

Seht, da isst der Mensch!

Slow Food auf dem 100. Katholikentag in Leipzig 2016

Zuvor – das ist und kann kein vollständiger Überblick über die drei Aktionstage sein. Also Impressionen von den zwei praktischen Hauptaufgaben, die unser Convivium zu leisten hatte: Gemüse für die Tagessuppe schnippeln und über den „Parcours der 5 Sinne“ führen.



Donnerstag, 26. Mai

Auf dem Speiseplan bei Chefkoch Wam Kat stand Kartoffelsuppe. Also: Hände gründlich waschen, Schürze mit der Aufschrift „Zu gut für die Tonne!“ umbinden (das war der „politische“ Sinn der Aktion), loslegen. Zwei Stunden lang haben „Slow Fooder“ und angeheuerte Katholikentagsteilnehmer Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln geschält und geschnitten – für 100 Liter Suppe. Dabei wurden Rezepte ausgetauscht, wurde über die Landwirtschaftspolitik und damit auch über Slow Food debattiert. Sowohl die anfangs stückige Suppe als auch die gegen Ende sämig gewordene waren lecker! Gegen 15 Uhr war alles gegessen.



Da wurde auch schon Appetit auf die Samstagssuppe gemacht: Alfred Georg Frei und einige seiner Merseburger Studenten hatten die Geschichte des alten Leipziger Ratsherren-Essens aufbereitet: Gelbe Suppe. Deren Hauptinhalt: 50 kg Gelbe Wurzener Erbsen - regional eingekauft also. Die Geschichte der Suppe erforscht hat der Historiker Andreas Schneider (im Bild rechts, 2.v.l. Claudia Schreiner, Vorsitzende des Conviviums Leipzig-Halle, rechts daneben Alfred Georg Frei, wiederum rechts von ihm: Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland).



Freitag, 27. Mai

Geschnippelt wurde heute für eine Rote-Beete-Suppe, u.a. mit Gästen aus Nigeria (an den zwei 50-Liter-Kochtöpfen: Wam Kat).



Höhepunkt war jedoch der zweimalige Besuch von Slow-Food-Gründer und -Präsident Carlo Petrini an unseren Ständen. Dazwischen lag seine Teilnahme an einer Podiumsdiskussion in der Leipziger Oper. Deren Motto s. Überschrift: „Seht, da isst der Mensch!“ Er erkundigte sich bei Kerstin Lieber (sie betreibt ihre "Saftmanufaktur" in Papsdorf bei Grimma) - Apfelsaftverkostung inklusive.



Schließlich probierte er auch eine andere Suppe: Leipziger Allerlei in der Sparvariante (ohne Morcheln und Flusskrebse wie einst). Hier ist er im Gespräch mit Ursula Hudson und (links) Monsignore Pirmin Spiegel, Hauptgeschäftsführer von Misereor, dem Slow-Food-Partner während des Katholikentages.

Nun aber auch der „Parcours der Sinne“: Welche Früchte/Gemüse seht ihr? Welche Lebensmittel fühlt ihr? Wonach riecht das? Was schmeckt ihr? Was hört ihr, wenn ihr mit diesen Lebensmitteln umgeht? Gedacht war er für die jüngere Generation, die sich vor allem am Samstag einstellte.



Samstag, 28. Mai:

Heute also Gelbe-Suppen-Tag.



Schauen, was das ist.



Schnippeln, was (außer Erbsen) gelb macht.



Anstellen. Löffeln.

Danke an alle Mitmacher des Conviviums und Gäste bei Slow Food!

