

Dr. Ursula Hudson



B.A.U.M.-Umweltpreis 2016

KATEGORIE Verbände und Institutionen

Vereine sind wie eine Art »Schule der Demokratie«, nur das Vereinsmeierische sollte weg – so könnte man die Überzeugung von Ursula Hudson zusammenfassen. Die promovierte Kulturwissenschaftlerin hat Slow Food Deutschland e. V. gemeinsam mit ihren Vorstandskollegen seit 2010 geeint und auf einen zukunftsweisenden Weg gebracht. Essen und Lebensmittel sind für sie hochpolitisch, Themen, die jeden Menschen und jeden Bereich betreffen.



Die Genießerin

*Nachhaltigkeit
geht durch den Magen*

Die deutsche Abteilung des Slow Food e.V. wurde 1992 ins Leben gerufen. Doch nach knapp zwei Jahrzehnten zeigte sich die Organisation nicht gut aufgestellt: Unstimmigkeiten zwischen den Mitgliedern, strukturelle Fehlentwicklungen und fehlende finanzielle Ausstattung machten die Zukunft unsicher. Ein riesiger Berg Arbeit für jemanden, der das Ruder übernehmen sollte. Als der erste Vorsitzende dann 2011 von Bord ging, übernahm seine Stellvertreterin Ursula Hudson. In dieser Funktion wurde sie für ihre Arbeit 2016 mit dem B.A.U.M.-Umweltpreis ausgezeichnet. Ihr und ihrem Team gelang die Wende, den Verein in gesunde Gewässer zu steuern.

Der Verein Slow Food e.V. wurde von einem Freundeskreis rund um Carlo Petrini bereits 1986 im italienischen Piemont gegründet. Während die Bewegung in Italien durchaus kämpferisch auftrat und infolgedessen rasch wuchs, zeigte sich die sechs Jahre später eingerichtete deutsche Organisation zunächst eher von Gourmets in der zweiten Lebenshälfte dominiert. So demonstrierten die italienischen Mitglieder im Gründungsjahr mit einem Protestessen an der Spanischen Treppe gegen die Eröffnung einer McDonalds-Zentrale auf der römischen Piazza Navona. In Deutschland wurde hingegen noch 2010 ausgiebig diskutiert, ob Slow Food an der ersten »Wir haben es satt«-Demonstration (Januar 2011) für eine ökologischere Landwirtschaft teilnehmen solle.

Als Ursula Hudson dann 2011 Erste Vorsitzende wurde, gab es viel zu tun: »Angesichts der vielen Menschen, deren Zusammenarbeit nicht gelang, fühlte ich mich wie ein Kind auf dem Waldboden. Unter jedem angehobenen Stein gab es viel zu entdecken, aber wenn ich den Stein zurücklegen wollte, war der Boden nicht mehr da«, erinnert sich Hudson. Dabei interessiert sie das Menschliche seit jeher sehr, herauszufinden, welche Bedingungen Menschen brauchen, um auf der emotionalen wie auch auf der inhaltlich-sachlichen Ebene konstruktiv zusammenzuarbeiten.

Knapp 14.000 Mitglieder zählt Slow Food Deutschland, weltweit sind es rund 80.000, die sich stark auf die nördlichen Industrieländer konzentrieren. Und Slow Food zeigt sich als ein sehr basisorientierter Verein, erläutert Ursula Hudson. Angesichts der Missstände zu Beginn ihrer Tätigkeit sei es umso erfreulicher, dass es in nur fünf Jahren gelungen ist, Wertschätzung und sachliche Diskussionen neu zu etablieren. Dabei betont die Vorsitzende, dass dieser Verdienst nicht allein ihr anzurechnen sei und es weitere Schlüsselakteure gebe. Die heutige Situation konnte am Ende nur durch die Bereitschaft aller Beteiligten erreicht werden, sich auf neue Wege einzulassen.

Neben der strukturellen Neuausrichtung musste Ursula Hudson parallel ihre inhaltlichen Ziele etablieren: »Hier sehe ich zwei Wendepunkte, zum einen musste unsere politische Seite gestärkt werden, wie sich in der Debatte um die ›Wir haben es satt‹-Demo zeigte. Der Gründungsgedanke, dass Genuss und Handeln verbunden sind, dass Essen ein Politikum ist, der war in Deutschland nicht angekommen«, resümiert sie. Zum anderen musste sich der Verein verjüngen, die Generationenfolge in den Blick genommen werden. »Die Gruppe Jugendliche und junge Erwachsene ist zwar sehr volatil, doch das Thema Essen spielt auch für Zwanzig- bis Dreißigjährige eine wichtige Rolle – also haben wir auch unsere Ansprache gezielt auf diese Gruppe gerichtet«, erläutert Ursula Hudson.

Eine Frucht dieser Bemühungen war die Gründung der deutschen Slow Food Youth und die Schaffung eines Ansprechpartners in der Geschäftsstelle. Mit den sogenannten Schnippeldiskos, die Ursula Hudson initiierte, gelang nicht nur ein erfolgreicher Auftritt in Deutschland, vielmehr wurde das Konzept schnell in zahlreiche Länder übertragen. In den Schnippeldiskos treffen sich vorwiegend jüngere Menschen zum gemeinsamen Schnippeln und Kochen. Der Clou: Es wird Knubbelgemüse verwendet, Gemüse also, das aufgrund von Form oder Farbe nach den Industriestandards nicht im Lebensmittelhandel verkauft werden darf. Geliefert wird vorwiegend von Landwirten aus der Region, oft Demeter-Betrieben, für die Durchführung galt es, viele Erfahrungen zu sammeln: »Vergangenen Januar haben die Schnippeldisko-Teilnehmer zweieinhalb Tonnen verarbeitet. Um so etwas zu organisieren, mussten wir viel lernen, planen – zum Beispiel die Logistik – und zum Beispiel hinbekommen, dass wir nicht als Konkurrenz die Wege der Tafeln kreuzen«, erläutert Hudson die Herausforderungen. Als Nachhaltigkeitspionierin empfiehlt Ursula Hudson anderen Organisationen und Unternehmen, besonders die Glaubwürdigkeit im Blick zu behalten. Es empfehle sich, eher kleine Schritte zu machen, dazu belastbare Aussagen zu treffen und sich von den großen Ansagen zu verabschieden. »Wenn der Lebensmittelhandel eine Umstellung anstrebt, muss das von einem Zeitplan begleitet werden«, bekräftigt Hudson, »ohne Generationenpläne ist eigentlich alles heiße Luft.«

Für das eigene Wirkungsfeld und die Zukunft von Slow Food wünscht sie sich eine noch größere Durchdringung in Deutschland. Viele Slow-Food-Aussagen seien zwar im Mainstream angekommen, beispielsweise die Slogans »Wo kommt unser Essen her?« oder »Essen, was wir retten wollen«. Auf der großen Bühne jedoch würden sie zunehmend verwässert und führten am Ende nur zu größerer Orientierungslosigkeit. »Die Herausforderung besteht darin, die Avantgardeposition von Slow Food zu erhalten, das Profil und die Verbindung der Aussagen zu Slow Food zu erhalten. Es gilt, die Menschen mitzunehmen, Motivation zu schaffen und darin auch eine Führungsposition einzunehmen«, zählt sie auf, »das ist sicherlich nicht einfach.«

Mit Ursula Hudson steht dem Verein Slow Food ein Mensch vor, der hier seine innerste Überzeugung verwirklichen kann. »Vorbild sein zu können ist ein Geschenk. Ich habe glücklicherweise viele Bereiche, in denen es leicht ist und Spaß macht, Vorbild zu sein – auch wenn man sich natürlich nicht immer und an jeder Stelle korrekt verhalten kann«, fasst sie selbstkritisch zusammen. Doch auch umgekehrt sei es für sie wichtig, Vorbilder zu haben, die glaubwürdig und überzeugend agieren.

Die persönliche Leidenschaft für das Thema Essen und Ernährung wurde der Kulturwissenschaftlerin quasi in die Wiege gelegt: »Das ist gewachsene Faszination«, erzählt sie, »in meinem Elternhaus wurde stets frisch gekocht, es gab einen kleinen Gemüsegarten. Der Kühlschrank meiner Mutter war meist leer, Reste wurden schnell verarbeitet und aufgebraucht. Mit Anfang zwanzig wurde ich selbst Mutter – damit wuchs die Bedeutung vom Thema »selbst kochen«, erinnert sich die Endfünfzigerin. Zum beruflichen Engagement schloss sich der Kreis dann mit Aufnahme ihrer Lehrtätigkeit an der Universität Bayreuth. Zu ihrer Verblüffung wurde sie gleich zu Beginn damit beauftragt, eine Ausstellung zum Thema »Buch und Essen« zu organisieren. »Da ging es um Design, um kunsthistorische und kulturwissenschaftliche Überlappungen«, zählt Hudson auf, »privates Interesse und berufliche Aufgabe fielen damit zusammen.«

Für Ursula Hudson ist Essen ein Vernetzer, der alle gesellschaftlichen Ebenen betrifft, dem Bereich Ernährung traut sie die höchste Wirkungskraft zu: vom eigenen Teller und der regionalen Produktion ausgehend bis hin zu internationaler Gerechtigkeit und Fairness, globaler Entwicklung, Landgrabbing oder Frauenempowerment. Ursula Hudson und Slow Food bringen diese Anliegen ins Bewusstsein.

Dr. Ursula Hudson

1958 geboren in Garmisch-Partenkirchen
Studium der Neueren Deutschen Literatur,
Philosophie und Deutsch als Fremdkultur-
wissenschaft, Promotion 1993

2006–2008 Geschäftsführerin der
Deutschen Akademie für Kulinaristik e.V.

2010–2011 Stellvertretende Vorsitzende
im Vorstand von Slow Food Deutschland
Seit 2011 Erste Vorsitzende von
Slow Food Deutschland und Mitglied im
Vorstand von Slow Food International