



Slow Food hat ein Ziel. Wir wollen eine besondere kulturelle Kluft überwinden. Es ist dies die »Entfremdung« des modernen Menschen von seiner Nahrung, seine Fremdbestimmung durch anonyme Produzenten und Händler, die selbstverschuldete und genussfeindliche Unmündigkeit in allem, was unser Essen und Trinken anbelangt. Diese Kluft empfinden wir Slow Food Bewegte als schmerzhaft, ist doch eigentlich nichts so unmittelbar wie unser täglich Brot. »Mit jedem Bissen wird es ein Teil von mir«, hat Slow Food Gründer Carlo Petrini in Anlehnung an Ludwig Feuerbach einmal formuliert.

Wie es zu der Entfremdung von Mensch und Speise kam und worin sie im Einzelnen besteht, zeigt ein Blick in die Geschichte. Essen ist eine Kulturtechnik. Der Mensch isst, das Tier frisst. Betrachtet man die Entwicklung der menschlichen »Esskultur«, so stellt man fest, dass sie durch zwei Revolutionen gekennzeichnet ist: die Erfindung des Ackerbaus und die technische Industrialisierung. Genau diese beiden Ereignisse sind es, die durch zunehmende Arbeitsteilung und produktionstechnische Distanzierung zur Entfremdung beitragen.

Bis es zur ersten Umwälzung kam, war der Mensch ein Jäger und Sammler – rund 200 000 Jahre lang. Seine Diät war nach allem, was wir heute wissen, abwechslungsreich: Neben dem Fleisch erjagter Tiere bestand sie aus Früchten, Samen, Kräutern und Gemüse. Das genaue Wissen über Beute und essbare Pflanzen sowie deren ethisch-sakrale Bedeutungen waren überlebenswichtig und Teil des steinzeitlichen Kulturkanons.

Die Erfindung des Ackerbaus vor etwa 10 000 Jahren führte nach und nach zur »Erfindung« der Stadt. Der Ackerbau ermöglichte eine Arbeitsteilung in bislang nie gekanntem Ausmaß, kurz: den Aufbau der modernen Zivilisation. Durch das einsetzende Speziesentum wusste erstmals in der Geschichte des Menschen nicht mehr jeder über alle Aspekte seines täglichen Essens Bescheid. Die Menschheit schied sich in Stadtbewohner und Landbewohner, Anbauer und Käufer, Erzeuger und Konsumenten.

Die revolutionäre Wucht der Industrialisierung mit Beginn des 19. Jahrhunderts hat diese Entfremdungsprozesse schließlich um ein Vielfaches potenziert. Sie ermöglichte uns Europäern zunächst einen dreifachen Sieg, nämlich über den Hunger (durch moderne industrielle Anbaumethoden), die Jahreszeiten (neue Konservierungstechniken) und die Distanz (Eisenbahn, Dampfschiffahrt und motorisierter Straßenverkehr). Schon um 1850 konnte beispielsweise der Schlachthof von London von sich behaupten, in das 800 Kilometer entfernte Aberdeen verlegt worden zu sein. »Von wo aus ein Berg von Rindern, Schafen, Schweinen und Kälbern in perfektem Zustand in der Nacht nach ihrer Schlachtung den Bestimmungsort erreichte«, zitiert der italieni-



Von Ursula Hudson,
Vorsitzende von
Slow Food Deutschland.

Über die Entfremdung von Mensch und Speise

»Wir sind mehrheitlich abhängig von den Entscheidungen, die andere über unser Essen treffen.«

sche Soziologe Massimo Montanari in seiner Kulturgeschichte der Ernährung in Europa.

Dieser Beschreibung eines gewaltigen Gewinns an Effizienz ist aber auch schon die Kehrseite der Industrialisierung zu entnehmen: Fleisch ist für den Bewohner Londons von einer Speise zu einem Industrieprodukt geworden. Er erfährt gar nicht mehr auf welcher Weide »sein Steak« stand, wie der Bauer das Tier behandelte, womit es gefüttert wurde. Er weiß auch nicht mehr, welcher Metzger wie die Schlachtung vollführte. Und bald wird der Londoner (und nicht nur er) auch verlernt haben, »gutes« von »schlechtem« Fleisch zu unterscheiden.

Unser heutiges Zeitalter nennt sich zwar »post-industriell«, doch es führt die im 19. Jahrhundert begonnene Industrialisierung der Esskultur in immer neuen Exzessen weiter. Das sichtbare äußere Zeichen dieser Entwicklung ist das Wachstum der Städte. Schon jetzt lebt rund die Hälfte der Menschheit in Metropolen, bis zum Jahr 2050 werden es laut Statistischem Bundesamt etwa 70 Prozent sein. Eine Mehrheit der Menschen lebt dann räumlich und men-

tal völlig getrennt von den Orten der Nahrungsentstehung.

Was bedeutet dies konkret? Laut dem Ernährungsreport »Deutschland, wie es isst« von Landwirtschaftsminister Christian Schmidt kaufen bereits heute die meisten Deutschen ausschließlich im Supermarkt oder Discounter ein, nur noch in der Hälfte der Haushalte wird (fast) täglich gekocht. Damit sind wir mehrheitlich abhängig von den Entscheidungen, die andere über unser Essen treffen. Das gilt für die Anbauweise ebenso wie für die Tierhaltung, für die Verarbeitung genauso wie für die Gestaltung des Angebots. Die positive Nachricht ist, diesen Zustand der Unmündigkeit kann jeder Einzelne von uns auch wieder überwinden. Dazu müssen wir nicht zurück in die Vergangenheit, brauchen nicht etwa eine »Steinzeitdiät« wie sie derzeit so hip ist. Nein, wir (Stadt-) Menschen des 21. Jahrhunderts sind eigentlich die vom Glück bedachten, verfügen wir doch über Wohlstand und zeitliche Ressourcen. Mittel, die es uns erlauben, uns wieder ernsthaft mit der uralten Kulturtechnik des Essens auseinanderzusetzen. Das Dossier »Slow Food im Alltag« gibt Ihnen dazu in diesem Heft eine Fülle von Anregungen und praktischen Tipps. Kleine Schritte machen den Anfang. Vielleicht inspirieren wir Sie dazu, wieder öfter mit Freunden zu kochen. Vielleicht schließen Sie sich einer solidarischen Einkaufsgemeinschaft an oder pflanzen sogar Ihren Salat auf dem Balkon. Eines kann ich Ihnen schon jetzt versprechen: mehr Freude und Genuss beim Essen!

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig,
Ihre Ursula Hudson