

Fragen und Antworten zu SlowFood

Slow Food: Genuss mit Verantwortung und eigenZeit rund ums Essen

Wissen Sie, woher Ihre Frühstückswenken kommen, die Milch in Ihrem Kaffee, das Schnitzel in Ihrer Pfanne? Ist Ihnen klar, welches Obst und Gemüse in unserem Umland traditionell angebaut wird und wann es Saison hat? Wissen Sie, unter welchen ökologischen und sozialen Bedingungen und in welcher handwerklichen Qualität unsere Lebensmittel produziert werden und wie sich das lokal und global auswirkt? Und schließlich: Faire saisonale Lebensmittel aus ökologischem, regionalen Anbau und Genuss – geht das überhaupt zusammen?

Genau auf diese Fragen will Slow Food Antworten geben: Unter dem Motto „Gut, sauber und fair“ setzt die Bewegung seit nunmehr fast 30 Jahren ein klares Zeichen gegen den Trend des „uniformen, globalisierten und genussfreien Fast Food“ und damit für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens. Rund 120.000 Mitglieder in 150 Ländern zählt die Vereinigung „bewusster Genießer und mündiger Konsumenten“, deren Logo die Weinbergschnecke ist – als Symbol der Langsamkeit.

Egal, ob Fleischesser, Flexitarier, Vegetarier oder Veganer: Slow Food steht für ein umfassendes Konzept des verantwortungsvollen Umgangs mit Mensch und Natur. Daraus ergeben sich ihre Forderungen – auch an die politischen Entscheidungsträger – nach nachhaltiger Landwirtschaft und Fischerei, artgerechter Viehzucht, traditionellem Lebensmittelhandwerk, sozialer Gerechtigkeit und nicht zuletzt der Bewahrung regionaler Geschmacksvielfalt. Kurz: Nach Genuss mit Verantwortung.

**Und das geht nur, wenn man sich und der Natur bei der Herstellung Zeit lässt
und sich auch beim Genießen die nötige Zeit gönnt.**

Was bedeutet Slow Food?

Slow Food ist eine ursprünglich aus Italien stammende, weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Gefordert werden eine verantwortungsbewusste Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

Slow Food bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Leitendes Prinzip ist das Recht eines jeden Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel. **Gut** im Sinne des Geschmacks, der Freude beim Verzehr und der Freude am Genuss. **Sauber** im Sinne der Erzeugung und Weiterverarbeitung ohne die Produktion erleichternde, den Geschmack verfälschende Zusatzstoffe, und **fair** im Sinne der gerechten Bezahlung und der Nicht-Ausbeutung von Tier und Mensch. Damit setzt sich Slow Food ein für den Erhalt der Biodiversität, für kulinarische Traditionen, für das Lebensmittelhandwerk, für artgerechte Tierhaltung und ressourcenschonende, nachhaltige Lebensmittelproduktion und für Lebensmittelsouveränität. Zentral ist aber auch die Förderung des Wissens um Lebensmittel, deren Geschmacksvielfalt und deren Erzeugung. Für Slow Food ist die Beziehung von Landwirtschaft und Teller ein enger politischer Zusammenhang, auf lokaler wie globaler Ebene.

Wie ist Slow Food entstanden und organisiert?

Slow Food ist Ende der 80er Jahre entstanden, die Idee kommt aus Italien; der Gründungsmythos besagt, dass Slow Food aus dem Widerstand gegen die Eröffnung einer McDonalds Filiale in Rom entstanden sei. Slow Food ist für Entschleunigung und richtet sich gegen die Ausbreitung von Fast Food, das Verschwinden von lokalen Essenstraditionen und das schwindende Interesse der Menschen an ihrem Essen, daran, wo es herkommt, wie es schmeckt und inwieweit unsere Entscheidungen rund um die Lebensmittel den Rest der Welt beeinflussen. Die Gründung von Slow

Food International fand am 10. Dezember 1989 in Paris statt. Der Sitz von Slow Food International ist in Bra, Italien. Gründer und bis heute Präsident von Slow Food International ist der Italiener Carlo Petrini.

Slow Food ist weltweit in lokalen Gruppen organisiert, den sogenannten Convivien. In Deutschland gibt es über 10.000 Mitglieder und 79 lokale Gruppen. Weltweit ist Slow Food in ca. 150 Ländern vertreten.

Was bedeutet „Biodiversität“ im Zusammenhang mit Esskultur?

Biodiversität im Zusammenhang mit Esskultur bedeutet, die Vielfalt des Geschmacks zu erhalten. Lokale Sorten und lokale Rassen sind standort-angepasst und sichern die Lebensmittelerzeugung weltweit. Dazu sichern sie die Vielfalt auf dem Teller im Sinne der geschmacklichen Vielfalt und der Freude beim Essen gegenüber der geschmacklichen Gleichmacherei der industriell erzeugten Nahrungsmittel. Vielfalt auf dem Teller heißt auch, eine lokale/regionale kulinarische Identität zu haben, die es zu bewahren gilt und sich von anderen, aufgrund der dort typischen Lebensmittel und ihrer Verarbeitung sowie Zubereitungsweisen, als Region zu unterscheiden.

Mit unserer Forderung nach guten, sauberen und fairen Lebensmitteln wirken wir im besten Fall auf die Hersteller so ein, dass sie sich diese Forderungen zu eigen machen und ihre Erzeugung von Lebensmitteln darauf ausrichten. Dass es für derart hergestellte Lebensmittel einen Markt gibt, das zeigt sich aufs deutlichste auf der sogenannten deutschen Slow Food Messe, dem Markt des guten Geschmacks, die jährlich einmal in Stuttgart stattfindet. Besucher- wie Ausstellerzahlen steigen von Jahr zu Jahr. Für die Erzeuger bedeutet ein ‚Schwenk‘ hin zu Slow auch die Chance von Quantität auf Qualität umzusteigen.

Welche Nahrungsmittel sind schützenswert und wie kann man diese schützen?

Schützenswert im Sinne Slow Foods sind Lebensmittel und Zubereitungsweisen, die vom Aussterben bedroht sind. Das Essen retten und verzehren, was man bewahren will – wäre dazu die Slow Food Anleitung. Nachfrage schaffen und damit die Herstellung sichern. Ein wichtiges, wenn nicht zentrales, Slow Food Projekt ist die sogenannte Arche des Geschmacks. Es ist ein internationales Projekt zur Erhaltung der Biodiversität, von der Slow Food Stiftung für Biodiversität 1996 gegründet. Es schützt weltweit fast 1000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden. Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. In Deutschland sind es aktuell 30 Passagiere.

Was kritisiert Slow Food an der Entwicklung zum Fast Food?

Die Entwicklung zum Fast Food ist eine Entwicklung hin zur industriellen Nahrungsmittelproduktion, bei der Geschmacksvielfalt, Artenvielfalt, Lebensmittelkenntnis und Identität verloren gehen. Fast Food basiert meist auf qualitativ wenig hochwertigen Ausgangsprodukten, die mittels einer Reihe von ‚Helfern‘ zu Nahrungsmitteln weiterverarbeitet werden und nicht zur Gesundheit der Bevölkerung beitragen. Eine Fast Food Nahrungsmittelwelt braucht Massentierhaltung, Monokulturen und arbeitet Hand in Hand mit der Agro-Industrie, die nicht nachhaltig ist.

Ist gutes und gesundes Essen nicht viel zu teuer und nur für Leute mit dickem Geldbeutel?

Es ist umgekehrt: Billig ist viel zu teuer – wenn man nachhaltig denkt! Teuer ist gutes und gesundes Essen nur, wenn man nicht lokal und saisonal einkauft. Frischeprodukte sind überaus preiswert, wenn sie Saison haben – und schmecken dann erst richtig gut. Und über das Jahr hinweg hat immer irgendetwas Saison.

Die scheinbar fehlende Zeit bringt viele Menschen dazu, „zeitsparende“ Fertigwaren zu kaufen – und die sind extrem teuer, viel teurer als selbst zubereitete Speisen. Man gönnt sich nicht mehr den

Luxus, Zeit für das Essen zu haben und projiziert dies auf das Geld. Es fehlt diesen Menschen nicht das Geld, sondern die Zeit.

Billig ist letztendlich auch teuer, weil die vermeintlich billigen Produkte der Lebensmittelindustrie Augenwischerei sind – denn wer zahlt die Folgekosten dieser billigen Herstellung? Herstellung zu Niedrigkosten bedeutet nämlich Massentierhaltung, Auslaugen der Böden oder die sozialen Langzeitfolgen von Qualifikationsverfall – und das ist für uns als Gesellschaft, für die kommenden Generationen, sehr teuer.

Bio und Slow Food – gehört das nicht zusammen?

Bio heißt nicht gleich regional – Bioäpfel werden z.B. aus Chile eingeflogen. Bio heißt nicht gleich fair – auch Produkte mit dem Biosiegel können unter Ausbeutung von Menschen und Ressourcen vertrieben werden (z.B. Biotomaten aus dem austrocknenden Spanien). Bio heißt auch nicht, dass die Produkte total unbehandelt sind, sie erfüllen halt nur die vom jeweiligen Siegel verlangten Kriterien. Hinzu kommt, dass die Kosten für das Siegel oft die Kosten für das Produkt überschreiten. Es gibt mittlerweile eine Inflation von Biosiegeln, an denen der Erzeuger nicht verdient, sondern landwirtschaftsferne Institute mit aufwändigen Büros.

Bio ist auf jeden Fall schon einmal ein erster Ansatz, Slow Food aber sieht die Lebensmittel ganzheitlicher. Darum ist zentral der Kontakt des Verbrauchers zum Erzeuger und das Wissen um die Herstellung der Lebensmittel, die man isst.