



Essen ist politisch.

30 Jahre Ernährungsexpertise



Slow Food®
Deutschland

Wofür wir stehen

Gut

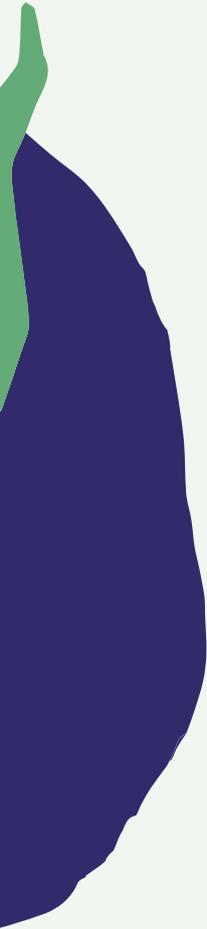
Wir setzen uns ein für das Recht aller Menschen auf wohlschmeckendes, gesundes und kulturell vielfältiges Essen: Aus der Vielfalt von Menschen, Kulturen, Orten, Lebensmitteln und Geschmäckern entstehen resiliente Gesellschaften und Ökosysteme.

Sauber

Wir unterstützen möglichst lokale und widerstandsfähige Lebensmittelsysteme, die die wertvollen Ressourcen der Erde schonen und wiederherstellen, anstatt sie zu erschöpfen, und die alle Ökosysteme und Arten schützen. Unsere Lebensmittelsysteme spielen eine wichtige Rolle bei der Eindämmung der Klimakrise und des Verlusts der biologischen Vielfalt.

Fair

Wir schaffen Wirtschaftskreisläufe, die auf Partnerschaft gründen. Alle am Lebensmittelsystem beteiligten Menschen werden in ihrer Entscheidungsfreiheit respektiert. Soziale Gerechtigkeit erreichen wir durch faire und inklusive Arbeitsverhältnisse und den gleichberechtigten Zugang zu Lebensmitteln, Wasser und Land.



Vorwort

In diesem Jahr feiern wir unser 30-jähriges Bestehen. 1992 nahm Slow Food sein Engagement in Deutschland auf – sicherlich ohne zu wissen, welche Vielfalt es innerhalb von drei Jahrzehnten entfalten würde.

Die Angebote, Themen- und Betätigungsfelder von Slow Food in Deutschland sind seither kontinuierlich gewachsen. Wir haben Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit den Orten der Herstellung und Verarbeitung unserer Lebensmittel vertraut gemacht, die Menschen hinter den Produkten ins Blickfeld gerückt. Und wir haben zunehmend gegenüber den politisch Verantwortlichen die Stimme erhoben. Denn Essen ist nicht nur Ausdruck einer eigenen Haltung, sondern zu einem kolossalen Politikum geworden. Wie wir uns heute ernähren, bestimmt, wie wir künftig auf dem Planeten zusammenleben. Wenn wir über Zukunft sprechen, führt kein Weg am Essen vorbei.

Slow Food hat erfolgreich gelernt, wie kulinarisches Engagement auch politisch gelingen kann und umgekehrt. Und mit diesem einzigartigen Wissen mischen wir uns ein, weil wir überzeugt sind und dafür eintreten, dass allen Menschen gute, saubere und faire Lebensmittel zustehen. Das war und ist möglich, weil immer mehr kluge Köpfe zu uns stoßen, unser Netzwerk bereichern. Inzwischen zählen wir knapp 90 Convivien, unsere Regionalgruppen, in denen bundesweit engagierte Menschen unterschiedlichen Alters aktiv unsere Vielfalt und unsere Verbindung zur Basis sichern. So eint uns bei Slow Food seit 30 Jahren die Freude an Gemeinsamkeit und gutem Essen sowie unsere Anerkennung für Qualität, Können und Transparenz über Herkunft und Verarbeitung. Uns verbindet inzwischen aber mehr: das Bewusstsein, dass von Genuss nur die Rede sein kann, wenn die Belastbarkeitsgrenzen unseres Planeten respektiert werden.

Mit wachsender Erfahrung haben wir bei Slow Food erkannt, dass wir als Gesellschaft eine grundsätzlich andere, neue Herangehensweise brauchen, um die Ernährung zu sichern. Und dass wir hierfür angemessene politische Rahmenbedingungen benötigen. Wir fordern deswegen eine ganzheitliche Ernährungspolitik und einen Wandel, der weit in die Tiefen der Kochtöpfe unserer Gesellschaft reicht.

In dem vorliegenden Magazin skizzieren wir den Weg, der uns zu unserer heutigen Vorstellung von einer guten, sauberen und fairen Ernährungszukunft gebracht hat. Wir laden die Politik ein, an unserem Tisch Platz zu nehmen und zu verstehen, was Essen in Würde und im Einklang mit dem Planeten bedeutet.

Wir freuen uns, dass wir nicht allein sind auf dem Slow-Food-Weg, sondern gemeinsam mit einem breiten Bündnis aus umwelt-, entwicklungs- und agrarpolitischen Organisationen voranschreiten. Im Namen des Vorstands bedanke ich mich sehr herzlich bei allen unseren Mitgliedern und Mitstreiter*innen, unseren Unterstützer*innen sowie Partnerorganisationen. Lasst uns weiter mutig sein, gemeinsam weiter wachsen und Mahl um Mahl beweisen, dass wir mit Essen die Welt verändern können.

Für den Vorstand von Slow Food Deutschland
Herzlich, Nina Wolff



**Essen ist
politisch!**

Inhalt

Vorwort	3
Essen ist politisch!	4
Besseresser versus Klimaretter? – Zeit für eine Versöhnung	6
Carlo Petrini zu 30 Jahre Slow Food Deutschland	8
Wie gut ist die Leberwurst? Auf der Suche nach echter Qualität	10
Die Anfänge des „Wir haben es satt!“-Bündnisses – Interview mit Veronica Veneziano	12
Slow Foodies geben Antwort.	14
„Weil Ernährung ein globales Problem ist“ – Interview mit Marta Messa	16
Wenn der schlafende Riese erwacht – zur Verantwortung von Politik und Zivilgesellschaft	18
Verantwortungsvolle Ko-Produktion	21
Für eine ganzheitliche Ernährungspolitik – ein Dossier	22
Nachgefragt!	28
Slow Food für alle – vom Genuss der Gerechtigkeit.	30
Politik im Kochtopf: Die Chef Alliance im Interview	32
Regionalität neu denken?	34
Ernährungsbildung ist politisch	35
Das Wirken von Slow Food – eine Synthese	36
Slow Food in Zahlen	38
Impressum	39

Besserer versus Klimaretter? – Zeit für eine Versöhnung

Von Susanne Salzgeber



Essen geht uns alle an. Ein Drittel der schädlichen Klimagase sind auf unser Ernährungssystem zurückzuführen. In Zeiten von Klimawandel, Ressourcenknappheit und dem Verlust von Biodiversität ist ein globaler Wandel dringend geboten: Wir müssen uns ökologischer, regionaler, saisonaler, pflanzlicher und bewusster ernähren. Damit sind viele Slow-Food-Forderungen heute aktueller denn je.

Slow Food als Impulsgeber

Die Themen Ernährung und Lebensmittelerzeugung zählen zu den großen Diskussions-, aber auch Transformationsthemen der Zivilgesellschaft. Der öffentliche Diskurs dazu hat viel von den Slow-Food-Gedanken der ersten Stunde aufgesogen. Slow Food ist ein weltweites Netzwerk, das 1989 gegründet wurde, um dem Verschwinden lokaler Lebensmitteltraditionen und der Verbreitung der Fast-Food-Kultur entgegenzuwirken. Slow Food Deutschland feiert in diesem Jahr sein 30. Jubiläum. Seitdem hat sich Slow Food zu einer globalen Bewegung entwickelt. Millionen Slow-Food-Bewegte aus verschiedenen Kulturen und Altersgruppen setzen sich dafür ein, dass wir alle Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln haben.

Trotzdem wird von Kritiker*innen – intern sowie extern – das Wort „Besseresser“ noch immer als Schimpfwort verwendet. Warum? Sollte es nicht in unserem Interesse liegen, dass alle Menschen Zugang zu gutem oder gar besserem Essen haben? „Besseresser“ unterstellt, dass diejenigen, die besser essen wollen, sich egoistisch nur für das sensorisch wie inhaltlich hochwertige Essen auf ihrem Gaumen, für das Wohlbefinden ihres Körpers interessieren. Einem Besseresser oder einer Besseresserin traut man nicht zu, dass er oder sie bei der Auswahl ihrer Lebensmittel an die Umwelt, das Klima, das Tierwohl oder die Ausbeutung anderer Menschen denkt. Doch was spricht eigentlich dagegen? Genuss und politisches Bewusstsein sind keine Gegensätze oder gar Kontrahenten. Und die Ernährungswende muss schmecken und Spaß machen, damit genügend Menschen sie mittragen. Ist es etwas speziell Deutsches, dieses Gegeneinander-Ausspielen von Genuss mit sozialem und ökologischem Gewissen? Nach der Maxime: „Ich esse Gutes, also bin ich böse.“ „Genuss“ hat für viele hierzulande immer noch einen elitären Beigeschmack.

Klimafreundlich essen heißt: ökologisch, saisonal, regional, vorwiegend pflanzlich und fair

Einfache Dinge können großen Genuss bereiten, wie die köstliche Cucina Povera in Italien zeigt. Mit dem Anspruch auf Saisonalität, Regionalität, ökologisch erzeugte Lebensmittel sowie den direkten Kontakt zu Erzeuger*innen arbeiten auch die Köch*innen der Slow Food Chef Alliance. Ihre Mitglieder verstehen sich als Vorreiter*innen dessen, was sich in der Ernährungswelt verbessern soll, sowie als Multiplikator*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast. Immer mehr Restaurants und Lokale zelebrieren den Geschmack alter Sorten, verarbeiten Arche-Passagiere und

nur ganze Tiere. Und auf der Tageskarte steht dann schon mal kein Fleischgericht, wenn das Tier aufgegessen ist. Eine Armenküche ist diese Hinwendung zum vermeintlich Einfachen in solchen Restaurants allerdings nicht. Vielmehr weisen sie auf einen Trend hin, der zukunftsfähig ist.

Dahinter steckt eine klare politische Haltung, die in der Gastronomie viele Jahre fehlte (und oft immer noch fehlt), gerade in der Sterne-Gastronomie. Nachhaltigkeit, ökologisches Bewusstsein und Herkunft spielten viel zu lange eine untergeordnete Rolle im Gegensatz zu Statussymbolen wie Jakobsmuscheln oder Filet vom Kobe-Wagyu-Rind. Das ändert sich zum Glück gerade, und Gastronom*innen schließen sich den Ansprüchen von Slow Food an und bewahren mit ihren Gerichten die Vielfalt.

Es braucht das Miteinander

Slow Food initiierte schon vor Jahren zusammen mit anderen NGOs verschiedene Kampagnen, die beispielsweise auf Lebensmittelverschwendung aufmerksam machten, und setzte damit und seither klare Zeichen für ein nachhaltigeres Ernährungssystem. Auch die Ökologisierung der Landwirtschaft, von Herstellung und Verarbeitung gewannen für Slow Food zunehmend an Relevanz. Das zeigt sich in der Umsetzung von Projekten und Veranstaltungen, der Definition von Qualitätskriterien sowie in besonderer Weise in der Zertifizierung von Slow Wein: Bio im Weinberg als Grundanforderung, alte oder pilzresistente Rebsorten, geringe Verarbeitung, wenig Zusätze im Keller sowie faire Bezahlung und Behandlung von Erntehelfer*innen haben sich als wichtiger herausgestellt als große Namen und Marken. Slow-Wein-Trinker*innen orientieren sich nicht an Etiketten und Status, sondern fragen nach Biodiversität im Weinberg und suchen nach der Authentizität der Weine für die jeweilige Region. Das Gute daran: Auch geschmacklich stehen ökologisch angebaute Weine konventionellen Weinen in nichts mehr nach. Im Gegenteil, immer mehr Starwinzer*innen stellen auf Bio um.

Die Slow-Food-Bewegung hält es aus, verschiedene Strömungen in sich zu vereinen: bekennende Hedonisten, Feinschmeckerinnen, Starköche, hingebungsvolle Gärtnerinnen, Bauern und Naturschützerinnen. Und gleichzeitig politische Aktivist*innen, die kein Blatt vor den Mund nehmen, wenn es darum geht, wie ungerecht, klimaschädlich und ungesund unser Ernährungssystem ist, und hartnäckig für eine Ernährungswende kämpfen. Wir brauchen die engagierte Zivilgesellschaft, die Vielfalt schätzt und niemanden ausschließt: Slow Food Deutschland ist bereit, mit allen Transformationswilligen Kurs auf eine gute, saubere und faire Ernährungszukunft zu nehmen.

Essen hat eine hohe politische Relevanz.

Carlo Petrini zu 30 Jahre Slow Food Deutschland.

Ein Jubiläum, das mir persönlich sehr am Herzen liegt. Denn ich blicke immer gerne auf unser Netzwerk in Deutschland und bewundere die konstruktive Arbeit und das Engagement. Es hat mich daher sehr gefreut, beim diesjährigen Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe – dabei zu sein. Denn mit 15 Jahren Slow-Food-Messe und 30 Jahren Slow Food Deutschland feiern wir ein Doppeljubiläum. Dieses Event hat beispielhaft gezeigt, wofür wir als Slow Food stehen und was uns einzigartig macht.

Slow Food eint seit über 30 Jahren das Vergnügen am Essen mit Verantwortung, Nachhaltigkeit und Harmonie mit der Natur. Dafür steht „gut, sauber und fair“. Essen verbindet uns alle. Denn jeder Mensch isst und für viele Menschen hängt Essen mit Momenten des Genusses, der Lebensfreude, vielleicht auch mit einem Hauch von Luxus zusammen. Bei allem Vergnügen sollten wir jedoch nie vergessen, dass das Essen immer auch einen Versorgungszweck und damit eine hohe politische Relevanz hat. Unsere Aufgabe besteht darin, das Gleichgewicht zwischen beidem herzustellen, indem wir uns das Gefühl der Freude bewahren und uns gleichzeitig unserer sozialen, ökologischen und politischen Verantwortung bewusst sind.

Lebensmittel sind das beste Werkzeug, um die nächste große Herausforderung in naher Zukunft zu meistern: die ökologische Wende. Ich sage das, weil das Ernährungssystem einen entscheidenden Einfluss auf die Gesundheit unseres Planeten hat. Aber ich sage das auch, weil uns die enge Verbindung zwischen Essen und Genuss begrifflich machen sollte, dass die Veränderung, die wir brauchen, nicht als Leidenszeit verstanden werden darf. Mit Kummer ist es nicht möglich, Dinge zu verbessern.

Slow Food Deutschland hat in seinen 30 Jahren eine große Entwicklung durchlaufen und vermag inzwischen erfolgreich die beiden wichtigen Aspekte unserer Bewegung zusammenzubringen. Das hat nicht nur die vergangene Messe bewiesen, sondern auch die letzten Initiativen, die zeigen, dass Slow Food Deutschland auf der politischen Ebene immer mehr Gehör findet. Und es ist wichtig, dass wir uns Gehör verschaffen, denn als nationale und internationale Bewegung können wir Protagonist*innen sein, um die nötige ökologische Wende unserer Gesellschaft und unseres Lebensmittelsystems mitzugestalten.

An unsere Stärke als Netzwerk erinnere ich mich gerne und oft – gerade auch in dieser Zeit. Ich bin stolz auf die Initiativen und Spenden, die wir in den vergangenen Wochen auf die Beine gestellt haben, um der ukrainischen Bevölkerung zu helfen. Es ging um Unterstützung für jene Produzentinnen und Produzenten, die hartnäckig und mutig ein paar Kilometer von der Front entfernt bleiben wollten, um ihre Nahrungsmittelproduktion fortzusetzen. Und es ging darum, ganze Familien aufzunehmen, die gezwungen waren, ihr Land zu verlassen. Dies war dank unserer Fähigkeit zur Vernetzung möglich!

Es ist dieser Spirit, der Slow Food stark macht und den wir brauchen, um als Organisation einen wichtigen Beitrag zu leisten – für ein Lebensmittelsystem, das in der Zukunft gut, sauber und fair für alle sein wird.

Herzlichen Glückwunsch zum 30. Geburtstag.
Carlo





Wie gut ist die Leberwurst?

Slow Food machte sich von Kindesbeinen an auf die schwierige Suche nach echter Qualität

Von Manfred Kriener

Qualität! Qualität! Kaum ein anderer Begriff wird so häufig verwendet, wenn es um Lebensmittel geht. Und keiner wird so häufig missbraucht. Was in unseren Supermarktregalen liegt, was die Bedienung im Restaurant serviert oder was in den Weinkellern lagert, das alles hat selbstverständlich Topqualität, sagen die Werbetafeln und Etiketten, die Verkäufer*innen und Hersteller. Der Discounter Lidl gibt sogar ein heiliges „Qualitätsversprechen“ ab. Aldi, der andere Billigheimer, beruft sich auf seine „mehrfach preisgekrönte Qualität“.

Aber was ist überhaupt Qualität? Die Diskussion darüber und die noch etwas vagen Versuche, Qualität zu definieren, waren schon in den Anfangsjahren von Slow Food Deutschland fester Bestandteil des Vereinslebens. Klar war von Beginn an nur eines: Qualität muss mehr sein als guter Geschmack und schönes Aussehen. Friederike Klatt, die Mitte der 1990er-Jahre den Vereinsvorsitz übernommen hatte, erinnert sich: „Angelika Ploeger hat uns die Augen geöffnet, mit ihr haben wir damals viele Veranstaltungen gemacht.“ Die Wissenschaftlerin hatte in Kassel den

einzigartigen Lehrstuhl für „Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur“ inne und sie war Mitglied bei den Schnecken.

Slow Food engagierte die alerte Professorin immer wieder für Veranstaltungen und Vorträge. Ihr Kernsatz: „Die Qualität eines Lebensmittels kann nicht nur produktbezogen definiert werden.“ Ploeger spannte einen weiten Bogen, blickte auf den gesamten Herstellungsprozess, auf Ökologie, Handwerk, Inhaltsstoffe, Verpackung, Transport und vieles mehr. Kurz: Qualität wurde von ihr und fortan auch von Slow Food ganzheitlich definiert. „Jedes Lebensmittel hat auch eine innere, eine ethische Qualität“, erklärte Ploeger. Das Gegenstück dazu war der amputierte Qualitätsbegriff der Lebensmittelindustrie. Für sie manifestierte sich Qualität vor allem in der „Sicherheit“ der Produkte, die hygienisch sauber sein müssen und in einer makellosen Optik, die umstandslos in die Handelsklasse A mündet. Prototyp dafür waren die aufgepumpten, womöglich noch polierten Äpfel, die blitzsauber im Einheitslook wie geklont in den Plastikschaalen lagen.

Ein Jahrhundertthema drängelt sich vor

Dagegen forderte Slow Food: Vielfalt, Ökologie, Regionalität und „Schluss mit der Dauervernichtung von Geschmack“. Bald drängelte auch der Jahrhundertbegriff der „Nachhaltigkeit“ in die Qualitätsdiskussion von Slow Food: Ein gutes Lebensmittel sollte ressourcenleicht und weitestgehend im Einklang mit der Natur produziert werden. Während in den öffentlichen Diskursen der Gesundheitswert eines Lebensmittels einen immer höheren Rang bekam, ging es in puncto Nachhaltigkeit auch um die Gesundheit von Böden, Wasser, Luft und Klima, um das Wohlbefinden von Pflanzen und Tieren.

Von der italienischen Mutter aus Italien schwappte dann der Dreiklang „gut, sauber, fair“ zur deutschen Tochter herüber, der mit einfachen Worten versuchte, der ganzheitlichen Qualität einen Namen zu geben, dabei aber luftig blieb und viel Interpretationsspielraum ließ. Schnell wurde klar, dass alle Beteiligten am Lebenszyklus eines Nahrungsmittels bis hin zu den Konsument*innen ihre jeweils eigenen Qualitätsvorstellungen mitbringen. Qualität lässt sich also nur im Kontext des Wertesystems des einzelnen Menschen und der Gesellschaft definieren. König und Königin Kunde bestimmen vor dem Hintergrund ihrer Kultur, ihres kulinarischen und ethischen Kompasses, welche Qualitätsmerkmale sie bei einem Lebensmittel wertschätzen.

Der Ernstfall – die erste Slow-Food-Messe

Doch im Frühjahr 2007 ging es plötzlich nicht mehr um wolkige Definitionsversuche, sondern um praktische Entscheidungen. Slow Food musste seinen Qualitätsbegriff mit dem Start der ersten Stuttgarter Messe konkretisieren.

Erfüllt die grobe Leberwurst vom Anbieter Mustermann tatsächlich die strengen Qualitätskriterien? Können wir diesem Produzenten guten Gewissens einen Messestand genehmigen oder sind seine Würste womöglich künstlich aromatisiert, mit dubiosen Kutterhilfsstoffen geschmeidig gemacht und mit Konservierungsmitteln behandelt? Wo kommt sein Fleisch her, wie werden die Tiere gehalten? Werden die Beschäftigten anständig bezahlt?

Es reichte nicht mehr, über Qualität zu reden, sie musste schriftlich fixiert werden. So entstand 2007 eine lange Ausstellungsordnung, die Qualität und handwerkliche Herstellung der Messeprodukte bis ins Detail regulierte. Wieder konnte Slow Food dabei auf die Expertise in der eigenen Mitgliedschaft zurückgreifen. Der Chemiker Hanns-Ernst Kniepkamp war es, der maßgeblich mit seinem Fachwissen dafür sorgte, dass die Produkte auf den Messeständen durchleuchtet wurden, dass die Ausstellungsfirmen Rede und Antwort stehen mussten. Das Kleingedruckte auf den Etiketten bekam eine große Bedeutung. So wurde die Slow-Food-Messe zum Motor einer neuen, ziemlich konkreten Qualitätsdebatte im Verein. Die Guten ins Töpfchen, die anderen raus vor die Türe.

Die Gründung der Qualitätskommission der deutschen Slow-Food-Sektion folgte 2015, jetzt beschäftigten sich etliche Mitglieder „hauptamtlich“ mit dem Thema. Zuvor war 2013 mit dem Genussführer der erste Restaurantführer von Slow Food erschienen. Wieder musste Qualität definiert werden. Welche Lokale werden aufgenommen, welche Kriterien müssen sie erfüllen? Regionalität, Saisonalität, gutes Handwerk, kein Convenience, keine Geschmacksverstärker – auch im Genussführer dominierte der ganzheitliche Blick auf die Qualität eines Lokals, ohne die klassische Trias Geschmack, Ambiente und Service aus dem Blick zu verlieren.

Der Teufel steckt wie immer im Detail

In den folgenden Jahren entstanden viele Positionspapiere zur Qualität von Lebensmitteln. So definierte Slow Food, was gutes Handwerk charakterisiert: Wie sieht die idealtypisch handwerkliche Herstellung von Wurst und Käse aus? Eigene Arbeitsgruppen und Workshops untersuchten, wie eine qualitativ gute Milch erzeugt wird. Was bedeutet Qualität beim Wein? Oder in der Aquakultur? Wodurch zeichnet sich eine nachhaltige Zucht, Haltung, Fütterung und Schlachtung von Rindern in der Fleischproduktion aus?

Qualität offenbart sich in vielen Details, die ein genaues Hinsehen erfordern. Und einen kritischen Blick aufs Greenwashing, denn auch die Qualitätsrhetorik der Lebensmittelindustrie hat sich verändert. Sie kapert schamlos Schlüsselbegriffe wie Nachhaltigkeit und Regionalität, ohne sie substanzvoll auszufüllen. Im besten Fall entlarvt also die Suche nach dem Echten und Guten auch das Mäntelchen der Pseudoqualität. Und eines ist sowieso klar: Auch die Qualitätsdiskussion sollte stets eine gute Qualität haben.

„Da wurde Slow Food Deutschland politisch“

„Wir haben es satt!“-Demonstrationen versammeln seit Jahren Hunderttausende Menschen. Slow Food Deutschland gehört seit Beginn zum Trägerkreis. Veronica Veneziano hat das SFD-Engagement aus der Geschäftsstelle mit vorbereitet – und erzählt von den Anfängen einer deutlich politischeren Ausrichtung.

Veronica Veneziano, 2011 hat sich der Trägerkreis des „Wir haben es satt!“-Bündnisses (WHES) gegründet. Slow Food Deutschland war von Anfang an dabei und hat es mit angeschoben. Warum?

Veronica Veneziano: Slow Food International war damals schon politisch sehr aktiv, engagierte sich stark für die Weiterentwicklung der europäischen Agrarpolitik und hatte mit dem Terra-Madre-Netzwerk die politische Dimension des Essens bereits 2004 ins Zentrum seiner Projektarbeit gestellt. Deswegen war es interessant, dass in Deutschland eine politische Bewegung entstand, in der auch schon Convivien aktiv waren. Slow Food wollte in Deutschland politischer werden und da war das eine gute Gelegenheit, sich dort einzubringen.

Wie wichtig war das breite Bündnis aus Umweltschutz- und Landwirtschaftsverbänden, um für eine bessere Agrar- und Ernährungspolitik zu streiten?

VV: Das war schon entscheidend. Und dafür war es eben auch wichtig, dass Slow Food Deutschland zum Bündnis gehört: Wir haben die Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher mit eingebracht. Wir wollten, dass sie zeigen, was nachhaltige Landwirtschaft für sie bedeutet – und dass ihnen das wichtig ist.

Wurde Slow Food in Deutschland erst durch die Teilnahme an „Wir haben es satt!“ wirklich politisch?

VV: Der Schwerpunkt des Wirkens von SFD lag damals anders als in der internationalen Bewegung vor allem auf der Bewahrung des Genuss-Aspektes bei handwerklich erzeugten Lebensmitteln. Es gab zwar immer schon einzelne Persönlichkeiten und auch Convivien, die aus Ernährung politische Schlüsse zogen, aber durch „Wir haben es satt!“ begann eine deutliche politische Ausrichtung innerhalb der Bewegung in Deutschland. Es war quasi der Startschuss unseres politischen Engagements.

Welche Themen und Anliegen hat Slow Food besonders besetzt?

VV: Das übergreifende Thema war damals die Beteiligung an der gemeinsamen Agrarpolitik. Da ging es im Wesentlichen darum, welche Wünsche und Erwartungen Verbraucher*innen an sie haben. Inhaltlich trieben Slow Food Deutschland vor allem drei große Themen um: Lebensmittelverschwendung, Fleischkonsum und Fischfang. Die stehen ja bis heute stark im Fokus. Es hat auch eine Zeit gebraucht, die zu entwickeln. Dass Slow Food Deutschland sich weiter mit diesen Themen beschäftigt, ist ein Ergebnis dieser Phase. Da wurde viel Gutes begonnen, was bis heute fortgesetzt wurde. Als wir damals gesagt haben: „Essen hat eine politische Dimension“, haben wir damit nicht sofort offene Türen eingerannt. Heute nehmen viele Leute Slow Food auch als politisch wahr und das ist wichtig.

„Wir haben die Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher mit eingebracht.“

Warum war es so wichtig, so ein buntes Bündnis zu bilden?

VV: Die Einbindung der Landwirtschaft bei Slow Food Deutschland war bis 2011 marginal. Man ging auf Veranstaltungen, hatte das schöne Essen, hatte Ideen und natürlich auch den Austausch mit Erzeugenden – deren Interessen sichtbar zu vertreten jedoch begann erst mit WHES. Da ist ein ganz anderes Bewusstsein entstanden. Das war sehr schön zu sehen, wie die Convivien sich mit lokalen Erzeugenden aus ihrer Region zusammenschlossen, nach

Berlin kamen und gemeinsam auf der Demo zeigten: Wir stehen auf einer Seite. Das hat ein anderes Bild der Slow-Food-Bewegung in Deutschland geschaffen. Wir stehen an der Seite der Menschen, die Lebensmittel gut, sauber und fair erzeugen.

Und dann entstand die Schnippeldisko als heute festes Format am Rande der Demonstration. Also die Idee, im Handel nicht verwertete Lebensmittel gemeinsam zuzubereiten und zu essen. Wie kam es dazu?

VV: Das Thema Lebensmittelverschwendung hat uns damals sehr umgetrieben. Da kam die Idee von Nadja Flohr-Spence, dazu eine Veranstaltung in der Markthalle Neun zu machen und das Jugendnetzwerk von Slow Food Deutschland hat das stark unterstützt. Und es kamen direkt mehr Leute als erwartet. Das war damals so riesig – ich bekomme noch heute eine Gänsehaut. Wir haben zahlreiche junge Leute erreicht, die damals nicht im Netzwerk vertreten waren. Heute gibt es Schnippeldiskos bis in die USA, das ist weltweit beispielgebend.

Was hat „Wir haben es satt!“ bis heute erreicht?

VV: Es ist eine riesige und vielfältige Bewegung geworden, die maßgeblich dazu beigetragen hat, dass immer mehr Menschen erkannt haben: Essen ist Genuss, aber eben auch politisch. Auch das Verständnis, was es bedeutet, Landwirtschaft zu betreiben, ist gewachsen. Und die Bereitschaft, nachhaltig zu konsumieren, ist heute bei mehr Menschen vorhanden. Allein, dass Jung und Alt auf die Straße gehen und der Politik sagen: „So geht es nicht weiter“, ist ein enormer Erfolg.

Gibt es Forderungen aus den Anfangszeiten, die heute politisch erfüllt sind?

VV: Im Rahmen der europäischen Agrarpolitik gab es damals die Diskussion, die EU-Gelder nicht mehr auf die Fläche zu verteilen, sondern für ökologische Leistungen. Das ist leider nicht komplett umgesetzt, aber es bewegt sich immerhin in die Richtung. Wir haben damals auch gefordert, Bio-Landwirt*innen besser zu fördern. Da würde ich schon sagen, dass sich da etwas bewegt hat, aber es muss noch viel mehr gemacht werden.

„Heute nehmen viele Leute Slow Food auch politisch wahr und das ist wichtig.“

Gibt es heute Forderungen, die damals noch nicht so wichtig waren?

VV: Tierhaltung war damals noch nicht so präsent. Heute wissen wir ja alle, dass Fleisch aus konventioneller, intensiver Tierhaltung weder schmeckt noch wirtschaftlich und moralisch akzeptabel ist.

Gibt es kommenden Januar wieder eine große Demo?

VV: Ich würde mich so freuen.



Slow Foodies geben Antwort.

Die Menschen, die sich bei Slow Food engagieren, wissen um die politische Dimension von Essen und Ernährung. Und sie können es begründen. Essen ist politisch, weil ...

„... eine faire und nachhaltige Landwirtschaft besser schmeckt als eine, die es nicht ist. Die Politik muss die Menschen hinter unseren Lebensmitteln endlich angemessen honorieren und das möchte ich auf allen Tellern sehen, denn ein zukunftsfähiges Ernährungs- und Landwirtschaftssystem würde uns allen gut schmecken.“



Henry Rayher, Leitungsteam Slow Food Youth Deutschland



„... alle Menschen miteinander verknüpft sind. Jeden Tag eine Mahlzeit für jeden Menschen auf der Erde! Nicht hungern zu müssen ist ein Menschenrecht. Deshalb brauchen wir Speisepläne, mit denen wir die planetaren Grenzen respektieren und schützen. Und mit dem Einkauf bestimmen wir, wen wir unterstützen.“

Barbara Stadler, Köchin und Mitglied der Chef Alliance



„... alle Menschen das Recht haben, sich gut, gesund und kulturell angemessen zu ernähren – und zwar zu einem fairen Preis. Dies für jeden zu garantieren, ist Teil der Menschenwürde.“

Dr. Iris Schöninger, Leiterin der Qualitätskommission

„... alle Akteur*innen – von Erzeugung bis Konsum – mit ihren Entscheidungen einen Unterschied machen können. Die Lebensmittelproduktion ist nur dann zukunftsfähig und enkeltauglich, wenn ökologische und soziale Bedingungen deutlich stärker gewichtet werden.“

Caroline Barth, Leitungsteam Slow Food Youth Deutschland



„... sich Essen fundamental von allen anderen Konsumgütern unterscheidet. Denn Essen müssen wir um zu leben, und das, womit wir uns nähren, wird ein Teil von uns. Daraus erklärt sich die Pflicht, dass sich die Politik um gesunde und nachhaltig erzeugte Lebensmittel kümmern muss.“

Dr. Rupert Ebner, Convivienleiter Slow Food München



„... Essen ein Menschenrecht ist, das nicht getrennt von Landwirtschaft, Klima, Umwelt, Natur- und Biodiversitätsschutz, Handels- und Außenpolitik betrachtet werden kann. Eine integrierte, die planetaren Grenzen achtende Ernährungspolitik ist Zukunftspolitik für die Menschheit und unseren Planeten.“

Andrea Lenkert-Hörrmann, Projektbeauftragte Slow Food Deutschland

„... wir uns mit Entscheidungen für gute, saubere und faire Lebensmittel aktiv und bewusst für Artenvielfalt und Ökologie, den Erhalt der Kulturlandschaften, kleine Höfe, tierfreundliche Haltung, Junglandwirt*innen und Lebensmittelhandwerker*innen entscheiden können.“

Ingo Plessing, Slow Food Regionalgruppe Stuttgart



„Weil Ernährung ein globales Problem ist“

Slow Food Deutschland entfaltet sich auch in politischer Hinsicht als Teil einer weltweiten Gemeinschaft. Im Gespräch mit Sven Prange erklärt Marta Messa vom Slow Food Büro Brüssel, warum unsere Ernährung eine weltweite Herausforderung ist.

Marta Messa, Essen ist politisch – was heißt das für Slow Food international?

Marta Messa: Es erinnert uns unter anderem daran, dass unsere Lebensmittel und Ernährungssysteme immer auch eine politische und rechtliche Dimensionen haben. Die Art Lebensmittel herzustellen, zu handeln und zu konsumieren wirkt förderlich oder hemmend auf zahlreiche Grundrechte. Wir sprechen hier beispielsweise von dem Recht auf Nahrung, auf saubere Luft und sauberes Wasser, auf Gesundheit und auf Kultur. Der Zugang zu Land, Wasser und Saatgut bestimmt in erster Linie, ob Einzelpersonen und Gemeinschaften Lebensmittel überhaupt produzieren und sich in Würde ernähren können. Wie wir Lebensmittel handeln bestimmt, ob die lokale Bevölkerung oder weit entfernte Märkte versorgt werden. Unsere Arbeit als globale Bewegung zielt darauf ab, das Recht auf Nahrung für alle zu gewährleisten, wo immer sie sind.

Warum ist es aus Sicht einer Bewegung wie Slow Food wichtig, international engagiert zu sein?

MM: Weil Ernährung ein globales Problem ist. Gerade weil das Recht auf Nahrung von einem gerechten Zugang zu Ressourcen und einer intakten, lebendigen lokalen Biodiversität abhängt, engagiert sich Slow Food in über 160 Ländern, um durch Projekte gute, saubere und faire Lebensmittel für alle zu fördern. Die aktuelle Klima-, Biodiversitäts- und

Gesundheitskrise betrifft uns alle und sie lässt keine Zweifel daran: Ernährungs-, Umwelt- und Klimapolitik in einer Region der Welt wirken sich auf das Recht auf Nahrung von Menschen in anderen Weltregionen aus. Die Anfälligkeit unseres globalen Ernährungssystems zeigt deutlich, dass Resilienz nur durch Ernährungssysteme erreicht werden kann, die stark in lokalen Gemeinschaften verwurzelt sind und der lokalen Bevölkerung dienen, unter uneingeschränkter Achtung der Völker, Ökosysteme und Kulturen.

„Unsere Arbeit als globale Bewegung zielt darauf ab, das Recht auf Nahrung für alle zu gewährleisten.“

Warum ist das zum Problem geworden?

MM: Das industrialisierte globale Ernährungssystem hat in den letzten 60 Jahren Esskulturen und lokale Ernährungssysteme erodiert. Bis 1995 machten Weizen, Reis und Mais





nur drei der 7.000 vom Menschen verzehrten Pflanzen aus. Der Verbrauch dieser und anderer weltweit gehandelter Erntegüter ist in den letzten 50 Jahren als Anteil an der nationalen Nahrungsmittelversorgung schneller gestiegen als der Anteil anderer Lebensmittel. In vielen Ländern haben diese Nahrungsmittel einen vielfältigeren Anbau und ernährungsphysiologisch wichtige Lebensmittel ersetzt. Und das macht die Ernährung vieler Menschen anfällig – weil sie von nur noch wenigen Pflanzen abhängt.

„Biodiversität gedeiht in den Händen indigener Gemeinschaften.“

Ernährungssouveränität hat bei Slow Food schon immer eine große Rolle gespielt – warum und wie hat es sich geäußert?

MM: Ernährungssouveränität ist das Recht der Völker auf gesunde und kulturell angemessene Lebensmittel. Sie stellt die Bedürfnisse derer, die Lebensmittel produzieren, vertreiben und konsumieren, in den Mittelpunkt der Ernährungssysteme und -politik und nicht die Anforderungen der Märkte und Unternehmen. Ernährungssouveränität fördert einen transparenten Handel, der allen Völkern gerechte Einkommen garantiert, sowie das Recht der Verbraucher*innen, autonome Entscheidungen bei Lebensmitteln und Ernährung zu fällen. Sie stellt sicher, dass die Rechte zur Nutzung und Bewirtschaftung von Land, Territorien, Gewässern, Saatgut, Viehbestand und Biodiversität in den Händen derjenigen von uns liegen, die Lebensmittel produzieren.

Wie sieht das konkret aus bei Slow Food?

MM: Alle Projekte von Slow Food, zum Beispiel die Gemeinschaftsgärten in Afrika oder die Initiativen zur Unterstützung

agroökologischer Landwirtinnen und Landwirte, die die Biodiversität von Lebensmitteln erhalten – unsere Presidi – geben die Verantwortung für die lokalen Lebensmittelsysteme zurück in die Hände derjenigen, die Lebensmittel anbauen, verarbeiten und für ihre Gemeinschaften zubereiten.

In diesem Zusammenhang: Welche Rolle spielt der Schutz indigener Gruppen?

MM: Biodiversität gedeiht in den Händen indigener Gemeinschaften. Weltweit liegen bis zu 80 Prozent der biologischen Vielfalt in den Territorien indigener Völker. Das Land der Indigenen und ihrer Gemeinschaften speichert außerdem mindestens ein Viertel des oberirdischen Kohlenstoffs in den tropischen Wäldern. In Bolivien, Kolumbien und Brasilien beispielsweise fanden Forscher*innen bei der Untersuchung von Entwaldung und den Kohlenstoffemissionen der Wälder heraus, dass von indigenen Gemeinschaften bewirtschaftetes Land mindestens drei Viertel weniger Kohlenstoff ausstößt als Land, das von anderen Gruppen bewirtschaftet wird.

Bei uns spielt Ernährungspolitik eine große Rolle – welche großen politischen Themen gibt es an anderen Orten der Welt?

MM: Auf globaler Ebene hat Slow Food daran gearbeitet, die wichtigsten politischen Entscheidungen in Bezug auf Ernährung und Klima zu beeinflussen. Das Übereinkommen der Vereinten Nationen über die biologische Vielfalt und seines globalen Biodiversitätsrahmens für die Zeit nach 2020 hat Slow Food mit Empfehlungen von Vertreterinnen und Vertretern des indigenen Terra-Madre-Netzwerks sowie von Slow-Food-Expert*innen unterstützt. Ebenso hat Slow Food anlässlich der jüngsten UN-Klimakonvention jenen eine Stimme gegeben, die am wenigsten gehört wurden: Frauen, Menschen aus dem globalen Süden, indigenen Völkern sowie Bäuer*innen verschiedener Kontinente. Unser Ziel war es, ihre Anliegen und Vorschläge vorzubringen. In Europa treiben wir die Umsetzung des EU Green Deal und insbesondere die „Farm to Fork“-Strategie voran.

Wenn der schlafende Riese erwacht

Unser Einkaufskorb soll die Welt verändern. Das ist ein bisschen viel verlangt, auch die Politik muss ihren Beitrag leisten, wenn wir mit der Nachhaltigkeit Ernst machen wollen.

Von Manfred Kriener

Es gehört heute zu den Selbstverständlichkeiten im kulinarischen Diskurs, dass wir die Verbraucherinnen und Verbraucher in die Pflicht nehmen. Jahr für Jahr untersucht das Umweltbundesamt das ökologische Bewusstsein der Nation und deren Bereitschaft, die Konsumgewohnheiten im rauen Alltag auf grünen Kurs zu bringen. Die dazugehörigen Attribute sind uns gut vertraut: regional, bio, fair, sozial, klima-, tier- und planetenfreundlich, womöglich noch gesund. Auch die Ernährungswissenschaft und unzählige Ratgeber fordern einen der Vernunft und Nachhaltigkeit gehorchenden Einkaufskorb. Und auch Slow Food lädt zu gutem, sauberem und fairem Ernährungsverhalten ein. Hoffnungsträgerin hinter all diesen Forderungen ist die Kundschaft an der Ladentheke. Sie ist machtvoll, eigentlich unschlagbar. Wenn sie als kollektiver Akteur das Richtige tut, kann sie Großes vollbringen und die Industrie auf Kurs zwingen. Gern wird das Bild vom schlafenden Riesen bemüht. Wehe, wenn der aufwacht.

Ein vernünftiger privater Konsum von uns allen könnte tatsächlich die Welt aus den Angeln heben. Dann würde kein Müsli mehr gekauft, das zur Hälfte aus Zucker besteht, keine Kalbsleberwurst vom Schwein, kein Himbeer-Rhabarber-Saft mit 0,1 Prozent Fruchtsaftanteil, kein vom Aussterben bedrohter Aal, kein Billigfleisch, kein Gewächshausspargel, keine hochprozessierten Industrieprodukte mit meterlangen Zutatenlisten. All das würde wie zementiert in den Regalen liegen. Schöne neue Welt? Leider sind die Dinge nicht so.

Salat predigen – Schnitzel essen

Die Verbraucher*innen bekennen sich zwar in einschlägigen Umfragen mit überwältigender Mehrheit zum nachhaltigen Konsum, aber die Realität sieht anders aus. Sagen wir es so: Wir sind im Kopf deutlich weiter als in der Bratpfanne. Salat predigen und Schnitzel essen.

Natürlich kann jeder Haushalt durch sein Alltagshandeln ein klein wenig die Welt verändern. Aber erst die politische und gesellschaftliche Anstrengung wird den Durchbruch bringen. Denn Marktlogik und Machtverhältnisse, Werbung und Preisgestaltung, Verpackungsgrößen und anderes mehr setzen individuellen Strategien immer wieder Grenzen. Industrie, Handel, Gastronomie sind machtvolle Player mit eigenen Interessen. Gerade ungesunder Industriefraß erzielt häufig die höchsten Gewinne. Er steht deshalb auch im Zentrum des Marketings und wird mit emotionalen Botschaften aufgerüstet. Der wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik und Ernährung schrieb im vergangenen Jahr: „Der Einfluss von Ernährungsumgebungen wird in der öffentlichen Diskussion unterschätzt, die individuelle Handlungskontrolle dagegen überschätzt.“

So wird verantwortungsvolles Handeln der Verbraucher*innen von der Lebensmittelindustrie immer wieder unterlaufen. Die unzähligen Labels, Siegel und Qualitätszeichen sind meist nichts anderes als billige Münzen und Marketingtricks. Glaubt man den Qualitätsversprechen im Lebensmittelhandel, dann gibt es heute nur noch hochwertige, klimafreundliche Lebensmittel aus natürlicher Erzeugung, artgerechter Tierhaltung und von bestem Geschmack. Das ist die Botschaft, die uns in jedem Supermarkt empfängt.

Wenn die Verpackung lügt

Etiketten und Verpackung senden in Sekundenbruchteilen ihre Botschaften, um uns zu ködern. Und natürlich grast die Kuh auf der Milchpackung auf einer saftigen Wiese. Das Huhn pickt im Freiland, das Schwein wälzt sich wohligh im Dreck. Verlogene Aussagen auf Verpackungen werden von der Lebensmittelaufsicht toleriert, schließlich, so wird argumentiert, wisse doch jeder, dass die Milch nicht direkt von der Kuh kommt, sondern pasteurisiert, homogenisiert



und erhitzt aus riesigen Abfüllstationen. Weil die Kundenschaft angeblich alles weiß, ist auch alles erlaubt. So werden wir bei jedem Einkauf für dumm verkauft, „consumer confusion“ ist eher die Regel als die Ausnahme.

Die Politik hat viele Jahre die Verantwortung für eine nachhaltige Ernährung dem Individuum zugeschoben. An eine aktive staatliche Ernährungspolitik, womöglich mit der gezielten Steuerung des Ernährungsverhaltens durch sogenannte „eingriffstiefe Maßnahmen“ – da haben sich die Regierungen bisher nicht rangetraut. Seit die Grünen mit dem harmlosen Veggieday auf dem Bauch gelandet sind, ist die Furcht eher noch gewachsen. Doch ohne politische Steuerung wird es nicht gehen.

Um die Kompetenz zu stärken, damit wir bei der Lebensmittelauswahl zwischen „Gut und Böse“ unterscheiden und mit dem Einkaufskorb tatsächlich das Lebensmittelsystem positiv mitgestalten können, brauchen wir ein ehrliches Bezeichnungsrecht, das die Politik durchsetzen muss. Einfache, leicht erkennbare Orientierungshilfen, die auch bildungsschwachen Menschen zuverlässige Signale senden, sind überfällig. Ebenso ein Klimalabel. Und solange aus Sägemehl hergestelltes Erdbeeraroma als „natürliches Aroma“ gilt, so lange sollten wir uns nicht über verwirrte Verbraucher*innen wundern.

Druck von oben und unten

In demokratischen Gesellschaften ist nur ein Zusammenspiel von individuellen und politischen Strategien erfolgversprechend. Aufrufe an die Konsument*innen dringen zugleich in den politischen Raum ein und umgekehrt wirken Forderungen an die Politik auch auf die Verbraucher*innen. Der gern in den Raum gestellte Gegensatz zwischen Veränderungen, die von oben von der Politik oder von unten von den Bürger*innen angestoßen werden, ist ein künstliches Konstrukt. Es geht immer beides zusammen. Es braucht für neue Entwicklungen Pioniere, unerschrockene Vorreiter, Leuchttürme, kluge Konsument*innen. Es braucht Kommunikation und politischen Drive, Bewegung oben und unten. Wenn es unten brodelt, müssen sie oben Dampf ablassen. Und ohne politische Weichenstellungen von oben, läuft das Engagement unten auf Dauer ins Leere.

Natürlich müssen wir „unten“ auch selbst unsere Kompetenz stärken. Wer sich für den Anfang nur ein einziges Lebensmittel aussucht, bei dem er es etwas genauer wissen will, der wird schnell dazulernen. Das Ur-Lebensmittel Brot wäre dafür übrigens ein Super-Kandidat. Gutes Brot braucht viel Zeit in der Herstellung, die ihm die Brotfabrik nicht gönnt. Ein langsames Sauerteigbrot dagegen schmeckt richtig gut nach „Zeitwohlstand“. Machen Sie sich auf die Suche!



Verantwortungsvolle Ko-Produktion

Ko-Produktion bedeutet, uns unsere Stärke als Verbraucher*innen bewusst zu machen. Als Ko-Produzentinnen und -Produzenten unterstützen wir die lokale und regionale Erzeugung und das Lebensmittelhandwerk – all jene Menschen, denen wir unsere Lebensmittel verdanken – in unserer gemeinsamen Verantwortung für gutes, sauberes und faires Essen. In der Praxis kann das bedeuten:

- **Kaufe nach Möglichkeit ökologisch erzeugte, möglichst lokal und saisonal verfügbare Grundnahrungsmittel und bereite diese frisch zu.**
- **Unterstütze das lokale Lebensmittelhandwerk. Vermeide stattdessen industriell verarbeitete Produkte mit langen Zutatenlisten.**
- **Baue vielleicht sogar eigene Lebensmittel an – und sei es nur auf der Fensterbank. Oder schließe dich einem Gemeinschaftsgarten oder einer solidarischen Landwirtschaft an und vernetze dich mit Slow Foodies vor Ort.**
- **Koche und genieße gemeinsam mit anderen – nicht nur mit Familie und Freund*innen. Hole dir verschiedene Menschen und damit verschiedene Perspektiven an den Tisch und tretet über das Essen miteinander in den Austausch.**
- **Interessiere dich für die Köpfe und Geschichten hinter deinen Lebensmitteln. Das gelingt auf Wochenmärkten und in Hofläden einfacher und selbstverständlicher als beim Kauf im Supermarkt.**
- **Vermeide Lebensmittelverschwendung durch vorausschauenden Einkauf, Haltbarmachung und Resteverwertung.**
- **Achte bei Erzeugnissen aus dem globalen Süden auf fair gehandelte Ware.**



Für eine ganzheitliche Ernährungspolitik

Wir erzeugen Lebensmittel auf eine Art, die unser Überleben gefährdet. Das Ernährungssystem belastet Klima, Ökosysteme und auch unsere sozialen Beziehungen – die Politik muss endlich angemessene Rahmenbedingungen für die Herstellung von Lebensmitteln und für unsere Ernährungsweise setzen.

Von Dr. Nina Wolff und Sven Prange

Die industrielle, international verkettete Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln hat die Grenzen des Erträglichen überschritten: Sie beutet Menschen aus, zerstört den Planeten, gefährdet Mensch und Tier, bevorzugt die Industrie gegenüber dem Handwerk. Und das mit Folgen, die kaum noch zu händeln sind. Klimawandel und Biodiversitätsverluste schädigen unsere Ökosysteme, zahlreiche Zivilisationskrankheiten belasten das Gesundheitssystem, aus Ausbeutung in landwirtschaftlichen Prozessen resultiert Armut. Dieser Probleberg ist so gewachsen, dass Einzelne ihnen nicht mehr angemessen begegnen können.

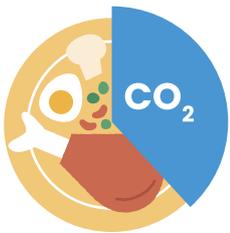
Über Jahre wollte vor allem die deutsche Politik diese Probleme durch Verhaltensanreize lösen. Sie ermunterte Verbraucherinnen und Verbraucher, nachhaltig und regional einzukaufen. Lebensmittelunternehmen sollten freiwillig ihre Nachhaltigkeitsbilanz verbessern, Landwirtinnen und Landwirte durch freiwillige Vereinbarungen zu ökologisch und sozial sensiblerem Arbeiten gebracht werden. Nichts davon ist wirklich falsch. Nur: Es genügt nicht.

Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) bemängelte schon im Jahr 2020, dass Deutschland, anders als insbesondere skandinavische Länder, weitgehend auf politische Steuerung im Agrar- und Ernährungsbereich verzichte, zu sehr auf die Verantwortung einzelner Verbraucher*innen und zu stark auf freiwillige Schritte setze. Mittlerweile kann man angesichts des immer weiter voranschreitenden Problebergs aus Klimakrise, Artenvielfaltskrise und

sozialer Krise festhalten: Der politische Fokus auf individuelle Verantwortung und die Weigerung der (deutschen) Politik, die Lebensmittelerzeugung nachhaltig zu gestalten, hat das mit verursacht. Dagegen hilft nur noch eine umfassende Transformation der Art, wie wir uns ernähren – angestoßen durch eine integrierte Ernährungspolitik. Eine Ernährungspolitik, die Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung zusammendenkt, die die Planetengesundheit in den Mittelpunkt rückt und gleichzeitig fair gegenüber allen Beteiligten an der Lebensmittelerzeugung ist. Die Politik muss gutes, sauberes und faires Essen für alle ermöglichen.

Wie kann das Lebensmittelsystem planetenfreundlich werden?

- **Treibhausemissionen der Landwirtschaft senken**
- **Keine mineralölbasierten Produktionsmittel mehr einsetzen**
- **Industrielle Tierproduktion reduzieren**



Die Prozesse rund um die Herstellung, den Verkauf und den Verzehr bzw. Verlust unserer Lebensmittel sind für rund ein Drittel der menschengemachten Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Rahmenbedingungen für einen klimafreundlichen Ernährungsstil:



WENIGER MEHR

Industrielle Produktion drastisch reduzieren
Lebensmittelverschwendung halbieren

Ökologische Landwirtschaft unterstützen
Pflanzliche und ökologische Ernährung fördern
Klimafreundliches Ernährungswissen teilen

Pro Kopf verbraucht jeder Mensch in den industrialisierten Ländern heute jährlich etwa 80 Kilogramm mehr Lebensmittel als noch in den 1950er-Jahren. Und der Planet muss heute mehr als drei Mal so viele Menschen ernähren wie damals. Es wird enger, Mensch und Tier drängeln sich um immer weniger Flächen. Die Kapazitätsgrenzen der Erde (planetary boundaries), vornehmlich in den Feldern Klimawandel, Stickstoffkreislauf und Biodiversitätsverlust, sind überschritten. Global trägt die Landwirtschaft laut Weltklimarat mit bis zu 23 Prozent aller Treibhausgasemissionen zum Klimawandel bei; tierische Produkte fallen besonders ins Gewicht. Der schnelle Wandel des Klimas und der Ökosysteme des Planeten, der sich in häufigeren Hitzewellen, Dürren und dem Anstieg des Meeresspiegels zeigt, gefährdet Landwirtschaft und Ernährungssicherheit. Daher plädieren sowohl der Weltklimarat als auch zahlreiche andere Wissenschaftler*innen nachdrücklich für widerstandsfähigere und „klimafeste“ Agrarökosysteme. Deutschland hat sich das Ziel gesetzt, bis 2045 weitgehend treibhausgasneutral zu werden. Der Staat kann und muss hierfür das Ausmaß klimaschädigender Emissionen im Zusammenhang mit der Erzeugung unserer Ernährung regulieren.

Umdenken und Umlenken beginnen auf dem Acker und im Stall

Ohne eine konsequente Ökologisierung der Landwirtschaft wird die Weltgemeinschaft ihre nachhaltigen Entwicklungsziele verfehlen. Forscher*innen rechnen beispielsweise, dass allein die globale Herstellung synthetischer Dünger für die industrielle Landwirtschaft mehr als ein Prozent der menschlich verursachten Treibhausgase produziert. Hinzu kommen die klimaschädlichen Folgen einer immer intensiveren und weiter verbreiteten Tierproduktion, der fünf Prozent der Gesamtemissionen Deutschlands zuzurechnen sind. Um ausreichend Flächen für Tierfutteranbau zu bekommen, lassen Konzerne in Schwellen- und Entwicklungsländern gigantische Waldflächen roden. Zudem speichern Böden, auf denen intensivste Landwirtschaft stattfindet, weniger Kohlenstoffe als solche, die extensiv bewirtschaftet werden. Das alles macht die Landwirtschaft neben der Energieerzeugung und dem Verkehrssektor zu der großen Stellschraube, mit der der Mensch die Folgen der Klimakrise noch eindämmen könnte. Ein weiterer beträchtlicher Anteil an Treibhausgasemissionen ist den

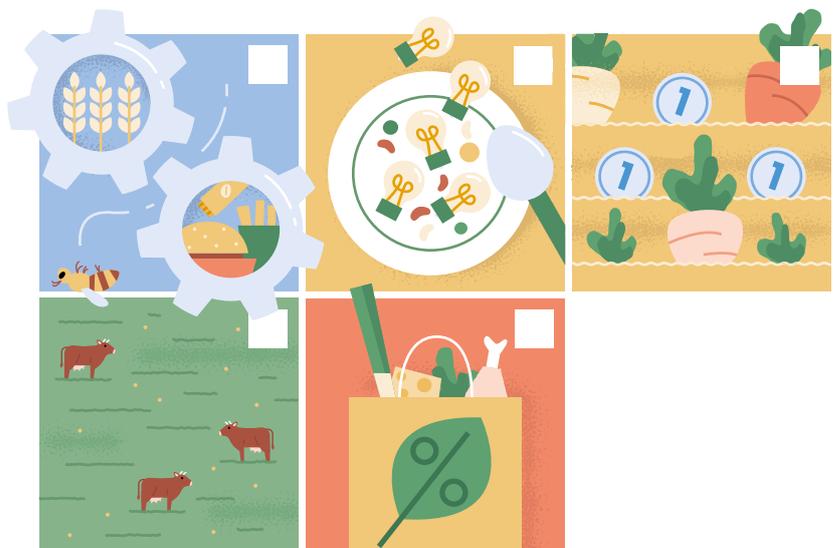


Dreiviertel der Welternährung beruhen auf nur zwölf Pflanzen- und fünf Tierarten.



Biodiversitäts-Check für die Politik:

- 1 Zusammenhang zwischen industrieller Landwirtschaft und Fehlernährung anerkennen
- 2 (Bewusstseins-)Bildung für abwechslungsreiche Ernährung
- 3 Finanzielle Mittel für Anbau und Vermarktung vielfältiger Kulturpflanzen
- 4 Nur extensive Haltungsformen und ganz besonders alte Tierrassen fördern
- 5 Ökologische Lebensmittel für alle zugänglich und erschwinglich machen



Lebensmittelverlusten entlang der Wertschöpfungskette zuzurechnen. Schließlich könnte die Förderung einer verstärkt pflanzlichen Ernährungsweise (etwa durch Erhöhung des Anteils pflanzlicher Lebensmittel in der öffentlichen Versorgung oder durch Entfall der Mehrwertsteuer für Obst und Gemüse) den Rückbau der industriellen Tierproduktion erheblich unterstützen.

Wie kann das Lebensmittelsystem die biologische Vielfalt schonen?

- **Chemisch-synthetische Pestizide reduzieren**
- **Weniger Nitrat auf den Böden**
- **Ökologische Landwirtschaft fördern**

Damit hängt auch der Umgang mit einer weiteren Krise zusammen: der Verlust der Biodiversität. Auch dieser schreitet in noch nie da gewesenem Tempo voran. Im Jahr 2018 stellte der Living Planet Report einen Rückgang der Tierpopulationen über einen Zeitraum von nur 40 Jahren fest. Die Forscher bilanzieren, dass die Zahl von Wirbeltieren um durchschnittlich 60 Prozent zurückgegangen ist. Ebenso gibt es eindeutige Belege, dass die Zahl der Bestäuber sowie der Pflanzen, die auf sie angewiesen sind, in jüngster Zeit zurückgegangen ist. Mit verheerenden Folgen für die Welternährung. Die Bestäubung durch Insekten ist für drei Viertel aller direkt für die menschliche Ernährung verwendeten Nutzpflanzenarten notwendig. Der wirtschaftliche Wert liegt bei deutlich mehr als 150 Milliarden Euro. Auch hier gilt: Einer der Haupttreiber dieser Krise ist die industrielle Landwirtschaft.

Die landwirtschaftliche Intensivierung der letzten Jahrzehnte hat durch den Einsatz von Agrochemikalien zu einer Verschlechterung der Lebensräume verschiedener Tierarten in landwirtschaftlich genutzten Gebieten geführt. Insbesondere die Insektenbiomasse ist erheblich zurückgegangen – laut verschiedenen Studien um bis zu 75 Prozent in den letzten drei Jahrzehnten. Ein UN-Bericht stellt fest: „Der anhaltend übermäßige Einsatz und Missbrauch von Pestiziden führt zur Kontamination der umliegenden Boden- und Wasserquellen, was zu einem erheblichen Verlust an Biodiversität führt, nützliche Insektenpopulationen zerstört, die als natürliche Feinde von Schädlingen fungieren, und den Nährwert von Lebensmitteln verringert.“ Und diese Krise findet über wie unter der Erde statt: Etwa 25 Prozent aller Arten auf der Erde leben im Boden. Die Welternährungsorganisation (FAO) sieht die intensive Pflanzenproduktion in vielen Ländern als Gefahr für den Boden und fordert, dass die Bekämpfung der Bodenverarmung als eine „dringende Priorität“ eingestuft werden muss.

Die industrielle Landwirtschaft steht für eine ökologische Abwärtsspirale: zum einen durch die zunehmende Konzentration auf wenige, intensiv erzeugte Monokulturen. Mehr als 50 Prozent der menschlichen Nahrung hängt mittlerweile von nur drei Nutzpflanzen ab: Mais, Reis und Weizen. Und auch die intensive Tierhaltung trägt zum Vielfaltsverlust bei. Durch große Tierfabriken erzeugen viele Länder mehr Nitratabfälle, als ihre Böden aufnehmen können. Bringen Landwirtinnen und Landwirte dieses Nitrat dennoch auf ihren Feldern aus, führt das zur Überdüngung. Das wiederum schädigt das Bodenleben und reduziert die Artenvielfalt in Böden und Gewässern. Den Verlusten entgegenwirken kann vor allem die Förderung einer ökologischen Landwirtschaft. Allerdings ist auch klar: Eine klima- und artenfreundliche Landwirtschaft wird nur dann die großen planetaren Krisen einzudämmen helfen, wenn sie mit einer klima- und artenfreundlichen Ernährungsumstellung der Menschen einhergeht.

Wie kann Vielfalt das Leitmotiv des Ernährungssystems werden?

- **Mehr Hülsenfrüchte essen**
- **Alte Sorten wieder kultivieren**
- **Regionale Wertschöpfung fördern**

Jeder Mensch muss seine Ernährung so ändern, dass er der Erde nur an Ressourcen entnimmt, was ihm rechnerisch zusteht. Den Gedanken hat bereits vor drei Jahren die EAT-Lancet-Kommission formuliert und in eine Planetary Health Diet, also eine Ernährung innerhalb der planetaren Grenzen, übersetzt. Das heißt nicht, dass alle Menschen nur noch Getreide oder nur noch Gemüse essen. Entscheidend aber ist, dass sie sich ihres rechnerischen Ressourcenverbrauchs bewusst werden. So helfen Anbau und Verzehr von Hülsenfrüchten etwa dabei, die Ökobilanz und Ernährung zu verbessern. Sie verbrauchen weniger Fläche, beeindrucken durch eine gute Bodenbilanz und liefern zugleich ähnlich viel Eiweiß wie tierische Nahrung.

Bei unserem Essen kommt es auf das rechte Maß an. Und auf die Verortung: Diese Ernährung wird an der Küste anders aussehen als in den Bergen, auf dem Land anders als in der Stadt. Und sie wird wieder resilienter werden müssen. Je weniger Sorten, Arten oder Rassen es gibt, desto anfälliger ist das Leben für Seuchen, Krisen, Risiken. Oder, wie es Johan Rockström vom Potsdam Institut für Klimaforschung ausdrückt: „Biologische Vielfalt darf uns nicht wegen ihrer Schönheit oder aus einer moralischen Verantwortung am Herzen liegen, sondern weil unsere Gesellschaft nur durch sie funktioniert.“

Die biologische Vielfalt ist absolut grundlegend für unsere Möglichkeit, uns nachhaltig zu ernähren, und unverzichtbar für die Ernährungssicherheit. Laut Angaben des Vereins zur

Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN e.V.) werden aber beispielsweise von den etwa 7.000 in Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts gebräuchlichen Gemüsesorten nur acht Prozent aktiv genutzt. Dabei könnten viele dieser vernachlässigten Sorten einiges leisten – beispielsweise Pflanzenkrankheiten ohne Hilfsmittel widerstehen oder ihren Reifezeitpunkt dem Klima anpassen.

Und diesen ernährungssichernden Zukunftskompetenzen muss die Politik steuernd Rechnung tragen. Sortenvielfalt erhöht die Flexibilität im Anbau und macht so das gesamte Ernährungssystem resilienter. Aber auch komplexer: Viele dieser Sorten sind auch deswegen so widerstandsfähig, weil sie exakt auf bestimmte Umgebungen eingestellt sind. Sie funktionieren nur unter bestimmten klimatischen und bodenbiologischen Bedingungen.

Nahrung kann vor allem dann verlässlich und planetenverträglich angebaut werden, wenn dies in regionalen Kreisläufen passiert. Entscheidend ist dabei die Verknüpfung von Regionalität und ganzheitlicher Nachhaltigkeit: im Lebensmittelanbau wie in der handwerklichen Verarbeitung. Wenn die Pute aus der Region gequält oder mit Soja aus Brasilien gefüttert wird, später dann von Billiglohnkräften in Industrieschlachthäusern getötet wird, löst das keine Probleme. Vielmehr sollten regionale Kreisläufe die gute, saubere und faire Herkunft von Lebensmitteln nachvollziehbar machen und zu einer größeren Vernetzung von Verbraucher*innen sowie Produzierenden führen. Hierfür muss die Politik nicht zuletzt die regionalen Strukturen der Verarbeitung stärken.

Wie kann soziale und globale Gerechtigkeit stärker sichergestellt werden?

- **Das Lebensmittelhandwerk fördern**
- **Lieferkettengesetze ausbauen und verbessern**
- **Lebensmittelverschwendung bekämpfen**

Zum ökologischen kommt somit der soziale Fußabdruck der Lebensmittelproduktion. Obwohl die Sozialstandards in Deutschland im internationalen Vergleich hoch sind, gibt es in der Landwirtschaft erhebliche Probleme. Mittlerweile sind etwa die Hälfte der landwirtschaftlichen Arbeitskräfte abhängig Beschäftigte. Ihr Lohnniveau liegt deutlich unter dem Durchschnitt von Arbeitnehmer*innen in anderen Sektoren. Eine Ernährungswende darf aber auch in Deutschland nicht dazu führen, dass soziale Ungleichheiten zunehmen, sondern sollte eine gesundheitsfördernde und

nachhaltige Ernährung allen Menschen ermöglichen. Dies gilt insbesondere für einkommensschwächere Bevölkerungsgruppen. Die Höhe der Sozialleistungen muss entsprechend angepasst werden und die soziale Abfederung neuer ernährungspolitischer Maßnahmen, mit denen sich erhöhte Kosten für Verbraucher*innen ergeben, muss von Anfang an mitgedacht werden. Es braucht ein Recht auf gute, saubere und fair erzeugte Nahrung.

Das gilt in Deutschland wie international. Dort bezieht sich der soziale Fußabdruck hauptsächlich auf Importe aus dem globalen Süden, da landwirtschaftliche Wertschöpfungsketten häufig durch Verletzungen internationaler Arbeitsnormen oder gar durch Menschenrechtsverletzungen gekennzeichnet sind. Hinzu kommt, dass rund 800 Millionen Menschen Hunger leiden – was ein globaler Skandal ist. Das liegt auch daran, dass in den westlichen Staaten Unmengen an Lebensmitteln auf dem Müll landen. Allein in Deutschland jährlich 18 Millionen Tonnen. Müsstes die erst gar nicht produziert werden oder ständen Menschen in anderen Weltteilen zur Verfügung, würden Umwelt, Tiere und Menschen profitieren. Deswegen muss die Verschwendung von Lebensmitteln enden – bis 2030 um die Hälfte. Darüber hinaus ganz. Aber auch die Abhängigkeit einiger Länder des globalen Südens von Importen wie Saatgut, Dünger oder Lebensmittelrohstoffen ist eine wesentliche Ursache des Hungers. Zur Unterstützung ihrer Ernährungssouveränität muss der Aufbau lokaler, agrarökologischer Ernährungssysteme in diesen Ländern gefördert werden.

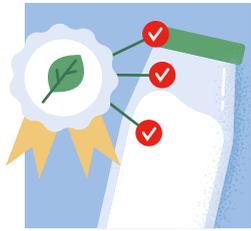
Und wie stellen wir sicher, dass jede*r die Chance erhält, sich gesund, nachhaltig und fair zu ernähren?

- **Ernährungsbildung fördern**
- **Transparente Preise einführen**
- **Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger gestalten**

Eine gute, saubere und fair erzeugte Ernährung darf weder am Geldbeutel noch an fehlendem Wissen scheitern. Ein Weg, Menschen für eine nachhaltigere Ernährung zu gewinnen, sind bessere Ernährungsumgebungen. Das ist wichtig, weil faire Ernährungsumgebungen gesunde, nachhaltige und faire Entscheidungen erst ermöglichen. Die Gestaltung der Ernährungsumgebung sollte sich stärker als bisher an Gesundheit, sozialen Zielen, Umwelt und Tierwohl orientieren.

Ernährungsumgebungen sind etwa fair, wenn sie auf unsere menschlichen Wahrnehmungs- und

Die Ernährungsumgebung macht es uns oft schwer, pro Nachhaltigkeit und Gesundheit zu entscheiden.



So kann die Politik eine gesunde Entscheidung unterstützen:



- 1 Nachhaltige Standards für Lebensmittel und deren Verpackungen bestimmen
- 2 Kennzeichnungen einführen, die nachhaltige Produkte und Speisen positiv hervorheben
- 3 Vermarktung gesunder Produkte fördern
- 4 Gesunde und ansprechende Standards für die Gemeinschaftsverpflegung schaffen
- 5 Lokale Infrastrukturen und nachhaltigen Lebensmittelhandel am Point-Of-Sale fördern
- 6 Wahre Preise für alle Lebensmittel etablieren
- 7 Relevante Bestimmungen in internationalen Verträgen prüfen und ggf. verbessern

Entscheidungsmöglichkeiten sowie Verhaltensweisen abgestimmt, gesundheitsfördernder, sozial-, umwelt- und tierwohlverträglicher sind und damit zur Erhaltung der Lebensgrundlagen heutiger und zukünftig lebender Menschen beitragen. Um das zu erreichen, muss Ernährungspolitik in Deutschland einen Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung herbeiführen, auf „wahre“ Preise hinwirken, verlässliche Informationen bereitstellen, nachhaltigere Ernährung als das „neue Normal“ positionieren, Angebote in öffentlichen Einrichtungen verbessern, Landbausysteme weiterentwickeln und kennzeichnen und das Politikfeld „nachhaltigere Ernährung“ aufwerten und institutionell weiterentwickeln.

Wenn es künftig qualitativ hochwertige, menschen- und planetengesunde, zudem beitragsfreie Kita- und Schulverpflegung für alle gäbe, wäre schon viel erreicht. Der nächste, ganzheitlichere Schritt bestünde darin, Kindern und Jugendlichen nicht nur ein gutes Essen „vorzusetzen“, sondern sie ihre Nahrung selber zubereiten zu lassen. Das baut Ernährungskompetenz auf. Wir brauchen verbindliche Verbesserungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Auch in Mensen und Kantinen muss gut, sauber und fair gekocht werden, schließlich isst eine Mehrheit der Deutschen mindestens einmal täglich in solchen Einrichtungen. Je kompetenter und souveräner die oder der Einzelne bei

Lebensmittelentscheidungen ist, desto geringerer Aufwand ist in der Folge für Werbung und Aufklärung nötig.

Wir brauchen eine gesetzlich vorgeschriebene, transparente und detaillierte Kennzeichnung von Lebensmitteln. Verbraucher*innen brauchen nicht nur wahre Informationen über Inhaltsstoffe, sondern auch über Herstellungswege, Herkünfte und Herstellende sowie die externen Kosten eines Lebensmittels. Sonst ist das industrielle Lebensmittel auch weiterhin nicht von einem mit ökologisch, sozial und ethisch verantwortlicher und handwerklicher Herkunft zu unterscheiden.

Bildung allein wird zwar nicht Veränderungen in dem erforderlichen Ausmaß herbeiführen; sie ist aber Voraussetzung dafür, dass Verbraucher*innen ihre Verantwortung einschätzen und ihren Beitrag zum Umbau des Ernährungssystems leisten können.

Dies alles müssen die politisch Verantwortlichen in EU, Bund, Ländern und Kommunen durch Ernährungsstrategien in die Wege leiten. Wenn wir dahin kommen, dass gute Politik jede Einzelne und jeden Einzelnen von uns dabei unterstützt, die richtigen Entscheidungen für ein gut, sauber und fair organisiertes Lebensmittelsystem zu treffen, dann gelingt die Transformation hin zu einer zukunftsfähigen Ernährung.

Nachgefragt!

Slow Food Deutschland ist inzwischen ein relevanter Netzwerk- und Gesprächspartner für die Ernährungswende. Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Zivilgesellschaft und Wissenschaft begründen, warum.



„Lange bevor es ‚Ernährungswende‘ hieß hat Slow Food unseren Blick auf Essen verändert! Herkunft, Verarbeitung, Zubereitung, Genuss und den enormen Wert dieses so politischen Kulturgutes ‚Essen‘ – das hat die Bewegung mit Bildungsarbeit, Aufsehen erregenden Kampagnen und Aktionen und vor allem mit richtig gutem Essen auf den Teller und in die Köpfe und Herzen der Menschen gebracht! Wir gratulieren herzlich und freuen uns auf die nächsten 30 Jahre mit Slow Food!“

Tina Andres, Vorsitzende Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (BÖLW)

„Slow Food Deutschland ist flächendeckend in Deutschland vertreten. Seine Mitglieder engagieren sich heute schon intensiv dort, wo die Ernährungswende ihre Basis hat: in der Region und in den Ernährungsräten, wo gutes Essen wieder Teil lokaler Politik wird als Keimzelle ganzheitlicher Ernährungspolitik, bei der die Gesundheit des Planeten im Mittelpunkt steht.“

Dr. Wilfried Bommert, Autor sowie Gründer und Leiter des World Food Institute – Institut für Welternährung e. V. in Berlin



„Ich gratuliere Slow Food zum 30. Geburtstag! Slow Food ist quasi das Flaggschiff für die Ernährungswende. Der Erhalt unserer Lebensgrundlagen, Gesundheit und das Soziale werden von Slow Food zusammengedacht. Und die Arche von Slow Food erhält den Genuss gegen Einheitsbrei und Fast Food.“



Renate Künast, MdB und Sprecherin der AG Ernährung und Landwirtschaft



„Slow Food ist Pionier einer traditionellen wie zukunftsfähigen Ernährungskultur. Es ist super, dass Slow Food verstärkt die politische Dimension der Ernährung und damit die Bedingungen einer fairen Ernährungsumgebung in den Blick nimmt – mit hohen Überschneidungen zu dem, was der Wissenschaftliche Beirat in seinem Gutachten zur nachhaltigeren Ernährung empfohlen hat.“

Prof. Dr. Achim Spiller, Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim BMEL

„Slow Food ist ein erfolgreiches Modell für integrierte und nachhaltige Wertschöpfungsketten. Transparenz und ein hohes Vertrauen der Konsument*innen zeichnen es aus. Slow Food ist ein wichtiger Gesprächspartner für die Ernährungswende und zeigt Wege für eine zukunftsfähige Landwirtschaft auf. Die Sicherung genetischer Ressourcen und der Schwerpunkt auf handwerklichem Können sind zentrale Bausteine.“



Alexander Müller, Gründer und Geschäftsführer TMG Think Tank for Sustainability



„Eine Veränderung des Ernährungssystems beginnt auf dem Teller. Slow Food macht es vor. Mit unseren täglichen Mahlzeiten können wir ein wasser-, boden- und klimaschonendes Ernährungssystem fördern, welches zudem sozial ausgerichtet ist. Frisch, regional, handwerklich ist nicht nur gesund für uns persönlich, sondern auch für den Planeten.“

Dr. Ophelia Nick, MdB und Staatssekretärin im Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung

Slow Food für alle.

Vom Genuss der Gerechtigkeit

Von Dr. Nina Wolff

„Gut, sauber, fair“ – dieser allen Slow-Food-Engagierten vertraute Dreiklang vermittelt ein klares Verständnis von Qualität im Slow-Food-Sinne und ist unsere programmatische Richtschnur. Wir identifizieren uns mit dieser Maxime in hohem Maße und entwickeln sie gemeinsam kontinuierlich fort. Es steckt darin ein Imperativ, der zum Weiterdenken unseres Wirkens und Zusammenlebens in der Slow-Food-Welt einlädt. Unsere Grundwerte also sind lebendig, und indem wir sie in unserem Ernährungs- und Organisationsalltag leben, werden Sinn und Nutzen, Relevanz und Wohlgeschmack unserer Philosophie begreiflich und erfahrbar.

Gleiches Recht für alle

Mit dem jüngsten Arbeitsschritt 2021 erhielt die Ausgestaltung von „gut, sauber, fair“ einen weiteren richtungsweisenden Zusatz. Ein Beschluss des internationalen Vorstands hob in unserer Zielbestimmung folgende Bedingung explizit hervor: Wenn wir fortan „gutes, sauberes und faires Essen für alle“ fordern, dann meinen wir damit ganz offensichtlich mehr als die Qualität unseres eigenen Essens, mehr als unsere eigene Lebensqualität. In dieser neuesten Konkretisierung unseres Handlungsauftrags liegt ein Selbstverständnis, das auf einem zutiefst solidarischen und empathischen Menschsein beruht – in einer Welt, in der alle gleich viel zählen. Wir schaffen damit einen Anlass, unser Verständnis von „gut, sauber, fair“ zu prüfen, es zu diskutieren und Schlüsse für unser Handeln als Produzierende, Verarbeitende und Genießende, als nach Gemeinwohl strebende Organisation und als Gemeinschaft politisch motivierter Menschen daraus zu ziehen. Das neue „für alle“ bietet uns zusätzliche Orientierung, und es fordert uns im positiven Sinne heraus.

Im Kern steckt darin etwas sehr Grundlegendes: dass jeder Mensch das gleiche Recht hat, sich auf gute, saubere und faire Weise zu ernähren. Und Slow Food wird nicht eher „Ruhe geben“, bis dieses Recht verwirklicht ist. So wurde es in der Erklärung des internationalen Slow-Food-Kongresses von Chengdu (2017) festgehalten. Ganz sicher erscheint dieser Arbeitsauftrag immens. Nicht zuletzt, weil die Diskrepanz zu unserem individuellen und kollektiven Ernährungshandeln sowie zu den Realitäten unserer Ernährungssysteme offensichtlich ist.

Beispielsweise wissen wir gut, wie wir unser Ernährungsverhalten in Anbetracht planetarer Grenzen verändern müssten, damit es bei einer wachsenden Weltbevölkerung für alle reicht. Doch noch immer ist unser Essen zu Tier-lastig, noch immer das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung zu bedeutend. Und unser Ernährungssystem verwehrt noch immer viel zu vielen den Zugang zu nachhaltig hergestelltem und gesundem Essen. Weltweit



bleibt die Ernährungslage kritisch. Aufgrund eines eklatanten Verteilungsproblems leiden Menschen vielerorts unter Mangelernährung, andere unter Fehl- bzw. Überernährung, und immer häufiger tritt beides gemeinsam auf. Im dreißigsten Jahr des Bestehens von Slow Food Deutschland sind wir Zeuginnen und Zeugen eines Krieges in Europa, der den Welt-hunger deutlich zu verschlimmern droht. Aber selbst in einem verhältnismäßig reichen Staat wie Deutschland fehlen Millionen von Menschen die finanziellen Mittel oder Fähigkeiten, täglich ausreichend ausgewogene Mahlzeiten einzunehmen. Ernährungsarmut gibt es auch bei uns. Es ist essenziell wichtig, unsere Stimme zu erheben und zu fordern, dass die von uns beschriebene Essens- und Lebensqualität immer mehr Menschen zuteilwerden muss, kurz: für mehr Ernährungsgerechtigkeit einzutreten.

Menschenrechte als Brücke

Hierfür gilt es, die tiefe Schlucht zu überwinden zwischen dem Ist von Ernährungsunsicherheit und -armut auf der einen und dem Ideal der Ernährungsgerechtigkeit auf der anderen Seite. Die Brücke bildet ein rechtebasiertes Verständnis unserer Ernährung. Ein Recht auf angemessene Ernährung meint für Slow Food mehr als einen vollen Bauch, und ein Recht auf Gesundheit mehr als die Abwesenheit akuter Krankheit. Das Recht auf eine intakte Umwelt beinhaltet für uns auch, dass Lebensmittel auf klima- und biodiversitätsschonende Weise hergestellt werden. Die Verwirklichung dieser Rechte erfordert einen Staat und eine Staatengemeinschaft, die Rahmenbedingungen dafür schaffen, dass eine wachsende Anzahl von Menschen die Voraussetzungen erwerben und in ihren Ernährungsumgebungen vorfinden, sich nachhaltig und gesund zu ernähren. Und dass jede Person in ihrem jeweiligen Kontext Einfluss nehmen kann auf gesellschaftliche und politische Entscheidungen über ihr Essen und die Art und Weise, wie es erzeugt wird. Es geht um Ernährungssouveränität auf allen Ebenen: bei den Ernährungsräten in unseren Städten und Regionen, bei der Gestaltung einer nationalen Ernährungsstrategie und einer Europäischen Gesetzgebung über nachhaltige Ernährungssysteme, und ebenso beim Aufbau widerstandsfähiger und unabhängiger Ernährungssysteme in den Krisengebieten dieser Welt.

Mit „für alle“ unterstreicht Slow Food ein Bewusstsein für unsere Verantwortung als weltumspannende Bewegung, die in verschiedenen Ernährungsrealitäten stattfindet. Gutes, sauberes und faires Essen muss weltweit für alle zugänglich, erschwinglich und attraktiv sein, damit jeder Mensch in den Genuss von Gerechtigkeit kommt. Und wir ahnen, dass es für diese Art von Ernährungsgerechtigkeit den ganz langen Atem braucht. Es könnte ein Auftrag für mindestens die nächsten dreißig Jahre sein. Nach wie vor treiben uns bei Slow Food der Hunger nach Veränderung und die Freude am Genuss an. Der Genuss der Gerechtigkeit: Er könnte der Gipfel des Genusses sein.



Hubert Hohler, Luka Lübke,
Jens Witt (v.o.n.u.)

Die Chef Alliance – Politik am Kochtopf

Restaurants, Gasthäuser, Kitas und Kantinen sind Orte, an denen die Ernährungswende mitgedacht und praktisch umgesetzt werden kann. Wir haben nach den Impulsen von Profis gefragt und Antworten erhalten von Luka Lübke und Hubert Hohler, Doppelspitze des Köch*innen-Netzwerks in Deutschland, sowie Jens Witt, Gründer der hiesigen Chef Alliance und SFD-Vorstandsmitglied.

Was wünschst du dir von Politiker*innen, dass es jetzt thematisiert würde?

Hubert Hohler: Dass der durch den Ukraine-Krieg bedingte Ernährungsengpass in Wahrheit ein Futtermittelengpass ist. Ich wünsche mir, dass die politisch Verantwortlichen an der Ökologisierung der Landwirtschaft, so wie im Koalitionsvertrag beschlossen, festhalten. Genauso unnötig, wenn Menschen im Krieg sterben, ist, wenn Tiere aus Massentierhaltung sterben.

Luka Lübke: Sie sollten offen damit umgehen, was das Lebensmittelsystem der letzten Jahrzehnte angerichtet hat, gerecht verteilen, wer die Suppe jetzt auszulöffeln hat und autonome sowie kleinteilige Versorgungsansätze entwickeln und fördern.

Jens Witt: Dass wir die Abhängigkeit des Ernährungssektors von fossilen Rohstoffen reduzieren müssen – sei es für Anbau, Aufzucht, Düngung, Verarbeitung, Transport, Verpackung oder Entsorgung. Wie wir schmerzlich erfahren mussten, ist das nicht nur ein „atmosphärisches Problem“.

Sind Fördergelder für die Landwirtschaft aus Sicht von Köch*innen immer gut angelegt? Falls nicht: Wie ginge es besser?

HH: Die Subvention von Massentierhaltung und umweltschädlicher Produktion muss ein Ende haben. Aktuell zahlt ein sich gesund ernäherender Mensch doppelt – einerseits die Subvention konventioneller Landwirtschaft, andererseits das teurere, gute Lebensmittel. In der Schweiz etwa ist das anders. Es wird nicht subventioniert. Das Geld bleibt bei den Konsumierenden, die so die Möglichkeit haben, bessere Lebensmittel zu kaufen.

JW: Fördergelder sind dann gut angelegt, wenn sie etwas zum Nutzen aller fordern. Wenn wir trotz hoher Subventionen in der Landwirtschaft nur mit großem persönlichem Einsatz an hochwertige, regionale Produkte kommen, haben wir ein strukturelles Problem. Es fehlt uns an kleinen, überschaubaren Betriebsstrukturen – sei es bei Molkereien, Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben oder bei Mühlen.

Was kann die Politik für landwirtschaftliche Diversität tun?

HH: Subventionen dürfen nicht mehr hektarbezogen sein, denn das führt zu immer mehr Monokulturen.

LL: Biodynamische und symbiotische Arbeitsweisen statt Massenproduktion fördern und Netzwerke unterstützen, die die Erzeuger*innen untereinander und auch mit den Gastwirt*innen verbindet.

JW: Für Deutschland ganz klar der Abschied von der Orientierung am Weltmarkt, vor allem bei der Haltung von Nutztieren. Keine oder nur reduzierte Flächenprämien, dafür Förderungen für schonende Produktionsmethoden. Direktvermarktung muss unterstützt werden sowie der Erhalt und die Verbreitung vielfältiger Pflanzensorten und Tierrassen. Das wäre die Renaissance der überschaubaren, lebensmittelverarbeitenden Betriebe.

Erscheint es euch sinnvoll, Produkte aus Qualzucht extra zu besteuern oder ihre Verpackungen mit Fotos von Tierbabies zu bebildern?

HH: Eher würde ich den Massenbetrieben die irreführende Werbung untersagen. Und sie verpflichten, ihr Produkt als eines aus Massentierhaltung zu kennzeichnen. Auch die Wirt*innen müssten diese Kennzeichnung verpflichtend in

ihre Speisekarte aufnehmen. Es wollen ja 90 Prozent der Menschen offenbar kein Fleisch aus Qualzucht essen, aber 90 Prozent des Fleisches, das wir essen, kommt definitiv aus Massentierhaltung.

LL: Es wäre einen heilsam verstörenden Versuch wert für diejenigen, die den Bezug verloren haben und denken: Ich esse etwas Eckiges aus einer Plastikverpackung und kein totes Tier. Etwas, das mal gelebt hat und das ich eigentlich gern streicheln würde. Ich esse selber Tiere und verschließe genau deswegen nicht die Augen vor ihnen als Lebewesen.

JW: Gar nichts. Eine vollkommen absurde Vorstellung! Diese Art der visuellen Kommunikation hat auf Zigaretten- und Tabackpackungen vielleicht seine Berechtigung. Insgesamt aber ist das für mich eine inquisitorische Bevormundung.

Wo soll kulinarische Bildung losgehen?

HH: So früh wie möglich und so naturnah wie möglich. Die geistige Entwicklung eines Kindes hängt nicht allein vom Input in der Schule ab. Die Eltern müssen auch erziehen. Rausgehen, Anbau und Produktion gemeinsam anschauen und erklären, dass Begriffe wie Haus- oder Nutztier, Zier- oder Nutzpflanze, Unkraut oder Ungeziefer von uns Menschen gemacht sind – sie unterscheiden sich nicht als Geschöpfe.

LL: Möglichst früh, kreativ und mit Freude! Wo auch immer möglich mit „Du kannst“, statt mit „Du darfst nicht“ argumentieren. Und über das Geschmackserleben lernt es sich besser als mit der Tabelle. Außerdem fände ich es für unser gesellschaftliches Ernährungsbewusstsein wirkungsvoll, wenn jede*r nach dem Schulabschluss ein paar Monate in einem Lebensmittelbetrieb anpacken müsste. So wie man früher zum Militär ging. Die Arbeit der Krankenhauskantine oder in der Wurstfabrik kann uns ebenso nachhaltig prägen wie die im Schlosshotel oder auf einem biodynamischen Bauernhof. Dann hätten wir uns alle etwas über Essen zu erzählen, was man im Fernsehen nicht zu sehen kriegt.

Du bist Ernährungsminister*in geworden. Was ist deine erste Maßnahme?

HH: Die Besteuerung von Zucker, gehärteten Fetten und Junkfood. Wenn Alkohol und Tabak versteuert werden können, dann sollten es auch die Lebensmittel werden, die unsere Gesundheit schädigen.

LL: Für ein halbes Jahr alle Supermärkte schließen und sehen, was passiert. Wir hätten dann eine hübsche Diskussionsgrundlage. Für Erzeuger*innen und Händler*innen vielerlei Art, frisch aufgeweckte Menschen, Menschen, die Altes neu entdeckt haben und mit hoffentlich noch vielen Krisen-Berater*innen, die uns aus der Zeit erzählen, als es Supermärkte noch nicht gab. So lange ist das nämlich noch gar nicht her.

JW: Ich würde die Bezeichnung „Restaurant“ nur den Betrieben zubilligen, die selbst kochen und nicht nur in der Lage sind, Allergene zu benennen, sondern auch die Herkunft der verwendeten Lebensmittel transparent machen können.

Beschreibe einen politischen Teller!

HH: Ehrliche, saubere Produktion gepaart mit dem Fachwissen über gesunde Ernährung und wertstoffschonende Zubereitung, genussvoll und gerne gekocht!

LL: Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt!

JW: Es gibt keinen politischen Teller! Es gibt Politik und die ist so notwendig wie das Essen!

Regionalität neu denken?

Ein Plädoyer, die Arche des Geschmacks als Beitrag für die Bewältigung globaler Herausforderungen unseres Ernährungssystems lebendig zu halten.

Von Gerhard Schneider-Rose

Der Klimawandel erfordert auch in Landwirtschaft und Ernährung ein hohes Maß an Flexibilität von uns: Wir brauchen einen großen, lebendigen Genpool, um auf den rapiden Wandel der Lebensbedingungen von Tierrassen und Sorten angemessen zu antworten und unsere Ernährung zu sichern. Vor diesem Hintergrund ebenso wie aufgrund der Warnung aus den Wissenschaften vor einem weiteren Schwund der Arten ist die Idee der Arche des Geschmacks aktueller denn je.

In den Kriterien zur Aufnahme in die Arche heißt es: „Die Produkte müssen an ein bestimmtes Gebiet, an lokale Traditionen und an das Gedächtnis und die Identität einer Gruppe gebunden sein.“ Wenn wir diesem Anspruch der regionalen, identitätsstiftenden Rolle von Passagieren eine zentrale Bedeutung zumessen, wird es künftig kaum noch neue Passagiere in Deutschland geben können. Wir müssten uns außerdem bei dem einen oder anderen aufgenommenen Passagier fragen, ob er diesem Anspruch gerecht wird. Sollen wir darum das Buch zumachen und aufhören, neue Arche-Passagiere zu suchen? Wenn die Funktion der Arche eine rein rückwärtsgewandte im Sinne der Erhaltung von Traditionen wäre, läge das nahe. Doch das ist sie nicht. Wir schlagen das Buch also nicht zu, sondern öffnen ein neues Kapitel.

Mit alten Sorten und Tierrassen Ernährung und regionale Kreisläufe sichern

Es wird künftig notwendig sein, den Blick schwerpunktmäßig auf andere Aspekte der alten Sorten und Rassen zu richten: auf ihre Anpassbarkeit und Anpassungsfähigkeit an Lebensräume, an klimatische Bedingungen und an Bodenqualitäten. Vor der Erfindung von Kunstdünger und Pestiziden sowie dem großflächigen Einsatz von Bewässerung und Gewächshäusern waren Pflanzen landwirtschaftlich nur dort anzubauen, wo die Lebensbedingungen für

sie gepasst haben. Sie wurden auf „Nachhaltigkeit“ optimiert, ohne dass dieses Wort dafür schon benutzt wurde. Nutztiere mussten mit dem regionalen Futterangebot klarkommen und mit den Bodenbedingungen auf den Weideflächen. Heute braucht eine ökologische und nachhaltige Landwirtschaft den Pool der alten Sorten und Rassen, um gute Erträge zu erwirtschaften und die Ernährung sicherzustellen. Es geht nicht oder nicht nur darum, die für unsere Ernährung genutzten Sorten und Rassen so zu erhalten, wie sie sind, sondern eine breite Basis für eine an sich ändernde Bedingungen anpassungsfähige Zucht zu haben. Dabei werden wir immer wieder erleben, dass die ursprüngliche Zuchtregion gar nicht mehr die optimale ist, sich im Zuge des Klimawandels stattdessen andere Regionen der Welt perfekt eignen.

Bei den Arche-Passagieren muss es aus dieser Perspektive darum gehen, ihre Eignung für konkrete Lebensräume deutlich zu machen. Wir müssen den Blick auf ihre Verschiedenheit und den Wandel dieser Lebenswelten und die damit einhergehende existenzielle Notwendigkeit einer biologischen Vielfalt lenken. Ein so gefasster Regionalbegriff der Arche unterstützt gute, saubere und fair erzeugte Lebensmittel aus der Region. Nachhaltig sind Produkte aus der Region nur dann, wenn sie mit einem geringen Ressourceneinsatz produziert wurden. Dies darf sich nicht nur auf den Treibstoff für weite Transportwege beziehen. Es muss auch darum gehen, dass ein Wachstum ohne Kunstdünger und Pestizideinsatz möglich ist; dass der Anbau nicht auf beheizte Gewächshäuser, Wärmelampen bei Spätfrost, aufwendige Bewässerung angewiesen ist. Nutztiere müssen von Gras und Produktionsresten aus der Region ernährt werden können. Ihre Füße müssen mit den Bodenbedingungen der Weideflächen klarkommen: Nasse Wiesen, steinige Hanglagen und ähnliche Widrigkeiten dürfen nicht krank machen. Wenn wir die Arche so neu denken, ist sie ein lebendiger und zukunftsgerichteter Beitrag für die Bewältigung des Biodiversitätsverlusts, des Klimawandels und anderer Herausforderungen für unser Ernährungssystem.

Ernährungsbildung ist politisch

Von Lea Leimann

Für Slow Food ist Bildung seit jeher ein essenzielles Standbein, um die Ernährungswende voranzubringen. Deswegen reicht Bildung bei Slow Food über reine Wissensvermittlung hinaus. Wir möchten auch die emotionale Wertschätzung für unser Essen, für die Produzent*innen und ihre Arbeit von klein auf vermitteln. Wir möchten Verbraucher*innen anregen, sowohl ihre Einstellung als auch ihr Verhalten zu verändern und nach den Werten von Slow Food zu leben. Wir schreiben dafür nichts vor, weder „iss dies“ noch „iss dies nicht“, sondern wir fördern die Fähigkeit jedes einzelnen Menschen zur Eigenverantwortung und nachhaltigen Entscheidungsfindung. Wir regen an darüber nachzudenken, wo unser Essen herkommt, wie und von wem es produziert wurde und ob wir damit einverstanden sind. Wir inspirieren dazu, nachzufragen, wenn Sachen unklar oder intransparent dargestellt sind. Und wir befähigen dazu, Probleme zu identifizieren und umfassende Lösungen zu entwickeln.

Den Boden für Eigenverantwortung schaffen

Es geht in der Arbeit von Slow Food auch darum, die Sinne wiederzuerwecken und zu schulen und dabei die Auseinandersetzung mit allen Aspekten unseres Essens zu fördern: vom Feld bis auf den Teller, und sogar darüber hinaus, von der agrarpolitischen Förderung bis auf den Kompost und wieder zurück auf den Teller. Über den Geschmack und das praktische Erleben fördern wir die Wertschätzung für Produkte und Produzent*innen. Indem wir über die Auswirkungen unserer lokalen Ernährungsentscheidungen auf unsere Mitmenschen und die Umwelt informieren, stärken wir das Bewusstsein für unsere Verantwortung bei Konsumentenscheidungen sowie den Bezug zu unserem Essen. Vor allem fördern wir die Selbstermächtigung der Verbraucher*innen, damit diese sich für gutes, sauberes und faires Essen und eine nachhaltige Ernährungskultur entlang der Wertschöpfungskette einsetzen. Denn auch in Deutschland sind wir von Ernährungssouveränität noch weit entfernt und es liegt noch immer viel Arbeit vor uns, uns aus der Bevormundung derzeitiger Ernährungsumgebungen zu befreien und souveräne, gute und faire Ernährungsentscheidungen zu treffen sowie neue Gewohnheiten zu etablieren.

Theorie und Praxis gehen Hand in Hand

Nehmen wir das Beispiel von Ernährungsbildung und Verpflegung in Schulen. Gegenwärtig wird beides überwiegend getrennt voneinander gehandhabt, anstatt als ganzheitliche

Einheit begriffen und systemisch kultiviert. Das hat zur Folge, dass in der schulischen Ernährungsbildung Inhalte gelehrt werden, die zu der täglichen Verpflegung keinen Bezug haben oder sogar im Widerspruch dazu stehen. Das Vermitteln von theoretischem Wissen über ein so praktisches, sinnliches und alltägliches Tun wie Essen wird aus der Sicht von Slow Food keinen bleibenden Eindruck hinterlassen. Unsere Ernährung ist ein höchst komplexes, sozial und kulturell gewachsenes und politisch beeinflusstes Gebilde, dem wir uns nicht nur über die physiologische oder intellektuelle Ebene nähern können. Vor allem wenn wir den aktuell viel diskutierten und kritisierten Status quo verändern möchten, was dringend nötig ist, sind neben handlungsorientiertem Lernen auch die Ebenen von Politik, Kultur und Geselligkeit zu adressieren.

Als Slow-Food-Bewegung wollen wir über unseren einzigartigen Zugang zu Bildung einen nachhaltigen Wandel anregen – mit einer transformativen Wirkung auf unsere Ernährungssysteme!



Dialog **Miteinander** Diskussion
Kochen Ernährungswende **Fairness**
Flexibilität **Genuss** Ausdauer
Engagement Beweglichkeit
Zusammen genießen **Vielfalt**
Planetare Grenzen Handwerk
Veränderung **Zusammenhalt**
Regionale Wertschöpfung & Kreisläufe





Visionen **Saisonal & frisch** Netzwerke
Lebensmittelverschwendung stoppen!
Mehr Pflanzliches Tierschutz
Bildung **Stadt & Land** Mitgestalten
Klima Offenheit **Souveränität**
Respekt **Menschenrechte** Neugierde
Verantwortung **Transformation**
Strategie **Biodiversität** Ko-Produktion

Slow Food Deutschland in Zahlen



Rund 12.000 Mitglieder

Über 1.100 Unterstützer-
Unternehmen



Kommunikation über Social Media,
Presse sowie bundesweit gestreute
Events

**Weltweite Bewegung
in über 160 Ländern**

87 Convivien

81 Arche-Passagiere



11 Kommissionen

Verleihung des Ursula Hudson
Preises seit 2021

**67 Köch*innen
der Chef Alliance**



Impressum

Herausgeber

Slow Food Deutschland e.V.
Marienstraße 30, 10117 Berlin
Tel. 030 20004750

info@slowfood.de

www.slowfood.de

V.i.S.d.P.

Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.

Redaktion

Sarah Niehaus

Gestaltung

Schauschau, www.schauschau.cc

Bildnachweise

Titel: Wolfgang Borrs; S. 3 Dirk Vogel; S. 6 Meerfreiheit; S. 9 Janne Tervonen, Meerfreiheit;
S. 10 Meerfreiheit; S. 13 privat; S. 14 Carla Ulrich, Meerfreiheit, privat; S. 15 Julian Reineck,
Sebastian Springl, ONUK/Bernhard Schmitt, privat; S. 17 Slow Food Archiv; 19 Meerfreiheit;
S. 20 Meerfreiheit; S. 23, 24, 27 Illustration und Infografik: Elisabeth Deim; S. 28 BÖLW, WDR
– Annika Fußwinkel; S. 29 Anne Hufnagl, Juliane Fellner, privat, Ophelia Nick; S. 31 Slow
Food Archiv; S. 32: Ingo Hilger, Marta Urbanelis, Meerfreiheit; S. 35 Marion Hunger;
S. 36 Meerfreiheit; S. 37 Meerfreiheit

Stand

Juni 2022

**Slow Food – Gutes, sauberes,
faites Essen für alle.**

www.slowfood.de/mitgliedwerden

www.slowfood.de/spenden

Gutes, sauberes und faites Essen für alle.

Slow Food ist in über 160 Ländern aktiv und zeigt,
wie Zukunftslösungen für unsere Ernährungswelt
aussehen: politisch – praktisch – kulinarisch.
Slow Food Deutschland trägt seit 30 Jahren auf
lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene
dazu bei.

Machen Sie mit – weil wir mit Essen die Welt
verändern!



www.slowfood.de/mitgliedwerden