

# Über das Essen und die Lieben

Was hinter der „Slow Food Story“ steckt, zeigte der Film von Stefano Sardo. Anschließend gab es eine kulinarische Kostprobe im Übungsrestaurant „Goldener Anker“.

CORINA WIESSLER | PFORZHEIM

Menschen durch Genuss und Essen zusammenbringen“, lautet die Maxime von Carlo Petrini. Der 65-jährige Italiener gilt heute als Gründervater der Slow-Food-Bewegung. Geboren wurde er 1949 in Bra im Piemont, dem Feinschmecker-Paradies Italiens. Bra war schon in den 70er-Jahren eine Hochburg unangepasster Aktivisten, die sich um Carlo Petrini scharten. Dieser gründete bereits in den 1970ern einen freien, unabhängigen Radiosender und geriet in Konflikt mit dem Gesetz.

## Gesundes Essen, guter Wein

Später verschreckte Petrini die etablierten Parteien, auch die Kommunisten mit einer lokalen, linken Alternative. Dann jedoch wandte er sich von der Politik ab und propagierte lieber gesundes Essen und guten Wein. Was als eine Empfehlungsliste für Weine in der Beilage der Zeitschrift „Il Manifesto“ begann, weitete sich zu einer Bewegung aus. Vor allem als in Rom 1986 der erste McDonalds eröffnete und sich im gleichen Jahr der Weinpanscherskandal auch auf Italien ausweitete, entstand in Italien ein Bedürfnis nach besserem, gesunden Essen. Petrini appellierte an eine Rückbesinnung auf die gastronomischen Traditionen und setzte sich für die Aufrechterhaltung von gutem Essen, kulinarischem Genuss und einem angemessenen Lebenstempo ein. Er fand schnell eine Vielzahl von Anhänger, so dass bereits 1989 der Slow-Food-Verein international wurde.

Wie es dem charismatischen Italiener gelang, aus Bra heraus mit seiner Anti-Fast-Food-Bewegung den erdumspannenden Burgern und ihrem Gefolge Widerstand zu leisten, erzählte die „Slow Food Story“, die das Kommunale Kino (Koki) am Freitag zeigte. Allerdings nicht wie üblich im Kinosaal. Karin Kramer, Winfried Thein und Christine Müh, die Organisatoren der Film-Reihe



Zeigen, worauf es bei Slow Food ankommt: Christine Ungericht, Karin Kramer und Ute Hötzer (von links).

FOTO: WIESSLER

„Natur & Bäuerliches Leben“, wollten den Leinwand-Genuss mit einem kulinarischen Genuss im Biergarten des „Goldenen Ankers“ kombinieren. Schließlich lag es nahe, eine gute Küche mit einem guten Film zu verbinden, dachten sich die Verantwortlichen.

Allerdings machte das Wetter ihnen einen Strich durch die Rechnung. Und so landeten schließlich alle Zuschauer im evangelischen Gemeindehaus in Dillweissenstein. Wegen des raschen Ortswechsels eher schlicht gehaltene Tischdekoration entschuldige sich Q-Print-Geschäftsführerin Ute Hötzer bei den Gästen. Dem Zuspruch des eilig auf-

gebauten Büffets tat dies allerdings keinen Abbruch.

## Schnecke als Wappenzeichen

Schließlich angenehm gesättigt, schmeckte der Film des Regisseurs Stefano Sardo umso besser. Sardo, ebenfalls ein Sohn aus Bra, portraitierte Petrini und seine Bewegung liebevoll mit viel Archivmaterial, Musik und Zeitkolorit. So unternahm der Regisseur eine filmische Zeitreise in ein Italien sympathischer Querköpfe und Lebenskünstler, für die der traditionelle Respekt vor guter Küche zu einer Lebensphilosophie geworden ist. Auf dieser Exkursion kristallisierten sich zwei Dinge her-

aus, die wirklich wichtig sind im Leben: „Das Essen und die Liebe“, wie Petrini sagt. Eine Schnecke ist das Wappenzeichen des Slow Foods, um den Aspekt des langsamen Genießens zu unterstreichen. Christine Ungericht verteilte zu Beginn der Veranstaltung einige dieser Kriechtiere – allerdings in gebackener Form. Die Diplom-Ernährungswissenschaftlerin ist die Leiterin des Pforzheimer Convivium, das im April 2014 aus dem „Dornröschen-Schlaf“ erweckt wurde. Sie nutze die Gelegenheit, an diesem Abend für die Gruppe und Schneckentische beziehungsweise andere Events zu werben. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## Pforzheimer Gruppe

Als **Convivien** bezeichnet man die regionalen Gruppen von Slow Food. Der Name leitet sich ab vom lateinischen Wort convivium, die Tafelrunde. Der erste Stammtisch des Pforzheimer Convivium findet am Donnerstag, 22. Mai, um 19 Uhr im Restaurant „Goldener Anker“, Felsenstraße 2, in Dillweissenstein statt. Slow Food wurde von der gleichnamigen Organisation als Begriff geprägt für bewusstes und regionales Essen. pm