

„Schmackofatze“ fördern traditionelle Esskultur im Allgäu

Genüsse Kinder und Erwachsene wieder auf den Geschmack bringen

VON JÜRGEN STÖCKER

Allgäu „Wir sind Schmackofatze“, sagt der wie ein Profi-Koch gekleidete pensionierte Oberallgäuer Musiklehrer Herbert Richter und schaut in die etwas ratlosen Gesichter von Mädchen und Buben der Kemptener Agnes-Wyssach-Schule. Schmackofatze? Das sind Leute, die etwas Leckeres essen: „Wir verstehen uns als Genießer und nicht als Verbraucher, und für uns sind die Hersteller hochwertiger Lebensmittel nicht einfach nur Produzenten, sondern vielmehr Genuss-Handwerker.“ So erklärt, verstehen die Kinder, womit sich der Verein „Slow Food“ beschäftigt, den Richter als Vorsitzender im Allgäu führt.

Gut 50 Mitglieder gehören mittlerweile dieser Allgäuer „Tafelrunde“ an, die im Zeitalter von „Fast Food“ – also dem Schnellimbiss – traditionsreiche Esskultur aufleben lassen möchte; und dabei für die „erstklassigen Lebensmittel aus unserer Region“ wirbt, wie Herbert Richter betont.

„Slow Food“, 1986 in Italien gegründet und heute weltweit aktiv, bemüht sich intensiv darum, Kinder und Jugendliche wieder auf den „richtigen Geschmack“ zu bringen. Wie an diesem Tag, wo Richter zusammen mit seinem Mitstreiter Tom Otto, einem Medienberater, im Sonderpädagogischen Förderzentrum der Kemptener Agnes-Wyssach-Schule mit 13- bis 16-Jährigen kocht und grillt. Sie bereiten Fleischspieße von Schwein, Rind und Lamm zu ebenso wie Gemüsespieße und wagen sich an einen Couscous-Salat heran, einer nordafrikanischen Spezialität aus raffiniert gewürzter Hirse. Manches sehen, riechen und kosten die Schüler zum ersten Mal in ihrem Leben. Ei-



Kochen mit Kindern, um diese auf den „richtigen Geschmack“ zu bringen: An der Kemptener Agnes-Wyssach-Schule bereiteten der Vorsitzende der Allgäuer Tafelrunde „Slow Food“, Herbert Richter (hinten rechts), und sein Mitstreiter Tom Otto mit Schülern ein schmackhaftes Menü zu.

Foto: Martina Diemand

ner beispielsweise wusste bis dahin nicht, was Staudensellerie ist. Umso begeisterter gehen die Mini-Köche ans Werk und können kaum erwarten, bis die Hauptspeise auf dem Holzkohlegrill brutzelt.

Weitere etwa 25 Ganztagschüler sind Gäste des „Slow Food“-Erlebnisses. Keiner, der schließlich nicht von diesem Menü schwärmt, das mit einem frischen Obstsalat ausklingt.

Aber nicht nur Kinder, sondern auch möglichst viele Erwachsene möchte „Slow Food“ zu „genussreichem Speisen“ verführen. Orientierungshilfe soll dabei ein „Allgäuer Genussführer“ bieten, den der Verein derzeit zusammenstellt. „Wir wollen Lokaltäten empfehlen, die sich durch eine überwiegend bodenständige Küche auszeichnen“, beschreibt Herbert Richter das langfristig angelegte Projekt. Dabei lege

man auf unverfälschte und frische Grundprodukte sowie auf handwerklich gekonnte Zubereitung besonderen Wert. Industrielle Käsesoßen und vorfrittierte Zwiebeln hätten auf dem Teller nichts zu suchen. „Wie gut können doch selbst gemachte Krautkrapfen, Schupfnudeln sein. Eine Allgäuer Käseplatte oder saisonale Wild-, Fleisch- und Fischgerichte ohne Geschmacksverstärker erfreuen Gaumen und Herz“, schwärmt der „Slow Food“-Chef, dessen Vereinsmitglieder auf eigene Rechnung geeignet erscheinende Wirtshäuser besuchen und ausprobieren, ob diese den Kriterien von „Slow Food“ genügen.

Genussführer Wer an weiteren Informationen zu „Slow Food“ interessiert ist, findet diese im Internet unter www.slowfood.de