



## **Die Arche des Geschmacks - Ein internationales Slow Food-Projekt**

Slow Food-Mitglieder sind sich weltweit der Verantwortung der Menschen für die Natur bewusst. Sie setzen sich für geschmackliche Vielfalt, das Recht auf Genuss, den Erhalt der regionalen Lebensmittel und ihre ökologisch einwandfreie und unverfälschte Produktion ein. Sie pflegen eine ernährungs- und umweltbewusste Küche der Jahreszeiten mit regionalen Naturprodukten.

Die Arche von Slow Food ist weltweit auf der Suche nach kulinarischen Schätzen. Sie wählt die letzten Posten Wurstwaren, Käse oder traditionelle Gemüse aus, untersucht deren geschmackliche Eigenschaften, die sie zu etwas Besonderem machen, fördert das Wissen über sie und gibt die wenigen Händler an, bei denen sie zu kaufen sind. Warum?

### **Was haben Kirchen und Käse gemeinsam? Die Kultur!**

Für Slow Food ist die regionale Vielfalt der Lebensmittel ein wesentlicher Beitrag zu individueller und geschmacklicher Lebensqualität: Die regionalen Küchenspezialitäten und Geschmäcker sind - genau wie Sprache, Musik, Religion, Architektur oder lokale Feste - Bestandteile einer lebendigen regionalen Kultur. Dazu gehören auch: Die regionaltypische Landwirtschaft und Landschaftsgestaltung, die Techniken der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln, die über Jahrhunderte in ihren regionaltypischen Eigenheiten verfeinert und weiterentwickelt wurden, die regionalen Geschmäcker: Sie alle sind Ausdruck regionaler Kultur, Identität und Vielfalt.

### **Regionale Esskultur - vom Aussterben bedroht!**

Die Esskultur veränderte sich durch die Industrialisierung aller Lebensbereiche während der letzten 200 Jahre. Standardisierte Lebensmittel und Agrarindustrie haben regionale Vielfalt zugunsten von weltweiter Einheitlichkeit verschwinden lassen. Regionale Esskultur verliert ihren individuellen Charakter, weil die dazugehörigen Pflanzen und Tiere samt ihren besonderen Kulturlandschaften verschwinden. Regionale Rezepte und Küchentraditionen verlieren ihre Bedeutung im Alltag.

Slow Food will nicht zurück in eine gute alte Zeit, die es wahrscheinlich nie gab. Slow Food plädiert für die Entdeckung der regionalen Geschmacksvielfalt, die für individuelle und gesellschaftliche Lebensqualität steht. Regionale Eßgewohnheiten sind wertvolle Kulturgüter.

### **Die Gründe für das Verschwinden regionaler Küchen sind vielfältig:**

Kinder erhalten früh eine Geschmacksbildung, die ihren Geschmack heute auf industriell gefertigte Lebensmittel prägen: Und darum verwundert es nicht, dass sie auch als Erwachsene lieber zum Schokoriegel greifen statt zum Halven Hahn und Pizza am Straßenverkaufsfenster ordern statt einer Weißwurst im Biergarten. Mit dem Verschwinden regionaler Kulturen hat auch der regionale Geschmack im Verhältnis zu den international gleichen Lebensmitteln an Bedeutung verloren.

Obwohl geschmacklich uninteressant und ökologisch unsinnig, verdrängen Massenprodukte aus aller Welt regionale Spezialitäten. Äpfel und T-Bone-Steaks aus Neuseeland verdrängen den



Finkenwerder Herbstprinz und den Braten vom Hinterwälder Rind, statt heimischer Marmelade stehen global verfügbare Cornflakes auf dem Frühstückstisch. Der internationale Warenverkehr mit industriell gefertigten Lebensmitteln senkt die Lebensmittelpreise. Regionale Produkte, handwerklich gefertigt, sind in der Regel teurer und haben deshalb eine geringere Akzeptanz.

Überdüngung, Entwässerung, Monokulturen, Überfischung, Jagd und Überzüchtung reduzieren die Vielfalt ökologischer Systeme: die industrielle Erzeugung von Nahrungsmitteln orientiert sich vielfach nicht an den Kreisläufen der Natur und ist in der Tierhaltung nicht artgerecht.

### **Die Passagiere der Arche**

Slow Food setzt sich überall für den Erhalt regionaler Esskultur ein. Die internationale Bewegung für den Geschmack hat eine Arche gebaut. Die Passagiere der Arche sind Lebensmittel und Speisen, die sich durch folgende Eigenschaften auszeichnen.

- **Sie sind selten oder sogar vom Aussterben bedroht**  
Bedrohte Lebensmittel und Speisen sollen in der Arche einen Platz bekommen. Die Arche möchte keine historische Sammlung als Selbstzweck anlegen. Sie schafft für bedrohte Lebensmittel bessere Bedingungen für ihren Erhalt und die zukünftige Vermarktung.
- **Sie sind identitätsbildend für bestimmte Regionen**  
Lebensmittel und Speisen der Arche haben eine eindeutige Identität und sind deshalb unersetzbar. Sie sind das wesentliche Element für die regionalen Küchen. Häufig tragen sie auch den Namen der Gegend oder Stadt, aus der sie stammen.
- **Sie sind ein Beitrag zur geschmacklichen Vielfalt**  
Slow Food fordert das Recht auf geschmackliche Vielfalt. Die Passagiere der Arche erweitern das kulinarische Spektrum.
- **Sie leisten einen Beitrag zur Nachhaltigkeit**  
Besonders unterstützt Slow Food Produkte, die vielfältige Effekte auf die nachhaltige Entwicklung der Region haben, aus der sie stammen. Sie wirken sich positiv auf die ökologische Qualität der Region aus. Sie beleben regionale Wirtschaftskreisläufe und spielen im gesellschaftlichen Leben eine Rolle.
- **Sie sind erwerbbar**  
Lebensmittel der Arche müssen verfügbar sein, auch wenn es sie vielleicht nur noch in kleinen Mengen gibt.
- **Tiere stammen aus artgerechter Haltung**  
Bei aller Freude am Genuss, sorgen sich die Slow Food-Mitglieder natürlich auch um das Leben und Sterben der Tiere. Artgerechte Erzeugung ist ein absolutes Muss.
- **Sie sind frei von gentechnischer Veränderung**

## **Die Slow Food-Schnecke als Gütezeichen für bedrohte Lebensmittel**

Lebensmittel verschwinden nicht zufällig von der Bildfläche. Der einzige Weg, sie zu retten, besteht darin, Bedingungen zu schaffen, welche ihr Überleben ermöglichen. Die Märkte entwickeln sich dann, wenn Slow Food Liebhaber für diese Produkte findet. Slow Food ist überzeugt, dass nur ein für die Produzenten und Händler rentabler Markt das Überleben der Archepassagiere sichern kann. Slow Food möchte mit Hilfe seiner Veranstaltungen, Publikationen und Kontakte zum Entstehen eines Arche-Marktes beitragen. Marktwert und Nachfrage für die Produkte der Arche sollen steigen. Zu diesem Zweck werden die Passagiere der Arche mit dem Emblem der Bewegung, der Schnecke, ausgezeichnet. Gleichzeitig werden die Anbieter der Arche-Lebensmittel in ihren Bemühungen um eine systematische Markterschließung unterstützt.

Die ideelle Unterstützung der Arche-Produkte durch Slow Food soll diese in ihrer Marktentwicklung fördern. Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Gastronomen werden von Slow Food ausgezeichnet, wenn sie sich für die Vermarktung der Arche-Lebensmittel einsetzen. Gute Märkte sind Festland für die Passagiere der Arche.

Slow Food und seine Convivien werden mit allen Privatpersonen, Institutionen, Vereinen und Verbänden aus Politik und öffentlichem Leben, die im weitesten Sinne die Arbeit der Arche fördern, zusammenarbeiten. Die Slow Food-Bewegung strebt eine gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit und Strategien mit ihren Partnern an.