

Antrag zur Abstimmung auf der Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland
am 28.05.2011 in Frankfurt

Arche des Geschmacks quo vadis?

Bildung einer Arbeitsgruppe die

- verbindliche Grundlagen für die Arbeit und Entscheidungen der Archekommission erarbeitet,
- die Einbeziehung der für die Passagiere zuständigen Besatzungsmitglieder berücksichtigt hinsichtlich Information und Motivation,
- ein Ziel für die Entwicklung der Arche des Geschmacks entwickelt.

Wer die lange Begründung liest wird richtig liegen, wenn er meint, dass der Autor reichlich frustriert sein muss.

Wer sich für die Arche des Geschmacks engagiert, stellt fest,

- dass blinde Passagiere an Bord kommen durften, die die Aufnahmekriterien nicht erfüllen,
- dass durch das Presidiokonzept zwei Klassen von Passagieren entstanden. Die einen sind auf dem Sonnendeck und die anderen unten auf dem Zwischendeck,
- dass die Verwendung des Slow Food-Markennamens und Logos für kommerzielle Zwecke zugelassen wurde,
- die Archekommission nicht den Eindruck erweckt, dass Interesse an der Einbeziehung und Information der für die Passagiere zuständigen Besatzung besteht.

Es gibt einiges zu regeln und zu konkretisieren.

1. Aufnahmekriterien

Die Einhaltung der Aufnahmekriterien ist entscheidend für die Akzeptanz der Arche.

„sind in ihrer Existenz bedroht“

In zwei Fällen wurden die Aufnahmekriterien ignoriert. Durch den „Klingelberger“, ist der Archegedanken in Misskredit gebracht worden. Die Sache sah nach einem Marketingtrick aus. Ein Mitglied, das als anerkannter Fachmann an der Forschungsanstalt Geisenheim für Weinbau tätig ist, hat dem alten Vorstand aufgezeigt, dass es sich beim Klingelberger um die Rebsorte „Weißer Riesling“ handelt. „Klingelberger“ ist nichts weiter als die Bezeichnung für den Riesling in der Ortenau. Weiterhin hat er aufgezeigt, dass der „Klingelberger“ als nicht zurück gezüchtet werden kann. Anstatt über diese peinliche Angelegenheit den Schleier des Schweigens zu legen, wird im SFM 05.2010, Seite 36 erklärt, dass die ursprünglichen Riesling-Klone erst nachgezogen und entwickelt werden müssen und dass der Passagier bis zur endgültigen Klärung nur suspendiert sei.

Die rund 50 Jahren verschollene Albinse hätte nicht aufgenommen werden dürfen. Was verschollen ist, ist nicht mehr bedroht. Kandidat „im Wartestand“ wäre angemessen gewesen

Für Nutztiere ist für die Gefährdung eines der Kriterien „extrem gefährdet“, „stark gefährdet“ und „gefährdet“ der GEH anwendbar. Auf www.slowfood.de werden Kandidaten angeführt, die diese Kriterien nicht erfüllen. Für das Schwäbisch-Hällische Schwein kommt die Arche leider zu spät, da es lt. Wikipedia in über 1.000 Betrieben gehalten wird. Ein Glück für diese Schweinerasse war, dass es einen Bühler hat. Es ist gerettet, man könnte neidisch werden.

**Antrag zur Abstimmung auf der Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland
am 28.05.2011 in Frankfurt**

„einzigartige geschmackliche Qualität“

Wer ist der Meinung, dass er das umfassend feststellen kann? Kann der Albschneck dieses Kriterium zugeordnet werden? Man mag Schnecken essen oder auch nicht. Bei der Alblinse war dieses Kriterien gar nicht anwendbar, weil es nichts zu schmecken gab.

„Produkte sind käuflich erwerbbar“

Wer die Alblinse kauft und der Meinung ist, die Linsen von einem Archepassagier zu bekommen, erhält die Du Puy Linse, Sorte Anica. Es kann die Auffassung vertreten werden, dass die Entscheidung des Vorstandes zu einem Etikettenschwindel geführt hat. Die Flasche mit „Klingelberger 1782“ wurde extra auf den Markt gebracht. Ein Weingut bot die Flasche „Klingelberger“ als Qualitätswein für 15,00 € ein. Ein Riesling Kabinett wurde vom gleichen Weingut für 7,50 € angeboten. Ob der Kunde dann doch lieber 7,50 € bezahlt?

Ein Passagier muss an Bord kommen können

Ein Weinberg kann auch symbolisch nicht Passagier werden. Die Arche würde dadurch zum „fliegenden Holländer“.

Was u. a. nicht passieren darf

Es ist nicht akzeptabel, wenn der Vorstand unter Umgehung der Entscheidung der Archekommission einen Passagier aufnimmt. In den beiden genannten Fällen hat es ein „Geschmäcke“.

2. Sonnendeck und Zwischendeck

Auf dem Sonnendeck der Arche befinden sich die Passagiere, die überwiegend auf dem Markt des guten Geschmacks, dem Salone del Gusto, der Grünen Woche, in der Presse und dem SFM erscheinen. Den Rest bekommen die Passagiere unten auf dem Zwischendeck.

Nur wenn es für den Passagier ein Presidio gibt – egal, was sich dahinter verbirgt und was gemacht wird – hat er eine Chance auf den Salone del Gusto zu kommen. Der Beitrag über die Arche in „Der kritische Agrarbericht 2011“ beschreibt auch nur Presidio-Passagiere.

3. Aufnahme der deutschen Passagiere in die der Slow Food Foundation

Von 29 deutschen Archepassagieren sind 17 in der Arche der Slow Food Foundation zu finden. Es gibt Passagiere, die seit dem Jahre 2008 Archemitglieder sind und die dort fehlen. Das Limpurger Rind hat bei der Foundation sogar zwei Einträge. Kümmert sich keiner von der Archekommission darum?

4. Warten auf Entscheidung des Antrages

Der Antrag für das Ramelsloher Huhn, bei der GEH als „extrem gefährdet“ eingestuft, wird am 8. Mai 2011 drei Monate laufen. Das ist nun wirklich zu lang und für den Antragsteller – der nicht einmal eine Zwischennachricht erhält – frustrierend.

**Antrag zur Abstimmung auf der Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland
am 28.05.2011 in Frankfurt****5. Verwendung des Slow Food-Markennamens und Logos**

Die Verwendung des Slow Food-Logos als Manschette beim Klingelberger und auf dem Plakat „Weideochse vom Limpurger Rind“ scheint inzwischen erlaubt zu sein. Dabei war mir „vorsorglich“ mitgeteilt worden, dass das Logo von Slow Food nicht auf derartigen Banderolen (Anmerkung: einem Wurstetikett ohne Logo) benutzt werden darf.

Die Verwendung des Slow Food-Markennamens und Logos auf Produkten und auf/in Werbemedien bedeutet eine Kommerzialisierung, die der Gemeinnützigkeit widerspricht.

6. Produkte der Passagiere auf dem Markt des guten Geschmacks

Der Markt des guten Geschmacks ist keine SFD-Messe sondern eine regionale Baden-Württemberger Messe. Das zeigt die Herkunft der Aussteller an und die Berücksichtigung der Archepassagiere im Programm. Die wahrscheinlichen früheren Anlaufkosten wurden von den Mitgliedern aller Convivien bezahlt. Jetzt sind deren Archepassagiere draußen vor.

7. Zusammenstellung des Weihnachtspresents

Bisher wurden fast nur Produkte von Arche-Passagiere aus Baden-Württemberg angeboten. Unter dem neuen Vorstand waren es im vergangenen Jahr 3 von 4 Artikel, 2009 waren es 6 von 6, 2008 "nur" 6 von 12. Andere Passagiere werden weitgehend ignoriert. Es wird nicht einmal nachgefragt, ob die Lieferung von Produkten anderer Passagiere in der gewünschten Menge möglich ist.

8. Presidio

Slow Food sollte nur die Themen auf den „Kanthaken“ nehmen, die auch erfüllt werden können.

Die unglückliche Bezeichnung Presidio

Der Begriff Presidio wird mit Garnison, Militärbezirk, Schutzraum übersetzt und kann den „freundschaftlichen“ Begriff Förderkreis oder –verein nicht ersetzen. Der Langenscheitführer mit 75.000 Stichworten enthält den Begriff nicht. Wer hat schon Lust, diesen Begriff andauernd Außenstehenden zu erläutern.

Für das Presidio sollen folgende Kriterien gelten:

Einführen verbindlicher ökologischer Produktionsstandards für handwerklich erzeugte Produkte

Hier tritt Slow Food in Konkurrenz zu den Bio-Verbänden wie Demeter und Bioland ohne deren Infrastruktur, Kompetenz und Kapazität vorweisen zu können. Wenn es sich um verbindliche Standards handeln soll, so müssen diese überprüft werden. Landwirtschaftliche Betriebe und Produzenten brauchen keine weitere Institution, die bei Ihnen zur Betriebsprüfung erscheint und vielleicht noch Gebühren verlangt. Bei einem Bioland-Bauern der die Produkte Milch und Käse produziert gibt es für Slow Food nichts einzuführen.

Unabhängig davon ist das Slow Food „Reinheitsgebot“ für Aussteller, die Slow Food-Messen beschicken wollen, unverzichtbar und ein Alleinstellungsmerkmal.

**Antrag zur Abstimmung auf der Mitgliederversammlung von Slow Food Deutschland
am 28.05.2011 in Frankfurt**

Öffnen von Absatzmärkten für traditionelle Lebensmittel der Presidi

Es könnte sein, dass dieses Kriterium der Gemeinnützigkeit widerspricht.

Erhalten lokaler Ökosysteme und regionaler Traditionen

Erhalten lokaler Ökosysteme bedeutet gegen die Vernichtung von ökologischen Flächen zu kämpfen. Das ist eine Aufgabe von Slow Food in Gemeinschaft mit Greenpeace, BUND und NABU. Was wird unter „regionaler Tradition“ verstanden. Kochrezepte, Volkstanz?

Nochmals zum Sonnen- und Zwischendeck

Das Presidio hat zur Bildung des Sonnendecks und Zwischendecks auf der Arche beigetragen.

Die Ahle Wurst hat nur eine Chance, wenn der Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. zum Presidio wird. Das Angler Sattelschwein, Bunte Bentheimer Schwein und Teltower Rübchen trotz Fördervereinen haben auch keine Chance. Da können die Produzenten und Züchter und Mitglieder so viel strampeln wie sie wollen. Passagiere, für die es aktive Fördervereine gibt, sind per se ein Presidio. Fördervereine wissen, worauf es ankommt.

Droht die Kommerzialisierung der Arche des Geschmacks?

Die Slow Food Stiftung für Biodiversität ist schon einen Schritt weiter. Sie hat ein Logo ist herausgebracht, für das die „Nehmer“ Gebühren zu zahlen haben. Im SFM 05.2010 unter der Überschrift „Lohnendes Logo“ nachzulesen. Lohnend ja aber nicht gemeinnützig. Mitglieder machen teilweise die Arbeit und die Stiftung kassiert.

Fazit

Von den 29 Passagieren gibt es für 4 Passagiere jeweils ein Presidio. Über die Gründe kann man ja mal nachdenken. Sinnvoller wäre es, wenn Slow Food-Mitglieder vorhandenen Fördervereinen der Züchter oder Produzenten beitreten. Sie wären dann Teil dieser Gemeinschaft mit aktivem und passivem Stimmrecht.

Das wichtigste Thema kommt bei den Presidi nicht vor und das ist die Vermehrung des Bestandes bzw. Anbaus. Wenn eine Nutztier rasse vor dem Aussterben bedroht ist, so steht an erster Stelle die Vermehrung des Bestandes und das Bemühen Zuchtlinien zur Vermeidung von Inzucht zu vervollständigen. Hierzu kann es erforderlich sein, eine deutschlandweite Herdbuchführung aufzubauen, da die Herdbuchführung teilweise pro Bundesland erfolgt. Wenn von einer Rinderrasse nur 30 Tiere pro Jahr geschlachtet werden, so ist damit keine kontinuierliche Belieferung aufzubauen sondern nur ein einzelner Absatz von Tieren. Also aufpassen, dass das Motto „Essen, was man retten will“ nicht um den Text „aber nicht mehr als nachkommt“ ergänzt werden muss.

Das Engagement für die Arche des Geschmacks kann einem auch abgewöhnt werden.

Klaus Franzen