Rahmen des SDG Jugendcamps konnten Schüler*innen aus unterschiedlichen Schulen in Sachsen-Anhalt im Juli 2021 an einem Workshop des Projektes Edible Connections teilnehmen. Die Schüler*innen lernten und diskutierten über ihr lokales Lebensmittelsystem, globale Zusammenhänge und Herausforderungen unseres Lebensmittelsystems. Sie gewannen neue Erkenntnisse über die heimische Flora bei einer Wildkräutersammlung und konnten beim Besuch von Isabelle Merdon von der Börde-Gärtnerei in Erxleben, Sachsen-Anhalt, einen Einblick in die Biologische Landwirtschaft erhalten. Bei einem Live Call mit Monica Ortiz Lozano von der La Rifa Chocolateria in Mexiko City diskutierten die Schüler*innen die Vorteile und die Herausforderungen der globalen Zusammenarbeit im Lebensmittelsektor und erfuhren spannende Details bezüglich der mexikanischen Esskultur.

8) Im September 2021 nahmen Schüler*innen des 10. Jahrgangs der Sekundarschule "Thomas Müntzer" in Allstedt, Sachsen-Anhalt, am Projekt Edible Connections teil. In der schulinternen "Woche der Nachhaltigkeit" beschäftigten sich die Schüler*innen für zwei Tage intensiv mit den Schattenseiten unseres Lebensmittelsystems, aber auch mit nachhaltiger Ernährung und globaler Vernetzung. Thematisiert wurden beispielsweise biologische und faire Wertschöpfungsketten, die Auswirkungen unserer Ernährung auf Klima und Natur und der weltweite Anbau von Lebensmitteln. In einem World Café diskutierten die Schüler*innen das Gelernte und bekamen bei der Exkursion zum nahe gelegenen Penny in Allstedt die Möglichkeit, ihre lokalen Einkaufsgewohnheiten unter die Lupe zu nehmen. Den krönenden Abschluss bildete der Live Call mit der Baidoo Bonsoe Senior High Technical School in Ghana, bei dem die Schüler*innen sich über kulturelle Unterschiede und Gemeinsamkeiten, Nachhaltigkeit und Zukunftsvisionen austauschten.

9) An der Comeniuschule in Magdeburg nahmen Schüler*innen des 8. Jahrgangs für zwei Tage am Projekt Edible Connections teil. Die Schüler*innen der Sonderschule beschäftigten sich mit den weltweiten Anbauländern bekannter Lebensmittel und lernten einiges über Kakao und Schokolade. Der zweite Teil der Workshopreihe thematisierte Fair Trade- und Bio-Zertifizierung und die

Schüler*innen konnten das Erlernte bei einer Exkursion zum nahe gelegenen Penny überprüfen.

10) Ende des Jahres setzten sich auch die Schüler*innen des 9. Jahrgangs der Evangelischen Schule Köpenick in Berlin in drei Terminen mit dem globalen Lebensmittelsystem auseinander, hinterfragten die eigenen Konsumententscheidungen und knüpften Kontakte in ein ihnen bisher fremdes Land. Ein Besuch beim nahe gelegenen Rewe lies sie die eigenen Konsumgewohnheiten kritisch hinterfragen und sie auch in der Befragung von Kund*innen des Ladens sowie im Dialog miteinander vergleichen. Der dritte Teil diente dem globalen Austausch: Im Live Call mit Schüler*innen des Collège Jean Tabi in Yaoundé, der Hauptstadt Kameruns, bekamen die Schüler*innen Einblick in eine völlig andere Ernährungsrealität.

Gesamtkosten – 2021

Gesamtausgaben Programmkosten: 9.758,40 Euro

Anteil Gehälter: 19.299,73 Euro

Gesamtausgaben: 29.058,13 Euro

Einnahmen – 2021

Förderung Engagement Global: 20.674,59 Euro

Förderung Brot für die Welt: 5.000 Euro

Gesamteinnahmen: 25.674,59 Euro

Eigenanteil: 3.383,54 Euro

3 Slowpedia Lebensmittelwissen

Kurzbeschreibung

Slowpedia Lebensmittel ist ein Bildungsprojekt von Slow Food Deutschland, dass einen Betrag zu einem gesellschaftlichen wie individuellen Bewusstsein für ein besseres Lebensmittelsystem leistet, zur Reflexion einladet, Impulse für Nachforschungen und neue Denkansätze für die Entwicklung eines tragfähigen Lebensmittelsystems für kommende Generationen schafft. Slowpedia Lebensmittel ist eine ganzheitliche und innovative Wissensplattform für Warenlehre.

Maßnahmen 2021

Erarbeitung der Bildungsmodule:

In Zusammenarbeit mit interne Slow Food Expert*innen, die die Qualität der Inhalte sicherstellen können, wurden alle Bildungsmaterialien von Slow Food zu den verschiedenen Themen gesammelt und sortiert.

Didaktische Aufbereitung der Bildungsinhalte nach pädagogischen Kriterien:

Die Bildungsmaterialien wurden methodisch aufbereitet, für eine direkte Vermittlung und Zusammenstellung der Botschaften. Es wurde nach verschiedenen methodischen Ansätzen recherchiert und zudem fand eine Beratung durch die Expert*innen der Bildungskommission von Slow Food Deutschland statt.

Redaktionelle Überarbeitung der Materialien:

Die redaktionelle Überarbeitung der Materialien ist in diesem Projekt notwendig, um einen einheitlichen Auftritt zu erhalten. Hierfür werden die Inhalte laufend überarbeitet. Die Inhalte laufen verschiedene Korrekturschleifen durch.

Graphische Aufbereitung der Bildungsmaterialien:

Neben der inhaltlichen Arbeit hat auch die interaktive Aufbereitung der Bildungsmaterialien eine hohe Relevanz. Um die schriftliche Darstellung der Inhalte zu unterstützen, werden Infografiken, Bilder, Videos und Quiz-Formate produziert.

Erstellung der Webseite:

Für die Erstellung des Markenauftritts und der Visual Identity auf der Website haben wir professionelle Unterstützung von "Nectar Filmes". Gemeinsam mit dieser Firma wurde eine Webseite aufgebaut, die uns eine hohe Eigenständigkeit erlaubt, was die Pflege und Überarbeitung der Webseite und deren Inhalte betrifft.

Ausblick 2022

Im Laufe von 2022 werden die Bildungsmodule weiter erarbeitet. Die Kategorien werden mit Einführung, Geschichte und kultureller Hintergrund aus Slow-Food-Perspektive und aktuelle Themen der Welternährung abgeschlossen. Nachdem die erste Arbeitsrunde durchgeführt wurde, wurde es herausgestellt, dass die Teile „Geschichte und kultureller Hintergrund aus Slow Food Perspektive“ und „Wie sieht die gute, saubere und faire Wertschöpfungskette aus?“ können nicht ausgeschlossen erarbeitet werden. Daher wurde es entschieden, die Arbeit nicht komplett zu teilen sondern in Parallel die Inhalte erarbeiten. In Absprache mit den Expert*innen wurde beschlossen, die Themenblöcke wie folgt anzupassen und zu erweitern: Fisch, Hülsenfrüchte, Fleisch, Obst, Gemüse, Getreide, Milch, Getränke und Süßes.

Gesamtkosten – 2021

Gesamtausgaben Programmkosten: 15.557,30 €

Gesamtausgaben Betriebskosten: 1.936,73 €

Gesamtausgaben: 2021 17.494,03 €

Einnahmen – 2021

Eigenanteil Slow Food Deutschland gUG: 7.944,03 €

Finanzierung Deutsche Stiftung für Warenlehre: 10.000,00 €

Gesamteinnahmen: 2021 17.944,03 €

Gewinn/Verlust 2021

Gesamtausgaben 2021: 17.494,03 €

Gesamteinnahmen 2021: 17.944,03 €

Ausgaben ./ Einnahmen: 2021 450,00 €

4 Ursula Hudson Preis

Slow Food Deutschland schrieb 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 erste Spendenaufruf gestartet; der Preis erstmalig am 14.06.2021 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 Per-

son 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 erfolgte am 14. Juni 2021 im Rahmen einer hybriden Veranstaltung in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin. Professor Klaus Töpfer, ehemaliger Bundesumweltminister und Umweltschützer im Auftrag der Vereinten Nationen, sprach die Keynote. Gewinner des ersten Ursula Hudson Elisabeth Schmelzer aus Minden (NRW). Sie ist Gründerin des Vereins GreenFairPlanet e.V., der sich kritisch mit Folgen unseres Ernährungssystems wie Armut und Gesundheit auseinandersetzt. Ihr Gemeinschaftsgarten „Tausendschön“ ist ein Ort der Teilhabe und Bildung und offen für alle: Kinder, Geflüchtete, Nachbarschaft, Engagierte und Interessierte.

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 war die fristgemäße Einreichung des vollständig ausgefüllten Bewerbungsformulars bis zum 15. April 2021. Grundsätzlich muss der Vorschlag oder die Bewerbung die Leistung, die ausgezeichnet werden soll, benennen sowie darlegen, worin das besondere Engagement besteht.

Hinweise für Bewerber*innen:

Bitte nutzen Sie für Bewerbungen/Nominierungen ausschließlich das Bewerbungsformular, das Sie online ausfüllen und versenden können. Auch die Zusendung weiterer Unterlagen (max. 5 MB) ist online möglich. Mit dem Ausfüllen des Bewerbungsformulars und dem Versand der Bewerbung erkennen Sie sich mit dem Bewerbungsablauf einverstanden und stimmen der Nutzung Ihrer Daten im Rahmen des Bewerbungsprozesses zu. Alle Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Bekanntmachung:

Die Kriterien des Preises sowie alle Details zur Nominierung/Bewerbung und die Nachberichterstattung sind im Rahmen der internen und externen Kommunikation von Slow Food Deutschland kommuniziert worden.

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>

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 eingespielt sowie der Preis durch die Moderator*in erwähnt.
- **E-Mail Kommunikation:**

Der UHP ist in den E-Mail Abbinde 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 Welternährung; Plattform für Ernährungswandel, Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung, oekom, Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin Brandenburg e.V.

Gesamtkosten 2021

8411,09 Euro unter anderem Preisgeld in Höhe von 1500 Euro

Einnahmen aus Spenden 2021 12.484,89 Euro, die restlichen Spenden wurden im Jahr 2022 verwendet.

5 10.000 Gärten in Afrika

Im Bereich der Entwicklungszusammenarbeit haben wir im Jahr 2021 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 sowie natürliche Schädlingsbekämpfung. Das Projekt bildet Bäuer*innen weiter und Jugendliche aus und legt Wert auf den Erhalt der lo-

kalen Artenvielfalt. So ist es ein Beitrag zur Versorgung der örtlichen Bevölkerung 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

Die Anhaltende COVID 19 Pandemie wirkte sich im Jahr 2021 je nach Land und Region sehr unterschiedlich aus. In vielen Ländern, in denen Slow Food aktiv ist, blieben Anfang des Jahres auch weiterhin Schulen geschlossen. Dies hat etablierte Gärten stark beeinträchtigt, da monatelang niemand die Gärten besuchen und pflegen konnte.

In anderen Regionen war die Lage entspannter als im Jahr 2020, in Kenia konnte sich beispielsweise wieder ausführlich um neue und bestehende Gärten gekümmert werden. Erstmals konnten 2021 Gärten im Osten Malis angelegt werden, deutsche Spender*innen konnten direkt in Kontakt mit den Gemeinschaften gesetzt werden.

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. Spenden in 2021 5200Euro – vollständig weitergeleitet an den Projektträger.

Berlin / April 2023

