

[An den Wirtschaftsausschuss)

Stellungnahme zur Anhörung des Landtags Schleswig-Holstein zur Ernährungswirtschaft

Über **Slow Food**:

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. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Slow Food Deutschland ist ein eingetragener Verein, der 1992 gegründet wurde, mit Bundesgeschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt in Deutschland Ende 2014 über 13 000 Mitglieder in rund 80 Convivien (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 150 Ländern.

Zur Anhörung des Landtags Schleswig-Holstein zur Ernährungswirtschaft

Slow Food fordert eine nachhaltige und zukunftsfähige Ernährungspolitik, die neben den wirtschaftlichen Aspekten von Lebensmittelerzeugung, Landwirtschaft und Handel auch die Qualität von Lebensmitteln, unsere Umwelt und Gesundheit, Ressourcen- und Landmanagement, Ökologie, soziale und kulturelle Werte und die Ausprägung des gesamten Wertschöpfungsnetzes der Land- und Lebensmittelwirtschaft mit einbezieht.

Eine Ernährungswirtschaft im Sinne von Slow Food ist:

- **Ökologisch nachhaltig:** Sie bewahrt die Qualität und Regenerationsfähigkeit von natürlichen Ressourcen auf lange Zeit, erhält die biologische Vielfalt und garantiert die Unversehrtheit von Ökosystemen.
- **Wirtschaftlich nachhaltig:** Sie generiert langfristig Einkommen und Arbeitsplätze, erreicht Ökoeffizienz und schafft ein Wettbewerbsklima, in dem Qualität mehr als Quantität zählt und Preise den echten Wert von Lebensmitteln widerspiegeln.
- **Sozio-kulturell nachhaltig:** Sie garantiert fairen Zugang zu Grundrechten (Sicherheit, Gesundheit, Bildung usw.) und den Voraussetzungen für Wohlergehen (Bildung, soziale Beziehungen usw.) innerhalb einer Gemeinschaft, generiert Chancen, um die internen und externen Beziehungen der Gemeinschaft zu schaffen und zu entwickeln und erkennt den kulturellen Wert eines Produktes an.

All diese Aspekte von Nachhaltigkeit können nicht voneinander getrennt betrachtet werden. Sie sind eng miteinander verzahnt und erfordern einen integrierten, ganzheitlichen Ansatz.

Eine zukunftsfähige Politik für die Land- und Lebensmittelwirtschaft muss sich auf die folgenden Werte gründen:

Schutz der biologischen Vielfalt, Nachhaltigkeit, Schutz der natürlichen Ressourcen und inklusive Entwicklung.

Schutz und Förderung von biologischer Vielfalt und Ökosystemen

In einer sich ständig ändernden globalisierten Welt müssen der Erhalt von biologischer Vielfalt und die Restoration und der Schutz von Ökosystemen Prioritäten auf der politischen Ebene haben. Die biologische Vielfalt ist derzeit weltweit in einer kritischen Situation. Nach Schätzungen der FAO sind schon 75% aller Agrarpflanzen verschwunden, und wir erhalten drei Viertel aller unserer Lebensmittel von nur 12 Pflanzensorten und fünf Tierarten. Ein Drittel aller einheimischen Rinder-, Schaf- und Schweinerassen sind ausgestorben, oder fast. Aus ökologischer, wirtschaftlicher, sozialer und kultureller Perspektive stellt dies einen bedeutenden Verlust dar.

Der Erhalt der biologischen Vielfalt verlangt eine andere Art der politischen Führung auf globaler, nationaler und regionaler Ebene. Ihr Schutz kann nur effektiv sein, wenn das öffentliche Bewusstsein für die Bedeutung der Vielfalt massiv gesteigert wird und wenn politische Entscheidungsträger Zugang zu verlässlichen Informationen haben, auf die sie ihre Entscheidungen stützen können.

Slow Food setzt sich für den Schutz der einheimischen biologischen Vielfalt ein, vor allem durch Wissenssteigerung (z.B. durch das Kartieren von traditionellen Lebensmitteln, einheimischen Rassen und lokalen Pflanzensorten und Ökotypen durch das Slow-Food-Projekt der Arche des Geschmacks), und dann durch die Förderung von spezifischen Herstellungsketten (Anbau, Zucht, Verarbeitung). Ein erfolgreiches derartiges Modell zum Schutz der biologischen Vielfalt ist das Slow-Food-Presidio-Projekt, das lokale Rassen und Sorten erhalten will und Erzeuger dabei unterstützt, zusammen zu arbeiten (z.B. in Kooperativen), sich gemeinsam für nachhaltige Arbeitsweisen einzusetzen, und dabei traditionelle Herstellungsweisen und Wissen zu erhalten, um schließlich ihre Produkte aufzuwerten und passende Absatzmärkte zu finden.

Nachhaltige Methoden der Lebensmittelerzeugung

Eine sehr grobe Differenzierung der verschiedenen Herstellungsweisen im Lebensmittelsektor unterscheidet zwischen industrieller Produktion und Erzeugung im kleinen Stil. Die Tendenz ist, das Erstere mit Profitmaximierung und Fortschritt zu verbinden, und das Letztere als reine Überlebensmaßnahme anzusehen. Diese enge Sichtweise übersieht, dass Kleinerzeugerlandwirtschaft oft Ressourcen optimal nutzt und, wenn korrekt ausgeführt, mehr Lebensmittel als die industrielle Landwirtschaft erzeugt – wenn man das Lebensmittelsystem in seiner Gänze und vollen Komplexität ansieht. Auf lange Sicht bürdet das industrielle System unseren natürlichen Ressourcen untragbare Kosten auf: Es verursacht Bodenerosion, Wasserverschmutzung und den Verlust von Lebensraum für wilde Arten. Der Schutz und die Weiterentwicklung von Lebensmittelerzeugung und Lokalwirtschaften in kleinem und mittelgroßem Stil sind also von großer Bedeutung. Der Vorteil von lokalisierter Lebensmittelerzeugung ist, dass sie eine gesunde, nährhafte Ernährung mit sozialer Verantwortung ermöglicht, und gleichzeitig ökologischen Systemen den Vorrang gibt, den Einsatz chemischer Produkte mindert oder auslässt, und traditionelle Techniken und überliefertes Wissen erhält. Regionale und nachhaltig erzeugte Lebensmittel sind frischer, erhalten regionale Arten und Sorten ebenso wie traditionelle Herstellungsmethoden, haben kürzere Transportwege und benötigen weniger Verpackung. Erzeuger wie Verbraucher erhalten mehr Informationen über und damit mehr Einfluss auf Erzeugung und Vertrieb.

Nachhaltige und kleinteilige Methoden der Lebensmittelerzeugung tun viel für den Umweltschutz. Natürliche Ressourcen werden nachhaltig bewirtschaftet, was klimafreundliche Produktion sowie ausreichend Lebensmittel und Wasser für zukünftige Generationen bedeutet. Eine Wende von einer industriell geprägten Land- und Lebensmittelwirtschaft hin zu einer wirklich zukunftsfähigen Wirtschaftsweise spielt eine sehr wichtige Rolle in der Bekämpfung und Vermeidung von negativen Folgeschäden an unseren natürlichen Ressourcen. Eine zukunftsfähige Landwirtschaft bedeutet weniger Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen, Techniken, die Feuchtigkeit und Kohlendioxid im Boden speichern, Schutz vor Bodenerosion, Verlangsamung und Bekämpfung von Wüstenbildung, und eine effizientere Wassernutzung. Produktionsweisen, die Vieh auf engstem Raum halten, genetische veränderte Tiere oder ihren Nachwuchs einsetzen, lange Transportwege haben und Antibiotika übermäßig einsetzen, müssen abgelehnt werden. Tierfutter darf nicht mit Harnstoff, Maissilage, auch teilweise mit genetisch modifizierten Organismen hergestellten Lebensmittel oder Produkten, Zusatzstoffen oder Industrieabfällen zubereitet sein. In der Fischerei dürfen nur Fangtechniken eingesetzt werden, die dem Meereslebensraum angepasst sind, keine bleibenden Schäden am Meeresboden verursachen und Beifang und Rückwürfe weitestgehend vermeiden. Handwerkliche Fischereipraktiken verursachen gewöhnlich keine Ungleichgewichte zwischen Arten und gehen respektvoller mit den lokalen Ressourcen und der biologischen Vielfalt um. Die Förderung und Revitalisierung von handwerklichem Fischereiwissen muss eine Priorität in der Fischereipolitik sein.

Slow Food verlangt:

- Die weitestgehende Vermeidung von synthetischen Chemikalien, Pestiziden und Düngemitteln, weil diese nicht nachhaltig sind.
- Die Ablehnung von intensivierten Produktionsmethoden

- Die Bevorteilung von regionalen Pflanzen- und Feldfruchtarten
- Die Umsetzung von agro-ökologischen Arbeitsweisen
- Die starke Unterstützung von Maßnahmen zum Wohle der Tiere in der Landwirtschaft

Ein energieeffizientes System fördern

Biokraftstoffe haben negative Auswirkungen auf den landwirtschaftlichen Sektor, wo sie in direkte Konkurrenz mit Agrarprodukten für die menschliche Ernährung treten. Wenn Landwirte keine Lebensmittel mehr herstellen, sondern nur einen intensiven Maisanbau für Biokraftwerke betreiben, dann wird der „erneuerbare Energie“-Sektor zu einer Umweltbedrohung. Das derzeitige Modell der Energieerzeugung, eine Mischung aus erdölbasierter Energie, Kernenergie, Solar- und Windenergie, hydroelektrischer Energie, Biokraftstoffen und Wasserstoff, wirft eine Vielzahl an Problemen und Bedenken im globalwirtschaftlichen Kontext auf, in Hinblick auf die vorbehaltlose Nutzung von Ressourcen. Wir brauchen eine zusammenhängende und ganzheitliche Methodik; ein systemisches Design, das wirtschaftliche, soziale, kulturelle und ökologische Anforderung miteinander verbindet, um die Beziehungen zwischen Menschen, der Natur, Energieerzeugung und der Umwelt strukturiert. Wenn die Verbindungen zwischen Materialien, Energie, Menschen und ihrem Wissen klar werden, so werden auch konkrete, effiziente Vorgehensweisen hin zu nachhaltigen Methoden der Ressourcennutzung und –wiedernutzung deutlich. Der systemische Ansatz hinterfragt das vorherrschende industrielle Modell, das Verbraucherentscheidungen negativ beeinflusst, und schlägt ein neues Denkmuster für produktive Prozesse vor, dass den Menschen im Kontext der Natur sieht, und in dem echte biologische Bedürfnisse und ethische, kulturelle und soziale Werte hervortreten.

Gegen den Hintergrund eines solchen Paradigmenwandels müssen Entscheidungsträger Prioritäten setzen, um die Energie- und Ernährungsbedürfnisse einer wachsenden Weltbevölkerung garantieren zu können. Eine Priorität muss die Förderung eines lokalen, inklusiven Ansatzes sein, der die Beteiligung aller Gesellschaftsbereiche mit einschließt und neue, für den lokalen Kontext zugeschnittene Möglichkeiten an Energie und Material bietet, und die wirklichen Bedürfnisse einer Region bedient. Ein weiterer Schwerpunkt muss eine Kombination von verschiedenen Ressourcen für das übergreifende Energieangebot sein, was zu einem dynamischen Gleichgewicht führen kann. Die Informationsverbreitung zu Energie und der Produktion von Waren und Dienstleistungen muss dezentralisiert und der direkte Dialog zwischen Experten und der lokalen Bevölkerung gefördert werden.

Energieinputs für die Land- und Lebensmittelwirtschaft müssen zum größten Teil von erneuerbaren Ressourcen stammen, aber dies muss mit der Dezentralisierung von Stromproduktion und dem Aufbau von kurzen Energielieferketten und kleinen Kraftwerken einhergehen.

Kurze Vertriebsketten für Lebensmittel

Kurze Vertriebswege ermöglichen es Erzeugern, die Mittelmänner zwischen ihnen und den Verbrauchern zu vermeiden und ihre Erzeugnisse direkt an die Kunden zu verkaufen (Direktvermarktung). Eine kurze Vertriebskette für Lebensmittel lässt sich realisieren, wenn Erzeuger und Verbraucher verstehen, dass sie die gleichen Ziele teilen, und dass diese durch die Stärkung von lokalen Lebensmittelnetzwerken und dem Schaffen neuer Möglichkeiten erreicht werden können. Diese alternativen Wege ermöglichen es den Erzeugern, eine aktive Rolle im Lebensmittelsystem einzunehmen, die sich auf Lokalerzeugung stützt. Dezentralisierte regionale Ernährungssysteme verringern die Zahl der Herstellungsschritte und die Transportwege der Lebensmittel (*food miles*), und dadurch auch Kosten und potenzielle Verluste (z.B. Lebensmittelverschwendung). So können kleinere Unternehmen Lieferketten etablieren, die vom großen, globalisierten Wirtschaftssystem weitgehend unabhängig sind. Das untermauert auch die lokale Versorgung mit Lebensmitteln, oder Ernährungssicherheit, die dann viel weniger von Preisschwankungen oder volatilen politischen Situation in anderen Gegenden der Welt abhängig ist.

Durch das Herausschneiden einiger oder aller Zwischenschritte vom Erzeuger zum Endkunden – z.B. Großhandel und Vertrieb – lässt sich auch der Reichtum an Vielfalt der Regionen wiederentdecken, ebenso wie grundlegende Elemente regionaler Identität, und es entsteht eine neue Beziehung zwischen den ländlichen und städtischen Ge-

genden. Eine kurze Herstellungskette macht es auch leichter, faire Preise zu erzielen, da Verbraucher leichter die „echten“ Kosten der Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung nachvollziehen können. Dazu kommt, dass die von den Vertriebsunternehmen oft hoch angesetzten Kosten gerecht zwischen Erzeugern und Verbrauchern geteilt werden können, was den Erzeugern einen angemessenen Lebensunterhalt für ihre Arbeit schafft und den Verbrauchern Preisvorteile bietet, in dem sie genau wissen, wofür sie bezahlen.

Erzeugermärkte („Bauernmärkte“) sind ein wichtiges Element kurzer Vertriebsketten, ebenso wie Solidarische Landwirtschaft-Formate und Direktvermarktung ab Hof/Manufaktur. Kurze Vertriebsketten sind grundlegend wichtig für den Aufbau robuster Lokalwirtschaften. Heutzutage zeigt die globale Marktwirtschaft ihre Grenzen in Bezug auf verschwenderische und umweltzerstörende Handlungsweisen. Lokale Mikroökonomien haben das Potenzial, finanziell einträglich zu sein und zugleich die Umwelt, menschliche Gesundheit und Kultur zu respektieren. Ebenso fördern sie Gemeinschaft und Solidarität. Eine neue Idee von „Lokalwirtschaft“, basiert auf unser Essen, Landwirtschaft, Tradition und Kultur unterliegt der Philosophie der „Märkte der Erde“ von Slow Food. Es braucht allerdings weitere Investitionen, um kollektive Verkaufssysteme aufzusetzen, bei denen Kleinerzeuger zusammen kommen, um ihre Produkte zu vermarkten, entweder direkt oder mit wenigen Zwischenschritten.

Lebensmittelverschwendung und –verluste an allen Punkten der Lebensmittelkette minimieren

Alle Prognosen scheinen darin übereinzustimmen, dass im Jahre 2050 auf diesem Planeten 9 Milliarden Menschen leben werden. Heute sind es 7 Milliarden, und jetzt schon ist eine Milliarde von ihnen nicht ausreichend – es sieht nicht gut aus. Die unterschiedlichsten Stimmen unterstreichen, dass wir die landwirtschaftliche Produktivität um 70% steigern müssen, um alle zu ernähren, und dabei verlieren wir ständig an landwirtschaftlich nutzbarer Fläche. Daher wird die Genforschung bei Saatgut mit so großem Nachdruck betrieben, um hyper-produktive Pflanzensorten herzustellen. Daher werden Tieren Hormone gegeben, um sie in der Hälfte der Zeit wachsen zu lassen, und Antibiotika präventiv eingesetzt, um in intensiver Tierhaltung Krankheiten zu vermeiden und zu heilen, die in dieser Art von Haltung leichter und schneller ausbrechen. Daher werden Wälder zerstört, um mehr Ackerland zu erhalten, das aber nach ein paar Jahren seine Fruchtbarkeit verliert.

Aber zwischen all diesen Argumenten fehlt eine wichtige Information, die immer wieder übersehen wird: Wir erzeugen heute schon genug Lebensmittel für 12 Milliarden Menschen – aber 40% davon werden verschwendet, bevor sie auch nur in die Nähe eines Tellers kommen.

Lebensmittelverschwendung und –verluste müssen radikal bekämpft werden. Dazu ist es unerlässlich, dass unser Essen seinen Wert wiedererlangt, und der Moment des Verzehrs seine zentrale Stellung in unserem Leben. In einer Welt, in der viele Menschen nicht genug zu essen haben und Ressourcen begrenzt sind, muss die Vermeidung und Verminderung von Lebensmittelverschwendung dringend eine Schlüsselposition auf der politischen Agenda einnehmen. Das System, in dem wir uns als Verbraucher, Erzeuger oder Zwischenakteure derzeit befinden, gründet sich auf Dynamiken von Verschwendung und Überproduktion, und auf den rapiden Verkauf von Waren, um neue Produkte auf den Markt werfen zu können. Verschwendung ist kein Zufall, sondern im System integriert.

Förderung eines neuen Konsummodells: Ko-Produzenten statt Verbraucher

Die sogenannten „Verbraucher“ nehmen eine Schlüsselrolle ein, ob in der Verfestigung des industriellen Systems oder in einer echten Ernährungswende, einer radikalen Änderung von Verhalten, Gewohnheiten und Prioritäten, einer neuen, nachhaltigen Landwirtschaft. Verbraucherverhalten hat signifikante Auswirkungen auf das gesamte Landwirtschafts- und Lebensmittelsystem. Verbraucher haben große Macht, und mit wachsendem Bewusstsein über den Wert ihres Verhaltens sind sie in der Position, Markt und Erzeugung zu beeinflussen.

Slow Food hat den Begriff des „Ko-Produzenten“ geprägt, um die Macht und politische Rolle der Verbraucher zu unterstreichen. Der Einkauf von Lebensmitteln ist ein politischer Akt. Wir geben unser Geld für bestimmte Sachen aus, und unterstützen damit das eine oder andere Herstellungssystem. Ein Ko-Produzent ist ein bewusster Ver-

braucher, der gutes Essen schätzt, das in Harmonie mit der Umwelt und lokalen Kulturen hergestellt wurde. Wenn wir unsere Lebensmittel auswählen, können wir über eine passive Rolle hinauswachsen und ein aktives Interesse entwickeln an den Menschen, die unser Essen herstellen, wie sie es herstellen und welchen Herausforderungen sie sich dabei stellen müssen. So werden wir Teil des Herstellungsprozesses, können die zerschnittene Verbindung zwischen Erzeugern und Verbrauchern wieder herstellen, und eine informierte und verantwortliche Einstellung auf beiden Seiten fördern. Ko-Produzenten unterstützen lokale Landwirte, Fischer, Züchter, Käser usw. – nicht nur dadurch, dass sie ihre Erzeugnisse kaufen, sondern auch durch das Erschließen des Reichtums und Informationen und Rat, die sie uns bieten können. Auf diese Weise können Ko-Produzenten mehr über Qualität lernen und ihr Verständnis schärfen, was gesunde, schmackhafte und verantwortungsbewusste Ernährung in verschiedenen Gegenden bedeutet. Diese von Slow Food vorangetriebene Denkmusterveränderung im Verbraucherbereich hat große Bedeutung für die Umwelt. Die Kaufkraft der Verbraucher bietet starke Einflussmöglichkeiten auf Liefer- und Herstellungsmethoden und kann die Verbreitung von umweltfreundlichen Praktiken unterstützen. Dabei sind auch nicht nur die einzelnen Verbraucher angesprochen: Gerade die öffentliche Lebensmittelversorgung nach nachhaltigen Ernährungskriterien würde große Vorteile für Gesundheit, biologische Vielfalt und das Klima bringen.

Traditionelles Wissen erhalten

Traditionelles Wissen erfährt gerade einen Prioritätsschub auf globaler Ebene, und wird immer mehr als materielles wie immaterielles Kulturerbe anerkannt. Allerdings muss die Bedeutung traditionellen Wissens vor dem Hintergrund einer komplexen, von Globalisierung und tiefgehenden gesellschaftlichen Veränderungen geprägten modernen Welt kritisch betrachtet werden. Lokale und globale Gemeinschaften erleben den Verlust überlieferten Wissens und alten Werten, von kultureller Vielfalt und einem Gemeinschaftssinn. Dieser Verarmungsprozess an Traditionen spiegelt sich im derzeitigen globalen Lebensmittelsystem wieder, das an der Idee hängt, dass lokale Landwirtschaft dem globalen Markt dienen muss. So werden Lebensmittel zur Ware, und Menschen passen sich einer einzigen Herstellungs- und Verbrauchsweise an. In diesem Szenario sind kulturelle, soziale und ökologische Folgekosten extrem hoch. Um diesem Phänomen entgegen zu gehen muss man Projekt anstoßen, die unser traditionelles materielles und immaterielles Erbe sammeln, stärken, erhalten und fördern, und dieses Erbe muss als der Grundstein jeder Gemeinschaft erkannt werden. Ebenso nicht zu unterschätzen ist die Bedeutung eines verbundenen Konzeptes von biologischer und kultureller Vielfalt – das wertvolle Lokalerbe, das menschliche Gruppierung voneinander unterscheidet und das nur durch Austausch zwischen Traditionen und Kulturen angereichert werden kann. Regionale Lebensmittelerzeugung muss als Form von sowohl kulturellem als auch körperlichem Nährstoff verstanden werden, und aus diesem Grunde gestärkt und gefördert.

Slow Food setzt sich für den Erhalt traditionellen Wissens als Quelle von theoretischem und praktischem Know-how ein, das den Kern von technischen und wissenschaftlichen Erkenntnissen darstellt. Richtig erhalten kann es ein wichtiges Element in lokalen Wirtschaftssystemen sein und umweltfreundliche Herstellungs- und Verbrauchsweisen vermitteln. Die Einbindung von Landwirten ist ein grundlegender Faktor in der Verbreitung von nachhaltigen Praktiken und daher ist die horizontale Wissensverbreitung unter Landwirten von essentieller Bedeutung.

Traditionen müssen erhalten bleiben, aber in einer dynamischen Beziehung, in einem Generationenaustausch, und im Austausch zwischen Gemeinschaften in verschiedenen Ländern oder den Welten der Wissenschaft und des traditionellen Wissens. Der Erhalt von traditionellem Wissen sollte mit Innovation und Forschung einhergehen, und der Dialog zwischen diesen Welten ist mehr als nötig. Daher kann man den Begriff Gastronomie als Überbegriff von Ernährungswirtschaft und –kultur verstehen, als interdisziplinäre Angelegenheit, welche den kontinuierlichen Beitrag von vielen Akteuren benötigt, die zur Lebensmittelherstellung beitragen.

Bildung für eine bessere Zukunft

In einer Welt, in der Wirtschaft und Produktion im Dienst von Mensch und Natur stehen und nicht umgekehrt, hat Bildung eine Schlüsselrolle für eine bessere Zukunft. Es ist notwendig, den Entwicklungsprozess durch die ganzheitliche Perspektive der menschlichen Bedürfnisse anzusehen.

Dieser Ansatz verlangt eine tiefgehende kulturelle Veränderung und die Einführung von veränderten Verhaltens- und Verständnisweisen. Diese Ziele können durch Bildung und Befähigung zum Handeln erreicht werden, was eine kräftige politische Investition in diesem Sektor voraussetzt. Um die Annahme von nachhaltiger Ernährungspolitik zu erleichtern ist es wichtig, ein neues Bildungsmodell zu entwickeln, das auf neuen, ganzheitlichen Ansätzen und Leitsätzen basiert, die für Nachhaltigkeit einstehen und Ernährungskompetenz als unerlässliche Alltagskompetenz zum Ziel hat. Dabei können Bildungsaktivitäten in verschiedenen Kontexten und Formaten stattfinden: in Schulen, aber auch in Restaurants, durch bessere Etikettierung, oder über öffentliche Events.

Berlin, den 01.06.2015

Dr. Ursula Hudson

Vorsitzende
Slow Food Deutschland e. V.