



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### PRESSEINFORMATION

## Slow Food Deutschland e. V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält.

[Slow Food Deutschland](#) ist ein eingetragener Verein, der 1992 gegründet wurde, mit Bundesgeschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt in Deutschland Mitte 2016 über 13 500 Mitglieder in 85 Convivien, den lokalen Gruppen. Weltweit umfasst das Slow-Food-Netzwerk Millionen von Menschen, die sich mit Überzeugung und Leidenschaft für gutes, sauberes und faires Essen einsetzen, davon etwa 100 000 Mitglieder in über 170 Ländern.

**Gut, sauber und fair.** Slow Food fordert, dass unsere Nahrung geschmacklich und gesundheitlich einwandfrei ist. Und dass sie auf saubere Art hergestellt wird – also ohne Schaden an Mensch, Natur und Tier anzurichten. Außerdem müssen Lebensmittelerzeuger eine faire Entlohnung für ihre Produkte und ihre Arbeit erhalten.

Der Verein tritt für den Erhalt der biologischen und kulturellen Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelerzeugung, betreibt Geschmacks- und Ernährungsbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Durch Projekte wie die [Arche des Geschmacks](#) – ein Katalog von heimischen Nutztierassen, Kulturpflanzensorten und traditionellen Lebensmitteln, die vom Aussterben bedroht sind – die damit verbundenen [Presidi-Förderprojekte](#) sowie durch das [Terra-Madre-Netzwerk](#) arbeitet Slow Food weltweit, um die biologische Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen, traditionelle und nachhaltige Anbau- und Verarbeitungsmethoden und so unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.

Slow Food leistet **Sinnes- und Geschmacksbildung** für Kinder, Jugendliche und Erwachsene, um Verständnis und Freude an der geschmacklichen Vielfalt aufzubauen und zu pflegen. So wird die Grundlage für die Entwicklung einer zentralen Alltagskompetenz geschaffen, nämlich, den eigenen Ernährungsalltag verantwortungsbewusst und genussfreudig gestalten zu können.

Um Erzeuger, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt zu bringen, organisiert Slow Food – lokal, national und international – **Märkte, Messen und Events** wie weiterbildende Vorträge und Workshops. Jährlich im April findet die Leitmesse von Slow Food Deutschland, der Markt des guten Geschmacks, in Stuttgart statt. Alle ausgestellten Produkte durchlaufen die strenge Slow-Food-Qualitätsprüfung. Diese verlangt eine Herstellung nach traditionellen handwerklichen Methoden, das Weglassen fast aller Zusatzstoffe und die nachhaltige Schonung der Umwelt.

Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Deshalb muss der Ernährung weltweit eine wichtige Rolle bei politischen Entscheidungen zukommen. Wir brauchen eine **Gemeinsame Nachhaltige Ernährungspolitik**, welche die zentrale Rolle unserer Ernährung in vielen Bereichen von Wirtschaft, Gesellschaft und Politik anerkennt. Slow Food bringt sich über Kampagnen wie *Meine Landwirtschaft* und den Dialog mit Entscheidungsträgern in Politik und Wirtschaft in die gesellschaftliche Debatte um unsere Nahrung ein. Besonders wichtig sind uns Themen wie die Industrialisierung der Landwirtschaft, die Überfischung der Meere, der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, Lebensmittelverschwendung, GVOs, artgerechte Tierhaltung und Ganztierversorgung, der Zugang zu Land und Saatgut, und der Kampf gegen Hunger.

Unter dem Motto **„Teller statt Tonne“** macht Slow Food Deutschland auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Die Kampagne umfasst Öffentlichkeitsarbeit und Aktionstage, sowie Projekttag für Schulklassen aller Altersstufen.

Durch das **Terra-Madre-Netzwerk** und internationale Projekte fördern wir den Aufbau von lokalen und doch global miteinander verbundenen kleinteiligen Netzwerken aus ökologisch nachhaltig wirtschaftenden Lebensmittelerzeugern und -handwerkern. Das Terra-Madre-Netzwerk besteht aus Menschen, die alle vorbildliche Arbeit auf landwirtschaftlichen Betrieben leisten, handwerkliche Produkte erzeugen, Ideengeber interessanter Projekte sind, innerhalb des Slow-Food-Netzwerkes engagiert sind, gute Ideen weitertragen oder innovative aber gleichzeitig ökologisch nachhaltige Praktiken umsetzen. So unterstützen wir die Ernährungssouveränität – das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst. Für Slow Food ist der Zugang zu gutem, sauberem und fairem Essen ein **Grundrecht** des Menschen.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### PRESSEINFORMATION

#### Slow Food Deutschland e. V. – Geschichte

Slow Food wurde 1986 von dem Journalist und Soziologen Carlo Petrini als Verein zur Erhaltung der Esskultur in der norditalienischen Kleinstadt Bra gegründet. Der internationale Verein besteht seit 1989. Das anfängliche Ziel des Vereins war es, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Aus der ursprünglichen Idee erwuchs bald die Einsicht, dass auch die bäuerliche Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk und eine gesunde Umwelt für eine gute, saubere und faire Esskultur unerlässlich sind.

**Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992, als erster nationaler Verein außerhalb Italiens gegründet. Der Münchner Weinhändler Eberhard Spangenberg, der auch eine kleine Buchedition verlegte, bemühte sich erfolgreich um die Lizenz für eine deutschsprachige Ausgabe des Restaurantführers *Osterie d'Italia* von Slow Food Italien. Im Herbst 1992 wurde in Königstein im Taunus der deutsche Slow-Food-Verein gegründet, mit Spangenberg als Vorsitzenden. Nach einem Jahr hat der junge Verein 150 Mitglieder, die ab 1996 in den Convivien, den lokalen Slow-Food-Gruppen zusammenkommen. Von 1997 bis 2001 werden im Jahrestakt Genussmärkte in verschiedenen Städten Deutschlands veranstaltet, und der Verein wächst weiter: im Jahre 2004 gibt es in Deutschland rund 5.000 Slow-Food-Mitglieder. Im Jahre 2010 gründet sich das erste Campus-Convivium an der Hochschule Fulda.

Das 1996 begonnene internationale Slow-Food-Projekt der Arche des Geschmacks startet in Deutschland im Jahre 2000. Arche-Passagier „Ostheimer Leberkäse“ wird im Herbst 2006 in allen 380 Speisewagen der Deutschen Bahn serviert. Mitte 2016 gibt es 58 Arche-Passagiere in Deutschland – und insgesamt 3.000 weltweit. 2014 wird die Arche des Geschmacks als offizielles Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt ausgezeichnet.

Die Slow-Food-Messe [Markt des guten Geschmacks](#) in Stuttgart öffnet im Juni 2007 zum ersten Mal ihre Tore. Mit ihren qualitätsgeprüften Produkten und dem abwechslungsreichen und informativen Rahmenprogramm lockt sie inzwischen – im Verbund mit den Frühlingssessen in Stuttgart – über 100.000 Besucher im Jahr.

2007 findet mit Mitwirkung von Slow Food Deutschland zum ersten Mal das Kulinarische Kino auf der Berlinale statt. In 2009 wird das Projekt "Von der Erde bis zum Teller" des Slow-Food-Conviviums Weimar-Thüringen als offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Ein Jahr später startet das 10jährige Projekt "Gesunde Ernährung Tisch & Kultur" mit der Christoph-Sonntag-Stiftung gGmbH in Stuttgart. Das Programm der **Sinn-Voll Geschmacksschulung**, von Slow Food Deutschland speziell für Kinder entwickelt, wird 2012 in den UNESCO Kanon für nachhaltige Bildung aufgenommen.

In München rollt im Jahre 2008 das erste [Slow Mobil](#) – ein zur Küche umgebauter Bauwagen – durch die Stadt. Bis 2016 kommen vier weitere Slow Mobile – in Frankfurt, Freiburg, Karlsruhe und Stuttgart dazu, um Kindern und Jugendlichen Spaß am gemeinsamen Kochen und Essen zu vermitteln.

Zum Zweck der Förderung der Bildung im Bereich Ernährungswissen und -kultur hat Slow Food Deutschland e. V. 2012 die **Slow Food gemeinnützige Unternehmungsgesellschaft** gegründet, eine Tochtergesellschaft des Vereins zu 100%. Das erste große, durch Zuwendungen finanzierte Projekt der Slow Food Deutschland gemeinnützigen UG war das Schulprojekt „Teller statt Tonne“, das unsere Kampagne gegen die Verschwendung von Lebensmitteln durch Lehrmaterial und Projekt-tage an Schulen bringt. 2015 kommt das Bildungsprojekt „Boden BeGreifen“ hinzu.

Seit 2011 ist Slow Food Deutschland aktives Mitglied der Kampagne *Meine Landwirtschaft*. Im gleichen Jahr beginnt der Verein unter dem Motto „Teller statt Tonne“ auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen. Im Januar 2012 entsteht in Berlin die **Schnippeldisko**. Das von Slow-Food-Youth-Aktivistin Nadja Flohr-Spence erdachte Format wird zum ersten Mal von Slow Food Youth in der Kreuzberger Markthalle Neun umgesetzt, gemeinsam mit der Kampagne *Meine Landwirtschaft*, der *Green Music Initiative* und der *Fläming Kitchen*. Seit der Ur-Veranstaltung hat die kulinarische Protestaktion gegen Lebensmittelverschwendung in allen Teilen der Welt begeisterte Nachahmer gefunden.

Im Herbst 2013 erscheint zum ersten Mal der **Slow Food Genussführer Deutschland** im oekom verlag (München) mit 300 ausgezeichneten Gaststätten aus ganz Deutschland.

Sechsmal im Jahr gibt Slow Food Deutschland das **Slow Food Magazin** für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung und bewusste Ernährungsweise im deutschsprachigen Raum heraus. Mitglieder bekommen die Zeitschrift zugestellt und seit 2014 ist sie jetzt auch an vielen Kiosks und Sonderverkaufsstellen käuflich erwerbbar.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food<sup>®</sup>

## Deutschland e.V.

2016 wird die Schnippeldisko für den *Zu gut für die Tonne!*-Bundespreis in der Kategorie Gesellschaft und Bildung nominiert. Die Slow-Food-Deutschland-Vorsitzende Ursula Hudson erhielt den B.A.U.M.-Umweltpreis 2016 in der Kategorie "Verbände". Das Netzwerk für nachhaltiges Wirtschaften verleiht diesen Preis alljährlich an Persönlichkeiten, die sich in herausragendem Maße für eine umweltschonende und sozial gerechte Wirtschaftsweise einsetzen.

Mitte 2016 zählt der Verein in Deutschland über 13 500 Mitglieder in 85 Convivien; dazu kommen die jungen Aktivistinnen des Slow-Food-Youth-Network, die sich in mehr oder weniger lockeren Gruppen und beständig wachsender Anzahl in ganz Deutschland zusammenfinden.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### PRESSEINFORMATION

#### Slow Food Deutschland e. V. – Der Verein

Slow Food ist eine internationale, mitgliedergestützte Organisation. Sie ist auch die Vermittlerin in einem weltweiten Netzwerk, das sich für den Wandel des derzeitigen Modells unseres Lebensmittelsystems engagiert.

Slow Food hat weltweit etwa 100.000 Mitglieder, die in 1.500 Convivien, den lokalen Gruppen aktiv sind. In manchen Ländern gibt es nationale Vereine, wie in Deutschland, Brasilien, China, Großbritannien, Italien, Japan, Mexiko, den Niederlanden, der Schweiz, Südkorea sowie den USA. Deutschland hat Mitte 2016 nach Italien mit rund 13.500 Mitgliedern die höchste Mitgliederzahl.

**Slow Food Deutschland** ist ein eingetragener Verein. Vorsitzende ist Dr. Ursula Hudson, unterstützt von Klaus Flesch, Dr. Rupert Ebner, Phoebe Ploedt und Frederik Schulze-Hamann. Verschiedene Gremien des Vereins widmen Themenschwerpunkten und Arbeitsaufgaben, darunter die Chef Alliance, sowie Genussführer-, Einkaufsführer-, Qualitäts-, Arche- und Kinder-/Jugendkommissionen. Alle Gremien von Slow Food Deutschland sowie die Convivienleitungen arbeiten ehrenamtlich.

Der juristische Vereinssitz von Slow Food Deutschland e. V. ist Berlin, wo sich auch die Geschäftsstelle befindet. Sitz des internationalen Slow Food Vereins ist Bra (Piemont, Italien).

Das Herz des Vereins sind die lokalen Gruppen, genannt **Convivien**. Mitte 2016 gibt es in Deutschland 85 Convivien, vom Saarland bis zur Lausitz und von Rügen bis zur Zugspitze. Hier kommen Menschen zusammen, die Genuss und Qualität im Alltag schätzen und kultivieren. Die von den örtlichen Convivien organisierten Veranstaltungen und Initiativen sind die Gelegenheiten, bei denen sich Mitglieder und Interessierte treffen und die Begeisterung spüren können, die das gesamte Slow-Food-Netzwerk verbindet. Die Convivien sind in der Planung ihrer Aktivitäten im Rahmen der Beschlüsse von Slow Food Deutschland und der Prinzipien von Slow Food autonom.

Auch die Zahl der jungen Mitglieder bei Slow Food Deutschland steigt kontinuierlich. Slow Food hat mittlerweile insgesamt 17 Slow-Food-Youth-Gruppen in Deutschland. Das [Slow Food Youth Network](#) macht mit [Schnippeldiskos](#), Studentenküchen, Eat-ins, Festivals und Unigärten von sich reden. Durch diese Art des **kulinarischen Ungehorsams** machen sie auf die Missstände unserer Wegwerfgesellschaft aufmerksam und haben dabei Spaß am gemeinschaftlichen Kochen.

Das **Terra-Madre-Netzwerk der Lebensmittelgemeinschaften** wurde 2004 von Slow Food gegründet. Es bringt die aktiven Teilnehmer an unserer Nahrungsproduktionskette zusammen, um nachhaltige Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelherstellung zu unterstützen. Das Netzwerk umfasst Kleinproduzenten, Fischer, Züchter, Lebensmittelhandwerker, Wissenschaftler, Köche, Konsumenten und Jugendgruppen aus über 170 Ländern. Das Terra-Madre-Programm beinhaltet ein alle zwei Jahre stattfindendes Welttreffen in Turin (Italien), regionale und nationale Treffen, einen globalen Aktionstag, sowie ein Netzwerk internationaler Projekte, welches alle Beteiligten unseres Lebensmittelsystems involviert. Terra Madre bedeutet Globalisierung im positiven Sinne: Vertreterinnen und Vertreter aus aller Welt tauschen sich über ihre spezielle Lage, Gegebenheiten, Herausforderungen vor Ort aus. Das Netzwerk gibt jenen eine Stimme, die eine Alternative zur industriellen Landwirtschaft und der Standardisierung unserer Esskultur bieten.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### PRESSEINFORMATION

#### Slow Food Deutschland e. V. – Es lebe die Vielfalt

Slow Food engagiert sich für den Schutz traditioneller, nachhaltiger und mit der Region verbundener Qualitätslebensmittel, für den Erhalt von Anbau- und Verarbeitungsmethoden und der biologischen Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen. **Die Vielfalt der regionalen Tierrassen, Pflanzensorten und Lebensmittel garantiert die Vielfalt auf dem Teller.** Durch Projekte wie die Arche des Geschmacks und die Presidi (beide unterstützt von der gemeinnützigen [Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt](#)) sowie durch das Terra-Madre-Netzwerk versucht Slow Food, unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.

Die **Arche des Geschmacks** wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel, die in Gefahr sind, völlig zu verschwinden, zu katalogisieren und bekannt zu machen, nach dem Motto: 'Essen, was man retten will'. Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden, und wird deshalb nicht weiterhin hergestellt. Handelt es sich um eine Tierrasse oder Kulturpflanze, stirbt diese gegebenenfalls aus.

Mitte 2016 beherbergt die Arche weltweit mehr als 3.500 Lebensmittelprodukte aus über 100 Ländern und in Deutschland 58 der sogenannten Arche-Passagiere. Die große Mehrheit der Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten. Die kleinere Gruppe sind handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten, die nur noch von wenigen Produzenten erzeugt werden. Die Arche will die letzten verbleibenden Produzenten dieser Spezialitäten unterstützen und das traditionelle Wissen – Teil unseres wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Erbes – bewahren.

**Presidi** sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionell hergestellten Produkte in der modernen Wirtschaft zu vermarkten. Sie sind der operative Teil der Arche des Geschmacks. In Deutschland gibt es derzeit fünf Presidi-Projekte, weltweit sind es etwa 470.

Durch [Rebstock-Patenschaften](#) wollen wir die biologische Vielfalt und die Kulturlandschaft der Steil- und Steilstlagen an der Mosel erhalten. Diese mit Riesling-Reben bepflanzten extremen Hanglagen zählen zu den Juwelen unserer einheimischen Weinkultur und haben auch eine ökologische Bedeutung.

Die **Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt** wurde 2003 ins Leben gerufen, um die biologische Vielfalt und gastronomische Traditionen rund um den Globus zu bewahren. Die gemeinnützige Stiftung setzt sich für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die auf die Umwelt, die kulturelle Identität der Gemeinschaft und das Wohlbefinden der Tiere Rücksicht nimmt. So unterstützt sie die Ernährungssouveränität – das Recht jeder Gemeinschaft, selbst zu entscheiden, was sie anbaut, erzeugt und isst.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### PRESSEINFORMATION

## Slow Food Deutschland e. V. Bildungsprojekte – Wissen, Genuss, Geselligkeit

Der Slow-Food-Ansatz zur Bildung ist anders als die meisten Bildungsprogramme im Bereich Ernährung: Er basiert auf der Ansicht, dass Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden ist. Geschmacksbildung ist das beste Mittel gegen die Flut aus Fast Food und genormten Lebensmitteln; sie ist der beste Weg, die einheimische Küche, traditionelle Produkte, Gemüsesorten und Tierrassen zu schätzen und zu schützen.

[Bildungsprojekte](#) von Slow Food haben verschiedene Formate: Geschmackserlebnisse, Besuche auf Bauernhöfen und in Produktionsstätten, Konferenzen, Workshops und Abendessen mit den Produzenten. Sie stärken das Bewusstsein für Lebensmittel und sprechen dabei Menschen von ganz unterschiedlicher Herkunft an.

Kindern wird das Verständnis für Lebensmittelqualität, Saisonalität, biologische Vielfalt und Respekt vor der Natur durch praktische Aktivitäten wie Schulgärten, Kinderkochclubs und Geschmacksbildungsprogramme an Schulen und bei Veranstaltungen nahegebracht.

Slow Food Deutschland hat speziell für Kinder ein Training der Sinne entwickelt. Die **Sinn-Voll Geschmackschulung** wurde 2012 in den UNESCO-Kanon für nachhaltige Bildung aufgenommen. Mit kurzen Übungen wird die Neugier der Kinder geweckt und sie lernen ihre Sinne kennen, durch das Sehen, Schmecken, Hören, Riechen und Erfühlen von frischen Lebensmitteln.

Das [Slow-Food-Schulprojekt Boden BeGreifen](#) ermöglicht Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufen vier bis acht eine unmittelbare Begegnung und Beschäftigung mit Landwirtschaft und Boden. Im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung thematisiert das Projekt die Nutzung der endlichen Ressource Boden im Kontext einer wachsenden Weltbevölkerung. Es unterstützt Schülerinnen und Schüler darin, ein persönliches Verantwortungsbewusstsein gegenüber menschlichen Eingriffen in die Natur sowie in den Lebensraum anderer Menschen zu entwickeln. Neben der Vor- und Nachbereitung in der Schule bringt Boden BeGreifen Schülerinnen und Schüler auf den Acker und ermöglicht somit Lernen in praktischen Erfahrungsräumen. Im Pilotjahr 2015/16 wurde das Schulprojekt an Schulen in Berlin und Brandenburg umgesetzt.

Das [Teller statt Tonne – Schulprojekt gegen Lebensmittelverschwendung](#) verbindet ein theoretisches Fundament mit praktischen Erfahrungen des gemeinsamen Erntens und Essens. Bei einem Projekttag auf einem nahegelegenen, ökologischen Bauernhof ernten die SchülerInnen Ausschussgemüse und kochen daraus zusammen mit den LehrerInnen ein leckeres Essen. So werden sie an die globale Ernährungssituation herangeführt und für die Zusammenhänge zwischen der Verschwendung im Norden und dem Hunger im Süden sensibilisiert. Partner des Projektes sind Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung und die Zukunftsstiftung Landwirtschaft.

Seit 2010 läuft das 10-jährige Projekt "**Gesunde Ernährung Tisch & Kultur**" mit der Christoph-Sonntag-Stiftung, das Schülern in Baden-Württemberg regionale Produkte, richtige und gesunde Ernährung und Esskultur nahebringt.

In Pollenzo (Italien) bietet die von Slow Food gegründete [Universität der Gastronomischen Wissenschaften](#) Studiengänge, die Geistes- und Naturwissenschaften, Sinnesschulung und Praxiserfahrung (auf Reisen in alle Welt) verbinden. Damit verleiht sie der komplexen und interdisziplinären Welt der Lebensmittel eine akademische Plattform. Seit der Eröffnung in 2004 haben über 1.800 Studenten aus mehr als 75 Ländern die Grund- und Aufbaustudiengänge sowie Masterkurse absolviert.

**Geschmackserlebnisse.** Geführte Verkostungen für Erwachsene – sie werden weltweit von den Convivien vor Ort organisiert und sind ein fester Bestandteil aller regionalen und internationalen Veranstaltungen von Slow Food. Fachleute und regionale Erzeuger leiten die Verkostungsworkshops und erläutern im Laufe etwa einer Stunde die Produkte und ihre Herstellung. Geschmackserlebnisse bieten die Möglichkeit, Lebensmittel intensiv kennen zu lernen, durch die praktische Auseinandersetzung mit dem Produkt und dem dazu gebotenen Expertenwissen.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### PRESSEINFORMATION

#### Slow Food Deutschland e. V. – Märkte, Messen und Events

Slow Food unterstützt den direkten Verkauf von Lebensmitteln, der die Distanz zwischen Produzenten und Ko-Produzenten (bewussten Verbrauchern) verringert. Kürzere Transport- und Vertriebswege schonen Umwelt und Geldbeutel, erhalten die Frische und den Geschmack der Produkte, erzielen bessere Vergütung der Erzeuger und tragen zur regionalen Wertschöpfung bei.

Um Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt zu bringen, organisiert Slow Food – lokal, national und international – Märkte, Messen und Events. Alle größeren Slow-Food-Veranstaltungen bieten neben dem sinnlichen Erlebnis des Markts und der Geschmackserlebnisse ein informatives Rahmenprogramm. In Workshops und Konferenzen können sich Erzeuger, Experten und Besucher über politische, wirtschaftliche und kulturelle Themen rund um das Lebensmittelsystem austauschen – von der Aussaat bis zum Verzehr.

Der **Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe** findet seit 2007 jedes Jahr im April in Stuttgart statt. Die Leitmesse von Slow Food Deutschland wird in Zusammenarbeit mit der Messe Stuttgart organisiert. Die rund 550 Aussteller teilen in ihrer täglichen Arbeit die Slow-Food-Philosophie von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln, und ihre Produkte müssen hohen Qualitätsanforderungen entsprechen, um an der Messe teilnehmen zu können. Auf dem Rahmenprogramm der Veranstaltung stehen Themen wie Lebensmittelverschwendung, die Ressource Boden, TTIP oder internationale Lebensmittelstandards. Mitmach-Formate wie Geschmackserlebnisse, Kochwerkstatt-Einheiten und Sinnesparcours für Kinder runden das Angebot ab.

Auch regionale Märkte schmücken den Kalender jedes Jahr, zum Beispiel der **Norddeutsche Käsemarkt** am Kiekeberg in Hamburg, der **Arche-Markt** in Beuren, **Nordhessen Geschmacksvoll** in Melsungen und der **Slow-Food-Markt für Gute Lebensmittel** in München.

Das Besondere an den Messen von Slow Food Deutschland ist, dass alle Aussteller ausschließlich Produkte anbieten, die ohne künstliche Zusatzstoffe, nachhaltig, umweltfreundlich und unter fairen Bedingungen hergestellt werden. Daneben sind die Veranstaltungen auch Ort der Begegnung und des Austausches über das, was zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion dazugehört. Die Wirksamkeit von Messen wie dem Markt des guten Geschmacks mit seinem vielfältigen Rahmenprogramm geht weit über Genuss und Vergnügen hinaus: Hier findet Ernährungsbildung statt, und die Messe ist ein Ort der Vernetzung von Verbrauchern, Erzeugern, Köchen, Unterstützern, Ernährungsexperten und Politikern. Die Messe will die Arbeit und die Erzeugnisse der gut, sauber und fair wirtschaftenden Erzeuger wertschätzen, die Tag für Tag mit Leidenschaft handwerkliche Produkte herstellen und bei der Bearbeitung von Boden und Feld im Einklang mit Natur und Umwelt arbeiten.

Die größte Slow-Food-Veranstaltung ist der internationale [Salone del Gusto](#), der alle zwei Jahre zusammen mit dem **Terra-Madre-Weltkongress** in Turin (Italien) ausgerichtet wird. Seit 2012 sind die beiden bisher separaten Veranstaltungen zu einem einzigen Event mit dem Namen Terra Madre Salone del Gusto verschmolzen. Als eine der weltweit wichtigsten Veranstaltungen für Lebensmittelhandwerker und Weinproduzenten präsentiert sie positive Beispiele von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln und von Produzenten, die sich mit ihrer gesamten Herstellungsweise der Slow-Food-Philosophie verschrieben haben.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### Qualität bei Lebensmitteln: Was ist für Slow Food Deutschland ein gutes Lebensmittel ?

Die Qualität unseres Essens ist ein zentrales Thema für Slow Food. Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Daher müssen unsere Lebensmittel **gut, sauber** und **fair** sein.

**Gut** – wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

**Sauber** – hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

**Fair** – die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle, von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr

#### Slow Food Genussführer Deutschland

Die unverwechselbare kulinarische Identität einer Region drückt sich in ihren typischen Erzeugnissen, deren Verarbeitung und Zubereitungsweisen aus. Wir tragen das lokale Wissen unserer Convivien über die regionale Vielfalt der Kochkultur im **Slow Food Genussführer Deutschland** zusammen. Unser erster Restaurantführer zur guten, sauberen und fairen Regionalküche in Deutschland erscheint seit Herbst 2013 im oekom verlag. Regionale Kochkultur, frische, saisonale Zutaten, Gastlichkeit und Transparenz, unverfälschte Küche ohne künstliche Zusatzstoffe zu vernünftigen Preisen: In den etwa 300 hier aufgeführten Lokalen werden die Slow-Food-Prinzipien gut, sauber und fair tagtäglich in die Tat umgesetzt. Getestet wird von Slow-Food-Mitgliedern deutschlandweit in über 60 Testgruppen.

#### Qualität in Produkten

Slow Food hat Merkmale für die Qualität von Lebensmitteln formuliert, die sich in der [Ausstellerordnung für den Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe](#) in Stuttgart widerspiegeln. Sie listet in einiger Genauigkeit die Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Herstellungsmethoden, die für Produkte auf der Messe nicht zulässig sind. Produkte müssen in traditionell handwerklicher Art sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt sein, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen Aromastoffen und bis auf wenige Ausnahmen frei von Zusatzstoffen. Grundsätzlich ausgeschlossen sind z. B. Folienreife beim Käse, Hopfenextrakt beim Bier oder enzymatisch aufgeschlossene Zucker.

Seit 2015 arbeitet Slow Food Deutschland e. V. außerdem an einem Slow Food Einkaufsführer zu guten, sauberen und fairen Produkten und Produzenten.

#### Slow Food, Qualität und Handwerk

Warum verwehrt sich Slow Food der doch sonst überall gängigen Hilfsmittel? Was bedeutet die Herstellung in traditionell-handwerklicher Art? Die handwerkliche Tradition ist das Gegenteil der heute vorherrschenden sog. industriellen Herstellung. Industrielle Herstellung bedeutet, etwas verkürzt, dass Güter oder Waren mit einem hohen Grad der Mechanisierung und Automatisierung gefertigt oder verarbeitet werden – oft basierend auf Rohstoffen, die an verschiedensten Orten erzeugt und an ganz anderen Ort verarbeitet werden. Die Produkte selber sind austauschbar und standardisiert, werden in Masse hergestellt und an einen anonymen Markt verkauft. Die auf hochgradiger Arbeitsteilung beruhenden Prozesse erfordern zum Teil kein qualifiziertes Wissen mehr über Komponenten und Herstellungsverfahren. Und das gleiche gilt für die Konsumenten, deren individuelle Wünsche und Bedürfnisse ebenso auf den Akt des anonymen Konsumierens in immer wachsendem Umfang reduziert werden. Leider ist auch die Lebensmittelherstellung zunehmend dieser Logik gefolgt.

Beim Handwerk hingegen steht der **Mensch im Mittelpunkt**. Handwerkliche Herstellung beruht auf menschlichem Wissen und Können rund um chemische, physikalische, biologische und technologische Zusammen-

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)





# Slow Food®

## Deutschland e.V.

hänge und Abläufe. Bei Lebensmitteln sind es das Wissen und Können der HandwerkerInnen (sowie BäuerInnen, GärtnerInnen), die zu guten Lebensmitteln führen. Gute Lebensmittel sind nach der Slow-Food-Philosophie nachhaltig angebaute und – vor allem bei Tieren – artgerecht erzeugte Grundprodukte sowie verarbeitete Lebensmittel, die aus hochwertigen Zutaten bestehen und weitestgehend ohne technologische Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt werden.

Das bedeutet keineswegs, der Innovation oder der technischen Weiterentwicklung den Rücken zuzukehren. Allerdings müssen Technologie und Innovation im Dienste der Qualität von wirklichen, echten Lebensmitteln stehen und nicht umgekehrt. Maschinen, die Knochenarbeit erleichtern (wie z.B. Knetmaschinen für Brotteig), erlauben mehr Spielraum für kreative, innovative Ideen und auch Zeit und Energie für den nicht-repetitiven sondern von handwerklichem Können bestimmten Teil des Herstellungsprozesses, der von Menschen besser gemacht wird als von Maschinen. **Slow Food lehnt daher Herstellungsweisen ab, bei denen die Natur der Maschine anpasst wird und nicht umgekehrt.**

Die von Slow Food abgelehnten Mittel und Methoden kann man als Sparmaßnahmen beschreiben, die ein Weniger an Zeit, Kosten und/oder Können erfordern. Das, was sie zu erreichen versuchen – z.B. Konsistenz, ausgewogener Säurehaushalt, Reife, Aroma, ja auch Haltbarkeit und vieles mehr – lässt sich durch handwerkliches Können und die Ausgangsqualität der Zutaten der Produkte erreichen. Herstellungsweisen im Geiste industrieller Produktion lehnt Slow Food deshalb ab – der Vielfalt echten Geschmacks, der Einzigartigkeit wegen und nicht zuletzt, weil dabei Wissen und handwerkliches Können des Menschen keinen Wert mehr haben.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

### PRESSEINFORMATION

## Slow Themen rund um das Lebensmittelsystem

Slow Food bringt sich durch den Dialog mit Entscheidungsträgern und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen und Kampagnen in die gesellschaftliche Debatte um unsere Nahrung ein. Besonders wichtig sind uns Themen wie die Industrialisierung der Landwirtschaft, das Bienensterben, Lebensmittelverschwendung, artgerechte Tierhaltung, der Zugang zu Land und Saatgut, eine nachhaltige Bewirtschaftung der Böden, und der Kampf gegen Hunger. Diesen politisch und gesellschaftlich hoch relevanten Themen widmet sich unser Verein mit verschiedenen Initiativen und Aktionen im lokalen und bundesweiten Kontext.

**Aquakultur und Teichwirtschaft.** Da die Meeresbestände immer mehr unter Druck geraten, steigt die Anzahl an Aquakulturen in Salz- und Süßwasser stetig. Für Slow Food ist die Aquakultur, wie sie heute gängigerweise betrieben wird, keine nachhaltige Alternative zur Überfischung der Meere: Die allermeisten Aquakultursysteme sind ungeheure Massentierhaltungsanlagen mit einer hohen Besatzdichte, in denen der Antibiotikaeinsatz – ähnlich wie in der industriellen Tierhaltung – sehr hoch ist. Eine aus Slow Food Sicht valide Alternative zu Wildfang ist die extensive, traditionelle und multifunktionale Teichwirtschaft.

**Bienen.** Bienen und andere Bestäuber sind unverzichtbar für die Erzeugung unserer Nahrungsmittel: Sie bestäuben die meisten Wild- und Kulturpflanzen. Die Honigbiene produziert zusätzlich Honig und Bienenwachs. Es ist deshalb äußerst besorgniserregend, dass der Bestand an Wild- und Zuchtienen konstant sinkt. Slow Food hat es sich zur Aufgabe gemacht über den dramatischen Kollaps der Bienenvölker und deren Gründe zu informieren und fordert dazu auf, den Gebrauch der Pestizide zu untersagen, welche schädlich für Bienen und für den Verfall der biologischen Vielfalt mitverantwortlich sind.

**Boden.** Der Boden ist als Grundlage der Landwirtschaft unendlich wichtig, denn weit über 90% aller Nahrungsmittel entstehen im, auf oder durch den Boden unter unseren Füßen. Böden sorgen nicht nur für unsere Ernährung, sie spielen auch eine entscheidende Rolle für das globale Klima. Daher muss die Fruchtbarkeit dieser kostbaren Ressource geschützt werden und der Zugang zu Land für Landwirte, und nicht für Spekulanten, gewährleistet sein. Das Slow-Food-Schulprojekt „Boden BeGreifen“ thematisiert im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung die Nutzung der endlichen Ressource Boden im Kontext einer wachsenden Weltbevölkerung. Infos und Materialien unter: <http://bodenbegreifen.de/>

**Fischerei.** Kleinfischer sind ein bedeutender Bestandteil fragiler Ökosysteme, die genauso geschützt werden müssen wie die Artenvielfalt an Meereslebewesen und Süßwasserfischen. Slow Food setzt sich für den Erhalt und die Förderung der handwerklichen Fischerei und vergessener Fischarten ein und regt dazu an die aktuelle Verwaltung der Meeresressourcen zu überdenken, um die illegale Fischerei und Überfischung einzudämmen. Slow Food Deutschland setzt sich mit Partnern auf verschiedene Weise für eine nachhaltige Fischerei ein, zum Beispiel mit Veranstaltungen zum jährlichen „Fish Dependence Day“, öffentlichen Aktionen zum Thema Überfischung und Netzwerkarbeit mit Fischern der Nord- und Ostseeränderstaaten.

**Lebensmittelqualität.** Die Qualität unseres Essens ist ein zentrales Thema für Slow Food. Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Daher müssen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein. Ein Lebensmittel im Slow-Food-Sinne muss in traditionell handwerklicher Art sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt sein, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, Aromastoffen und bis auf wenige Ausnahmen frei von Zusatzstoffen. Slow Food hat Merkmale für die Qualität von Lebensmitteln formuliert, die sich in der [Ausstellerordnung für den Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe](#) in Stuttgart widerspiegeln.

**Lebensmittelverschwendung.** Die Verschwendung von Lebensmitteln steht ganz im Gegensatz zu den Slow-Food-Werten. Daher engagieren wir uns schon seit mehreren Jahren, um gegen dieses Problem vorzugehen. Dies tun wir durch Bildungsveranstaltungen mit Kindern und Erwachsenen, durch das Verteilen von spannendem Informationsmaterial sowie durch Kollaborationen mit LebensmittelerzeugerInnen, um knubbeliges oder verwachsenes Obst und Gemüse, das nicht den Marktnormen entspricht und deshalb keinen Absatzmarkt findet, zum Beispiel während einer Schnippeldisko weiter zu verwerten.

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

In den letzten Jahren hat Slow Food in kleinem und großem Stil und mit verschiedenen Partnern Veranstaltungen zu diesem Thema organisiert (z.B. Schnippeldiskos, Aktionstage im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft) und Publikationen (Positionspapier) und Materialien zur Ernährungsbildung veröffentlicht. Nicht zuletzt macht Slow Food Deutschland gemeinsam mit dem Evangelischen Entwicklungsdienst seit September 2011 unter dem Motto „Teller statt Tonne“ durch Aktionen gezielt auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam.

**Milchvielfalt.** Die Bewahrung der biologischen Vielfalt ist eines der Hauptziele von Slow Food. Wie auch bei anderen landwirtschaftlichen Produkten setzt sich Slow Food deshalb in Deutschland wie international für die Erhaltung der Vielfalt der Milch und die damit verbundenen wichtigen Themen Rohmilch und Rohmilchkäse ein, die sowohl bei Slow Food International als auch in Deutschland immer weiter in den Fokus rückt.

Das Eventformat der Slow Food Wurzeltour beschäftigt sich mit der Erkundung der geschmacklichen Milchvielfalt. Unter dem Motto „Zurück zu den Wurzeln unserer Ernährung“ hat Slow Food nun schon einige Wurzeltouren dem Urlebensmittel Milch gewidmet. Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben hier die Möglichkeit während eines Hofbesuches mehr über die Milch, ihren Ursprung und ihr vielfältiges Vorkommen zu erfahren und zu schmecken. Im Juli 2015 war Slow Food zum Beispiel auf dem demeter Hofgut Rengoldshausen zu Besuch. Die Grundsatzklärung von Slow Food Deutschland zur Rohmilch finden Sie hier.

**Tiere in der Landwirtschaft.** Nach Daten der Welternährungsorganisation FAO sind Tiere für gut eine Milliarde Menschen die wichtigste Quelle für Einkommen, Essen, kulturelle Identität und sozialen Status. Slow Food setzt sich seit vielen Jahren für einen ganzheitlichen Ansatz von Essen und Landwirtschaft ein, und gute Praktiken zur artgerechten Tierhaltung sind ein wesentlicher Bestandteil davon. Sie sind nicht nur wichtig, weil sie Tiere als fühlende Wesen anerkennen, sondern auch, weil sie Vorteile für Landwirte, Verbraucher und Umwelt bringen. „Ganz oder gar nicht“ lautet für Slow Food deshalb das Motto beim Thema Fleisch. Wenn wir tierische Nahrungsmittel essen, dann müssen die Tiere mit Respekt gehalten, geschlachtet und gegessen werden.

Unter dem Motto *Slow Meat* organisiert Slow Food weltweit verschiedene Aktivitäten zur Aufklärung und Sensibilisierung rund um das Thema Fleischverzehr, -qualität, -erzeugung und artgerechte Tierhaltung. Slow Food-Deutschland Eventformate zum Thema nachhaltiger Fleischverzehr sind unter anderem die Kuttelgespräche, Aktionstage zum Thema *Zu gut für die Tonne!*, sowie Kochwerkstatt-Einheiten zur Ganztierverarbeitung auf dem alljährlichen „Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Leitmesse“. Slow Food hat ein Positionspapier zum Thema Tiere in der Landwirtschaft sowie den Verbraucherratgeber *Fleisch: Ganz oder gar nicht* herausgegeben, den Sie hier lesen können.

**Saatgut.** Saatgut ist Kulturgut, Saatgut ist Vielfalt. Für den Erhalt dieser wertvollen Vielfalt setzt sich Slow Food ein und fordert eine Saatgut-Gesetzgebung, die den Freiraum für die Produktion von hochwertigem Saatgut traditioneller Sorten, dessen Vermehrung und freien Austausch zwischen Erzeugern garantiert. Es sollte vor allem strikt untersagt werden Patente auf Saatgut zu erlangen und GVO-Saatgut sollte transparent gekennzeichnet sein.

**TTIP.** Slow Food Deutschland ist Mitglied im TTIP-kritischen Bündnis deutscher Nichtregierungsorganisationen „TTIP unfairhandelbar“. Das Bündnis will Verbraucher über die Risiken dieses Freihandelsabkommens zwischen den USA und Europa aufklären, vor allem was Verbraucherschutz, Lebensmittelstandards und Transparenz angeht. Slow Food fürchtet, dass das Abkommen viele der mühselig erarbeiteten EU-Standards auf ein Minimum herabsenken würden, mehr Standardisierung auf Kosten der handwerklichen Kleinerzeuger und bäuerlichen Betriebe voran getrieben werden würde und findet das vorgeschlagene Konzernklagerecht, nachdem ein Investor einen Staat verklagen könnte, inakzeptabel.

**Alle Slow-Food-Positionspapiere finden Sie hier:** [www.slowfood.de/publikationen/positionspapiere](http://www.slowfood.de/publikationen/positionspapiere)

**Weitere Informationen zu allen Hauptthemen von Slow Food finden Sie hier:** [www.slowfood.de/slow\\_themen](http://www.slowfood.de/slow_themen)

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)