

Arche für Birnen und Schafe

Für Esskultur und regionale Identität: Slow Food Freiburg besteht seit zehn Jahren

Vom Hans Christof Wagner

Hier drehen sich die Gespräche um die Frage, wo beim Rind der Tafelspitz sitzt. Es wird diskutiert, dass die EU den Hausschlachtungen einen Riegel vorschieben will. „Ich kenne noch einen Bauer, der heimlich schlachtet“, sagt einer. „Es geht hier mal wieder um den Kampf der Kleinen gegen die Großen“, meint ein anderer. Nicht mehr klein, sondern zu einer respektablen Macht geworden ist Slow Food International. Die Freiburger Gruppe feiert jetzt ihren zehnten Geburtstag.

Die Vereinigung mit der Schnecke im Logo ist ein Zusammenschluss von Bewahrern der Esskultur, von Verfechtern regionaler Identität und, das ist wohl der größte gemeinsame Nenner, von Gegnern des Fastfood. Das ist auch der Gründungsmythos der Bewegung. Als McDonalds 1986 an der Spanischen Treppe, mitten in Rom, eine Filiale eröffnen wollte, trommelte der italienische Journalist Carlo Petrini seine Kumpane aus dem Piemont zusammen, um vor Ort ein Bankett unter freiem Himmel zu veranstalten. Auch wenn es nicht gelang, den Schnellimbiss zu verhindern, so war doch Slow Food als Idee geboren. 1992 gründete sich Slow Food Deutschland. Die Regionalgruppen heißen Convivien – Tafelrunden. Die Freiburger Gruppe hat sich im Juni 1997 in Breisach gegründet.

Als Geburtstagsessen gibt es Variationen vom Hinterwälder Rind: Vitello Tonnato, Sülze, Siedfleisch, Gulasch. Die vom Aussterben bedrohte Rasse, die es nur im Hochschwarzwald gibt, ist seit 2006 „Passagier“ in der „Arche des Geschmacks“. In die nimmt



Slow Food Freiburg feiert die Langsamkeit (von links): Dirk Handreck, Thomas Weidner und Anne Loyal vom Vorstand mit Fördermitglied Bernhard Huber. FOTOS: HCW/ZVG

Slow Food Pflanzen und Tiere auf, die Gefahr laufen, in der auf Masse und Schnelligkeit gerichteten Lebensmittelproduktion unterzugehen. Sie sollen so wieder mehr Beachtung finden, bei Produzenten, Gastronomen und Verbrauchern.

Slow Food Deutschland hat inzwischen 19 „Passagiere“ an Bord genommen. Die Alblinse und die Champagner Bratbirne, beide von der Schwäbischen Alb, gehören dazu, ebenso das Rhönschaf, der Würchwitzer Milbenkäse und das Bamberger Hörnla, eine alte fränkische Kartoffelsorte. „Im 19. Jahrhundert hat es noch 250 verschiedene Kartoffelsorten gegeben, heute beherrschen ganze fünf den Markt“, klagt Thomas Weidner, Vorsitzender von Slow Food Freiburg. „Die Knolle mit den vielen Stärken“ hieß das Motto der Veranstaltung des Conviviums am Samstag vergangener Woche in

Forchheim am Kaiserstuhl. Es gab ein mehrgängiges Menü, das vom Aperitif bis zum Dessert aus Kartoffelgerichten bestand.

Damit will die Gruppe auch unterstreichen: Wir sind keine elitäre Clique, der nur Hummer und Gänseleber auf den Tisch kommt. Die Langsamesser wollen kein Gourmetverein sein, sondern ein Genussverein. Sie sind keine Verfechter der Hochküche, sie treten für eine Renaissance der einfachen traditionellen Gerichte ein, regional und saisonal verwurzelt, gut bürgerlich im eigentlichen Sinne. Auch wenn man dafür, wie Weidner einräumt, mehr ausgeben muss als für Discounterware.

Die Jubiläumsfeier findet auf dem Staatsweingut Blankenhornsberg in Ihringen statt, zuhause praktisch. Das Gut gehört zu den sieben Fördermitgliedern von Slow Food Freiburg, worunter

Winzer, Köche und Bauern sind. Sie zahlen ein wenig mehr Mitgliedsbeitrag, ab 200 Euro aufwärts pro Jahr. Das normale Einzelmitglied zahlt 75 Euro. Bernhard Huber ist seit Februar 2006 Betriebsleiter auf dem Gut. Er macht bei Slow Food mit, weil er Essen und Trinken als Kulturgut betrachtet und beides mit Gleichgesinnten zelebrieren möchte.

Auch Klaus Flesch aus Breisach sieht das so. Er ist seit 2004 Mitglied. Mit 17 Jahren hat er an der Volkshochschule einen Kochkurs gemacht und ist seitdem leidenschaftlicher Hobbykoch. Joachim Paschen aus Denzlingen, seit 2000 dabei, sagt: „Ich habe von den zahlreichen Veranstaltungen von Slow Food Freiburg enorm profitiert.“ Davon gibt es pro Jahr rund 15. Sie haben in den vergangenen zehn Jahren Winzer aus dem Piemont und dem Burgund eingeladen. Sie organisieren Reis-, Brot- und Olivenölkostungen, Weinproben und Besuche bei Produzenten und Bauernhöfen der Region. Im Juli wollen sie den Wochenmarkt in Mulhouse besuchen, im Oktober steht eine Weinverkostung mit Käse auf dem Programm.

Fakten

» Slow Food

Slow Food International hat heute 85 000 Mitglieder in 130 Ländern. Hochburg ist nach wie vor Italien. Slow Food Deutschland zählt 7 000 Mitglieder, rund 130 davon gehören zum Convivium Freiburg. Alle zwei Jahre findet in Turin die „Salone del gusto“, die Slow Food Messe, statt. Die erste deutsche Slow Food Messe, fand Mitte Juni in Stuttgart statt. Weitere Infos: www.slow-food.de/freiburg (hcw)