

Slow Food - Langsam, aber mit Genuss

Essen – das will Genuss und Geselligkeit sein. Statt dem flutschigen Einheitsbrei des Hamburgers das kulinarisch Erlesene. Ein traditionelles lokales Rezept, gesunde Lebensmittel aus artgerechtem Anbau, eine gute Flasche Wein, das passende Ambiente und vor allem Zeit, viel Zeit. Ein Porträt der Vereinigung Slow Food, für die Ernährung das ist, wovon auch gehetzte Schnell-Esser gelegentlich träumen.

Der Gedanke des Slow Food, des langsamen (slow) und genussvollen Essens und der damit verbundenen Pflege des guten Geschmacks, entstand in Italien. Als die Fastfood-Kette McDonalds 1986 in Rom neben der Spanischen Treppe eine Filiale eröffnen wollte, platzte den Feinschmeckern der Ewigen Stadt der Kragen. Aus dem Widerstand, der sich damals formierte, ist eine Bewegung entstanden, die heute mit 60 000 Mitgliedern in 35 Ländern zu den wichtigsten internationalen Nichtregierungsorganisationen zählt, die sich für die Vielfalt und Qualität der Ernährung einsetzt.

Slow Food ist indessen mehr als nur ein Reflex auf «Fast Food» und andere Formen des schnellen Lebens. Die vom Italiener Carlo Petrini ins Leben gerufene Organisation steht für das Recht auf langsamen Genuss, für den ruhigen Rhythmus der Menschen angesichts der Zunahme der Lebensgeschwindigkeit in der modernen Gesellschaft und gegen den Verlust von altherwürdigen (Ernährungs-) Traditionen. «Wir sind», so Hans-Jörg Degen, seit 1999 Mitglied der Geschäftsleitung von Slow Food Schweiz, «nicht gegen die Grossen, wir sind gegen gar nichts, wir sind für etwas: Für das Natürliche, Originale.» Zur Philosophie von Slow Food gehört der Respekt vor den Jahreszeiten – der Slow Fooder, heisst es in der «Philosophie» der Vereinigung, weiss, wann welches Gemüse reif ist und unterscheidet zwischen Einheimischem und Importiertem – sowie der rücksichtsvolle Umgang mit Natur, Umwelt und Landwirtschaft.

Genuss im Zeichen der Schnecke

Ganz genau zu definieren, wofür die Vereinigung Slow Food steht, ist abgesehen davon gar nicht so einfach. Sämtliche Convivien, wie die einzelnen Sektionen der Bewegung heissen,

besitzen ihre eigenen Vorstellungen und bestimmen die Richtung der «Langsamkeit» sowie die Art der Veranstaltungen in Eigenregie. Das verspricht Spannung und garantiert, was den Kerngedanken der «Slow Food-Philosophie» ausmacht: Das Recht auf möglichst vielfältigen Genuss. Unverkrampt finden sich deshalb in den Veranstaltungsprogrammen Schlemmerabende neben Weine degustationen und Diskussionen mit Tierärzten neben Besuchen beim Biobauern. Die koschere Küche gehört genauso dazu wie der Veltlinerabend, die Variationen der Saubohne, der Marmeladenwettbewerb und die Traumhochzeit von Blauschimmelkäse und Weisswein. Zweifellos reizvoll – aber nicht immer ganz einfach. Denn Slow Food muss Feinschmecker und Ökobauern, Bioszene und Gastrokritik unter den gleichen Hut bringen. Viele Interessen treffen sich hier, andere lösen Kontroversen aus. Und immer wieder setzen sich die Slow Fooder zur Wehr, wenn sie sich als «Table ronde für betuchte Feinschmecker» etikettiert sehen.

«Gutes Essen ist nicht elitär»

Natürlich geht es den Slow Foodern in erster Linie um die Pflege des Genusses und die Förderung der guten Dinge des Lebens. Doch es muss nicht immer Kaviar, es können einfache, aber geschmackvolle Zubereitungen sein. «Mir fehlen oft», so Hans-Jörg Degen, «ehrliche Gerichte wie ein guter Hackbraten, gefüllte Tomaten – einfache Sachen, die man mit Liebe und Zeit zubereiten muss.» Der Mann, dessen Visitenkarte die Schnecke ziert, weiss natürlich, dass die deftige traditionelle Küche gesundheitlich nicht immer unbedenklich ist. Zudem: Um Innereien und Würsten skeptisch gegenüberzustehen, muss man nicht Vegetarier sein. Grundsätzlich geht es aber darum, der fortschreitenden Gleichmachung der Lebensmittel und den damit einhergehenden Geschmacks- und Aromaverfälschungen entgegenzutreten. Slow Food will die gastronomischen Kulturschätze bewahren, damit die regionalen Spezialitäten nicht verloren gehen.

Konkret setzt sich die Vereinigung z. B. in Italien für die Rettung des Rohmilchkäses ein. In anderen Ländern sind es andere Schwerpunkte. Schlimm findet Hans-Jörg Degen die Nivellierung von Ernährung und Landwirtschaft durch die europäische Gesetzgebung. Von selbst versteht sich, dass er Eingriffe der Gentechniker in die Nahrungskette vehement ablehnt.

Wert gelegt wird im Gegenteil auf die gute alte handwerkliche Herstellung von Regionalprodukten, sei es von Brot, Wein, Käse, Pasta, Essig, beim Olivenanbau, der Schinkenproduktion und vielem anderem. Voraussetzung dafür ist der Erhalt der Artenvielfalt in der Natur. «Wir wollen», so Chef Slow Fooder Carlo Petrini unlängst in einem Interview mit der «Sonntags Zeitung», «die ganz kleinen Produkte und Produktionen schützen.»

Kultur der Individualität stärken

Auf ihrem «Kreuzzug für den guten Geschmack» sind die Slow Fooder bestens organisiert. Die Bewegung besitzt eine eigene, natürlich bibliophile Zeitschrift. Das Magazin «slow», herausgegeben von Carlo Petrini, erscheint vierteljährlich in Bra (Italien) auf Italienisch und wird in vier Sprachen übersetzt. Schweizer Mitglieder erhalten zudem viermal jährlich das Mitgliederblatt «Adagio». Daneben gibt es ein Buch über Italiens schönste Gaststätten («Osterie d'Italia»), einen populären Weinführer («Vini d'Italia») sowie die Buchreihe «Geheimtips für Geniesser». Selbstverständlich ist Slow Food auch im Internet vertreten. Nationale Grenzen spielen für die Geniesserbewegung jedenfalls keine Rolle. Unlängst wurden in China, in Peking, Shanghai und Kanton neue Ableger gegründet.

CU

Quelle: A. Vogel's Gesundheits-Nachrichten, Teufen AR (Copyright © 2003)

Verlag A. Vogel AG

Postfach 63

CH-9053 Teufen AR

Telefon 071/335 66 66

Fax 071/335 66 88

E-Mail: info@verlag-avogel.ch

Website: <http://www.g-n.ch>