

Was ist ein gutes Lebensmittel? Was ist in unserem Essen?

Gibt man das Stichwort ‚gute Lebensmittel‘ bei google ein, erfährt man Erstaunliches: Lebensmittel definieren sich im worldwide web als gut vor allem über ihre Tauglichkeit zum ‚Abnehmen‘ oder als ‚glücklich machendes Brainfood‘. Je nach Abnehmprogramm oder -philosophie erhält man lange, durchaus unterschiedliche Aufzählungen und Tipps, welche Lebensmittel gut zum Abnehmen und welche aus Sicht der Abnehmjünger ‚schlechte Lebensmittel‘ sind, u.a. Serrano Schinken, alle Milchprodukte mit natürlichem Fettgehalt, Teigwaren, Brot und viele weitere.

‚Bio‘ taucht unter dem Stichwort ‚gute Lebensmittel‘ ebenfalls auf – hier weitet sich der Blick, die Betrachtung und Bewertung wird differenziert, gliedert sich in Dimensionen wie Qualität, Sicherheit, Umgang mit Ressourcen, Herstellungsprozess und die Verantwortung von der Landwirtschaft bis zum Konsumenten entlang der ‚Warenströme‘. Der faire Handel trägt weitere Aspekte der Bewertung bei.

Bei Slow Food Deutschland findet sich der umfassendste Ansatz:

„Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir eine Entscheidung mit weitreichenden Konsequenzen.

Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

Gut, wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

Sauber, hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

Fair, die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.“

(aus der Broschüre Slow Food Deutschland – für gute, saubere und faire Lebensmittel!)

Was dies für die Bewertung einzelner Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen bedeutet – dieser spannenden Frage werden Sie mit Dr. Hanns-E. Kniepkamp, Leiter der Qualitätskommission von Slow Food Deutschland in diesem Workshop nachgehen.

Der Workshop ist konzipiert für Mitglieder, die an Hintergrundwissen rund um das Thema Herstellung von Lebensmitteln interessiert sind. Der mündige Co-Produzent muss zuerst einmal wissen, wie heute Lebensmittel produziert werden können, um dann die Entscheidung zu treffen, wie soll das Lebensmittel hergestellt worden sein, mit dem ich mich identifizieren kann und dass ich mit meiner Kaufentscheidung unterstütze. Und was hat das für die Slow Food Arbeit in den Conviven für Konsequenzen?

Kostenbeitrag: 20€ für Slow Food Mitglieder
 35€ für Nicht-Mitglieder

Überweisung bitte bis 15.10.2016 auf das Konto von Slow Food Deutschland e.V. bei der GLS Bank:
IBAN DE59 4306 0967 4037 9596 00, BIC GENODEM1GLS
Unter Angabe: ‚sfd-workshop Nürnberg 2016‘ sowie der Mitgliedsnummer bei SF-Mitgliedern.