

## Die Initiative Slow Food

**Quelle/Link:** <https://www.slowfood.de/aktuelles/2019/klimaschutz-11-tipps-zur-klimafreundlichen-ernaehrung>

Thematischer Bereich:	Art der bewährten Verfahren:	Zielgruppe:
<input checked="" type="checkbox"/> Klima <input checked="" type="checkbox"/> Ernährung <input type="checkbox"/> Umwelt	<input type="checkbox"/> Projekt <input checked="" type="checkbox"/> Initiative <input type="checkbox"/> Programm <input type="checkbox"/> Produktion <input type="checkbox"/> Informationen <input type="checkbox"/> Bildung <input type="checkbox"/> Sonstiges	<input type="checkbox"/> Kinder bis 14 Jahre <input type="checkbox"/> Jugendliche <input checked="" type="checkbox"/> Lehrer/Erzieher <input checked="" type="checkbox"/> Jugendberater <input type="checkbox"/> Junge Flüchtlinge und Asylbewerber

**Zusammenfassung:**

Slow Food ist eine globale Bewegung, die sich für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem einsetzt. Für Slow Food sind die Erhaltung der ländlichen Landwirtschaft, traditionelles Lebensmittelhandwerk und regionale Biodiversität ebenso wichtig wie eine faire Vergütung für nachhaltige Produzenten und die Wertschätzung und den Genuss von Lebensmitteln. Die Initiative fördert verantwortungsvolle Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht, traditionelles Lebensmittelhandwerk und die Erhaltung der regionalen Vielfalt.

**Beschreibung:**

Die Initiative bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Lebensmitteln und macht damit den Lebensmittelmarkt und die entsprechenden Implikationen transparent. Sensibilisierungsmaßnahmen in über 170 Ländern mit verschiedenen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen stehen im Mittelpunkt ihrer Aktivitäten. Inzwischen hat die Slow Food Bewegung eine starke Gemeinschaft mit einer sehr guten Reichweite in der Gesellschaft.



Slow Food hat einen eigenen Abschnitt über Klimaschutz und Lebensmittel mit verbraucherorientierten Tipps und einen eigenen Abschnitt über klimafreundliche Gastronomie, da dieser Sektor auch im Klimakontext eine entscheidende Rolle spielt: <https://www.slowfood.de/aktuelles/2019/klimafreundliche-gastronomie-slow-food-chef-alliance-weist-den-weg>). Denn nicht nur die Industrie, der Verkehr, die Stromerzeugung aus fossilen Brennstoffen und die Landwirtschaft verursachen Treibhausgasemissionen, sondern auch alltägliche Aktivitäten wie die Zubereitung einer Mahlzeit – ob zu Hause, im Restaurant, in der Kantine oder im Speisesaal.

**Zugangsdatum:** 02.11.2020

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Diese Veröffentlichung spiegelt nur den Standpunkt des Verfassers wider, und die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden.