



April 2012

Moderne Tierproduktion – Vom (Un)Glück der Farmtiere

Fleisch und Fleischprodukte, die wir essen, werden zum größten Teil mit Tieren erzeugt, die unter dramatischen Bedingungen gehalten werden. Sich informieren, verstehen und bewusst wählen sind die ersten Schritte zu einem möglichen Wandel...

Nur wenige von uns haben Zugang zu Produkten von Tieren, die in positiven Bedingungen gehalten werden, und es ist oft sehr schwer, sich dessen sicher zu sein. Tiere aber sind fühlende Wesen. Wir schulden ihnen ein Leben ohne Misshandlung, Schmerz und Angst, indem wir ihnen soweit wie möglich die Freiheit lassen, ihrem natürlichen Verhalten zu folgen. Dies ist es, was man als „Wohlergehen der Tiere“ definiert, und es betrifft ihre Existenz, ist aber auch mit allen anderen Aspekten der Lebensmittel trennbar verbunden: Gesundheit, Umweltschutz, soziale Gerechtigkeit und Ernährungssicherheit. Wir sind also mindestens verpflichtet, seine Bedeutung und Signifikanz zu begreifen.

Schon 1999 im Vertrag von Amsterdam wurden Tiere als fühlende Wesen und nicht mehr reine Agrarprodukte anerkannt, aber erst mit dem Vertrag von Lissabon 2009 schrieb die EU das Wohlergehen der Tiere als Grundelement fest. Trotz dieses wichtigen Signals ist in zu vielen Situationen nicht einmal ein Minimum dieser Bedingungen garantiert, Millionen Tiere leben in geschlossenen Räumen, in denen ihre Funktionen vollständig der Produktionslogik geopfert und ihnen keine oder nur geringe Bewegungs- und Freiheitsmöglichkeiten gegeben werden.

In den EU-Mitgliedstaaten ist Licht in der Formulierung von Tierschutzgesetzen, aber Schatten bei ihrer Anwendung zu sehen. Vor wenigen Wochen leitete die EU das Vertragsverletzungsverfahren gegen 13 Länder ein, darunter Italien, weil sie die Richtlinie nicht erfüllen, die seit dem 1. Januar die Käfige für die Batteriehaltung von Legehennen verbietet (zum Verbot der Käfige lesen Sie auch **Besseres Leben für Legehennen?**).

Vom Standpunkt der Halter – im großen wie im kleinen Maßstab – ist die Anwendung von Systemen, bei denen das Wohlergehen der Tiere Priorität hat, ein Mehrwert. Die Einrichtung von positiven Haltungsbedingungen bedeutet einen besseren Gesundheitszustand und weniger Stress für die Tiere. Daraus folgen weniger Krankheiten und damit geringerer Einsatz von Medikamenten, die sich auf die menschliche Gesundheit oder über die Ausscheidungen auf die Umwelt niederschlagen

können. Mit weniger Medikamenten sind auch die Produktionskosten geringer, die Produktqualität dagegen im absoluten Sinne sowohl geschmacklich als auch von den Nährwerten höher. Die Bemühungen der Halter sollten allerdings unbedingt durch politische Maßnahmen unterstützt werden, die vor unlauterem Wettbewerb von Drittländern schützen, deren Niedrigpreisprodukte nicht den gleichen Standards der Tiergesundheit unterliegen.

Von der Seite des Verbrauchers steigt zwar die Sensibilität, ist aber bei weitem nicht ausreichend. Der zunehmende Konsum an tierischen Produkten ist in der Tat unnachhaltig wenn wir das Wohlergehen der Tiere auf einem akzeptablen Niveau halten wollen. Dies beeinträchtigt alle Fortschritte auf der Ebene der Information und Erziehung zu einem bewussten Verbrauch. In den reichen Ländern haben wir einen Überkonsum an tierischem Eiweiß erreicht, der sich negativ auf die Gesundheit auswirkt, z.B. mit erhöhtem Risiko an Übergewicht, Herz-Kreislauf-Krankheiten und Krebs. Wir müssten viel weniger Fleisch essen: Dies würde den Haltern die Chance geben, eine bessere Qualität zu erreichen (auch durch das Wohlergehen der Tiere), und gleichzeitig den armen Ländern die Möglichkeit, die Ernährung ihrer Völker zu verbessern.

Es ist sehr schwierig, ein so problematisches System nicht zu begünstigen. Wenn die geeignete Politik fehlt, muss man sich beim Einkauf besser informieren und mit eigenen Entscheidungen die aufmerksameren Erzeuger unterstützen. Ein kleiner „Trick“ ist zum Beispiel: beim Eierkauf den aufgedruckten alphanumerischen Code zu kennen. Die erste Ziffer gibt die Art der Haltung an: Null für Eier aus biologischer Landwirtschaft, 1 für Freilandhaltung, 2 für Bodenhaltung (aber Achtung: in Hallen!) und 3 für Käfighaltung. Der Rest des Codes gibt die Herkunft an, so dass wir uns auf einen lokalen Konsum orientieren können. „IT“ steht für Italien, die anderen zwei Buchstaben geben wie bei den alten Autokennzeichen die Provinz an.

Kommen wir zurück zu den Gesetzen: 2013 wird es die Schweinezüchter betreffen, da das Verbot der Käfige für die Trächtigkeitsphase der Säue in Kraft tritt. Dies wird ein weiterer wichtiger Prüfstein. Dialog, Information und Erziehung zum Wohlergehen der Tiere sind sehr wichtig, und die Sensibilisierung müsste bei den Kindern beginnen: in Schulen, in der Familie, vor allem bei Tisch. Essen wir weniger Fleisch, aber in besserer Qualität, lernen wir, Qualität zu erkennen und anzuerkennen. Es scheint paradox, aber es ist nicht nur gut für uns und die Umwelt, sondern kommt auch den Tieren zugute.

Carlo Petrini
Internationaler Präsident von Slow Food

Aus: La Repubblica, 14. März 2011

Slow-Geschichten

Köche und Bauern an einem Herd

Das erste Landestreffen zwischen den Köchen der Allianz und den Erzeugern der Slow Food Presidi war ein Erfolg...

Zwei Tage Austausch, Debatten, Erfahrung sammeln... Zum ersten Mal trafen sich die Köche der Allianz und die Erzeuger der Slow Food Presidi zu einem Austausch über die Themen, die sie in ihrer alltäglichen Arbeit betreffen: Vertriebskanäle und Einkauf, die Rolle der

Gastronomie für die Entwicklung der Landwirtschaft im lokalen Rahmen und Valorisierung der biologischen Vielfalt in unserer Umgebung. Das Treffen fand in einem Betrieb im toskanischen Alberese statt, wo die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ihren Sitz hat.

«Sand im Getriebe: Das sind die Produkte unserer Presidi. Sand im Getriebe der Banalisierung von Geschmack und Wissen und des Großhandels.» So beschrieb Piero Sardo, Präsident der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt, den Geist, der das Projekt der Slow Food Presidi seit nunmehr 12 Jahren beseelt. «Als wir anfangen, hätten wir nie gehofft, von diesem Sand im Getriebe aus ein Netzwerk aufzubauen, aber in der Arbeit mit den Erzeugern haben wir gesehen, dass es eine andere Auffassung von Lebensmitteln und Landwirtschaft gibt. Daraus muss ein starkes Netz werden, das alternative Produktionsmethoden vorschlägt. Dieses Treffen ist eine große Wende, denn es ist wichtig, dass die Köche zu Vertretern der gemeinsamen Sache werden. Innovation und Tradition müssen auf parallelen Gleisen fahren, nicht gegeneinander kämpfen.»

Über 100 Erzeuger aus 60 italienischen Slow Food Presidi und 73 Köche nahmen an dem Treffen teil. Viele konkrete Aussagen von Köchen und Erzeugern waren zu hören, darunter z.B. von Sternköchen wie Vittorio Fusari vom *Dispensa Pani e Vini* in Torbiato d'Adro: «Wir wählen ein Produkt nicht nur, um besser zu essen, sondern auch besser zu denken, denn hinter einer Zutat steht das Terroir, die Geschichte eines Ortes und des Erzeugers. Es ist wichtig, dass der Koch zum wahren Kommunikator seiner Rohstoffe, seiner Auswahl der Erzeuger und der Gerichte wird, die er auf die Karte setzt.»

«Mein Sohn hat im Ausland studiert, aber dann war der Ruf der Bodens stärker und er beschloss, zurückzukehren und mit uns zu arbeiten. Jetzt spricht er Englisch mit den Kühen. Und ist zufrieden!», erzählt Silvana Crespi De Carolis, Erzeugerin aus dem Presidio der wilden Erbse Roveja di Civita di Cascia, vom Engagement ihrer Familie und den Problemen, die nicht ausbleiben bei Anbau und Ernte dieser kleinen, wertvollen Hülsenfrucht. Bewegend war der Bericht von Giovanni Cuocci, Wirt im *La Lanterna di Diogene*, Emilia Romagna, in dem junge Menschen mit verschiedenen Behinderungen arbeiten. «Jeder tut das, was er am meisten liebt, einige im Gemüsegarten, andere in der Viehhaltung, wieder andere im Service. Wir versuchen, Körper und Geist zu nähren und den Gästen zu zeigen, dass wir eine Gruppe sind, die eine andere Idee der Konvivialität aufzubauen versucht.»

Ein bedeutender internationaler Beitrag kam von Carlos García, Chef des *Ristorante Alto, Los Palos Grandes* in Venezuela, der den Kakao als Beispiel nimmt, eins der Symbolprodukte seiner Heimat: «Mein Land begünstigt eine intensive Landwirtschaft, die sich nicht darum kümmert, handwerkliche, traditionelle Produktionen zu schützen. Wir haben über zwanzig verschiedene Kakaosorten, die zu den wertvollsten der Welt gehören, aber sie werden leider nicht ausreichend valorisiert. Ich bin überzeugt, dass die Zukunft der Kochkunst im Schutz der lokalen Traditionen und der Kleinproduzenten liegt, und deshalb haben wir mit einer Gruppe von Köchen die Gesellschaft *Venezuela gastronómica* gegründet. Wir schützen damit unsere Heimat und unsere Produkte, indem wir einen Verhältnis von Vertrauen und Synergie zwischen den Bauern und der hohen Küche aufbauen.»

Die Frage «Wie sehe ich die Zukunft?» stellte sich der Koch Massimo Bottura in seinem Abschlussbeitrag. «In der Zukunft sehe ich Köche, deren Hände, wenn sie in die Küche kommen, noch von Erde, von frisch gemolkener Milch schmutzig sind, die von ihrer Vergangenheit und ihrer Erinnerung geleitet werden, kritisch destilliert, nicht nostalgisch, um das Beste aus unserer Vergangenheit in die Zukunft zu bringen. Wir sind die wahren Hüter unserer Kultur, und in der Erklärung von Lima, dem Offenen Brief an die Köche von Morgen, den wir mit anderen internationalen Köchen unterzeichnet haben, finden wir dieselben Grundsätze, die auch die Philosophie von Slow Food leiten: die Aufmerksamkeit für die Kleinlandwirte und die Traditionen. Wir müssen weiter nach aussterbenden Produkten suchen, sie unseren Gästen anbieten und ihnen erklären, warum sie geschützt werden müssen. Wir dürfen nicht vergessen, dass es ein Traum ist, der uns leitet.»

Hier finden Sie die Köche, die sich dem Projekt der Allianz angeschlossen haben:
http://www.presidislowfood.it/ita/alleanza_cuochi.lasso

Rezept für einen Slow-Garten

Lehren aus dem Projekt Tausend Gärten in Afrika in zehn Schritten...

Das ehrgeizige Projekt, **1000 Gemüsegärten in Afrika** einzurichten, feiert Bergfest: Es sind schon 567 und es werden immer mehr!

Hier finden Sie zehn Regeln, mit denen man überall in der Welt einen guten, sauberen und fairen Nutzgarten anlegen kann. Es sind einfache Regeln, die der Erfahrung und Kompetenz der direkt Engagierten entspringen.

1. Das ideale Team aufbauen

Das Erste, was man für den Aufbau eines funktionierenden Gemeinschaftsgartens tun muss, ist, die Gemeinschaft einzubeziehen, so dass die Fähigkeiten von jedem Einzelnen genutzt werden. Die Gemeinschaft ist ein unerschöpflicher Schatz an Kenntnissen und Fähigkeiten!

Häufig haben die Alten wertvolle Kenntnisse über die traditionelle Ernährung, sie wissen, wie man Schädlinge mit natürlichen Mitteln bekämpft und so weiter. In einem der Gärten in Guinea Bissau zum Beispiel hat ein alter Mann die Projektkoordinatoren auf eine einheimische Pflanze hingewiesen, die den Garten vor Termiten schützen kann. Keiner der jungen Leute, auch nicht die Experten, kannte dieses Mittel.

Die Bauern wissen, wie man in ihrem Klima und ihrem Boden am besten pflanzt und arbeitet. Die Lehrer können zur Entwicklung von zusätzlichen pädagogischen Initiativen beitragen. Die lokalen Medien können die Geschichte des Projekts erzählen, Agronomen wissenschaftliche Erklärungen und fachliche Unterstützung bieten. Und die Jüngeren schließlich haben die Energie und Unternehmungslust zum praktischen Handeln.

2. Erst beobachten, dann handeln

Lernt aus der Geschichte und aus anderen positiven Erfahrungen. Besucht Schul- und Gemeinschaftsgärten in der Umgebung, um aus ihren Erfolgen und Fehlern zu lernen. Beobachtet Eure Heimat aufmerksam, um die lokalen Arten – seien sie wild oder kultiviert – kennen zu lernen. Arbeitet mit Programmen und Organisationen zusammen, die sich für nachhaltige Ernährungsprojekte einsetzen.

3. Ein verfügbares Grundstück finden

Es muss nicht unbedingt eine sehr große Fläche sein. In Senegal hat die Mbao High School einen Gemüsegarten auf dem Rand des Grundstücks rund um die Schule angelegt: ein langes, L-förmiges Stück Boden. Betrachtet die Umgebung mit kreativem Blick und sucht eine Fläche, die bepflanzt werden kann (ein Dach? ein Weg?), holt Rat ein oder wendet Euch an die Institutionen der Gemeinschaft: Vielleicht stellen sie auch ein Stück Land zur Verfügung.

4. Die Anlage planen

Bevor Ihr Euch die Hände schmutzig macht, macht einen Plan, in dem die Flächen für Beete, Kompost, Wege, Abstellraum für die Geräte usw. festgelegt werden. Die Bauern und Agronomen des Teams können dabei eine wertvolle Hilfe sein, denn sie wissen, wo bestimmte Arten am besten wachsen und welche Pflanzen zusammenpassen.

5. Was soll angebaut werden

Entscheidet Euch bevorzugt für die traditionellen Arten der Umgebung, die für das Klima und den Boden geeignet sind: Sie haben sich im Laufe der Jahrhunderte dank der Selektion durch den Menschen am besten angepasst. Traditionelle Arten bewahren die biologische Vielfalt, sind resistenter, erfordern weniger Dünger und Pestizide, und sind daher auch ökologisch und wirtschaftlich nachhaltiger. Wenn Ihr nicht wisst, wo

Ihr sie findet (manchmal werden sie noch von lokalen Bauern angebaut), wendet Euch an Gartenbaugesellschaften oder Gruppen, die sich um den Schutz von Saatgut kümmern.

6. Saatgut beschaffen

Wenn die lokalen Baumschulen keine autochthonen oder traditionellen Sorten haben, könnt Ihr das Saatgut an vielen anderen Orten finden: Saatgutbanken, Bauern, Forschungsinstitute. Eins der Hauptziele des Nutzgartens ist, das eigene Saatgut unabhängig zu erzeugen, so dass nach und nach die Selbstversorgung erreicht wird. Das Saatgut kann auch für Gärten in der Nachbarschaft erzeugt werden, man kann es in der Gemeinschaft oder mit benachbarten Gemeinschaften austauschen. In Uganda hat zum Beispiel die Grundschule Buiga Sun Rise vor zwei Jahren begonnen, Saatgut zu erzeugen, aber sie hat immer mehr, als sie selbst für das folgende Jahr braucht. Die Lösung? Verschenkt den Überschuss an benachbarte Schulen, die keins haben und die sich im nächsten Jahr mit anderen Samen revanchieren werden.

7. Geräte beschaffen

Stellt eine Liste der Grundausstattung an Geräten auf, um die Arbeit zu beginnen, und eine weitere für zukünftige Anschaffungen. So können die finanziellen Mittel für den Garten in mehreren Phasen gesammelt werden. Bittet um Beiträge von lokalen Firmen. Benutzt möglichst das, was Ihr habt, und bittet die Mitglieder der Gemeinschaft, in ihren Abstellräumen zu suchen. In der Demokratischen Republik Kongo bringen die Bauern aus Kinshasa Rechen, Hacken, Spaten oder Gießkannen häufig von Zuhause mit, wenn sie gebraucht werden, und legen zusammen, um den Rest zu kaufen.

8. Nachhaltige Methoden einsetzen

Natürliche Substanzen, um die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern und Schädlinge und Krankheiten zu bekämpfen, sind besonders wirksam, wenn sie in einem integrierten System zur Anwendung kommen, das auch die Fruchtfolge (also kein Anbau derselben Art im gleichen Abschnitt des Gartens in mehreren aufeinander folgenden Jahren) sowie Mischkultur umfasst (die Pflanzen können sich dabei gegenseitig helfen).

9. Der Garten wird zu einem Klassenraum im Freien

Nutzgärten sind eine optimale Möglichkeit, um Erwachsenen und Kindern einheimische Pflanzenarten, ökologische Anbaumethoden, die Bedeutung einer abwechslungsreichen Ernährung zu vermitteln. Mit einem interdisziplinären Ansatz kann man somit an vielen verschiedenen Themen arbeiten: Geschichte (über die kulturellen Traditionen und Anbaukulturen), Geografie (anhand der Herkunft der Produkte), Mathematik und Geometrie (in der Gartenplanung und Berechnung des erwarteten Werts der Produkte). Die Schüler eines Nutzgartens in Südafrika haben den Lebenszyklus der Schmetterlinge in der Klasse gelernt und sind dann in den Garten gegangen, um Larven und Kokons zu beobachten. Die Gärten bieten auch die Möglichkeit, den Kindern Themen wie Ernährungstraditionen und korrekte Ernährung zu vermitteln, die andernfalls nicht zum Unterrichtsstoff gehören.

10. Viel Spaß!

Nach der Philosophie von Slow Food muss Verantwortung Hand in Hand mit Vergnügen gehen. Was wäre ein guter, sauberer und fairer Nutzgarten ohne eine gute Dosis Spaß? Die Gärten können die Gemeinschaft stärken, verleihen ihren Mitgliedern ein Zugehörigkeitsgefühl, vereinen verschiedene Generationen und soziale Gruppen und geben Anlass zu Momenten der Geselligkeit, Solidarität und Freundschaft. In Uganda zum Beispiel organisiert das Convivium Mukono jedes Jahr Obst- und Saftfeste: Die Kinder der lokalen Schule bereiten frischen Saft zu und essen das im

Schulgarten gemeinsam geerntete Obst zusammen bei einem Fest mit Eltern, Lehrern und lokalen Persönlichkeiten.

Worauf warten Sie? Folgt unseren Freunden des Projekts – von Tunesien bis Südafrika –, krempelt die Ärmel hoch und beginnt zu säen!

Um das Projekt Tausend Gärten in Afrika zu unterstützen oder einen Garten zu adoptieren, öffnen Sie die Website:

www.slowfoodfoundation.org

Die ausführlichen Leitlinien zum Aufbau eines Gartens finden Sie im Vademecum der Tausend Gärten in Afrika:

http://www.slowfoodfoundation.com/pagine/eng/orti/pagina.lasso?-id_pg=33

Pädagogische Initiativen von Slow Food: www.slowfood.com/education

Wiedergeburt verschwundener Gemüsesorten in Japan

In „Reviving recipes“ versucht eine Gemeinschaft unter Leitung des Terra-Madre-Kochs Masayuki Okuda, Gemüsesorten aus der Präfektur Yamagata zu retten. Durch Essen natürlich!

Masayuki Okuda ist ein sehr beliebter japanischer Koch. Der junge Besitzer des Restaurants Al Checciano in Yamagata im Nordosten des japanischen Archipels bringt viele italienische Spezialitäten auf den Tisch. Dass italienische Gerichte in 10.000 km Entfernung angeboten werden – und zwar gut! –, ist schon bemerkenswert, aber das wirklich Besondere an diesem jungen Koch ist, dass er seine Zutaten mit größter Sorgfalt auswählt und viele traditionelle Gemüsesorten in seine Küche bringt, die vom Aussterben bedroht sind. Diese Neigung hat ihn dazu gebracht, sich dem Netzwerk der Köche von Terra Madre schon 2006 anzuschließen und mehrfach am Welttreffen in Turin teilzunehmen.

„Ein Koch sollte nicht erst das Rezept und dann die Zutaten wählen. Ich versuche immer, von den frischen Zutaten auszugehen, und verändere die Rezepte, so dass sie die Qualitäten des Produkts bestmöglich zum Ausdruck bringen.“

Die Präfektur Yamagata wurde im Okzident durch den Film „Departures“ berühmt, der einen Oscar gewann. In Japan ist sie berühmt für ihre Reisplantagen, die größten des Landes, aber auch für die vielen traditionellen Gemüsesorten, die hier noch angebaut werden und die untrennbar mit der lokalen kulinarischen Kultur verknüpft sind: zum Beispiel der Radicchio *Zusayama*, der im Zweiten Weltkrieg zusammen mit Reis fast die einzige Nahrungsquelle war, oder die zart bittere Gurke *Tonojima*, die früher häufig für eingelegtes Essiggemüse verwendet wurde.

Dennoch verschwinden seit dem Aufkommen der industriellen Sorten und dem Ausbleiben junger Bauern auf den Feldern auch in diesem Gebiet der japanischen Inselgruppe viele Gemüsesorten.

Die ganze Gemeinschaft mobilisiert sich nun: In einigen Schulen lernen die Kinder, im Gemüsegarten den Anbau der traditionellen Sorten zu verfolgen und sie gern zu essen, auch ohne Mayonnaise und auch wenn der Geschmack eher „etwas für Erwachsene“ ist. Ein Professor der Universität Yamagata, Egashira Hiromasa, widmet

seine Forschung den traditionellen Arten und hat bereits 150 Arten benannt, die vom Aussterben bedroht sind. Seine Forschungsarbeit ist sehr nützlich für Masayuki Okuda, der seine Zutaten unter diesen Arten wählt. So schützt er traditionelle Arten, einfach indem er sie auf den Tisch bringt.

Die Geschichte von Masayuki Okuda, den Kindern aus Yamagata, Professor Hiromasa und ihren antiken Sorten wird jetzt in einem Dokumentarfilm erzählt: In „Reviving recipes“ legt der Regisseur den Schwerpunkt weniger auf kalte statistische Daten als auf den Ausdruck der Menschen, während sie die vergessenen Produkte probieren.

„Wer das Land bestellt, ist immer in Sorge über den Verlust“, so der Regisseur in einem Kommentar, „die Modernisierung der Landwirtschaft scheint zu vermitteln, dass ihre Traditionen veraltet sind. Ich musste diese Rezepte dokumentieren, damit sie den Kindern überliefert werden können.“

Der Film wurde beim jüngsten International Documentary Film Festival in Yamagata vorgestellt und errang großen Erfolg bei Publikum und Kritik.

Weitere Informationen:

www.alchecciano.com

www.y-recipe.net

www.yidff.jp [<http://www.yidff.jp/interviews/2011/11i128-e.html>]

[Hier finden Sie den Trailer von "Reviving recipes" \(Japanisch mit englischen Untertiteln\):](#)

<http://www.youtube.com/watch?v=oZDzsRET-i8>

UNIVERSITÄT DER GASTRONOMISCHEN WISSENSCHAFTEN

Mi Casa es Tu Casa

Nach der Rückkehr in ihre Heimatländer mit einer neuen Sicht auf die Lebensmittel nehmen Absolventen der UNISG die neue Studentengeneration bei ihren Studienreisen auf...

Im vergangenen Monat gingen die Studenten der Universität der gastronomischen Wissenschaften (UNISG) auf Studienreise und erreichten auf den Spuren von lokalen Ernährungskulturen, Traditionen, Geschichten und Ökologien die entferntesten Gebiete der Erde – von Südamerika bis Afrika und Asien. Dabei werden sie vor Ort von Fachleuten, Köchen, Bauern und lokalen Erzeugern empfangen, aber immer häufiger auch von den Ehemaligen der UNISG, die nach der Rückkehr in ihre Heimat eine ganz persönliche, originelle Sichtweise entwickeln.

In **Ecuador** trafen die Studenten **Claudia Garcia**, die 2010 ihren Abschluss abgelegt hat, in Quito, Landeshauptstadt und Ausgangspunkt für ihre Entdeckungsreise zur nationalen Gastronomie. Neben Vorträgen über Ernährungssicherheit, Saatguterhaltung und kulturelle Einflüsse auf die Kochkunst probierten die Studenten Eis mit Saisonobst, entdeckten lokale Knollenfrüchte und Getreidesorten,

beobachteten die Produktion von *Chawarmishky*, einem traditionellen Agaven-Nektar, besichtigten hoch gelegene Kaffeeplantagen der Arabica-Sorte, ein Projekt zu tropischen Früchten, eine nachhaltige Garnelenzucht und zahlreiche Kakaoplantagen.

„Während ich die Studenten auf ihrer Reise durch die Anden begleitete, sah ich mein Land mit anderen Augen – bereichert durch das Studium, die Reisen und Verkostungen, die ich selbst während meines Studiums an der UNISG erlebt hatte“, erzählt Claudia, die heute an einer nationalen Kampagne zur Förderung von verantwortlichen Ernährungsgewohnheiten **iQué rico es comer sano y de mi tierra!** und an der Organisation des ersten kulinarischen Kinofestivals in Ecuador mitarbeitet. „Dieser Besuch in den verschiedenen Ökosystemen, von den Hochebenen zum tropischen Regenwald und den Mangrovenwäldern, sowie die Verkostung von Produkten aus den jeweiligen Gebieten war eine einzigartige Lernerfahrung für die Studenten, hat aber auch meine eigene Neugier und Identität gestärkt.“

In **Kenia** trafen die Studenten mehrere Absolventen der UNISG, die derzeit die Slow-Food-Projekte koordinieren, darunter den Vizepräsidenten des Vereins **John Kariuki**. John, der 2009 sein Studium abschloss, arbeitet mit den Convivien und lokalen Gemeinschaften zusammen, um vor allem für das Projekt **Tausend Gärten in Afrika** und die **Presidi** voranzutreiben.

„Wir haben die Studenten zu mehreren Aktivitäten mitgenommen, die wir koordinieren, so dass die Lerninhalte der UNISG angewandt wurden. Sie waren froh über die Gelegenheit, Erfahrungen zu sammeln und mit den Gemeinschaften gemeinsam erleben zu können“, erzählt John. „Die Studenten waren sehr offen und haben den Alltag und die Ernährung in Kenia real erfahren.“

Bei ihrem Aufenthalt besuchten die Studenten fünf **Slow Food Presidi**: Schilfsalz vom Fluss Nzoia, Yoghurt mit Asche von den Pokot, getrocknete Brennesseln aus dem Mau-Wald, das Mushunu-Huhn aus Molo und Kürbis aus Lare. Sie lernten diese lokalen Produkte und Speisen auch in einer Begegnung mit Schülern, Bauern und Gemeinschaften kennen, die am Projekt der 1000 Gärten von Slow Food teilnehmen, sowie mit anderen Persönlichkeiten der lokalen Landwirtschaft, z.B. den Erzeugern von Rohrzucker aus Emuhaya und den Kaffee- und Teebauern aus Kabazi.

„Trotz der vielen Nationalitäten und Lebenswege der Studenten von der UNISG vereint uns dasselbe Engagement, um das Verhältnis zu den Lebensmitteln zu ändern“, so John. „Diese Studienreisen sind gemeinsame Erfahrung, sie vernetzen uns und helfen uns, wirklich zu verstehen, was die Nahrung an verschiedenen Orten der Welt bedeutet.“

*Die Studienpläne für den dreijährigen Studiengang und den Master der UNISG umfassen mehrere **Studienreisen**, die Studenten aus dem Seminarraum hinaus und in direkten Kontakt mit den Menschen und Orten der Nahrungsproduktion in Europa und der ganzen Welt führen. Dabei lernen sie die Produktion (von der wissenschaftlichen Theorie zu den traditionellen Techniken) und die Ernährungstraditionen direkt bei Bauern, Erzeugern, Verarbeitern und Köchen kennen. 2012 fanden weitere Studienreisen nach Mexiko, Indien und Uganda sowie in viele europäische Regionen statt.*

Ausführlichere Beschreibungen der Studienreisen sind unter folgendem Link zu finden: www.unisg.it

http://www.unisg.it/pagine/eng/press/news_detail.lasso?id=1214

Die Universität der gastronomischen Wissenschaften wurde vor acht Jahren von Slow Food mit Unterstützung der italienischen Regionen Piemont und Emilia Romagna gegründet. Bis heute hat sie über 1.000 Studenten aus über 60 verschiedenen Ländern ausgebildet.

ERNÄHRUNGSTRADITIONEN

Die wahre Sojasauce

Die ursprüngliche Sojasauce hat kaum etwas mit dem immer präsenten Fläschchen zu tun, das man längst auf allen Restauranttischen der Welt findet. Die Mitglieder von Slow Food Shanghai konnten diese Sauce in traditioneller Zubereitung genießen...

Im vergangenen Monat konnten die Mitglieder von Slow Food Shanghai den Vorläufer der modernen Sojasauce neu entdecken: eine natürlich fermentierte zähe Flüssigkeit, die in China vor rund 3.000 Jahren entstand und nicht viel mit dem omnipräsenten Fläschchen zu tun hat, das man in Küchen und Restaurants in aller Welt vorfindet. Ein Großteil der kulinarischen Kultur in Shanghai basiert auf Gerichten, die in dieser Flüssigkeit geschmort, gegart oder gebraten wurden. Sie ähnelt einer Salzlake und ist in ihrer traditionellen Version immer seltener zu finden. Ein Besuch in der Fabrik Qian Wan Long im Viertel Pudong, die diese traditionelle Sojasauce produziert, war der erste Schritt, um mehr darüber zu erfahren.

Traditionell wurde Sojasauce aus drei Grundzutaten hergestellt – Sojabohnen, Salz und Wasser –, die sechs Monate oder länger mit besonderen Schimmelpilzen fermentierten; manchmal wurde auch Weizen hinzugefügt. Heute wird Sojasauce allerdings meist in wenigen Tagen mit hydrolysiertem Soja hergestellt: Die Sojabohnen werden 15-20 Stunden in Salzsäure gekocht, so dass eine Aminosäure entsteht, die mit Natriumcarbonat gemischt und dann gefiltert wird, bevor Karamellfarbe, Maissirup und Salz hinzugefügt werden, um den traditionellen Geschmack zu reproduzieren.

Bei Qian Wan Long wird die wahre Sojasauce seit dem Ende des 19. Jahrhunderts mit traditionellen Methoden hergestellt. Leider ist das Produkt von Qian Wan Long eine der letzten handwerklichen Sojasaucen mit natürlicher Fermentation, die noch in China gehandelt werden – eine Kunst, die längst am Aussterben ist; wenn sie für immer verschwindet, wird dies die chinesische Küche radikal verändern.

Die Sojasauce von Qian Wan Long enthält weder Konservierungsstoffe noch andere Zusätze. Der Prozess beginnt mit der Selektion hochwertiger Sojabohnen, die nicht genetisch modifiziert sind. Die Bohnen werden gewaschen und gekocht, bevor Weizen- und Reismehl hinzugefügt werden, damit der Schimmelpilz *Aspergillus Oryzae* sich entwickeln kann. Anschließend wird die Mischung gesalzen und in einem riesigen Terrakottagefäß, das mit einem kegelförmigen Bambusdeckel geschlossen wird, etwa eineinhalb Jahre vergoren. Das wertvollste Produkt erfordert zwei Jahre Lagerung, um zur richtigen Reife zu gelangen.

Das Werk stellt rund 100.000 Flaschen pro Jahr an heller und dunkler Sojasauce her. Die helle, die mit der ersten Pressung der Sojabohnen entsteht, ist etwas salziger und perfekt als Dip oder zu Gemüse. Die dunkle Version ist dicker und milder, da sie länger reift und Melasse enthält, daher wird sie üblicherweise verwendet, um Fleisch zu garen, wie in jenem wunderbaren Gericht mit geschmorter Schweinebrust und

Eiern, das wir am Ende unserer Rundreise probieren konnten.

Genau wie bei lange gereiftem Balsamessig ist die traditionell hergestellte Sojasauce teurer als die industrielle. Es kann schwer sein, eine Flasche von einem kleinen handwerklichen Hersteller zu finden, aber es gibt bekannte Marken, die eine natürliche Fermentierung anwenden, und von diesen findet man eine bescheidene Auswahl in den Fachgeschäften in aller Welt. Prüfen Sie nur, dass die Zutatenliste kurz ist, keine Zusätze oder Konservierungsstoffe enthält und dass die Angaben „traditionell/natürlich fermentiert“, „GVO-freie Bohnen“ und „biologisch“ vorhanden sind.

In den letzten 130 Jahren war es für die Fabrik Qian Wan Long nicht immer einfach, diese traditionelle Sauce herzustellen, vor allem wegen der Konkurrenz der Großproduzenten und der Schwierigkeiten, junge Arbeitskräfte anzuziehen, aber im Jahr 2008 änderte sich das, da der Produktionsprozess der Sojasauce von Qian Wan Long zu einem Immateriellen Kulturschatz Chinas erklärt wurde. Heute ist das Produkt sehr gefragt und die Firma hat ein Restaurant eröffnet, das Gerichte mit dieser traditionellen Sojasauce aus Shanghai zubereitet. Wir hoffen, dass dies andere Erzeuger ermutigt, diesem Weg zu folgen, so dass immer mehr Menschen in den Genuss der wahren Sojasauce kommen.

Allison van Camp

Mitglied von Slow Food Shanghai

www.slowfood-shanghai.org

Weitere Informationen:

Qian Wan (auf Chinesisch): www.qianwanlong.com

Unter diesem Link lesen Sie „Die 12 Schritte für die traditionell fermentierte Sojasauce von Qian Wan Long“ (auf Englisch) auf dem Blog „Life on Nanchang Lu“:

<http://www.foodbuzz.com/blogs/cn/china/shanghai/4696536-twelve-steps-to-making-traditional-fermented-soy-sauce-at-qian-wan-long>

SLOW EUROPE

Besseres Leben für Legehennen?

Der bitter-süße Triumph der europäischen Bewegung für das Wohlergehen der Tiere beim Käfigverbot in Legebatterien...

Die Organisationen, die sich für den Tierschutz in Europa einsetzen, haben das Verbot von Käfigen für Legehennen in der Geflügelhaltung, das seit langem erwartet wurde, mit großer Begeisterung aufgenommen. Die Maßnahme, die in ganz Europa am 1. Januar 2012 in Kraft trat und von Wissenschaftlern und Öffentlichkeit unterstützt wurde, hat allerdings einen bitteren Beigeschmack, denn die vorgesehenen Alternativsysteme garantieren kaum bessere Bedingungen.

Nach einem Zeitraum für die progressive Beseitigung, die 12 Jahre dauerte, hat die Richtlinie zum Schutz von Legehennen von 1999 definitiv die nicht ausgestalteten Legekäfige verboten: Sie wurden als die unmenschlichste Methode der Geflügelzucht bezeichnet, denn sie sind so klein, dass die Tiere nicht einmal die Flügel ausbreiten können und zu einem kurzen, schmerzhaften Leben gezwungen sind. Die Richtlinie fordert, dass alle Käfige durch so genannte „ausgestaltete“ Versionen ersetzt werden,

die größer sind und begrenzte Bereiche für Nest, Stange und Futtertrog sowie Tränke enthalten. Dies scheint auf ersten Blick ein bedeutender Schritt nach vorn, Tierschutzorganisationen kritisieren jedoch, dass die neuen Käfige weiterhin keine angemessenen Lebensbedingungen garantieren.

Während der Untersuchung zu diesem Thema hat **The Ecologist** festgestellt, dass die ausgestalteten Käfige jedem Tier einen zusätzlichen Raum in der Größe einer Postkarte bieten, der nicht ausreicht, um die Flügel völlig auszubreiten. „Die meisten Tiere werden auch in den ausgestalteten Käfigen einen Großteil der Zeit auf schrägen Böden aus Drahtgitter mit geringer Bewegungsmöglichkeit verbringen“, beschreibt *The Ecologist*, „außerdem haben sie weiterhin keinen Zugang zu frischer Luft und natürlichem Licht“.

Mara Miele, Senior Fellow der Cardiff University und Mitarbeiterin des EU-Projekts **Welfare Quality**, ist überzeugt, dass die Abschaffung der Legekäfige weiter in vielen Ländern ignoriert wird, vor allem, weil die Umsetzung von besseren Standards für die Tiere als Hindernis im Handel gesehen wird. „Länder wie China und Afrika führen jetzt Käfige als Faktor der Modernisierung und Kostenreduzierung ein“, erklärt Miele. „Es wird immer schwieriger sein, Maßnahmen zugunsten der Tiergesundheit in Europa einzuführen, denn es besteht die Konkurrenz durch billigere Eier aus Ländern, die noch Legekäfige verwenden“.

Neben der tatsächlichen Einhaltung der Richtlinie in ganz Europa haben die Tierschutzvereine eine andere Sorge: Eine Etikettierung der Eier mit der Angabe, dass sie von Hennen aus „ausgestalteten Käfigen“ stammen, würde den Verbraucher in der Annahme täuschen, dass er ein Produkt kauft, das ethischer scheint, aber de facto das Wohlergehen der Tiere nicht beachtet.

Deshalb müssen die Verbraucher sensibilisiert und mit korrekten Informationen versorgt werden. Dies ist wesentlich, um in Europa Geflügelhaltungssystemen durchzusetzen, die bessere menschliche und nachhaltige Bedingungen garantieren. Im vergangenen Monat hat Slow Food Tierschutzvereine aus aller Welt getroffen, um über diese Themen und über die EU-Strategie zum Schutz und Wohlergehen der Tiere 2012-2015 zu diskutieren. Anlass dazu war die Konferenz **“Empowering consumers and creating market opportunities for animal welfare”** und das **1. Global Multi-stakeholder Forum on Animal Welfare**, das von der FAO organisiert wurde.

Zum Thema Wohlergehen der Tiere in der europäischen Landwirtschaft lesen Sie auch den Artikel von Carlo Petrini **Machen wir die Farm der Tiere wieder glücklich!**

REZEPT DES MONATS

Omas Ginger Beer

Zum Grandmothers' Day beschreibt uns eine irische Convivialleiterin ein besonderes Rezept für ein erfrischendes Sommergetränk, das sie als Kind schon von ihrer Oma lernte...

Am 21. April feiert Slow Food Irland den *Grandmothers' Day* zu Ehren der Erinnerung und Überlieferung des Wissens unter den Generationen. Das irische Netzwerk begeht den Tag mit vielen Initiativen: Großeltern im ganzen Land verbringen den Tag mit

ihren Enkeln und zeigen ihnen, wie man einen Kuchen backt, sät, fischt, Butter macht oder ein Huhn hält. Zu diesem Anlass sendet uns Hermione Winters, Convivienleiterin in Garden, ein besonderes Rezept, das sie als Kind von ihrer Großmutter lernte und wiederum ihren Kindern beigebracht hat.

„Für dieses Rezept wird eine so genannte *Mutter* für das Getränk zubereitet, für die man gehackten Ingwer und Zucker mit Hefe und Wasser etwa eine Woche lang fermentieren lässt. Das Ergebnis ist ein köstliches *Ginger Beer*, ein prickelndes, süßes Getränk mit Ingwergeschmack, das die Kinder lieben!

Als ich klein war, habe ich von meiner Großmutter gelernt, das *Ginger Beer* zu machen. Es war ein großes Vergnügen und in den Sommerferien eine wahre Köstlichkeit. Damals war mir das nicht klar, aber es ist auch ein optimales Rezept, um die Kunst der Geduld, der Sorgfalt und des Teilens zu erlernen.“

Rezept (für 4,5 l)

Zutaten:

250 ml Wasser

50 g frische Hefe oder 2 Esslöffel (17 g) Trockenhefe (aber nicht die in Tütchen erhältliche Sofortheife)

60 g Ingwer, frisch (geschält und gehackt) oder als Pulver

50 g Zucker

Nach 1 Woche:

Saft von 2 Zitronen

500 g Zucker

500 ml kochendes Wasser

kaltes Wasser (ca. 4 l)

Ausstattung:

1 großes Glas

1 Musselin- oder Küchentuch zum Filtern

9 leere, saubere 500 ml Plastikflaschen (oder andere Behälter für insgesamt 4,5 l)

Zu Anfang

Arbeitsbereich und Geräte müssen sehr sauber sein, weil man mit lebenden Organismen arbeitet. Die Hefe in ein großes Glas geben und das Wasser, 2 Esslöffel Ingwer und 2 Esslöffel Zucker hinzugeben. Sorgfältig umrühren und eine Nacht ruhen lassen. Es wird ein bisschen Schaum entstehen, der dann verschwindet.

Pflege der Mutter

10 Tage hintereinander muss man nun jeden Tag einen Teelöffel gehackten Ingwer (oder Ingwerpulver) und 1 Teelöffel Zucker hinzugeben. Umrühren ist nicht nötig. Jedes Mal entsteht ein bisschen Schaum, der dann verschwindet. Die „Mutter“ wird weiter Tag für Tag wachsen.

Filtern

Die Flüssigkeit mit Hilfe eines Musselin- oder Küchenhandtuchs in eine große Schüssel oder einen Krug filtern. Den Satz für eine spätere neue Mutter aufbewahren. Zitronensaft, 500 g Zucker und das kochende Wasser zu der Flüssigkeit hinzugeben. Umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann mit kaltem Wasser bis zu einer Menge von 4,5 l auffüllen.

Abfüllen

Das *Ginger Beer* in Plastikflaschen abfüllen, dabei ca. 5 cm oben frei lassen. Die Flaschen 2 Stunden lang offen stehen lassen, dann verschließen. 7-10 Tage an einem kühlen Ort auf einem Holzbrett (nicht aus Stein) aufbewahren, bevor man das Getränk genießt. Wenn es prickelnd und süß genug ist, kann es im Kühlschrank gekühlt werden, um die weitere Fermentierung aufzuhalten.

Die Mutter beleben

Und jetzt kommt der vergnügliche Teil! Man kann den verbliebenen Satz aufteilen und mit 250 ml Wasser in zwei getrennte Gläser füllen. Dann beginnt man das Verfahren wieder mit der Phase „Pflege der Mutter“. Aber jetzt hat man zwei statt einer! Und man kann selbst entscheiden, ob man die Dosis verdoppeln oder eine davon verschenken will!

Hermione Winters ist die Convivienleiterin in Gardon. Für weitere Informationen zum Grandmothers' Day besuchen Sie die Website von **Slow Food Irland**
www.slowfoodireland.com