

Lausitzer Nelkenapfel



## Slow Food Deutschland e.V. Für gute, saubere und faire Lebensmittel

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. 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.

Die internationale Non-Profit-Organisation wurde 1989 gegründet und ist in über 150 Ländern tätig. Sie hat weltweit rund 100.000 Mitglieder, die in circa 1.500 Convivien, den lokalen Gruppen, aktiv sind.

Slow Food Deutschland ist ein eingetragener Verein, der 1992 gegründet wurde. Anfang 2014 zählt die Slow Food Bewegung in Deutschland etwa 13.000 Mitglieder in rund 80 Convivien.

Slow Food Deutschland e.V.  
Luisenstraße 45  
10117 Berlin  
Telefon: 030 / 246 259 39  
Fax: 030 / 246 259 41  
Email: [info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)  
[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt

Die gemeinnützige Slow Food Stiftung koordiniert zahlreiche Projekte zum Erhalt der biologischen Vielfalt im Agrar- und Lebensmittelbereich, in Deutschland und weltweit, darunter die **Arche des Geschmacks** und die **Presidi**. Durch technische, finanzielle und ideelle Unterstützung für handwerkliche Erzeuger setzt sich die Stiftung für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft ein. Die Erzeuger, ihr traditionelles Wissen und die landwirtschaftliche Artenvielfalt stehen im Mittelpunkt.

Das Projekt der Stiftung **Tausend Gärten in Afrika** richtet in Schulen, Dörfern und städtischen Randgebieten in 25 afrikanischen Staaten nachhaltig bewirtschaftete Nutzgärten ein, die lokale Artenvielfalt und traditionelle Kenntnisse erhalten sollen. Die **Märkte der Erde** sind wiederum ein weltweites Netzwerk von Erzeugermärkten. Die Arche des Geschmacks und die Presidi werden zudem von der **Allianz der Köche** unterstützt, welche die bedrohten Lebensmittel regelmäßig in ihren Menüs anbietet und so Nachfrage schafft.



Slow Food Stiftung  
für biologische Vielfalt

Höri Bülle



Ablinse



Geißhirtle

Schwäbischer  
Dickkopf-Landweizen



Slow Food®  
Deutschland e.V.

# Essen, was man retten will

## Arche des Geschmacks und Presidi

Slow Food Projekte zum Erhalt  
der biologischen Vielfalt



  
Arche des Geschmacks

## Warum biologische Vielfalt?

Biologische Vielfalt garantiert das Gleichgewicht in der Natur und sorgt für eine vielfältige menschliche Ernährung. Sie steht ebenso in engem Zusammenhang mit kultureller Identität: Aus der lokalen Artenvielfalt, dem lokalen Klima und der örtlichen Geografie entwickeln sich eine spezifische Landwirtschaft, Küche und Tradition.

Die Vielfalt, die sich in Geschmack, Aroma, Farbe und Form von Lebensmitteln sowie in Rezepten und Bräuchen manifestiert, ist Teil unseres kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Reichtums.

Durch Projekte wie die **Arche des Geschmacks** und die **Presidi** versucht Slow Food, unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.



- Mehr Informationen zu den Slow Food Projekten zum Erhalt der biologischen Vielfalt finden Sie auf: [www.slowfood.de/biodiversitaet](http://www.slowfood.de/biodiversitaet)

© Stefan Abtmeyer



Buntes Bentheimer Schwein



## Presidi

Presidi (ital. für Schutzräume) sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu erhalten. Ein Presidio baut sich um einen Arche-Passagier auf, als ein Netzwerk von engagierten Landwirten, handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzenten, interessierten Händlern, Köchen, Wissenschaftlern und bewussten Verbrauchern.

Die Voraussetzungen für ein Presidio sind ökologische und soziale Nachhaltigkeit. Slow Food arbeitet gemeinsam mit den Erzeugern strenge und verbindliche Produktionsstandards aus, welche qualitativ hochwertige Lebensmittel garantieren. Der Verein organisiert auch Trainingsseminare und den Austausch mit anderen Lebensmittelhandwerkern. In Deutschland gibt es derzeit fünf Presidi, weltweit über 400.

Die Presidi sind Beispiele für eine neue Art der Land- und Lebensmittelwirtschaft, in der sich Produzenten und Ko-Produzenten gemeinsam für **gute, saubere** und **faire** Lebensmittel einsetzen.

## Spenden für Slow Food

Wenn Sie von der Slow Food Idee begeistert sind, können Sie die Arbeit des Vereins mit Ihrer Spende unterstützen. Jeder Beitrag hilft, wichtige Projekte umzusetzen! [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

Weidechse vom Limpurger Rind



© Hendrik Haase

## Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene, traditionelle Lebensmittel zu sammeln und zu katalogisieren. Sie sind oft in Gefahr zu verschwinden, weil ihre Herstellung aufwändig ist, sie selten auf den Markt kommen und so weniger gegessen werden. Aber was nicht nachgefragt wird, wird auch nicht produziert. Das Gegenmittel ist einfach: **Essen, was man retten will!** Slow Food will diese traditionellen Spezialitäten wieder bekanntmachen, um sie so zu erhalten.

Anfang 2014 beherbergt die Arche des Geschmacks weltweit mehr als 1.300 Lebensmittelprodukte aus über 80 Ländern, die sogenannten Arche-Passagiere. In Deutschland gibt es etwa 40. Die große Mehrheit der Passagiere sind vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Kulturpflanzensorten. Die kleinere Gruppe sind handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten, die nur noch von wenigen Herstellern erzeugt werden.

Teltower Rübchen



Bamberger Hörnla

© Hendrik Haase

Burger Brezel



Würchwitzer Milbenkäse

© Stefan Abtmeyer