



## Die Ziele von Slow Food

# Menschen gewinnen und sich einmischen!

Prall gefüllt wie der Einkaufskorb ist auch die politische Agenda von Slow Food. Die wichtigsten Ziele der Organisation verbinden Genuss und Verantwortung. Zum Erfolg braucht es kluges Netzwerken.

**W**as will Slow Food? Jubiläen mit kugelrunden Zahlen sind nicht nur Anlass für schöne Festakte und feierliche Ansprachen. Sie dienen auch der Selbstfindung. Was ist eigentlich aus uns geworden? Wie haben sich Identität, Ziele und das Gesicht der Organisation gewandelt? In einer Welt, die sich in rasendem Tempo verändert, muss sich auch das Selbstverständnis einer „langsamen“ NGO wie Slow Food verändern. Zwei Beispiele: In den Gründerjahren stand der Abwehrkampf gegen die Invasion des Fast Foods im Mittelpunkt. Heute sind die Bürgerbra-

ter und ihre öden Abfütterungsbuden eher nebensächlich. In den ersten Jahren drehten sich die meisten Aktivitäten um Genuss und Geschmack. Heute sind Politik und Verantwortung stärker in den Fokus gerückt. Also: Was will Slow Food?

Versuchen wir die Zielsetzung in einem einzigen Satz zu konzentrieren? Vielleicht so: Slow Food will, dass alle Menschen gut essen können! Aber was ist „gut“ und was bedeutet das bei sieben Milliarden höchst unterschiedlicher Menschen? Probieren wir es mit einem anderen Satz: Slow Food steht für Genie-

Zur »Landwirtschaft 3.0« gehören auch neue Formen wie Solidarische Landwirtschaft

ßen mit Verstand. Behauptet das nicht auch der Gourmet-Club in Castrop-Rauxel? Ein dritter Anlauf: Slow Food will die Kultur des Essens und Trinkens bewahren. Das klingt jetzt doch sehr nach Museum, nach argusägigen Aufpassern, die goldene Trinkbecher in Glasvitrinen bewachen.

Geben wir's doch zu: Eine Steuererklärung passt nicht auf einen Bierdeckel und die Ziele von Slow Food sind nicht in einem Satz unterzubringen. Denn das Thema, um das sich die Vereinigung kümmert, ist breit wie das Nildelta. Es geht nicht nur um Essen und Trinken, es geht auch um Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion, um Ernährungssouveränität und Hungerkrisen, um Biodiversität und Nachhaltigkeit, um Tradition und Qualität. Es geht auch und immer noch um Langsamkeit, etwa um das renitente Zeitbudget eines über 12 oder gar 18 Monate gereiften Schinkens. Es geht um überfüllte Ställe und leergefischte Meere, um Appetit und Ethik. Also immer schön langsam und der Reihe nach! Was will Slow Food:

### Eine andere Landwirtschaft.

Der Agrarsektor verschlingt Jahr für Jahr 60 Milliarden Euro an EU-Zuschüssen. Und genau dieser hochsubventionierte Sektor ruiniert unsere Kleinbauern, quält Millionen Nutztiere, schädigt Klima, Boden, Wasser, Luft und vertreibt Flora und Fauna von Feldern und Wiesen. Aberwitzige Zustände. Seit Ewigkeiten. Das muss sich ändern: Der gute Landwirt 3.0 soll biologisch arbeiten, die Tiere artgerecht halten, sie mit eigenem Futter, statt mit argentinischem Turbosoja füttern und die Kühe auf die Weide treiben. Seine Felder sind keine ausgeräumten Monokulturen, sondern „blühende Landschaften“ (Helmut Kohl). Gift, Antibiotika und Kunstdünger werden auf das Nötigste reduziert oder ganz verbannt. Dieser Bauer wird anständig bezahlt und ist deshalb richtig gut drauf. Ist das utopisch? Liegt das außerhalb jeder Möglichkeit? Oder ist das ein lohnendes Ziel, das die Gesellschaft längst beschlossen hat?

### Den Astronautenblick pflegen.

Seit den ersten Weltraum-Fotos auf die blaue Kugel hat sich unsere Wahrnehmung entscheidend verändert. Auch Slow Food versucht die Erde als Ganzes im Blick zu behalten, über den berühmten Tellerrand zu schauen. Deshalb ist man internationaler geworden. „10.000 Gärten für Afrika!“ heißt eine wichtige Initiative. Auch mit den Terra-Madre-Treffen von Produzenten,



Köstliche **SCHÄTZE** – von Aroniabeere bis Veilchenblüte – wählen wir für unsere vier weißen Tee Meisterwerke aus. Jede Dose eine ausgefallene Komposition erlesener Kräuter- und Früchtetees.



Es ist eine Hommage an aromatische Blätter, Blüten und Beeren wie auch eine Verbeugung vor all unseren Kunden, die einen richtig guten Kräuter- oder Früchtetee schon immer zu

**SCHÄTZEN** wussten.

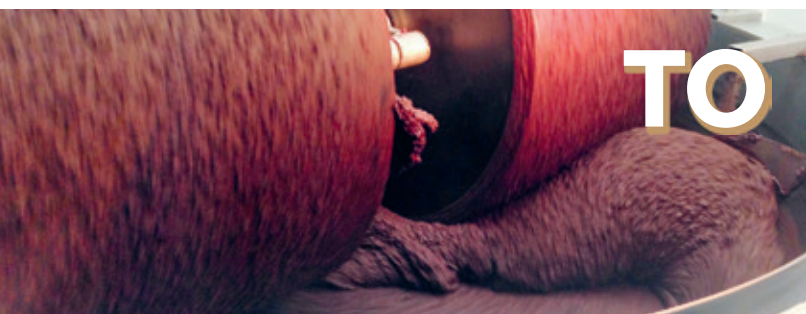
Sie finden all unsere Tees, Kaffees und Gewürze im Bioladen und unter [shop.lebensbaum.de](http://shop.lebensbaum.de).

DE-ÖKO-001



FEINSTE BIOQUALITÄT SEIT 1979





ursprünglich & handgemacht  
**EDELMOND® Schokolade**

aus der ganzen Kakaobohne in  
Bio-Qualität bezogen in fairem Handel

EDELMOND®-Chocolatiers gratuliert  
zum 25-jährigen Bestehen von  
Slow Food Deutschland e.V.

Edelmond® Chocolatiers GmbH  
Zöllmersdorfer Dorfstraße 4  
15926 Luckau



[www.edelmond.de](http://www.edelmond.de)  
Direktverkauf: [www.edelmond-shop.de](http://www.edelmond-shop.de)

Bauern und Fischern aus der ganzen Welt wird der globale Blick geschärft. Wir sind eine Welt und unsere Ess- und Konsumgewohnheiten verbinden alle Kontinente. Die Krise der Fischerei mit übernutzten Weltmeeren, der Verlust der Bodenfruchtbarkeit, Klimawandel und Hungerepidemien lassen sich nicht ignorieren. Slow Food darf sich nicht im Regionalpatriotismus verlieren, sondern muss sich auch globalen Herausforderungen stellen. Ein gutes Signal war die Wahl des 29-jährigen Agrarwissenschaftlers Edie Mukibi aus Uganda zum Vize-Präsidenten. „Eine internationale Bewegung wie Slow Food muss zuerst an die Schwachen und Unglücklichen denken“, sagt Carlo Petrini.

### Nachhaltigkeit auf die Agenda setzen.

Nachhaltigkeit ist das Jahrhundertthema – auch für Slow Food. Es bedeutet nichts anderes als nachkommenden Generationen den Tisch zu decken. Nicht mehr verbrauchen als nachwächst und dem Planeten bekömmlich ist. Wenn wir ehrlich sind, dann wissen wir, dass wir in Europa und Amerika zu viel Fleisch essen. Wir schaden damit nicht nur Umwelt und Klima, sondern womöglich auch der Gesundheit. Die Deutschen verzehren 60 Kilo, Afrika kommt nur auf fünf Kilo. Wenn alle so viel Fleisch äßen wie die US-Amerikaner, bräuchten wir ein paar Erdkugeln extra. Die großen Fleischvertilger müssen ihren Konsum reduzieren, damit ihn die anderen erhöhen können. Auch die Fischerei ist ein gutes Beispiel fürs Generationendenken. Wenn wir den Fang reduzieren, erholen sich die Fischbestände, sie werden produktiver und wir können langfristig deutlich mehr Fisch essen.

### Den Jackpot der Natur bewahren.

Im Lebensmittel-Regal und in den Ställen brauchen wir biologischen Reichtum. Es gibt Hunderte wertvoller Apfel-, Tomaten-, Reis- und Olivensorten, von denen viele „aus der Mode“ gekommen sind. Slow Food engagiert sich für die Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen, von Nutz- und Wildtierrassen und für den Erhalt alter Anbau- und Verarbeitungsmethoden. Die Slow Food Stiftung für Biodiversität wurde 2003 ins Leben gerufen. Ihr großer Schatz ist die Arche des Geschmacks. Das dicht bevölkerte virtuelle Rettungsschiff schützt weltweit 4.100 Lebensmittel, Nutzierrassen und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden. 61 Arche-Passagiere kommen aus Deutschland. Schauen Sie sich die Passagierliste an, jeder Mitreisende ist präzise katalogisiert. Motto: Essen, was man retten will!

### Den Geschmack schulen.

Zu den schönsten Momenten gehören die Sensorikkurse oder, weniger hochgestochen, die Verkostungen auf Messen, Seminaren, Tagungen und bei den Slow-Food-Orts-



gruppen. Haben Sie schon einmal iranischen Safran probiert und daneben künstlich eingefärbte Pseudofäden? Wissen Sie, dass Leberwurst und Riesling ein wunderbares Duett singen können? Haben Sie jemals beobachtet, wie verstört Kinder reagieren, wenn man Ihnen Joghurt vorsetzt mit richtigen Erdbeeren drin, statt mit Kunstaroma? Auch Geschmack muss man lernen. Slow Food spielt gern den Animateur. Nie zuvor waren Verbraucher durch industrielle Lebensmittel mit chemischen Zusätzen geschmacklich so gleichgeschaltet und so auf süß-kitschigen und salzaggessiven Geschmack dressiert. Deshalb ist Geschmacksschulung wichtig, damit aus Konsumenten „Ko-Produzenten“ werden, also wissende, mit Verstand wählende Esser – Partner und Kunden für Qualitätserzeuger.

### Konzentration auf die Alltagsküche.

Slow-Food-Mitglieder, das sind nicht die, die mit abgepreiztem Finger aus Designertässchen Espresso trinken. Slow Food ist keine Gourmet-Veranstaltung. Nichts gegen Dreierlei von der Garnele, notfalls auch im Algenbett mit Anisschäumchen. Aber interessanter und allemal wichtiger als manche Verstiegtheit in hochgejazzten Trendlokalen ist die Qualität unserer Alltagsküche. Äpfel und Birnen, Brot und Butter, Kar-

Foto: Hendrik Haase



Slow Food setzt auf qualitätvolle Alltagsküche statt dreierlei Schäumchen

toffeln und Nudeln, Schinken und Käse: das ist Slow-Food-Terrain. Wir brauchen gutes Handwerk für die einfachen Dinge, wir brauchen Unterstützung für die vom Aussterben bedrohten Qualitätsbäcker und - Metzger. Anständiges Essen in Kantinen, Mensen und Schulküchen ist ebenfalls ein großes Thema.

### Orientierung geben.

Gepriesen sei das gute Gasthaus mit regionaler Küche. Mit dem Genussführer, der jetzt zum dritten Mal

## Gastgeber in den besten Lagen



**Vinum  
Hotels**  
Südtirol

[www.vinumhotels.com](http://www.vinumhotels.com)

Zum Wein muss man reisen. 29 familiengeführte Hotels im 3 bis 5 Sterne Bereich erwarten Sie zu besonderen Wein- und Genusserlebnissen in den Südtiroler Weinanbaugebieten.

**Südtirol Wein**  
Vini Alto Adige

[www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)







Gutes Handwerk für die einfachen Dinge – dazu gehören auch Metzger, die noch echte Genuss-handwerker sind.

erschienen ist, hat sich Slow Food nach Verkaufszahlen auf Platz zwei aller deutschen Restaurantführer gesetzt und Tausenden von Lesern einen kulinarischen Kompass an die Hand gegeben. Das ist Programm: Auch bei Produzenten und Weinmachern gibt man Orientierungshilfe. Die Guten ins Töpfchen! Viele Convivien bieten Einkaufsführer und empfehlen die besten Genusshandwerker in ihrem Umfeld. Hunderte von Produzenten sind wiederum Slow-Food-Unterstützer geworden. Das Netzwerk wächst.

### Allianzen schmieden.

Weitgehende Veränderungen in der Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion erreicht niemand im Alleingang. Deshalb schließt sich Slow Food bei Kongressen, Kampagnen und politischen Aktionen mit anderen NGOs und Akteuren zusammen, wie etwa mit Bio-Produzenten oder Kleinbauern, mit Brot für die Welt oder Misericordia. Carlo Petrini sagt: „Nur im Netzwerk können wir etwas bewirken, Slow Food muss ein Teil davon sein. Ich konnte es kaum glauben, dass in

Berlin im Rahmen eines solchen Netzwerks 50 000 Menschen für eine andere Landwirtschaft demonstriert haben („Wir haben es satt!“ – die Red.).“

Wir könnten noch weitere 10 oder 20 Ziele aufschreiben: Das Engagement für die Regionen vor allem, die Pflege der Geselligkeit oder die Bekämpfung des Hungers, der Einsatz für eine vernünftige Kennzeichnung der Lebensmittel, für eine faire Bezahlung in der gesamten Lebensmittel-Kette. Die To-do-Liste ist voll wie der Einkaufskorb am Samstagmorgen.

25 Jahre Slow Food – und: „Alle Zeichen stehen auf Veränderung. Menschen gewinnen, sich einmischen, lustvoll ein neues Verhältnis zu unseren Nahrungsmitteln und zur Landwirtschaft finden – das ist Slow Food und noch viel mehr“, sagt die Vorsitzende Ursula Hudson. Was ist ihr wichtigstes Ziel? „Dass wir unseren Slogan ‚gut, sauber, fair‘ mit Inhalt füllen, dass wir gemeinsam die Welt ein wenig besser machen! Und dabei immer noch Genießer bleiben, – aber alle sollen gut und ausreichend essen: in Burkina Faso und im Sudan, in China und in Deutschland. Das ist ein universelles Recht!“ ●



**Rösken**  
FLEISCHEREI

## Schwäbisch-Hällische Eichelmastschweine aus eigener Freilandhaltung

Schlachttermine und weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite. Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

