

1 Slow Food Deutschland – Grundsatzkommission

2 **Gesellschaftspolitische Positionen von Slow Food Deutschland**

3 Slow Food ist eine weltweit aktive Nichtregierungsorganisation, die eine Kultur des Essens und
4 Trinkens verfolgt, die gut, sauber und fair ist. Slow Food wurde 1989 gegründet und ist
5 inzwischen in 130 Ländern tätig. In Deutschland besteht Slow Food seit 1992. Unter dem
6 gemeinsamen Dach des eingetragenen Vereins Slow Food Deutschland (im Folgenden SFD
7 genannt) engagieren sich etwa 11.000 Mitglieder in derzeit rund 80 Convivien.¹ Die Grundsätze
8 von SFD werden nachfolgend in zehn Thesen dargestellt:

9 1. Essen und Trinken sind politisch

10 2. Essen und Trinken als Genuss

11 3. Konviviale Gemeinschaften statt Konsumgesellschaft

12 4. Lokal und global: eintreten für Ernährungssouveränität

13 5. Landwirtschaft ist *Agrarkultur*

14 6. Agrar- und Esskultur: eine traditionell gewachsene Einheit

15 7. Stadt und Land: Partnerschaft auf Augenhöhe

16 8. Authentizität, Transparenz und Ehrlichkeit

17 9. Bildung: die mündigen Koproduzenten/innen

18 10. Lebensmittel: gut, sauber und fair produziert

¹ Ein Convivium (lateinisch: Tafelrunde) bezeichnet einen lokalen Zusammenschluss von Slow Food Mitgliedern.

19 **1. Essen und Trinken sind politisch**

20 Essen und Trinken sind komplexe Vorgänge, die weit über das Private hinausreichen. Wie
21 Lebensmittel produziert, verarbeitet, gehandelt, vermarktet und konsumiert werden, hat nicht nur
22 Folgen für den individuellen Genuss, die persönliche Entscheidungsfreiheit und die Gesundheit,
23 sondern auch für die Umwelt – Wasser, Luft, Erde, Pflanzen und Tiere – und die kulturellen und
24 sozialen Verhältnisse im eigenen Land und weltweit. Essen und Trinken sind damit immer auch
25 politisch.

26 SFD strebt mehr Gerechtigkeit in der weltweiten Ernährungssituation an. Dies umfasst nicht nur
27 die ausreichende Nahrungsversorgung, den Zugang zu Produktionsressourcen und Märkten für
28 alle sowie faire Handelsstrukturen, sondern auch Selbstbestimmung hinsichtlich der
29 Produktions- und Ernährungsweisen.

30 SFD plädiert ebenso für einen achtsamen Umgang mit natürlichen Produktions- und
31 Lebensressourcen in der Ernährungswirtschaft. Dies bedeutet nachhaltige Produktionsweisen,
32 Eindämmung von Lebensmittelverschwendung und die Absage an die zweckentfremdete
33 Verwertung von Lebensmitteln, z. B. zur Energieerzeugung. Im Zuge dessen ist das
34 vorherrschende Wirtschaftssystem kritisch zu überdenken, das ausschließlich an quantitativem
35 Wachstum und an Gewinn orientiert ist.

36 **2. Essen und Trinken als Genuss**

37 Essen und Trinken sollen Lebensfreude und Genuss ermöglichen. Doch dies darf kein Vorrecht
38 privilegierter Gruppen und reicher Gesellschaften sein, wie dies derzeit noch vielfach der Fall ist.

39 Lebensmittel müssen weltweit in hinreichender Menge und ausreichender hygienischer Qualität
40 für alle Menschen verfügbar sein. Neben diesem elementaren Kampf gegen den Hunger sind
41 jedoch Essen und Trinken als persönliche Genusserlebnisse zu entdecken und zu verteidigen.
42 Das bedeutet: Lebensmittel müssen so beschaffen sein, dass sie über die bloße physiologische
43 Sättigung hinaus geschmackliche Freude verschaffen können. Ebenso ist kritische Wachsamkeit
44 gegenüber den Versuchen der Gesundheitspolitik angesagt, den Geschmack der Menschen nach
45 ernährungsmedizinischen Maßstäben zu kontrollieren und zu vereinheitlichen.

46 Genuss erleben zu dürfen und die Möglichkeit, Genussfähigkeit zu entwickeln, gehören für Slow
47 Food zu den Rechten eines jeden Menschen. Er ist als persönliche Angelegenheit zu schützen.
48 Dies erfordert eine erhöhte Aufmerksamkeit für die kulinarischen Qualitäten von Lebensmitteln,

49 den Respekt vor den vielfältigen weltweiten Genusstraditionen, die Abwehr aller Tendenzen,
50 Genuss zu normieren und schließlich auch Bemühungen der Geschmacksbildung.

51 **3. Konviviale Gemeinschaften statt Konsumgesellschaft**

52 SFD setzt mit der Idee der konvivialen Gemeinschaft auf die Verantwortung und die Bereitschaft
53 des Einzelnen und von Gruppen, an der Verwirklichung solidarischer und lebensfreundlicher
54 Ernährungsverhältnisse mitzuwirken.

55 Praktische Umsetzung findet diese Idee in den regional organisierten Convivien von SFD. Hier
56 geht es nicht allein um die Kultivierung von Gastfreundschaft und gemeinsamen Mahlzeiten,
57 sondern auch um die Vernetzung der Konsumierenden mit den Produzierenden wie Bauern,
58 handwerklichen Erzeugern und Gastronomen. Slow Food begreift die aufgeklärten und kritischen
59 Konsumierenden insofern als Koproduzenten/innen, als sie mit ihren individuellen
60 Konsumententscheidungen immer auch die Arbeit der Lebensmittelerzeugenden beeinflussen. Die
61 Zusammenführung von Produzenten/innen und Koproduzenten/innen bietet die Chance, eine
62 entfremdete Wirtschaftspraxis zu überwinden, in der der Blick für das gemeinsame menschliche
63 Wohl verloren gegangen ist. Lebensmittelerzeuger erfahren auf diese Weise etwas von den
64 Wünschen der Verbraucher, die Verbraucher wiederum etwas über die Arbeitsbedingungen und
65 Ideen der Erzeuger. Diese unmittelbar erlebte wechselseitige Verbundenheit und Angewiesenheit
66 wird zur Basis dafür, lokale Wirtschafts- und Konsumweisen zum Vorteil beider Seiten
67 weiterzuentwickeln.

68 Eine konviviale Gemeinschaft verändert damit „von unten“ und wartet nicht auf „Erlaubnis zum
69 Handeln“. Sie überwindet eine Ernährungswirtschaft, in der Produzenten/innen und
70 Konsumenten/innen in einem anonymen Dienstleistungsverhältnis zueinander stehen, in dem es
71 kein Wissen voneinander und keine Verantwortung füreinander gibt.

72 Die Idee der Konvivialität schließt aber immer auch weltweite Gemeinschaftlichkeit und
73 Verantwortlichkeit ein. In dem Slow-Food-Projekt „Terra Madre“ werden Menschen aus aller Welt,
74 die in der Landwirtschaft, dem Lebensmittelhandwerk, der Gastronomie und den
75 entsprechenden Wissenschaften tätig sind, in einem internationalen Netzwerk in Kontakt
76 gebracht, um die Produktions- und Vertriebssysteme bei Lebensmitteln zu verbessern.

77 **4. Lokal und global: eintreten für Ernährungssouveränität**

78 Die Lebensmittelproduktion liegt inzwischen in den Händen von wenigen global agierenden
79 Großkonzernen, die den Markt monopolisieren, das Angebot vereinheitlichen und
80 landwirtschaftliche und ernährungswissenschaftliche Forschung für ihre Zwecke
81 funktionalisieren.

82 Slow Food Deutschland lehnt diese Entwicklungen ab und tritt daher für den Erhalt und die
83 Wiederherstellung der Ernährungssouveränität lokaler Kulturen ein. Regionale Vielfalt von
84 Pflanzen und Tieren, kulinarische Traditionen und Produktionsweisen sind zu bewahren. Die
85 Überlebensfähigkeit kleiner bäuerlicher und handwerklicher Produktionsgemeinschaften ist zu
86 fördern und vor den zerstörerischen Auswirkungen der Weltmärkte zu schützen.

87 Dies erfordert auch entsprechend ausgerichtete wissenschaftliche Forschungen, die unabhängig
88 von den Interessen der Lebensmittelkonzerne erfolgen. Ebenso ist die Patentierung von
89 Zuchtverfahren und Agrogentechnik zu verhindern.

90 **5. Landwirtschaft ist Agrarkultur**

91 Landwirtschaftliche Arbeit beruht auf einem über Generationen gewachsenen und an die lokalen
92 Lebensräume und Umweltbedingungen angepassten System von Wissen, Tätigkeiten, Techniken
93 und Werkzeugen. Aus diesen agrar-kulturellen Leistungen von Menschen hat sich eine Vielfalt
94 von Landschafts- und Bewirtschaftungsformen, Pflanzen- und Tierarten entwickelt, die es
95 uneingeschränkt zu erhalten und zu fördern gilt. Die gegenwärtig vorherrschende Form
96 industrieller Landwirtschaft gefährdet nicht nur diese wertvollen Kulturgüter unwiederbringlich,
97 sie erzeugt auch in vielen Regionen der Welt dramatisches Elend.

98 Vor diesem Hintergrund engagiert sich SFD für eine Aufwertung und Stärkung bäuerlicher
99 Traditionen und Lebensweisen, ohne diese jedoch nostalgisch zu verklären. Es geht vielmehr um
100 sinnvolle Synthesen zwischen den Leistungen der Vergangenheit und der Moderne, die dem
101 Gemeinwohl dienen. Die kritische Nutzung des hochentwickelten modernen Wissens der Agrar-
102 und Gartenbauwissenschaften, der Lebensmitteltechnologien, Gastronomie und Hygiene kann
103 helfen, bäuerlich-handwerkliche Kulturgüter in einem positiven Sinn weiterzuentwickeln.

104 **6. Agrar- und Esskultur: eine gewachsene Einheit**

105 Bäuerliche Landwirtschaft als Grundlage der Ernährung findet ihre konsequente
106 Weiterentwicklung in handwerklicher Lebensmittelproduktion und der Gastronomie in der
107 jeweiligen Region. In ihrem Zusammenspiel ist eine Vielzahl von regionalspezifischen
108 Lebensmitteln und Speisen von besonderem Wert entstanden, in denen sich kulturelle
109 Identitäten widerspiegeln. Im Einerlei industrieller Massenfabrikation gehen diese Vielfalt und
110 emotionalen Werte verloren, zum zentralen Wertmaßstab für Lebensmittel ist oftmals nur noch
111 der – möglichst niedrige – Preis geworden.

112 Auf dem Boden einer lokal ausgerichteten Ökonomie und Vernetzung können einzigartige und
113 unverwechselbare Beziehungen zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie
114 und Konsum entstehen, die Lebensmittel zu Kulturschätzen machen, deren Wert sich nach mehr
115 bemisst als dem Preis. Dies kann zum Beispiel mit gemeinschaftsorientierten Modellen wie der
116 „solidarischen Landwirtschaft“² erfolgen, die auch in Deutschland immer populärer werden.
117 Hierbei werden die Nahversorgung mit Lebensmitteln gesichert, die Eigenverantwortlichkeit der
118 Beteiligten in ihrem Lebensraum gestärkt und das unternehmerische Risiko der Bauern und
119 Bäuerinnen gemeinschaftlich getragen. Die Erzeugung von Lebensmitteln ist dann nicht mehr
120 eine bloße Dienstleistung für anonyme Kunden, sondern sie ist eingebettet in eine solidarische
121 Vernetzung von Produzenten und Verbrauchern.

122 Darüber hinaus sind andere soziale Bewegungen zu beobachten, die lokal ausgerichtet sind und
123 eine wirksame Alternative zur industriellen und globalen Massenproduktion von Lebensmitteln
124 darstellen. So zum Beispiel die urbane Landwirtschaft (Urban Farming) die im städtischen Raum
125 stattfindet und die als eine Weiterentwicklung der in Deutschland bekannten Schrebergärten zu
126 betrachten ist.

127 **7. Stadt und Land: Partnerschaft auf Augenhöhe**

128 Im Zuge der Industrialisierung hat sich in Deutschland die urbane Lebensweise als dominierende
129 Lebensform durchgesetzt. Die Agrargesellschaft war nie die „gute alte Zeit“, dennoch gehen mit
130 der Urbanisierung Probleme einher. Die Ausrichtung der deutschen Landwirtschaft an den
131 Bedürfnissen der städtischen Bevölkerung führt zu einer Verödung weiter Landstriche durch

² Der international eingeführte Begriff für diese Landwirtschaftsform heißt „community supported agriculture“ (CSA). Eine adäquate deutsche Übersetzung gibt es (noch) nicht. Die Übersetzung „solidarische Landwirtschaft“ kommt diesem Modell begrifflich und inhaltlich am nächsten.

132 Monokulturen, große Mast- und Verarbeitungsanlagen für tierische Erzeugnisse, einem hohen
133 Transportaufkommen und zu Umweltproblemen.

134 SFD tritt deshalb für einen weitreichenden strukturellen Wandel ein: weg von der industriellen
135 Produktions- und Konsumgesellschaft hin zur konvivialen Gemeinschaft von Stadt und Land. Die
136 Lebensmittelversorgung muss so weit wie möglich regional und überschaubar organisiert
137 werden. Auch für die Stadtbevölkerung muss die Quelle des Großteils ihrer Lebensmittel wieder
138 in ihrer Region liegen.

139 Statt der einseitigen Vereinnahmung der ländlichen Regionen für die Bedürfnisse der Großstädte
140 muss das Verhältnis von Stadt und Land als arbeitsteilige Partnerschaft begriffen und gestaltet
141 werden, bei der jede Seite die andere braucht. Lebensmittelerzeuger arbeiten für die Menschen
142 in den umliegenden Städten und sichern so ihre wirtschaftliche Existenz und Zukunft. Umgekehrt
143 erhalten Verbraucher ihre notwendige Nahrung, indem sie die erzeugten Produkte abnehmen.
144 Mehr noch: Für ihr gesamtes Wohlergehen sind sie auf eine gute Landwirtschaft im Umland
145 angewiesen. Sie pflegt erholungsspendende Kulturlandschaften im Nahraum und erhält die
146 Sauberkeit von Wasser, Luft und Erde.

147 **8. Authentizität, Transparenz und Ehrlichkeit**

148 Sicherung von Ernährungssouveränität bedeutet auch, dass Erzeuger Herstellungsprozesse und
149 Inhaltsstoffe der Lebensmittel offenlegen. Verbraucher werden durch industrielle und intensiv
150 bearbeitete Nahrungsprodukte zunehmend getäuscht – insbesondere durch Zusatzstoffe und
151 Imitate, die nicht als solche erkennbar sind. Viele Produkte der Lebensmittelindustrie sind
152 mittlerweile nur noch synthetische Kunsterzeugnisse und völlig denaturiert.

153 Die kulinarische Geschichte der Menschheit ist durch weitgehende Bearbeitung von
154 Naturprodukten gekennzeichnet. Es geht nicht um die Idealisierung von radikaler Natürlichkeit
155 der Lebensmittel. Für SFD sind vielmehr die Sicherung der Transparenz der Lebensmittel wie auch
156 der Erhalt authentischer und originärer Produkte das Ziel. Traditionelle Erzeugnisse, die für eine
157 Region typisch sind, werden vor dem Vergessen und Verschwinden bewahrt, indem nicht nur
158 Erzeuger ermutigt werden, diese Produkte abseits des Mainstreams wieder herzustellen, sondern
159 auch die erforderlichen Absatzmärkte geschaffen werden. Hierfür hat Slow Food die „Arche des
160 Geschmacks“ und Förderkreise (Presidi) eingerichtet, deren Ziel die Stärkung traditioneller
161 regionaltypischer Erzeugnisse und Produktionstechniken ist.

162 9. Bildung: die mündigen Ko-Produzenten/innen

163 Durch ihre Konsumententscheidungen und ihr Ernährungsverhalten bestimmen die
164 Konsumenten/innen die Bedingungen der Lebensmittelerzeugung maßgeblich mit. Deshalb
165 bietet SFD Informationen und Wege, um Menschen zu befähigen, verantwortlich, kundig und
166 lustvoll als Koproduzenten/innen zu handeln. Dazu gehören folgende Angebote:

- 167 • (Kritische) Aufklärung über die aktuelle Ernährungspolitik und
168 Produktionsmethoden und -verhältnisse in der herrschenden
169 Lebensmittelproduktion
- 170 • Herstellung von Transparenz bei Produktionsmethoden und
171 Produktionsverhältnissen durch Berichte über Best-practice-Betriebe
172 oder auch Produzentenbesuche
- 173 • Bildungsangebote zum Erwerb praktischer Ernährungskennnisse wie
174 Geschmacksschulungen, Kochkurse, Seminare zu Möglichkeiten privater
175 Lebensmittelproduktion (Gartenbau, Obstanbau, Tierhaltung,
176 Bienenzucht, Konservierungsmethoden ...)
- 177 • Sammlung und Publizierung von traditionellen Herstellungsverfahren von
178 Lebensmitteln und Speisen
- 179 • Angebote, sich im Rahmen von Projekten der solidarischen Landwirtschaft
180 zu informieren und zu engagieren und so Verantwortung für sich selbst
181 und auch die Gemeinschaft zu übernehmen

182 10. Lebensmittel: gut, sauber und fair produziert

183 SFD setzt sich für eine Lebensmittelproduktion ein, die sich an den drei Kriterien gut, sauber und
184 fair orientiert.

- 185 • Das „Gute“ eines Lebensmittels bezieht sich auf seine sensorischen Merkmale. Speisen
186 sollen schmecken und kulinarischen Genuss verschaffen. Damit wird der
187 Geschmacksqualität ein besonders herausgehobenes Gewicht in der
188 Ernährungswirtschaft beigemessen, das gegen anderweitige dominante
189 Wirtschaftskriterien wie z. B. Kostensenkungen, Profitsteigerung,
190 Produktionsbeschleunigung, Vereinfachung von Lagerungen und Transporten,
191 Verlängerung der Haltbarkeit etc., zu verteidigen ist. Darüber hinaus verweist der Begriff
192 des „guten“ Lebensmittels aber auch auf die erforderliche Fähigkeit der Individuen,
193 Geschmacksdimensionen zu erkennen. Geschmack muss gebildet, die Sinne trainiert
194 werden, um gute und schlechte Lebensmittel unterscheiden und erzeugte
195 Genussqualitäten auch als Leistung wertschätzen zu können.

196 • Der Begriff des „sauberen“ Lebensmittels steht für eine anzustrebende Unschädlichkeit
197 für Mensch und Umwelt. Produktionsprozesse — hierzu zählen nicht nur Anbau, Aufzucht
198 und Verarbeitung, sondern auch Lagerhaltung und Transport — sind nachhaltig zu
199 gestalten und dürfen das Ökosystem und die Biodiversität nicht beeinträchtigen.
200 Sorgsamkeit und Achtsamkeit sind gegenüber Natur und Tieren als menschlichen
201 Nahrungsquellen walten zu lassen. Weder bei der Herstellung noch beim Verzehr dürfen
202 kurz- oder langfristige Gesundheitsbeeinträchtigungen für die Erzeuger oder die
203 Verbraucher entstehen. Eine weitgehende Natürlichkeit des Lebensmittels ist
204 anzustreben. Regional und saisonal angepasste Produktionsweisen sind hierzu ein
205 wichtiger Schritt.

206 • „Fair“ als Qualitätsmerkmal für Lebensmittel bezieht sich schließlich auf die Aspekte
207 sozialer Gerechtigkeit in der Ernährungskultur. In der globalisierten Welt darf die
208 Nahrungsfülle der reichen Länder nicht auf Kosten der armen Länder gehen. Der
209 Verdienst der dortigen Lebensmittelerzeuger muss so hoch sein, dass nicht nur ihr
210 nacktes Überleben gesichert ist, sondern auch ein Mindestmaß an Wohlstand in Familien
211 möglich ist, der ihre Kinder vor Arbeitseinsätzen schützt. Die Arbeit und das Wissen der
212 bäuerlichen und handwerklichen Produzenten sind anzuerkennen und angemessen zu
213 entlohnen. Ihr Recht auf eigenes Saatgut und Zucht ist zu verteidigen. Ebenso muss dafür
214 eingetreten werden, dass überlieferte Produktionsmethoden weiterhin angewandt
215 werden können und nicht den Regelungen internationaler Agrarpolitik zum Opfer fallen.
216 Umgekehrt fordert Fairness auch, dass dem Verbraucher gute Qualität zu angemessenen
217 Preisen angeboten wird.
218 Fairness gilt schließlich auch gegenüber den Nutztieren. Tiergerechtes Leben und
219 schonende Tötungen sind für diese sicherzustellen.

220

221 Die Grundsatzkommission regt an, die in diesem Papier vorgestellten Thesen innerhalb der
222 Mitgliedschaft und den Convivien zu diskutieren und so zur gesellschaftspolitischen
223 Positionierung von Slow Food Deutschland vor Ort beizutragen.