

Slow Food statt Fast Food

Neuer Paderborner Verein will Esskultur beleben

VON FREDERIK GRABBE



Nur Regionales | FOTO: R.ROHLF

Paderborn. Der Antibiotikaskandal bei Masthähnchen ist für viele Paderborner ein Anlass, bewusster über die Herkunft ihres Essens nachzudenken. Dem schnell und in Massen produzierenden System Fast Food steht der Trend Slow Food gegenüber. Essen erleben und genießen stehen im Vordergrund. Jetzt gründete Slow-Food Deutschland einen Regionalverein für Paderborn.

"Daheim auf dem Hof halte ich drei Angler-Sattelschweine", erzählt Gerhard Dirkwinkel. Dies sei eine seltene Schweinerasse aus Schleswig Holstein, die heute kaum noch gezüchtet werde. Aufgrund ihres hohen Fettgehalts wurden sie von konventionellen Mastschweinen fast verdrängt. Das Sattelschwein ist ein Beispiel Dirkwinkels für alte Vieh-Zuchtlinien, die durch Fast-Food-Vereinheitlichung vom Aussterben bedroht sind. Die Vielfalt von seltenen und lokalen Erzeugnissen will der Verein Slow Food erhalten.

"Sich bewusst machen, woher das alltägliche Essen stammt", dies sei ein wesentlicher Aspekt von Slow Food. Der Umweltgutachter ist Mitgründer des Vereins "Slow-Food Convivium Südlicher Teutoburger Wald". Convivium heißt für die Slow-Food'ianer, dass sie eine Genussgemeinschaft bilden, eine "Tafelrunde", wie Dirkwinkel es ausdrückt. "Wir achten darauf, dass einzelne Zutaten aus der Region stammen und dass sie saisonal sind", sagt er. Kohl, Pastinaken oder Steckrüben seien etwa Gemüsesorten des Winters. "Auf eine Kenia-Erdbeere mit riesiger CO2-Schleppe können wir verzichten."

Weiterhin steht der Genuss für die Langsam-Esser im Vordergrund. "Das Fast-Food-System sorgt dafür, dass bestimmte Esskulturen den Bach runtergehen", kritisiert er. Fleisch aus Massentierhaltung habe keine Geschmacksnuancen, Gewächshautomaten schmeckten nach nichts. Sich Zeit zu nehmen fürs Kochen und Essen - das sei wichtig. "Bei unseren Treffen stellen wir etwa Sauerkraut selbst her, wursten oder schleudern Honig", beschreibt der Rietberger. Eine Rinderbrühe eine Nacht ruhen lassen und den kulinarischen Feinschliff am nächsten Morgen anlegen, "das macht heute kaum jemand mehr - leider." Kochtechniken wie diese will der Verein fördern.

"So wie wir denken immer mehr Menschen", ist Dirkwinkel überzeugt. Der Verein schafft Netzwerke. Mitglieder erzählen einander von besonderen Produkten, oder geben Wissen rund ums Kochen weiter. Lokale Förderer des Vereins sind bereits der Biobetrieb Heggehof aus Lichtenau, das Gasthaus Spieker in Hövelhof und das Restaurant Gockendeele in Delbrück. "Bewusstes Essen muss nicht teuer sein". Als Beispiel nennt er Pickert aus Kartoffeln vom Bauern um die Ecke oder Fleisch vom heimischen Metzger zubereitet nur mit Salz und Pfeffer. Das reiche schon.

Man wolle nicht die ganze Welt mit Bio-Produkten eindecken. Es gehe eher darum, Tendenzen zu schaffen "respektvoller mit Natur und Tier umzugehen." Dies sei schon die ganze Philosophie von Slow Food.

Dokumenten Information

Copyright © Neue Westfälische 2012

Dokument erstellt am 19.01.2012 um 19:24:57 Uhr

Letzte Änderung am 19.01.2012 um 19:54:04 Uhr

URL: http://www.nw-news.de/lokale_news/paderborn/paderborn/?em_cnt=5864761&em_loc=163