



FOOD HERO

In unserer Reihe Food Heroes stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen. Es sind Landwirte, Gastronomen, Lebensmittelproduzenten und andere Helden, die wir bekannter machen wollen.

Reisen. Genießen. Verstehen

Seit über zehn Jahren bietet Philipp Boecker mit seinem Unternehmen Sapio kulinarische Reisen an. Warum man Lust hat, sofort mitzufahren, erzählt **Katerina Wolf**.

Vielleicht ist Philipp Boecker ja immer ein wenig seiner Zeit voraus. Als er vor zehn Jahren eine kulinarische Reise mit Metzgereikurs in der Emilia-Romagna anbot, da meldeten sich gerade einmal drei Teilnehmer an. »Zwei waren selbst Metzger und der dritte ein Convivienleiter von Slow Food«, erzählt Boecker und muss lachen. Das war lange bevor Fergus Hendersons »Nose to Tail« auch auf Deutsch erschien und die Verarbeitung des »ganzen Tieres« zu einem Trend aufgeklärter Feinschmecker wurde. Inzwischen führen Boecker und das von ihm gegründete Unternehmen »SAPIO Kulinarische Entdeckungsreisen« den Metzgereikurs in der Emilia regelmäßig und manchmal auch mehrmals im Jahr durch. 2016 gewann er damit die »Goldene Palme«, den 1. Preis im Wettbewerb der Zeitschrift »Geo Saison« um die innovativsten Reisen des Jahres.

Fotos: Holger Riegel

Erste Begegnung mit Slow Food

Die Idee zu Sapio entstand 2004. Da hatte Boecker bei der Suche nach neuen Weingläsern in seinem Geburtsort Delmenhorst per Zufall den Slow Food Reise- und Genussführer »Piemont« entdeckt. Und war so erstmals auf Slow Food gestoßen. Ursprünglich wollte er eigentlich Galerist werden – hatte dafür in Berlin und an der Pariser Sorbonne Kunstgeschichte und Volkswirtschaft studiert und seinen Master gemacht. Mit dem Slow-Food-Buch und der Erfahrung vieler Reisen in der Tasche entstand jedoch eine ganz andere Idee. Er wollte kulinarische Reisen nach Italien entwickeln und leiten.

Es war die Zeit, in der Slow Food die Universität der Gastronomischen Wissenschaften gründete, die damals ihre Master-Programme noch nicht im piemontesischen Pollenzo, sondern in Colorno nahe Parma hatte. Hier schrieb sich Boecker

2006 als einer der ersten deutschen Studenten ein. Davor jedoch hatte er innerhalb weniger Monate nicht nur Italienisch gelernt, um die Vorlesungen verfolgen zu können, sondern auch sein Unternehmen Sapio gegründet. So sicher war sich der damals kaum 30jährige seiner neuen Idee. Das Thema seiner Abschlussarbeit in Colorno: »Möglichkeiten von nachhaltigem Food-Tourismus«. Nur wenig später, im Herbst 2007, ging es auf die erste Reise.

Anders als Gourmet-Reisen

Doch warum ausgerechnet der Name Sapio? Eine Frage, die Philipp Boecker oft gestellt wird und die er so beantwortet: »Das lateinische Wort »sapio« bedeutet nicht nur »ich schmecke«, sondern es heißt eben auch »ich verstehe«. Vor über 2000 Jahren sahen die Römer also eine Verbindung von sinnlichen Erfahrungen und Wissen. Das finde ich interessant.«





»Schwein gehabt, Philipp Boecker!« (li) – am liebsten fein aufgeschnitten als Culatello (Mi.) von Massimo Spigaroli und bei einem Besuch der Antica Corte Pallavicina, wo die Pasta selbstverständlich jeden Tag frisch per Hand zubereitet wird (re).



Und so geht es bei den Sapio-Reisen um einen besonders angenehmen Mix: Die Gäste genießen Speis und Trank und erfahren nebenbei auch noch, warum ausgerechnet dieser Wein, dieser Käse, dieser Honig, den sie gerade verkosten, so ganz besonders gut schmeckt. Oder sie lernen, was eine besonders gute Pasta ausmacht und können diese dann auch gleich selbst herstellen. Hierin, so Boecker, unterscheidet Sapio sich von Gourmet-Reisen. Nicht das Essen oder das Sternerestaurant, sondern der Produzent, sein Produkt und eigene Aktivitäten der Reisenden stehen an erster Stelle.

Wobei es hier eben nicht einfach nur um einen Besuch bei Bauern, Fischern, Köchen, Winzern geht, sondern da immer noch ein Extra-Plus wartet. Die Gäste begleiten nicht nur Gianni und seine Hün-

din Lila bei der Trüffelsuche im Piemont, sondern bekommen die Trüffel von Mamma Maria danach auch noch in der heimischen Küche serviert. Sie fahren nicht nur mit Fischern hinaus in die Lagune von Venedig, sondern erfahren bei einem Besuch des Marktes auch, warum der Steinbutt bei einem Verkäufer nur 13 Euro, bei einem anderen aber 39 Euro pro Kilo kostet. Sie lernen bei Arles den »Gott der Feigen« kennen und lassen sich zu einem provenzalischen Picknick unter Feigenbäumen nieder. Und, und, und... Wer das Programm der Entdeckungsreisen liest, bekommt Lust, sofort loszufahren.

Vor allem nach Italien

Was nichts anderes bedeutet als: Philipp Boecker hatte die richtige Geschäftsidee. Auch wenn die ersten Jahre nicht einfach

waren und er von seinen Ersparnissen leben musste. Doch schon 2010 war es mit der »One-Man-Show« vorbei und er konnte erste Reiseleiter engagieren und sogar Mitarbeiter einstellen. Heute bietet Sapio jedes Jahr rund 20 verschiedene Reisen an über 40 Terminen an. Schwerpunkt ist Italien, wo nicht nur die Klassiker wie Piemont oder Toskana besucht werden, sondern auch weniger bekannte Orte wie Triest, das Valle Maira oder die Äolischen Inseln. Bei einigen der Reisen steht neben den kulinarischen Entdeckungen auch gemeinsames Wandern mit auf dem Programm. Eine Gruppe zählt bei Sapio nie mehr als zwölf Teilnehmer, bei manchen Reisen sind es sogar nur acht Reisegäste.

An zweiter Stelle der Reiseziele steht Frankreich, hier geht es ins Burgund, ins Périgord und in die Provence. Doch auch

TOUR MIT
SCHANZ
tour-mit-schanz.de

01. – 09. Juni 2019 / 9 Tage ab € 1.960

Mit dem Convivium Pfalz nach Georgien



BIO HOTELS

www.bavaria.bio

Wandern, Natur entdecken,
entspannen...

HOTEL ***
BAVARIA

D-82467 Garmisch-Partenkirchen, Bayern, +49 8821 3466, info@hotel-bavaria-garmisch.com



Deutschland ist vertreten. Auf der Schwäbischen Alb besucht die Gruppe Jörg Geiger, der mit seinem Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne seit Langem bei Slow Food präsent ist. Ein zweites deutsches Ziel ist Berlin und da Boecker heute dort lebt, lässt er es sich nicht nehmen, die Gäste selbst mit Tim Raues asiatischer Küche oder den Kaffeespezialitäten des amerikanischen Wahlberliners Kris Schackman bekannt zu machen.

Anregungen zum Nachdenken

Wer wissen will, wie die Kulinarischen Entdeckungsreisen bei den Reisegästen ankommen, kann dazu viel Rühmendes auf der Sapio-Homepage nachlesen. Noch eindrücklicher freilich ist es, Philipp Boecker, dessen Markenzeichen eine Schiebermütze der Marke Stetson ist, im Gespräch mit früheren Gästen zu erleben. Die Freude des Wiedersehens ist stets immens und kaum ein Kulinarikreisender, der sich nicht an ein ganz besonderes Erlebnis seiner Reise erinnern kann. Boecker: »Unsere Gäste sind keine typischen Gruppenreisenden, sondern sind sonst individuell unterwegs. Sie schätzen bei uns, dass wir Zugang zu besonderen, kulinarischen Erlebnissen verschaffen, die allein nicht möglich wären. Sehr viele der Sapio-Gäste sind Stammkunden, manch einer war schon bei zehn Rei-

sen dabei. Das Durchschnittsalter der Gäste liegt bei 40-60 Jahren, doch auch 80jährige feierten auf den Reisen schon ihren Geburtstag.

Wer jedoch Gruppenreisen kennt, kennt auch deren Probleme. Klagen über ein zu kleines französisches Frühstück, über zu laut feiernde Italiener bei Nacht. Beschwerden über zu viel Programm und zu wenig Freizeit. Gibt es all das bei Sapio nicht? Bei der Beantwortung dieser Frage kommt Philipp Boecker gern und mit Begeisterung auf seine inzwischen vierzehn Reiseleiter zu sprechen. Sie sind ebenfalls so etwas wie ein Extra-Plus dieser Reisen. Denn sie sind ausnahmslos in mindestens zwei Kulturen zu Hause. In Deutschland, wo die meisten von ihnen aufgewachsen sind. Und in der Region, für die sie sich als zweite Heimat entschieden haben und in der sie nun den Gästen ihre Lieblingsplätze zeigen. Boecker: »Das größte Lob für uns alle ist es, wenn ein Gast sagt: »Sie haben uns mit den Erlebnissen auf der Reise – sei es selbst Brot zu backen oder über Tierhaltung zu diskutieren – zum Nachdenken gebracht.« Boecker weiter: »Ein zu kleines Frühstück ist sicher das geringste Problem auf unseren Reisen, es braucht vor allem Disziplin in der Vorbereitung, dass es nicht zu viel Essen wird! Ebenso wie wir ein Gleichgewicht zwischen gemeinsamem

Programm und freier Zeit herstellen – auch da ist die Balance und nicht möglichst viel unser Ziel.«

Wo aber sieht der Inhaber die Zukunft seines Unternehmens? Einige neue Reiseziele hat er schon vor Augen sei. Nach Israel, wo er seinen Zivildienst ableistete, könnte es demnächst gehen. Und nach Japan und eines Tages vielleicht auch in den Iran.

Da Philipp Boecker aber nicht nur gern Konzepte für neue Reisen entwickelt, sondern selbst auch gerne reist und Reisen führt, zieht es ihn in jedem Spätherbst in das Piemont. »Rund um das Fest von Sankt Martin ist es dort am Fuße der italienischen Alpen noch einmal besonders schön. Am Morgen langsam aufsteigende Nebel und am Mittag Altweibersommer. Und die beste Zeit für weiße Trüffel. Dazu dann meine liebste italienische Rotweinsorte, den Nebbiolo.« Man muss sich nicht wundern, dass Philipp Boecker die Kulinarischen Entdeckungsreisen erfunden hat. ●

Philipp Boecker

SAPIO Kulinarische Entdeckungsreisen
Reichenberger Str. 109, 10999 Berlin,
Tel 030. 255 629 35,
→ www.sapio.de

Fotos: Holger Riegel

Massimo Spigaroli (li.), Mitbegründer des Culatello DOP, war der erste Reisekontakt von Philipp Boecker (re.) – und ist ein leidenschaftlicher Kämpfer für das kulinarische Erbe seiner Heimat.

