

25 Jahre Slow Food

Das Recht auf Genuss...

Mit Slow Food Präsident **Carlo Petrini** sprach **Manfred Kriener** über die neue Strategie seiner Organisation, über Gärten in Afrika und Käseesser in Hinterzimmern, über die homöopathische Medizin der Langsamkeit und die Freude am einfachen Essen: »Wir wollen kein elitäres Geniebertum, wir wollen Genuss für alle Menschen«.

Slow Food Magazin: Herr Petrini, Sie sind jetzt 65 Jahre alt geworden und Slow Food International feiert am 9. Dezember 25-jähriges Bestehen. Man fragt sich natürlich, wer von beiden Jubilaren dynamischer ist. Hat Slow Food noch den Enthusiasmus der frühen Jahre?

Carlo Petrini: Ausmaß und Gegenstand unseres Enthusiasmus ändern sich ständig. Wenn ich an unsere Anfänge denke, dann hat sich doch sehr viel getan – in der Welt, aber auch bei uns. Der entscheidende Unterschied: Wir haben inzwischen viele junge Leute für unsere Bewegung begeistern können.

Die Mitgliederzahlen weltweit stagnieren, aber die politische Bedeutung scheint zu wachsen.

Der große Sprung für uns war 2004 die Gründung von Terra Madre, das erste große Treffen tausender Kleinbauern aus der ganzen Welt. Terra Madre hat gezeigt, dass die Organisationsformen der reichen Industrienationen mit entsprechenden Mitgliederzahlen und Vereinsstrukturen nicht auf Länder des Südens übertragbar sind. Sie sind vor allem nicht für Afrika geeignet und schon gar nicht für indigene Völker.

Inzwischen ist Slow Food in 170 Ländern verankert. Große Frage: Wie kann man mit 100 000 Mitgliedern in 170 Ländern aktiv sein? Die Antwort: Weil wir in Wahrheit viel größer sind, aber die afrikanischen Länder haben keine Mitglieder im klassischen Sinn.

Ihr Herz schlägt vor allem für Afrika. Wo bleibt die europäische Perspektive, fragen viele Kritiker.

Afrika ist das Paradigma dieses historischen Augenblicks. Warum? Weil Abertausende Afrikaner nach Europa kommen wollen? Sie sterben in der Sahara oder sie sterben bei der riskanten Überfahrt

im Mittelmeer. Aber wenn sie bei uns ankommen, wollen sie eine Familie gründen. Sie bringen gewissermaßen neues Blut nach Europa. Doch in Afrika wird weiter an Hunger gestorben. In Afrika sehen wir massives Landgrabbing – und die Gewalt. Eine internationale Bewegung wie Slow Food muss zuerst an die Schwachen und Unglücklichen denken. Und in Europa stirbt niemand an Hunger.

Es war ein weiter Weg für Slow Food vom Genießerverein hin zu den Entwicklungsländern, zu Projekten in Indien und Afrika. Wie kam dieser große Schwenk zustande?

Das ist kein Schwenk, es hat sich gar nicht so viel geändert. Wir sind immer noch Genießer, trotz allem. Wir setzen uns immer noch für genussvolles Essen ein – in allen Ecken der Welt. Aber alle sollen gut essen: in Italien, Brasilien, Burkina Faso, in Finnland und China. Das Recht auf Genuss ist ein universelles Recht. Zum Genießen braucht es keinen Sterne Koch. In Rio de Janeiro gibt es in mehreren Favelas eine Kochschule. Dort lernen Jungen und Mädchen behutsames Kochen ohne Verschwendung, ohne viel Abfall zu produzieren. Hier haben wir eine Verbindung vom sorgsamem Umgang mit dem Mangel und der Freude am Genuss.

Haben die Slow Food Mitglieder die Neuorientierung innerlich nachvollzogen? Viele sitzen immer noch im Hinterzimmer und suchen den passenden Wein zu ihrem Käse.

Das stimmt und dennoch respektiere ich diese Leute. Aber die Führungskräfte einer weltweiten Bewegung müssen eine Vision entwickeln. Eine Vorstellung vom Glück für alle. Ich gehöre nicht zu den Menschen, die Käse und Wein genießen, wenn daneben ein Mensch an Hunger stirbt. Es geht nicht darum, Mönch oder Missionar zu werden, es ist eine Frage

der Lebenshaltung, eine Frage, was uns wirklich zufrieden macht.

Muss man den Gedanken an die Hungernden nicht immer wieder verdrängen können?

Wir müssen das Bewusstsein für die Not in einer globalisierten Welt wach halten. Wir müssen Afrika helfen, damit dieser Kontinent wächst und seine Probleme selbst lösen kann. Wir müssen eine neue Brüderlichkeit entwickeln.

Slow Food setzt sich für die kleinen Bauern und Fischer ein, kämpft für die Armen, Machtlosen, Hungernden. Setzt sich hier die politische linke Identität von Carlo Petrini durch?

Heute existieren weder links noch rechts relevante politische Entwürfe. Es geht schlicht um die Zukunft des Planeten. Es geht um die gerechte Verteilung der Güter. Diese Ansätze gab es schon bei unserer Gründung. Das Schwierige bei der Vermittlung unserer Ziele ist die Vorstellung vom Recht auf Genuss. Wir wollen kein elitäres Genießertum. Wir wollen Genuss für alle Menschen. Auch ich habe lange Zeit den Feinheiten der Gastronomie nachgespürt. Jetzt genieße ich das einfache Essen.

Ihre Kritik am Konsumverhalten ist eine weitere Neuorientierung – eine neue Bescheidenheit?

Es ist jedenfalls kein Konzept der Selbstbescheidung oder des Verzichts. Es bleibt immer noch ein Konzept des sich Wohlfühlens. Schon 1972 hat der Club of Rome das unendliche Wachstum infrage gestellt, weil es den Kollaps des Planeten bedeutet. Also muss es revidiert werden: Wir müssen unseren Konsum reduzieren.

Jetzt schwingen Sie sich zum großen Ökopropheten auf?

Ein Gastronom, der nicht auch für Umwelt und Natur eintritt, ist dumm. Und ein Umweltschützer, der sich nicht auch für die Gastronomie begeistert, ist eine traurige Gestalt.

»Ein Gastronom, der nicht auch für Umwelt und Natur eintritt, ist dumm. Und ein Umweltschützer, der sich nicht auch für die Gastronomie begeistert, ist eine traurige Gestalt.«

Was bedeutet »weniger konsumieren« für unsere Esskultur?

Wir müssen uns zuallererst besser informieren. Wir müssen unsere Produkte kennen und die Produzenten. Wir müssen die Lebensmittelverschwendung stoppen, die Ressourcen schonen, die kulinarische Schulung verbessern.

Heißt das auch: weniger Fleisch essen? In Deutschland ist der Fleischverbrauch drei Jahre hintereinander zurückgegangen, die Vegetarier klopfen selbstbewusst den Takt, und die Fleischesser pflegen ihr schlechtes Gewissen.

Ich bin ein Allesfresser. Aber klar ist auch, dass wir in Europa und Amerika zuviel Fleisch essen. Wir schaden nicht nur der Umwelt, sondern auch der Gesundheit. In Italien haben wir einen Pro-Kopf-Verbrauch von 90 Kilogramm im Jahr. In den USA sind es 125 Kilo. Afrika kommt nur auf fünf Kilo. Wenn alle so viel Fleisch äßen wie die Amerikaner, bräuchten wir fünf Erdkugeln. Die großen Fleischesser müssen ihren Konsum reduzieren, damit ihn die anderen erhöhen können.

Herr Petrini, der Mensch nimmt im Lauf von 80 Jahren etwa 110 000 Mahlzeiten zu sich. Er widmet ihnen komplette sechs Jahre Lebenszeit. Essen bestimmt unser Dasein wie die Arbeit und die Liebe. Warum haben wir es zugelassen, dass unsere Ernährungskultur derart pervertiert ist mit den Monsterställen der Massentierhaltung, leergefischten



ISBN: 978-3-86581-687-0
446 Seiten, 34,95 Euro



ISBN: 978-3-86581-462-3
240 Seiten, 24,95 Euro



ISBN: 978-3-86581-670-2
224 Seiten, 19,95 Euro



Meeren oder Patenten auf Blumenkohl?

In den vergangenen 100 Jahren haben unsere Nahrungsmittel an Wertschätzung verloren. Sie haben den Status einer beliebigen Ware angenommen. Diese Kommerzialisierung hat sich in unsere Seele eingeschlichen. Sie hat auch unser Denken verändert. Die Ernährung hatte über Jahrtausende einen hohen Wert, sie war uns sogar heilig. Das ist uns verloren gegangen. Wir müssen diese Wunde heilen. Weil wir durch eine offene Wunde gewissermaßen immer mehr Blut verlieren.

Slow Food verstand sich lange als Gegenentwurf zu Fast Food und McDonalds. Heute heißen die Gegenspieler eher Monsanto und Pioneer – die einflussreichsten Konzerne der weltweiten Lebensmittelproduktion. Was setzt Slow Food ihrer Macht entgegen?

Wir müssen Allianzen schmieden. Mit anderen Verbänden wie den Bioproduzenten und mit allen Organisationen und Politikern, die sich für Nachhaltigkeit einsetzen. Auch mit den Medien und Schulen müssen wir uns verbünden. Nur mit einem Netzwerk können wir etwas bewirken. Slow Food muss für solche Netzwerke natürlich auch offen sein.

Schon wieder ein neuer Ansatz?

Ja, die Bündnispolitik ist eine fundamental wichtige Strategie.

Sie wollen sich auch mit der Biobewegung verbünden. Dort nehmen die Skandale zu, die Aufbruchsstimmung der frühen Jahre ist dahin.

Bio und die ökologische Landwirtschaft sind ein wichtiges Ziel. Man kann dieses Ziel nur in Etappen ansteuern. Das verhindert nicht, dass Bio auch missbraucht wird, dass damit viel Geld verdient wird. Wir müssen den guten, den virtuosen Bioproduzenten die Hand reichen. Der beste Biohersteller ist natürlich der Bauer von nebenan, den ich kenne. Die Frage ist, ob Bioprodukte, die um die halbe Welt transportiert werden, überhaupt noch Bio sind.

Warum schauen Sie so gebannt auf Bio? 95 Prozent der Landwirtschaft weltweit werden konventionell betrieben. Dort vor allem muss sich doch etwas ändern.

Deswegen rede ich ja von Etappen, um die ganze Landwirtschaft zu verbessern. Für mich ist ein lokaler Bauer, der konventionell arbeitet, immer noch besser als ein Biobauer auf einem anderen Kontinent. Bio bleibt auf jeden Fall ein großes Ziel. Wir brauchen natürlich Geduld. Einen Teil an konventioneller Landwirtschaft müssen wir ertragen.

Sie verlangen Geduld. Damit sind wir bei der Schnecke, dem Wappentier von Slow Food mit ihrer anarchisch anmutenden Langsamkeit. Anders als die Schnecke beschleunigt sich die Gesellschaft immer mehr. Wie entkommen wir dem rasenden Hamsterrad?

Die Langsamkeit ist eine homöopathische Medizin. Langsamkeit als absolutes Konzept ist eine Dummheit. Zuviel Langsamkeit schadet, vernünftige Langsamkeit ist die Herrschaft über die Zeit. Ich muss meinen eigenen Lebensrhythmus finden, die Zeit darf mich nicht einengen, ich muss mir Raum schaffen. Was ich am meisten an der Schnecke schätze, ist nicht die Langsamkeit, sondern dass sie ihre Grenzen kennt. Sie baut ihr Haus in Spiralform auf ihrem Rücken. Und dieses Haus wächst. Aber irgendwann stoppt das Wachstum, das Haus wird fester. Die Schnecke kennt ihre Begrenztheit, endloses Wachstum würde das Haus einstürzen lassen.

Die Schnecke kommt aber nur langsam voran. Was hat Slow Food in 25 Jahren wirklich erreicht?

Meine Hoffnung ist, dass sich unsere Ideen verbreitet haben. Die Mitgliederzahlen kommen erst an zweiter Stelle.

Welche Ideen meinen Sie?

Es geht um unsere Philosophie. Ich weiß nicht, wie viele Menschen sich dieser Philosophie angeschlossen haben. Jedenfalls ist die politische Bedeutung von Slow Food gewachsen. Das heißt: Wir haben gut gearbeitet. Es gibt unzählige Aktivisten, die in Buenos Aires oder in Beirut einen Slow Food Markt aufbauen, die in Afrika oder in Amerika einen Nutzgarten bestellen, die an unserer Universität für gastronomische Wissenschaften studieren oder die Kochschulen der brasilianischen Favelas besuchen – alles zusammen sind das viel mehr als 100 000 registrierte Mitglieder. Es sind eher eine halbe Million oder noch mehr.

Mit 65 Jahren erreichen Sie jetzt das Rentenalter. Wollen Sie als charismatischer Kopf an der Spitze von Slow Food weitermachen?

Ganz sicher mache ich bis 2016 weiter. Mal sehen, was dann kommt. Ich freue mich, dass es auch andere charismatische Köpfe bei uns gibt. Unser neuer Vizepräsident Edward Mukiibi hat eine große Ausstrahlung. Ich sehe hier an der Uni viele Studenten, die andere Menschen mitreißen. Auch Charisma entwickelt sich erst mit der Zeit. Slow! ●

Schule, die allen Spaß macht

Kinder brauchen Gärten!



Wie und warum Schulgärten die Zusammenhänge des Lebens erfahrbar machen, wissen **Thomas Pohler** und **Cornelia Ptach**, Mitglieder der Kinder- und Jugendkommission von Slow Food Deutschland e. V.

Seit einiger Zeit ist der alarmierende Trend zu beobachten, dass Natur aus dem Alltag von Kindern und Jugendlichen verschwindet. Mit »Natur-Defizit-Syndrom« wird beschrieben, dass dieser Mangel krank machen kann. An was es vielfach fehlt, ist Naturvertrautheit. Der Mensch ist Teil der Natur - um das zu erfahren, sind Gärten die idealen Orte. Der Garten ist, ebenso wie der Mensch, ein Kaleidoskop von Kultur und Natur. Viele Menschen zieht es inzwischen wieder in den Garten. Das trägt erfreulicherweise auch zu einer Renaissance des Schulgartens bei.

Gute Argumente für Schulgärten liefert das Konzept »Bildung für eine nachhaltige Entwicklung«. Der Schulgarten ist ein Lernort, der sich wie kaum ein anderer dafür eignet, die Erfordernisse einer zukunftsfähigen Entwicklung mit den eigenen Sinnen und Händen zu erfahren. Nachhaltige Entwicklung ist ein Suchprozess mit dem Ziel, das Verhältnis der Menschen untereinander und zwischen Mensch und Natur neu zu bestimmen. Das betrifft nicht zuletzt auch die Art und Weise wie und wovon wir uns ernähren. Der Journalist Michael Pollan ist überzeugt, dass wir die Antworten auf diese Fragen am ehesten im Garten finden.

Gärten sind seit jeher geschützte Räume. Als »hortus conclusus« schirmen sie die geschaffene Kultur-Natur gegen die umgebene Wildnis oder,

heute, die ausgeräumte Landschaft und betonerte Stadtwüste ab. Hier kann »ökologische Lebenskunst« eingeübt werden. Ein Gemüse- und Obstgarten bietet Freiräume für das Selbstgestalten und Selbermachen in einer Welt, in der schon alles vorgefertigt zu sein scheint. Gleichzeitig weisen viele Fragen über den Gartenzaun hinaus und bewahren davor, den Garten als weltabgewandten Fluchtort zu missverstehen. Die Fragen, »Wer hat die Macht über unser Saatgut?« oder »Wie viele Lebensmittel werfen wir weg?«, gehören dazu.

Um das eigene Gemüse kümmern

Kinder und Jugendliche brauchen Gärten, weil sie an diesem Ort die Zusammenhänge des Lebens erfahren können: Säen, Pflegen und Ernten sensibilisieren für die natürlichen Lebensgrundlagen. Die Verbindung zwischen Erde und Teller, zwischen Garten und Küche macht den Prozess »Lebensmittel« erfahrbar. Sie schenkt ihnen einen unmittelbaren Zugang zum täglichen Essen. Die Sorge um das eigene Gemüse führt zu einem achtsameren Umgang mit der Ernte. Die Erfahrung, wie viel Zeit und Mühe im Laufe einer Gartensaison nötig sind, erhöht die Wertschätzung von Lebensmitteln.

Dr. Dorothee Benkowitz, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Biologie und Schul-

Gärten sind wunderbare Orte, an denen Kinder erfahren können, dass ein guter Boden und viel Sorgfalt die Grundlage für ihre Lebensmittel sind.

Illustration: © Hendrik Haase; Fotos: Anja Pohler, Cornelia Ptach

