

Die Retter der Tafelrunde

Slowfood-Vereinigung will regionale Ess- und Trinkkultur bewahren



Gerhard Dirkwinkel und Sylke Pilke stehen an der Spitze des Conviviums Teutoburger Wald. Kochabende sind fester Bestandteil von »Slowfood« – natürlich mit Obst und Gemüse aus der Region.

Dienstag, 24. Januar 2012
- 02:46 Uhr
Von Per Lütje

Kreis Paderborn (WB). Schnellimbisse an jeder Ecke, Fertiggerichte anstelle vitaminreicher Kost, Geschmacksverstärker statt natürlicher Geschmack in Lebensmitteln – all das kommt Gerhard Dirkwinkel nicht in die Tüte oder vielmehr nicht auf den Teller. Er ist Mitglied der weltweiten Vereinigung »Slowfood«, die nun einen Ableger im Hochstift gegründet hat. Ende der 80er Jahre in Frankreich aus der Taufe gehoben, hat »Slowfood« seitdem einen Siegeszug um die Welt angetreten. Das Ziel der Mitglieder: die Vielfalt der Lebensmittel und der Verarbeitungstechniken zu bewahren, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen sowie für den Einsatz regionaler Produkte zu werben. »Ich bin ein Genussmensch«, sagt Gerhard Dirkwinkel über sich selbst. Und das ist nicht zu verwechseln mit Feinschmecker oder Luxus-Gourmet. Ein einfacher Linseneintopf mit Fleisch vom Landwirt um die Ecke – da läuft dem 55-Jährigen das Wasser im Munde zusammen.

Gerhard Dirkwinkel, Sprecher und Leiter der neuen Slowfood-Gruppe Convivium südl. Teutoburger Wald*, legt Wert darauf, dass Genuss verantwortungsvoll sein soll – auch gegenüber der Kreatur. Und das sagt der 55-Jährige mit Bedacht, war er doch vor seiner Tätigkeit als Umweltgutachter Landwirt mit Viehhaltung. Industrielle Massentierhaltung lehne er kategorisch ab. Nicht nur, dass dies nicht mit artgerechter

Haltung zu vereinbaren sei, auch das Fleisch dieser Tiere komme Dirkwinkel ebenso aus Geschmacksgründen nicht in die Pfanne: »Gutes Fleisch ist ein Geschmackserlebnis. Da braucht es nur Pfeffer und Salz – mehr nicht«, betont er.

Die Begeisterung für gesundes und verantwortungsvolles Essen will der Rietberger auch an andere weitergeben. »Ich sage immer; Besinnt Euch mal darauf, was Eure Eltern gekocht haben. Mit dem Einzug von Fertiggerichten in der Küche geht viel Wissen verloren. Genuss entsteht aus guten Zutaten, nicht aus Geschmacksverstärkern. Das ist ein absolutes No-Go.«

Das Convivium südl. Teutoburger Wald* – es umfasst neben den Kreisen Paderborn, Höxter und Gütersloh auch Teile Süd-Lippes – zählt kurz nach seiner Gründung 30 Mitglieder. Sie kommen einmal im Monat zu einer Tafelrunde in wechselnden Restaurants zusammen, kochen gemeinsam, besichtigen Betriebe, die im Sinne von »Slowfood« Lebensmittel produzieren, und halten mit Aktionen wie zum Beispiel Saft pressen, Sauerkraut stampfen oder Honig schleudern traditionelle Herstellungsverfahren lebendig. Dirkwinkel: »Die Mitglieder kommen quer aus der Gesellschaft. Das ist sowohl die Hausfrau und der Rentner als auch der Arzt, Feinkosthändler oder Biohofbesitzer.«

* Name des Conviviums korrigiert