

Die Besser-Esser

Auf der Kriechspur zum Erfolg: Slow Food will den Ruf der Toskana-Genießer loswerden und sich künftig um gesunde und gute Ernährung in den Schulküchen kümmern

VON UNSERER REDAKTEURIN
PETRA KISTLER

Ulla Schmidt hatte irgendetwas falsch verstanden. Auf keinen Fall wollte Otto Geisel, 46, neben einer Vertreterin der Weight Watchers sitzen. Slow Food sei weder ein Diätclub noch ein Verein für Schlanke und solche, die es werden wollen, lautete die kühle Absage an die Adresse der Gesundheitsministerin. Entweder die oder wir – die Weight Watchers kamen nicht.

Slow Food, der Verein mit der Schnecke als Markenzeichen, kämpft für das Recht auf Genuss. Das ist dem Bonvivant Geisel, pardon, auch anzusehen. Der Hotelier, Koch und Weinexperte aus Bad Mergentheim verdrückt zum Nachschmecken zwei Portionen eines wunderbaren Rhabarber-Erdbeer-Desserts; für den Tafelspitz holte er sogar das eigene Messer aus der Hosentasche: „Laguiole, das Einzige, das Fleisch vernünftig schneidet.“

Vor gut einem Jahr wurde Otto Geisel, Praktiker und überzeugter Kämpfer für die Regionalküche, zum Präsidenten von Slow Food Deutschland gewählt. Im April wurde die 7000-Mitglieder-Marke geknackt. Das sind fast 50 Prozent mehr als vor drei Jahren. 64 Tafelrunden in verschiedenen Orten blühen und gedeihen. Zum Club gehört mittlerweile auch eine Fastenkirche.

Die Idee kommt aus Italien: Carlo Petrini ist der Gründer des kleinen, aber weltumspannenden Clubs. In Italien ist er eine Art kulinarischer Nationalheld, seit er 1986 gegen die Food-Industrie mobil machte. McDonald's wollte ausgerechnet an der Spanischen Treppe in Rom eine Bulletinbraterei eröffnen – Petrini antwortete mit einem öffentlichen Nudessen. Der Altlinke kämpft nicht nur für den Genuss, ebenso wichtig wie ein gutes Produkt sind ihm saubere Herstellung, artgerechte Tierhaltung und faire Bezahlung.

Die Botschaft kam an: Weltweit hat Slow Food heute 83 000 Mitglieder, im Stammland Italien sind es mehr als 40 000 – obwohl dort die Zugehörigkeit Jahr für Jahr erneuert werden muss. Heute gilt das Augenmerk von Petrini Produkten, die vom Aussterben bedroht sind, weil sie in einem globalisierten Markt keine Chance haben: weiße Erdbeeren aus Chile, die Champagner-Bratbirne von schwäbischen Streuobstwiesen, Käse von der Hohen Tatra oder Ostheimer Leberkäse. Sie alle sind vereint in der „Arche des Geschmacks“, das Rettungsboot für vom

Untergang bedrohte Leckereien. Wenn sie verloren gingen, dann verschwände damit auch ihr ganz eigener Geschmack. Das Schutzprogramm gegen das Vergessen funktioniert ganz einfach: essen, was man retten will. Dann lohnen sich Anbau oder Herstellung wieder.

Mit einem Osteria-Führer kam der Slow-Food-Gedanke 1992 über die Alpen. Im kalten Germanien ging die Italo-Welle um, Adressen von kleinen Olivenölpresen und bodenständigen Käseereien waren fast so begehrter als die richtigen Zahlen im Lotto. Engagierte Lecker-schmecker traten an, um Tütenaufreißern und Dosenöffnern den Genuss beizubringen. „Pannacotta statt Bayerische Creme, Ricotta statt Hüttenkäse und Terracotta statt Solnhofener Platten“, lästerte der *Stern* über die Toskana-Fraktion.

Die Lage ist paradox: Während der Verkauf von Kochbüchern boomt und sich im Fernsehen Köche und Promis den Pürierstab in die Hand geben, kann nur noch jeder dritte Deutsche eine Rinderroulade zubereiten. Und wer weiß schon, dass die besten Linsen von der Schwäbischen Alb kommen? Dass ein anständiger Trollinger durchaus einem Barolo standhalten kann? Dass drei Apfelsorten – Golden Delicious, Jonagold, Red Delicious – 70 Prozent des Gesamtangebots in der EU ausmachen? Die übrigen 1497 Sorten kämpfen gegen das Verschwinden.

Bei Otto Geisel fing alles mit einer Languste an. Er machte Urlaub auf Korsika, saß in einem Lokal mit Plastikstühlen, billigem Besteck und trank Wein aus Wassergläsern. Das Drumherum war egal, denn die Languste schmeckte köstlich. „Sie hatte diese gewisse Süße“, schwärmt Geisel. Dieser Genuss fehlt, wenn die Ware beim Transport zu lange lagert. Seither ist der Gastronom („Früher habe ich auch die Küche aus Paris kopiert“) ein anderer Mensch.

Zuerst krepelte er die Küche im eigenen Haus um. Auch seine Gäste sollten Lebensmittel in ihrer Ursprünglichkeit genießen lernen. Statt Jakobsmuscheln und Stopfleber gibt es in der Zwiebelstube „Boeuf de Hohenlohe“ vom Limpurger Rind und fränkische Flusskrebse. Die Lebensmittel kommen aus einem Umkreis von 50 Kilometern. „Ich genieße es, wenn man die Landschaft vor der Tür schmecken kann. Ein aus der Ferne importiertes Produkt erzählt keine Geschichte, man erfährt weder etwas über den Erzeuger noch darüber, ob die Haltung seiner Tiere wirklich artgerecht ist.“

Geisel ist ein sanfter Rebell, kein Ideologe. Die frischen Produkte stammen aus der Region, auf italienisches Olivenöl oder Trüffel aus Frankreich verzichtet er selbstverständlich nicht. Der Erfolg hat seinen Kurs bestätigt:



Otto Geisel



„Italien hat etwas zu verteidigen. Wir müssen erst mal Archäologie betreiben und fragen: Was haben wir eigentlich noch?“, sagt Otto Geisel. Der weltgewandte Tausendsassa stöberte alte Kochrezepte auf und holte in Vergessenheit geratene Zutaten aus der Versenkung.

Das Restaurant hat den Michelin-Stern und 17 von 20 Punkte im Gault Millau behalten. In diesem Jahr wurde der kulinarische Multifunktionär sogar zum „Restaurant des Jahres“ gewählt.

Belächelt wird der Hotelier und seine Philosophie nicht mehr. Ferran Adrià, der



Kurze Transportwege, großer Genuss: Ob mit badischem Rettich oder mit Spitzkraut von den Fildern FOTOS: ABTMEYER / SLOWFOOD

Weltklassekoch, der Gänseleber-Schnee und die mit Stickstoff gefüllten Ravoli erfunden hat, saß bei ihm am Tisch – und verputzte gleich drei Schlegel vom Hohenloher Landgockel mit Eisweinessig.

Während Foodwatch („die Essensretter“) mit Greenpeace-Methode gegen Gammelfleisch, Acrylamid in Kartoffelchips, Cumarin in Zimtsternen und Pestiziden in Obst und Gemüse kämpft, wirbt Slow Food für eine neue Esskultur. „Wir wollen keine Skandalisierung“, sagt Ulrich Rosenbaum, Sprecher von Slow Food Deutschland. „Wenn wir das Thema Gammelfleisch aufgreifen, treiben wir damit keinen einzigen Kunden in die guten Metzgereien.“ Den Unterschied zwischen Slow Food und Foodwatch beschreibt er so: „Für uns ist das Glas Wein

halb voll und nicht halb leer.“ Er sieht Slow Food als Netzwerk, das von der Forschung bis zur Förderung einzelner Produkte tätig ist. Die großen Handelsketten (nicht die Discounter!) will er als Mitglieder gewinnen, in den Bordbistros der Bahn sollen bald zwölf ausgewählte Slow-Food-Produkte angeboten werden.

Vom 15. bis 17. Juni findet in Stuttgart die erste deutsche Slow-Food-Messe statt, Geisels Feuer-taufe. Spitzenköche, Spitzenwinzer und Spitzenpolitiker kommen. Die Messe mit 150 ausgewählten Erzeugern und 60 Weinmachern soll das nordöstliche Pendant zum alle zwei Jahre stattfindenden „Salone del Gusto“ in Turin werden.

Einer der Schwerpunkte auf dem „Markt des guten Geschmacks“: die Schulspeisung. Geisel, selbst Vater von zwei Kindern, will der Systemgastronomie einen Strich durch die Kalkulation machen und für gesundes und gleichzeitig genussvolles Essen kämpfen. Mit heimischen Produkten und kurzen Lieferzeiten. Eine ordentliche Gemüsesuppe zum Beispiel, Grünkernauflauf oder Arme Ritter. Beispiele in Eppingen und Weikersheim zeigen, dass Köche für 2,50 Euro etwas Ordentliches auf den Teller bringen können. „2,50 Euro, so viel kostet ein Döner vor der Schule.“ Auf den Tisch bringen könnten dies die örtlichen Gastronomen. Im Gegenzug würde das Land auf teure Essen verzichten, die aus aufgewärmten Fertigprodukten bestehen. Im Sternenland Baden-Württemberg müsse eine Ernährung von unten aufgebaut werden. Damit dies klappt, will Geisel eine Stiftung aufbauen: Der Rewe-

Konzern hat eine namhafte Summe zugesagt, Möwenpick will das Anliegen unterstützen, als Namensgeber und Aushängeschild hat Geisel Eckart Witzigmann gewonnen, den Lehrmeister zahlreicher deutscher Sterneköche.

Essen kann jeder. Aber genießen? Otto Geisel hilft auch hier nach: Die von ihm angeregte Deutsche Akademie für Kulinaristik schult Küchenprofis und interessierte Laien in ihrem Geschmacksurteil. Am 1. September startet der erste Studiengang Food Management und Kulinaristik. Die Nachfrage war größer als die Anzahl der Studienplätze. Vielleicht wächst mit dem Wissen auch das Selbstbewusstsein, hofft Geisel: „Dann nennen die Allgäuer ihren wunderbaren Käse nicht mehr nach einem Schweizer Kanton.“

Mit jedem Tag wird die Operation komplizierter

Beim Afghanistan-Einsatz verfolgen die beteiligten Länder keine einheitliche Strategie / Ansehen der ausländischen Truppen sinkt weiter

VON UNSEREM KORRESPONDENTEN
WILLI GERMUND

Patrouille in der Region Masar-i-Sharif im Norden Afghanistans. Bis vor wenigen Monaten gingen die Soldaten der Bundeswehr meist ohne Stahlhelm und ohne Waffe im Anschlag zu Fuß durch die Ortschaften. Der Bevölkerung sollte deutlich vermittelt werden, dass die Soldaten nicht in kriegerischem Auftrag unterwegs sind. Dann mehrten sich die Angriffe und die Sicherheitsmaßnahmen wurden verschärft. Seither gehören gepanzerte Fahrzeuge zu jeder Patrouille. Aber gegen Selbstmordanschläge wie jenen am Samstag in Kunduz gibt es keinen vollständigen Schutz.

Dabei war die Bundeswehr noch im Jahr 2004 während der Wahlen in Afghanistan mehr als stolz auf ihr Auftreten. „Ich habe einer US-Einheit, die uns zugeordnet wurde, erst mal beibringen müssen, dass wir uns nicht immer so militä-

risch wie möglich mit dem Gewehr im Anschlag präsentieren“, erklärte damals General Walter Spindler, „sondern dass wir uns bemühen, so zivil wie möglich aufzutreten.“

Für Bruno Kasdorf, den ranghöchsten deutschen General im Hauptquartier der Internationalen Schutztruppe für Afghanistan (Isaf), ist die Aufgabenteilung klar. „Wir geben den jeweiligen Einsatzgruppen in den Provinzen einen Auftrag, es bleibt den jeweiligen Kommandeuren überlassen, wie sie ihn erfüllen.“ Das Problem ist, dass jede der 35 Nationen, die sich an dem Einsatz beteiligen, eine andere Strategie verfolgt. Und dass manchmal die Rechte nicht weiß, was die Linke tut.

Die niederländischen Soldaten in der Südprovinz Uruzgan befolgen die so genannte „Tintenleckstrategie“: An einer ausgewählten Stelle wird ein Punkt gesetzt, wird versucht, die Menschen zu gewinnen, zu überzeugen. Voraussetzung

für das Gelingen ist, dass es möglichst keine Kämpfe gibt. Von dort aus breitet sich im Idealfall die Einflusszone dann nach dem Prinzip verlaufender Tinte langsam aus. „Wir sind hier, um zu helfen, nicht um zu kämpfen“, formuliert der Kommandeur, Oberst Hans van Griensven, den „holländischen Ansatz“.

Andere praktizieren ein härteres Vorgehen. Die USA, Kanada und Großbritannien tendieren eher dazu, massiv zuzuschlagen, wenn ihre Truppen angegriffen wurden. Das Prinzip „Sent to kill“ fordert manchmal massive Verluste. Selbst Präsident Hamid Karzai tobte, nachdem bei einem Luftangriff im Bezirk Shindand in der westlichen Provinz Herat 40 Zivilisten ums Leben kamen. Ein Dorf war bombardiert worden, nachdem eine US-Einheit in einen Hinterhalt geraten war. Selbst Nato-Partner wissen oft nichts von den Operationen der Amerikaner.

„80 Prozent meiner Zeit bin ich damit beschäftigt, den Leuten zu erklären, dass

die Holländer keine Amerikaner sind“, sagt der afghanische Dolmetscher Dan in Uruzgan über seinen Berufsalltag.

Die Isaf-Truppen, die von dem US-General Dan McNeill befehligt werden, verfolgen zudem seit Beginn dieses Jahres die Strategie, Talibanführer gezielt „auszuschalten“. Der Tod von Mullah Dadullah, dem Militärführer des Taliban im Süden Afghanistans, ist der bislang spektakulärste Erfolg dieser Strategie der „gezielten Tötung“. Jetzt tragen die Gotteskrieger den Konflikt auch in Form von Selbstmordattentaten in alle Landesteile.

„Das Ansehen aller ausländischen Truppen und der ausländischen Gemeinschaft hat erheblich gelitten“, sagt in Kabul Ahmad Fahim Hakim, stellvertretender Vorsitzender der Unabhängigen Menschenrechtskommission. Denn viele Afghanen fragen mittlerweile auch, wo die vielen Hilfsgelder geblieben sind, die nach Afghanistan flossen. Und sie ärgern sich zum Beispiel über die unterschiedli-

che Bezahlung in der Verwaltung: Afghanen erhalten ein Monatsgehalt von 200 Dollar, für hiesige Verhältnisse eine angemessene Bezahlung. Doch die ausländischen Kollegen im gleichen Büro bekommen bis zum Hundertfachen. Denn das Gehalt muss sich an dem orientieren, was sie in der Heimat beziehen. Und ohne Zulage sind die Experten nicht für den gefährlichen Auslandseinsatz zu gewinnen.

Noch glauben viele Afghanen, was der Politiker Amir Shah in der Hauptstadt Kabul sagt: „Isaf muss bleiben, damit die Afghanen nicht wieder gegeneinander kämpfen.“ Aber Leute wie Mullah Qari Said Ahmad, der im Zentrum der südafghanischen Stadt Kandahar freitags in seiner Moschee zu den Gläubigen spricht, erhalten mehr und mehr Zulauf. „Jedesmal verkünde ich, dass die Ausländer Alkohol bringen. Die Ausländer wollen, dass die Frauen keine Burka tragen. Das ist gegen den Islam. Die Ausländer wollen uns sagen, was wir zu tun haben.“