



Slow Food® Deutschland

Essen, was man retten will - 20 Jahre deutsche "Arche des Geschmacks"

Das Slow-Food-Projekt schützt regional bedeutsame Lebensmittel und Zubereitungen, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden.

21.5.2024: Was haben die Lippegans, der Mecklenburger Marienroggen und der Lausitzer Nelkenapfel gemeinsam? Sie alle sind „Arche“-Passagiere. Das Projekt „Arche des Geschmacks“ nimmt Nutztier- und Nutzpflanzenarten auf, die kaum mehr gezüchtet oder angebaut werden, weil sie z.B. mehr Aufwand als ihre industriellen Counterparts erfordern und dadurch oft weniger rentabel sind. Sie sind aber den regionalen Klima- und Bodenverhältnissen viel besser angepasst als moderne Züchtungen, schmecken einzigartig und helfen Bodenfruchtbarkeit, Kulturlandschaften, Küchen und Traditionen zu erhalten.

In Deutschland zählt die „Arche des Geschmacks“ inzwischen über 85 Passagiere. Als Arche-Kandidaten können Nutztierassen, Kulturpflanzen, wilde Arten sowie traditionelle Zubereitungsarten von Lebensmitteln vorgeschlagen werden. Slow Food unterstützt deren Erzeuger*innen und Weiterverarbeitende beim Auf- und Ausbau von Netzwerken sowie mit Öffentlichkeitsarbeit. [Erfahren Sie mehr über das Projekt.](#)

Die „Arche des Geschmacks“ leistet somit einen Beitrag zur Erhaltung der biologischen Vielfalt sowie zur **Biodiversitätsstrategie**, die das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im März dieses Jahres vorgestellt hat. Als „Vielfaltsprodukte“ werden dort die Tiere und Pflanzen bezeichnet, die Slow Food in der „Arche des Geschmacks“ sammelt. » [Zum Dokument „Biologische Vielfalt stärken“ des BMEL.](#)

Der **Internationale Tag der biologischen Vielfalt** erinnert uns morgen, am 22. Mai 2024, wie wichtig es ist, biologische Vielfalt zu stärken und vielfältige Lebensräume zu erhalten. Die fortschreitende Versiegelung der Böden und die industrielle Landwirtschaft, die auf wenige Hochleistungssorten und -arten setzt, tragen im Gegenteil zu einer biologischen Verarmung bei. Auf 72 Prozent der deutschen Äcker werden nur noch fünf Kultursorten angebaut. Ackerränder und Brachen für wildes Wachstum gibt es immer seltener.

„Aber es gibt auch positive Zeichen“, schreibt Gerhard Schneider-Rose, Leiter der Arche-Kommission. „Ein schönes Beispiel ist der Anbau des kürzlich in die Arche des Geschmacks aufgenommenen Westerwälder Fuchswizens. Die hochwachsende Sorte lässt mehr Licht auf den Boden, Ackerwildkräuter haben so eine Chance, wenn auf Pestizideinsatz verzichtet wird.“ » [Zum Kommentar von Gerhard Schneider-Rose](#)

Auch das Bildungsprojekt **Green Spoons** von Slow Food Deutschland setzt die biologische Vielfalt in den Mittelpunkt. Lernmaterialien vermitteln Jugendlichen und ihren Familien, wie sich unsere tägliche Ernährung auf Boden, Klima und Ökosystem auswirkt. Die interaktive Website bietet Infos, Podcasts, Videos, Rezepte und Experimente rund um das Thema Biodiversität und Ernährung an. Für Lehrkräfte werden Module zu den Themenbereichen Boden, Wasser und Klima entwickelt. Zur Website: <https://greenspoons.slowfood.de/>

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Welt zu schaffen, in der Ernährung auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de | V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*innen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

Stefan Michel, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin