



Foto: StockFood, Joerg Lehmann



Was ist ein gutes Lebensmittel?

Wirklich frische Milch, die nicht bereits mehrere industrielle Verarbeitungsprozesse durchlaufen hat, und für die der Bauer einen fairen Preis erhält. Brot, das mit selbst angesetztem Sauerteig und Liebe statt mit Heferlein aus dem Chemielabor gebacken wurde. Käse aus Milch von Kühen, die sich an Gras auf der Wiese sattfressen durften, bei dem wir am liebsten auch den Menschen kennen, der ihn herstellt – und ihn ohne Folie reifen lässt.

Nicht nur »gut, sauber, fair« sollte ein Lebensmittel sein, wir wollen auch die Geschichte dahinter kennenlernen.



Neue Qualität

Noch mehr als »gut, sauber, fair«

Ist ein Lebensmittel, bei dem die Zutatenliste auf dem Etikett stimmt, aus Slow-Food-Sicht schon ein gutes? Noch lange nicht! **Ursula Hudson**, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, beschreibt, warum es um viel mehr geht: nämlich auch um die Beziehung eines Lebensmittels bzw. Produkts zu Mensch, Natur und Kultur.

Menschen und Institutionen wertschätzen Qualität, bei Lebensmitteln insbesondere. Doch beim Versuch zu fassen, was mit Qualität bei Lebensmitteln gemeint ist, trifft man in ein recht dichtes Feld von heterogenen Vorstellungen und Wahrnehmungen – auch beim Verbraucher. Sprechen die einen von Qualität, wenn es günstig, praktisch immer zu haben ist und gleichzeitig von der »zunehmend schlechter werdenden Qualität«, sehen sich andere vor allem in Zeiten von Lebensmittelskandalen in der »Qualität« von Lebensmitteln getäuscht. Die herstellende Industrie hingegen wird nicht müde zu betonen, dass Lebensmittel noch nie so sicher und zugleich so preisgünstig gewesen seien wie heute. Das ist für sie Beweis für eine zuvor noch nie erreichte Lebensmittelqualität.

Alles oder nichts

Vorstellungen von Qualität gibt es also viele – von denen sich nicht wenige widersprechen. Das Wort Qualität selbst gibt definitorisch nicht allzu viel her und bringt wenig Licht ins Dunkle. Das Lehnwort aus dem Lateinischen (*qualitas*) bedeutet zunächst einmal »Eigenschaft«, »Beschaffenheit«, »Merkmal«, »Zustand«. Und die Definition des Deutschen Instituts für Normung, also der Institution, die für Standardisierung, Sicherheit und Qualitätssicherung sorgt, schafft unwesentlich

mehr Klärung: »Die Qualität eines Lebensmittels bemisst sich daran, inwieweit es den Anforderungen entspricht, die sich aus Verbrauchervorstellungen und gesetzlichen Vorgaben ergeben.«

Da reibt man sich doch erst einmal die Augen bzw. erklärt die Freigiebigkeit der Begriffsverwendung, warum Qualität alles, das Gegensätzliche oder nichts heißen kann. Was man der einfachen Definition aber zugutehalten muss: Sie fordert alle Verantwortlichen auf, systematisch die Verbraucher vor Täuschung zu bewahren.

Jenseits der etwas vagen Bezugnahme auf die subjektiven Verbrauchervorstellungen schreibt die Norm aber fest, dass objektive Merkmale der Beschaffenheit eines Lebensmittels erfüllt sein müssen. Das sind physikalische, ernährungsphysiologische, sensorische, chemische und mikrobiologische Eigenschaften. Diese messbaren Merkmale werden in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches, in den Rechtsvorschriften der EU und den Beschreibungen der Hersteller definiert.

Wir haben es also, wenn wir von Lebensmittelqualität sprechen, immer mit diesen zwei »Realitäten« zu tun: den regulierten messbaren und den subjektiven. In vielen Fällen mögen diese deckungsgleich sein, in anderen driften sie (weit) auseinander. Verbrauchervorstellungen wie guter Geschmack sind nur bedingt »messbar« abzubilden, auch wenn die Deutsche

Gesellschaft für Lebensmittel jährlich die schmackhaftesten Lebensmittel in den verschiedenen Produktkategorien ausweist. Eine Ahle Wurst aus der traditionellen Verarbeitung des Vereins zur Förderung der Ahle Wurst, also ein Produkt, das bei Slow Food ganz hoch rangiert, nicht zuletzt des Geschmacks, des Mundgefühls wegen, fällt bei der normierten DLG Leistungsschau durch.

Kalorien, Mineralstoffe, Vitamine

Hinzukommt, dass die Vorstellungen und Ansprüche der Verbraucher an Lebensmittelqualität, auf die Hersteller und Erzeuger (teils) reagieren, fraglos vielfältig sind. Frische, günstiger Preis und Regionalität genießen für sie – in Umfragen, theoretisch – höchste Priorität.

Ebenso die Gesundheit. Dass ein Lebensmittel dieser förderlich sein soll, rangiert bei sehr vielen Verbrauchern ganz weit oben auf der Liste ihrer Wünsche. Doch kann gerade diese »Qualitätsanforderung« leicht in eine Sackgasse und vor allem weit weg von Slow-Food-Vorstellungen führen, wenn Gesundheit nur auf der Endproduktebene betrachtet wird. Denn oft wird das Lebensmittel dann nur noch als Lieferant bestimmter Inhaltsstoffe gesehen – oder als »frei von«. Es geht um seine Eigenschaften wie etwa Kalorien, Vitamine, Mineralstoffe, Kohlehydrate und Proteine.

Das greift zu kurz und verengt unseren Blick. Denn sowohl das gesamte Ernährungsverhalten der Einzelnen als auch der Kontext der Lebensmittel bleiben außen vor. Diese sind aber entscheidend wichtig für die Individualität, die Nicht-Austauschbarkeit eines Erzeugnisses sowie vor allem für dessen ganzheitliche Verträglichkeit – für Mensch, Tier, Umwelt und Klima. Wünsche nach Lebensmitteln, deren Qualitätsmerkmal in erster Linie Funktionalität bzw. die Reduktion ist, sind natürlich eine Steilvorlage für die Lebensmittelindustrie. Sie reagiert darauf, indem sie ganze und immer wieder neue Produktplatten hochverarbeiteter »Lebensmittel« mit Zusatznutzen entwirft.

Nachhaltig produziert?

Zugleich aber gibt es Verbrauchererwartungen, die auf andere und erweiternde Qualitäten eines Lebensmittels abzielen. Dazu gehören sicherlich der »gute Geschmack«, sowie der Wunsch nach Umweltschutz und Nachhaltigkeit; letzteres rückt auf der Werte-Skala von Verbrauchern zunehmen weiter nach oben; nicht nur beim Lebensmittel.

Und das ist gut so, denn es ist ja gerade die Art und Weise, wie Lebensmittel heute mehrheitlich erzeugt werden, die uns die großen ökologischen – und dadurch zunehmend gesellschaftlichen – Probleme verursacht. Die Fakten zu den Schäden, die das industrielle Lebensmittelsystem angerichtet hat und noch anrichten wird, liegen auf dem Tisch: zu Klimagasen, zur Biodiversität, zum Grundwasser, zu Böden etc. Es ist also dringendst erforderlich, dass unsere Lebensmittel nur noch unter Berücksichtigung dieser planetaren Grenzen erzeugt werden und dies ein Merkmal ihrer Qualität wird.

Leider ist momentan das Bündel solcher werte-basierten Qualitätsanforderungen, zu denen auch das Bewahren planetarer Grenzen gehören muss, noch viel zu wenig verankert – weder im Bewusstsein der Verbraucher noch der Hersteller oder der Politik. Eine solche, umfassende Deklaration von wirtschaftlichen, ökologischen,



Rezeptbeispiel: Austernpilze an Blumenkohlcreme, Sprossen & Cranberries

BASENFASTEN IM HOTEL

Abnehmen & genießen

Haben Sie es satt, immer mit 3 Kilo mehr aus dem Urlaub zu kommen - der Genuss soll aber trotzdem nicht zu kurz kommen? Ein basenfasten Urlaub in unseren zertifizierten Wacker® Hotels ist eine wunderbare Gelegenheit, die eigene Ernährungs- und Lebensweise neu zu überdenken und wieder achtsamer mit sich selbst umzugehen - und dabei gibt es köstliche Gourmetgerichte aus saisonalem Obst und Gemüse. Viele Menschen berichten schon nach wenigen Tagen von einem besseren Allgemeinzustand, sie fühlen sich fitter und nicht selten hören wir Berichte von weniger Schmerzen, besserer Verdauung und schönerer Haut. Infos, Rezepte & Hotels finden Sie unter:

► www.basenfasten.de

basenfasten
die wacker-methode®



sozialen, kulturellen, politischen und gesundheitsorientierten Parametern eines Produkts aber brauchen wir. Sie gehört festgeschrieben. Denn sie böte künftig zusammen mit dem echten Genuss die einzig sinnige Entscheidungsgrundlage für oder gegen die Einschätzung der Qualität eines Produkts dar.

Erfreulich ist, dass es mittlerweile eine ganze Zahl an Vorreiter-Projekten dieser Art gibt, die sich wie ein Flickenteppich in der Lebensmittelwelt abzeichnen und die ganzheitliche(re) Qualität ausweisen: Da sind zunächst und ja nicht zu vergessen die Verbände und ihre Qualitätsanforderungen; des Weiteren solche, die fairen Handel ausweisen und faire Lieferketten (vgl. exemplarisch www.gebana.com) solche mit detailliertem Herkunftsnachweis (www.followfood.de) und solche mit umfassender Produkt-Transparenz, bis hin zur stufenweisen Entstehung des Preises – also der von Slow Food und anderen lange geforderten und längst überfälligen Ausweisung der wahren Kosten eines Lebensmittels (wie z.B. www.leipspeis.de) – und nicht zu vergessen ist die momentan in intensiver Diskussion feststeckende Forderung nach CO₂-Kennzeichnung.

Gut, sauber, fair

Slow Food als weltweite Bewegung von Menschen, die sich für ein besseres Lebensmittelsystem einsetzt, für Lebensmitteldemokratie und vor allem für die Vielfalt auf unseren Tellern, die eben Vielfalt auf Äckern und Ställen voraussetzt, engagiert sich seit Jahrzehnten um einen ganzheitlichen Blick auf Lebensmittelqualität und – um eben im Slow-Food-Sinne qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Für Slow Food ist die Qualität eines Lebensmittels immer mehr als der in Normen festgeschriebene Satz von Eigenschaften eines Produkts. Das zeigt sich allein schon in der Anforderung, ein Lebensmittel möge, gut, sauber und fair bzw. gerecht sein. Man kann sicherlich sagen, dass der Dreiklang, was die Qualität von Lebensmitteln angeht, schon eine

gute Richtschnur ist – auch wenn die Umsetzung in Leitlinien für Lebensmittelqualität etwa bei Messen und Märkten national wie international durchaus eine Herausforderung ist. Während das »gut« hauptsächlich subjektiv beim Betrachter, Zubereiter und Esser liegt – es sollte alle Sinne erfreuen – zielt das »sauber« auf die Produktionsweise, die Verarbeitungsweise des Lebensmittels – ökologisch und ohne die Helfer (E-Nr. & Co) der Industrie. Und schließlich liegt das »fair« bzw. gerecht draußen in der sozialen Welt: bei Tier, Pflanze, Mensch in ihrer Umwelt. Dazu kommt bei Slow Food eine weitere Qualität, und die ist zentral wichtig; eine Qualität, die in der Kontextualisierung eines Produkts liegt. Für Slow Food muss das Lebensmittel eine Herkunft haben und der Erwerber und Ko-Produzent wissen, wo dieser Ursprung liegt, verortet ist. Sonst kann die Frage nach dem Erzeugungssystem – ob zukunftsfähig oder nicht – nicht beantwortet werden, Einschätzungen über den sozialen, ökonomischen und kulturellen Kontext bleiben dann ungeklärt.

Auf Menschen schauen statt aufs Etikett

Qualität bei Slow Food ist also weit mehr, als bislang auf einem Etikett zu lesen ist. Für Slow Food müssen die Qualitätsmerkmale viel kleinteiliger sein als dass die Produktherkunft die EU ist, oder Deutschland, oder ein Bundesland. Im Idealfall ist sie auf den Menschen gerichtet, der verantwortlich ist für die Entstehung des Produkts oder seiner Zutaten: die Bäuerin, der Müller, die Bäckerin, der Fischer, die Gemüsegärtnerin, der Metzger, der Hof, das Gasthaus – nicht zu vergessen die Händler.

Slow Food möchte, ob nah oder fern, eine menschenbezogene Herkunft und eine komplette, möglichst menschnahe Transparenz der Wertschöpfungskette. Das würde bedeuten: eine lückenlose Transparenz der Wertschöpfungskette, bei der die Menschen, die das Lebensmit-

tel erzeugen, es vor- und weiterverarbeiten, es transportieren usw. sowie ihr Umfeld und ihre Arbeitsweise im Vordergrund stehen – fast so, wie wenn man selbst dabei wäre. Diese Forderung trägt der Tatsache Rechnung, dass Essen und Lebensmittel in erster Linie Beziehungstifter sind – zu uns, zur Welt, zur Natur und vieles mehr. Slow Food hat daher in Italien mit einigen kleineren Unternehmen gemeinsam das sogenannte »Narrative Label« eingeführt, das sozusagen die Geschichte des Lebensmittels, seine Herkunft, seine Herstellungsweise neben den gesetzlich erforderlichen Angaben erzählt (www.fondationeslowfood.com/en/what-we-do/what-is-the-narrative-label/).

Vom Terroir eines Lebensmittels

Hinzu kommt bei Slow Food ein weiteres Merkmal eines qualitativ hochwertigen Lebensmittels, nämlich die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Lebensmittelkultur der jeweiligen Lokalität, aus der die Lebensmittel stammen, und in der das Wissen der Menschen um ihre Herstellung verankert ist; ein Wissen, das über Generationen weitervermittelt und lebendig gehalten wird. Man könnte vielleicht sagen, das ist in etwa analog zu dem, was beim Wein mit »Terroir« bezeichnet wird – das gefestigte Zusammenwirken von Boden oder Geologie – Klima – Natur – Mensch.

Für Slow Food ist die Qualität eines Lebensmittels dann hochwertig, wenn es neben den allgemeinen Qualitätsmerkmalen diesen klaren Beziehungsbezug zu Mensch, Natur und Kultur hat. Wenn es eine erkennbare, kontextgebundene Individualität besitzt: Sie geht von der Herkunft des Produkts aus – das könnte der Ort sein, an dem eine Rasse domestiziert oder diversifiziert wurde, der Ort, an dem eine Sorte oder eine Rasse sich natürlich angepasst hat oder entwickelt wurde, oder der Ort, an dem eine Anbau- oder Verarbeitungstechnik entwickelt wird. Sie berücksichtigt die Charakteristika dieses Ortes der Herkunft, das lokale Wissen



(auch innerhalb der Gemeinschaft), die lokale Bedeutung des Lebensmittels, die Verarbeitungstechniken, seine Verwendung in der Küche, seine Lagerungsmethoden und dann freilich die sensorischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

Ökologische, soziale und kulturelle Aspekte

Dies alles macht uns unmissverständlich deutlich, dass Lebensmittelqualität ganzheitlich betrachtet viel mehr ist als »nur« die isolierte Produkt-Qualität, DIN-Norm oder Funktionalität. Ein solches Qualitätsverständnis führt uns mitten hinein in die großen ökologischen, sozialen und kulturellen sowie wirtschaftspolitischen Herausforderungen der Gegenwart und hat enormes Potenzial. Denn eine Lebensmittelherzeugung, die diese Merkmale von Qualität in den Vordergrund stellt, wäre Teil der Lösung ebendieser Herausforderungen.

Es ist ein komplexer Anspruch, vermutlich nicht in allen zuvor genannten Anforderungen zu realisieren – zumindest noch nicht heute. Aber grundsätzlich ist es möglich, im Dialog und sinnigen Austausch. Denn um ein solches Qualitätsverständnis in lebendige und ökonomisch sichere Umsetzung zu bringen, bedarf es der wissenden und wertschätzenden Gemeinschaft von Erzeugern, Verarbeitern und Ko-Produzenten, nicht zu vergessen den Menschen, die sich um die Qualitätssicherung, die Forschung und Lehre, Wissensvermittlung wie auch behördlichen Aufgaben sorgen. Und die gibt es. Und vielleicht kann dieser Slow-Food-Anspruch als Rahmen dienen, innerhalb dessen wir Lebensmittel in all ihrer Umfänglichkeit, in ihrer Tiefe, in ihren wunderbaren Möglichkeiten, Beziehungen zu stiften, und ihren Verwebungen von Zeit und Klima und Natur und Boden und Mensch und Kultur und Können und vielem mehr wirklich wieder wertschätzen. ●

Heinemann

Konditorei. Restaurant. Café. Chocolatier.



»Wir garantieren mit unserem Namen für handwerkliche Qualität aus Meisterhand und absolute Frische.«

Heinz-Richard Heinemann
Eidgenössisch Dipl. Konditormeister
World Pastry Star



Historische Senfmühle Monschau



Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie bei einer **Führung** mehr über die aufregende Geschichte der **Historischen Senfmühle in Monschau**.

Im angeschlossenen **Senflädchen** können Sie die derzeit **22 verschiedenen Senfsorten** probieren. Ihren Lieblingssenf können Sie auch **online bestellen**.

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie leckere Senfgerichte unseres Meisterkochs.

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
Tel. +49 (0) 24 72/ 22 45 · www.senfmuehle.de