



Die Tafelrunde wartet aufs Essen: Im Landhaus Günther gab es jetzt viele kulinarische Köstlichkeiten. Die Lebensmittel für das Drei-Gänge-Menü wurden aus der Region bezogen. ■ Fotos: Cegelski

Mit Verstand genießen

„Slow Food“: Die Genussgemeinschaft tafelte in Lippstadt

LIPPSTADT ■ Tütensuppe, Currywurst aus der Kühltheke oder Dosenravioli: Ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe geht in der Lebensmittelindustrie fast nicht's mehr. „Slow Food“, zu Deutsch langsam Essen, ist eine weltweite Vereinigung, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen. „Frisch, regional und saisontypisch muss es sein“, sagt Udo Dageroth (59), stellvertretender Leiter des Slow Food Conviviums südlicher Teutoburger Wald. Zur monatlichen „Tafelrunde“ haben sich die Mitglieder der Genussgemeinschaft jetzt im Landhaus Günther in Hörste getroffen.

Zwölf Genießer sitzen an diesem Abend an der großen Tafel. Chefkoch Rudolf Lehmann bereitet das Drei-Gänge-Menü zu. Mit regio-



Forellenduett im Gemüsebett: Das Hauptgericht sieht nicht nur appetitlich aus, es schmeckte auch richtig lecker.

nalen Zutaten. Auf den Tisch kommt Fisch – genauer gesagt: Regenbogenforelle aus Bökenförde. Dazu aber später mehr. Erst mal geht's los mit der „Suppe vom frischen Bärlauch“ – cremig, sahnig, rahmig. Das zarte Aroma

des „wilden Knoblauchs“ macht Lust auf leichte Frühlingsküche.

„Es geht darum, die regionale Lebensmittelvielfalt zu erhalten“, sagt Dageroth. Viele Mitglieder des Conviviums sind begeisterte Hobby-Köche und

achten beim Einkauf ihrer Lebensmittel auf ökologischen Anbau, artgerechte Tierhaltung und traditionelle Herstellungsweisen. „Ich weiß genau, wo meine Lebensmittel herkommen“, sagt Genießer Matthias Haermeyer. „Wenn Nahrungsmittel anonym werden, geht der Genuss flöten.“

Der Hauptgang wird serviert. Ein Forellenduett an Champagnersoße mit glasiertem Lauch-Möhren-Gemüse und Kräuterkartoffeln steht auf der Karte. Und dampft jetzt, fantasievoll angerichtet, auf den Tellern. „Möhren und Lauch kommen vom Bauern um die Ecke. Der Fisch aus Bökenförde“, sagt der Kellner und verschwindet wieder in der Küche. Die „Tafelrunde“ genießt und schweigend. Aber nur kurz. Schnell drehen sich die Gespräche ums Essen, Kochen, Lebensmittel vom Biohof und private Themen. „Man lernt Geleichgesinnte kennen, kann sich in lockerer Runde austauschen. Ich finde das einfach gut“, sagt Haermeyer.

Der Höhepunkt des Abends ist wohl das Dessert. Auch das kommt regional daher: „Pumpnickelparfait mit Schattenschmorellen“. Brot und Halbfrorenes? Klingt merkwürdig, schmeckt aber. Da sind sich alle einig. Gemeinsam lässt die Genussrunde den Abend ausklingen. Im nächsten Monat treffen sie sich wieder. Dann geht's in ein anderes Restaurant. Regionale Küche bevorzugt. ■ cc

Die Bewegung

„Slow Food“ wurde in den 1980er Jahren in Frankreich gegründet. Der bewusste Umgang mit Nahrungsmitteln, verantwortliche Landwirtschaft, Viehzucht und die Wahrung regionaler Geschmacksvielfalt steht im Vordergrund. Die Mitglieder organisieren sich in 80 regionalen Convivien. Das Convivium südlicher Teutoburger Wald, im Januar 2012 gegründet, hat etwa 30 Mitglieder und umfasst die Kreise Höxter, Paderborn, Gütersloh, Lippe und den Altkreis Lippstadt. ■ cc



Sylke Pilk und Udo Dageroth sind die stellvertretenden Leiter des „Slow Food“-Conviviums südlicher Teutoburger Wald.