



WIE KANNST DU DICH TÄGLICH FÜR DEN KLIMASCHUTZ EINSETZEN? ISS NACH MÖGLICHKEIT SAISONALE PRODUKTE AUS REGIONALER, NACHHALTIGER ERZEUGUNG. SUCH DIR DAZU LOKALE BEZUGSQUELLEN, WENN MÖGLICH BEI HANDWERKLICH ARBEITENDEN ERZEUGERN DEINES VERTRAUENS, VON DENEN DU Z. B. WEIßT, WIE SIE IHRE TIERE HALTEN. GEH AUßERDEM AUF ENTDECKUNGSREISE LOKALER SORTEN, DENN EINE VIELFÄLTIGE ERNÄHRUNG IST GESÜNDER UND DIENT GLEICHZEITIG DEM ERHALT DER BIOLOGISCHEN VIelfALT, DIE FÜR GESUNDE ÖKOSYSTEME SORGT!

Weißt du, wie viele Kilometer dein Essen zurückgelegt hat, bevor es auf deinem Teller gelandet ist? Wo kam dieses Lebensmittel her und wie ist es hierher gekommen? Hat das Produkt gerade Saison?

Die Antworten auf diese Fragen sowie das Lebensmittelsystem, das in großen Supermärkten ihren Absatz findet, beeinflussen die Zukunft unseres Planeten auf fundamentale Weise. Es ist ebenso wenig nachhaltig, Gemüse zu verzehren, welches über Ozeane hinweg transportiert wurde wie ganzjährig exotisches Obst zur Verfügung zu haben.

Frag dich deshalb: Welche Kulturpflanzen werden hier angebaut und was hat gerade Saison? Wenn du lokal erzeugte Lebensmittel kaufst, kannst du damit deinen CO₂-Fußabdruck reduzieren. Indem du bei vertrauenswürdigen, lokalen Kleinerzeugern einkaufst oder dir vertrauenswürdige Bezugsquellen suchst, unterstützt du nicht nur die lokale Wirtschaft sondern auch klimafreundliche landwirtschaftliche Praktiken wie Polykulturen statt Monokulturen. Diese dienen wiederum dem Erhalt der biologischen Vielfalt und der Bodenfruchtbarkeit und haben damit positive Auswirkungen auf das Klima; Weidewirtschaft statt Massentierhaltung, die dem Klima zugute kommt, weil Nutztiere nicht in Konkurrenz mit dem Menschen treten, was die Nutzung von Ackerflächen für die Lebensmittelproduktion angeht. Massentierhaltungsbetriebe beanspruchen weltweit große Ackerflächen für die Erzeugung von tierischen Produkten. Zudem ist diese auf den Import von Futtermitteln angewiesen, da hiesige Erzeuger ihre Futtermittel wie Soja meist aus dem Ausland – vor allem aus Ländern des globalen Südens – beziehen.

Slow Food arbeitet weltweit mit einem Netzwerk aus Kleinerzeugern in aller Welt zusammen, die sich dem Schutz der lokalen Sorten- und Artenvielfalt sowie der kulinarischen Traditionen verschrieben haben. Genau solche Erzeuger und Lebensmittelhandwerker sind es, die im Zentrum des Terra-Madre-Netzwerkes stehen und die wir durch unsere Slow-Food-Projekte - wie den Presidi und der Arche des Geschmacks - unterstützen. Ohne sie liegt die Zukunft über unsere Lebensmittel allein in den Händen Multinationaler Konzerne, die ein rein monetäres Interesse bei der Produktion verfolgen und weniger langfristige Ziele wie Zukunftsfähigkeit, Klima- und Verbraucherschutz. Helfen Sie uns deshalb, nachhaltige Praktiken und Kleinerzeuger in aller Welt zu bewahren.

Deshalb widmet sich unsere erste Mitmachaktion im Rahmen der Kampagne dem Thema regionales und saisonales Essen. Unter dem Motto Eat local - Regional, nachhaltig, gut! wollen wir dich dazu ermuntern mit einfachen Schritten und gegebenenfalls Gewohnheitsänderungen zur positiven Veränderung in Richtung Zukunftsfähigkeit beizutragen. Und all das lässt sich einfach in den Alltag integrieren!

ES IST HÖCHSTE ZEIT FÜR VERÄNDERUNG! 🕒

Deshalb unsere Herausforderung an Dich: Versuch dich ab dem Welternährungstag am **16. Oktober** bis einschließlich **5. November** ganz oder so viel wie möglich von Lebensmitteln zu ernähren, die gerade Saison haben und aus regionaler und handwerklicher Erzeugung stammen. Lass deiner Fantasie freien Lauf und finde traditionelle Gerichte oder erfinde neue Gerichtkreationen, die diese Kriterien erfüllen. Toll wäre es, wenn du dabei auch dein Umfeld, wie Familie und Freunde einbeziehst. Wir freuen uns dann über Feedback, Bilder und Berichte die zeigen, wie es gelaufen ist.



WIE KANN ICH MITMACHEN?

- Geh zu deinem regionalen Bauernmarkt oder erkundige dich über landwirtschaftliche Betriebe in deiner Nähe, von denen du frische Lebensmittel beziehen kannst.
- Triff die Menschen, die deine Lebensmittel produziert haben. Gib ihre Geschichte an uns weiter.
- Erzähl uns, welche lokalen Lebensmittel oder Gerichte du in der Aktionswoche gegessen oder gekocht hast.
- Nutze unseren Menu for Change Fotorahmen, um bei Facebook ein thematisches Profilbild zur Kampagne hochzuladen.
- Kehre convenience-Produkten den Rücken zu und bereite für deine Freunde eine Mahlzeit aus regionalen Zutaten zu.
- Wir wollen wissen, welche Geschichte sich hinter dem regionalen Gericht, dem regionalen Produkt verbirgt, das aus deiner Region kommt.
- Wenn du ein Kleinerzeuger bist, dann teile dein Wissen über die Wichtigkeit des Erhalts der biokulturellen Vielfalt mit deinem Umfeld.
- Wenn du Teil des Slow-Food-Netzwerkes bist, dann ermutige andere Mitglieder sich auch an der Mitmachaktion zu beteiligen. Organisiert ein gemeinsames Abendessen, ein öffentliches Eat-In, den Besuch in einem Nutzgarten.

MACH MIT!

Am Wichtigsten ist: Wir wollen voneinander lernen, Erfahrungen austauschen und uns gegenseitig Tipps und Ideen für klimafreundliche Praktiken im Alltag geben. Dokumentiert deshalb Eure Events, Gerichte und Kocherlebnisse durch Fotos, Videos und Rezepte und berichtet uns, wie es gelaufen ist, damit wir die Erfahrungen an das ganze Netzwerk zum Austausch weitergeben können.

Du kannst deine Erfahrungen selbst in den sozialen Medien teilen und dazu die offiziellen Kampagnen-Hashtags nutzen: **#MenuForChange #SlowFood #EatLocal**.

Oder du kannst uns das Material per E-mail zukommen lassen an: communication@slowfood.it

SLOW FOOD UNTERSTÜTZEN!

Unterstützen Sie! Wie auch immer Sie denken an der Kampagne teilzunehmen, vergessen Sie bitte nicht, Spendenmittel für die Slow Food Projekte zu sammeln. Laden Sie Menschen ein, online zu spenden, sammeln Sie kleine Beträge von den Teilnehmern der von Ihnen organisierten Veranstaltungen: es gibt viele Möglichkeiten Slow Food zu unterstützen!

HABEN SIE FRAGEN?

Slow Food International
communication@slowfood.it

#MENUFORCHANGE #SLOWFOOD #EATLOCAL

www.slowfood.com

