

# **Die zentrale Stellung des Essens**

**Kongressdokument  
2012-2016**

# INHALT

<b>1. WER WIR SIND: Historische Einführung</b>	<b>3</b>
<b>2. WOVON WIR SPRECHEN: Das Recht auf Essen</b>	<b>6</b>
2.1 Essen und Bodenfruchtbarkeit	9
2.2 Essen und sauberes Wasser	10
2.3 Essen und gesunde Luft	11
2.4 Essen und die Verteidigung der biologischen Vielfalt	11
2.5 Essen und Landschaft	14
2.6 Essen und Gesundheit	15
2.7 Essen, Wissen und Erinnerung	16
2.8 Essen und Genuss, Gemeinschaftlichkeit, Konvivialität, Teilen	17
<b>3. WAS WIR TUN</b>	<b>19</b>
3.1 Rückkehr zum Land	19
3.2 Kampf gegen Verschwendung	20
3.3 Lokale Wirtschaft und partizipatorische Demokratie	22
3.4 Lebenslange Bildung	23

Texte von Carlo Petrini mit Carlo Bogliotti, Rinaldo Rava, Cinzia Scaffidi  
Übersetzung Annette Seimer  
Redaktion Elisabeth Paul, Anke Klitzing

## 1. WER WIR SIND: Historische Einführung

Vom 27. bis zum 29. Oktober 2012 findet in Turin der internationale Slow Food Kongress statt. Es ist der sechste Kongress in der Geschichte der Bewegung, und er wird parallel zum fünften Terra Madre Welttreffen organisiert. Ziel des Kongresses ist, die politischen und gesellschaftlichen Themen zu diskutieren, auf die das tägliche Handeln von 1.500 Convivien und über 2.500 Lebensmittelbündnissen in 130 Ländern der Welt gründet. Dieses komplexe, gegliederte Netzwerk ist aufgefordert, über Visionen und Projekte zu diskutieren und sich auszutauschen, die der Arbeit des Netzwerks einen tieferen Sinn geben. Ideen, Werte und die lokalen Organisationen (Convivien und Lebensmittelbündnisse) sind das kostbarste Gut von Slow Food - das Fundament der Bewegung - während die regionalen, nationalen und landesübergreifenden Organisationsstrukturen Instrumente im Dienste des Netzwerks, seiner Verbreitung und seiner lokalen Verwurzelung sind.

Die Flexibilität und Anpassungsfähigkeit dieser zweiten Ebene sind im Laufe der Zeit die wahre evolutive Kraft von Slow Food geworden. Die verschiedenen organisatorischen Lösungen in unserer Geschichte haben im Wesentlichen gut funktioniert, einige besser als andere: Es ist normal, dass sich in einem Prozess der Entwicklung Fehler mit richtigen Intuitionen abwechseln. Aber die Triebkraft für die praktische Umsetzbarkeit und Beständigkeit einer Bewegung sind die Visionen und Ideen, die zu bewährten Handlungsweisen werden. Je vielfältiger sie sind, je mehr sie geteilt und den regionalen Bedingungen angepasst werden, desto breiter sind die Perspektiven für die Zukunft.

Zum ersten Mal in unserem über zwanzigjährigen Vereinsleben wird ein Kongressdokument in die Sprachen aller Länder übersetzt, in denen wir vertreten sind. Es wird unter Mitgliedern, Convivien und Bündnissen verbreitet und an die Medien, die politischen und kulturellen Institutionen und andere Organisationen gesendet, die sich für Umweltschutz, Gemeingut und Grundrechte einsetzen. Wir hoffen, dass das Dokument eine große, weltweite Debatte im Vorlauf zum Kongress auslöst und dazu beiträgt, Ideen und ihre praktische Umsetzung in den Regionen zu entwickeln.

Es soll ein offenes Dokument sein, und es soll das große Potential anzapfen, das wir durch unsere Vielfalt in der Welt repräsentieren. Diese Vielfalt wird in Brüderlichkeit geeint, denn nur Brüderlichkeit kann die Komplexität der Welt umfassen.

Vielfalt regiert man nicht, man liebt sie, und das gemeinsame Verfechten von Ideen ist ein Akt der Freiheit. Einheit und Vielfalt können also zusammen einhergehen und sich gemeinsam entwickeln.

Das Slow Food-Manifest, das von Folco Portinari mit Poesie und Intelligenz verfasst und im Dezember 1989 in Paris von den Gründern der Bewegung unterzeichnet wurde, war das erste Kapitel eines Gedankens, der inzwischen überall auf unserem Planeten Anhänger gefunden hat. Seine Originalität hat die Geschichte von Slow Food inspiriert und die Themen sind heute aktueller denn je. Das Recht auf Genuss, die Rückbesinnung auf einen bewussten Lebensrhythmus, der Wert von kultureller und biologischer Vielfalt sind Themen, mit denen sich schon mindestens zwei Generationen von Vereinsleitern intensiv befasst haben.

In der zweiten Hälfte der neunziger Jahre hat Slow Food erkannt, dass sich die Welt der Gastronomie mobilisieren muss, um das große Agrar- und Lebensmittelerbe zu schützen, das zunehmend von der industriellen Massenproduktion bedroht ist. Dies war die Inspirationsquelle für die Arche des Geschmacks und die Presidi. Die Verteidigung der Pflanzenarten, Tierrassen und Kenntnisse, die vom Aussterben bedroht sind, wurde

zu einem Grundpfeiler der Arbeit von Slow Food. Zu Beginn des neuen Jahrhunderts hatten unsere Organisation und unser Netzwerk bereits in den meisten westlichen Ländern Fuß gefasst, aber die wahre Durchbruch sollte erst kommen.

2004 setzte sich Terra Madre als die wichtigste und ehrgeizigste Initiative von Slow Food durch: ein Traum, der Wirklichkeit wurde. Mit den Welttreffen alle zwei Jahre dehnt sie ihren Einfluss in alle Kontinente aus, und ihr Wirken stärkt die Selbstachtung von Tausenden von Lebensmittelbündnissen, die in und mit dem Netzwerk ihre Ideen und ihr Engagement anerkannt sehen. Terra Madre verdeutlicht allen die Ungerechtigkeit eines globalen Lebensmittelsystems, das die Ressourcen des Planeten ausbeutet und die Zukunft kommender Generationen belastet. Terra Madre zwingt uns, über ein Konzept von Lebensmittelqualität nachzudenken, das nicht nur auf geschmacklichen Vorzügen basiert, sondern auch den Umweltschutz und die faire Vergütung der Erzeuger einschließt.

„Gut, sauber und fair“ ist das Motto für ein Modell, das nicht nur unsere Bewegung intern zusammenhält, sondern auch außerhalb Autorität und Respekt erringt. 2007 nahm der Internationale Kongress in Puebla diese innovative Welle auch dank der jungen Generation auf, welche über das Youth Food Movement und die Universität der Gastronomischen Wissenschaften mit steigendem Interesse auf Slow Food und Terra Madre blickt. Seit Puebla ist die Saat von Terra Madre und Slow Food immer stärker gekeimt. Ein starker, differenzierter Denkansatz fängt an Wurzeln zu schlagen, wird in den nächsten Jahren weiter wachsen und die Grenzen eines alten, überholten gastronomischen Gedankenguts überwinden.

Eine holistische Sicht der Gastronomie und die Überwindung von Auffassungen, die den Wert der verschiedenen Kulturen unseres Planeten gering schätzen, sind unsere größten Herausforderungen in den kommenden Jahren. Was am Anfang nur eine clevere Erkenntnis schien, wurde mit der Zeit zu einer anerkannten Gewissheit: Die zentrale Stellung des Essens ist *der* Ausgangspunkt für eine neue Politik, eine neue Wirtschaft, eine neue Sozialität. Diese Gewissheit ist nicht nur innerhalb von Slow Food gereift, sondern im Bewusstsein von Millionen Menschen in allen Teilen der Welt.

Die zentrale Stellung des Essens, wie sie dieses Dokument entschlossen vertritt, impliziert die Überzeugung, dass das Recht auf Essen das primäre Grundrecht der Menschheit ist. Es garantiert nicht nur das Leben der Menschen, sondern des gesamten Planeten Erde.

Diese Überzeugung hat wichtige Konsequenzen für unsere Handlungs- und Arbeitsweise: Sie hilft uns, die althergebrachte Beschränktheit der Gastronomen, die nicht über ihren Tellerrand hinausschauen, zu überwinden. Sie bringt uns an sichere Ufer, wo Schlichtheit dem wahren Genuss begegnet, wo eine aufgeklärte Landwirtschaft sich um das Gute und Schöne sorgt, Geschmack Hand in Hand mit Wissen geht, und die lokale Wirtschaft sich um den Planeten und die Zukunft der kommenden Generationen kümmert. Ohne das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel für alle können diese Forderungen nicht umgesetzt werden, und die gesamte Menschheit wird leiden, wie die Erde, unsere Mutter - unsere Terra Madre.

Zum ersten Mal ist die Zusammensetzung unseres Kongresses Ausdruck eines wirklich weltweiten Netzwerks. Das bezeugt nicht nur die Vielzahl der Delegationen, sondern auch die Vielfalt der Kulturen und Religionen, der individuellen und kollektiven Geschichten. Wir sind zu der Überzeugung gelangt, dass Slow Food und Terra Madre sich gegenseitig durch die Überwindung von organisatorischen Vorurteilen, die verschiedenen Sensibilitäten entstammen, beleben und verstärken können. Das ist eine

große Herausforderung, aber sie ist es wert, realisiert zu werden.  
Dieses Dokument wird in Versammlungen und Sitzungen überall dort in der Welt diskutiert, wo ein Slow Food-Convivium oder ein Terra Madre-Bündnis lebt und arbeitet. Auf dass dieser außerordentliche Reichtum uns allen die Energie geben möge, weiter zu träumen.

## 2. WOVON WIR SPRECHEN: Das Recht auf Essen

Zu sagen, dass Essen wieder zu einem zentralen Element in Überlegungen über den Menschen werden muss, ist eine eminent politische Äußerung. Verbraucher sind eine „Nicht-Kategorie“. Aktionen, die sich an Verbraucher von Lebensmitteln als Zielgruppe richten, sind an die gesamte Menschheit gerichtet. Deshalb sind es politische Aktionen par excellence.

Heute betrachtet man Verbraucher als diejenigen, die Lebensmittel „kaufen“, aber wenn Lebensmittel nur als verkauftes und erworbenes Gut von Interesse sind (und so in die Zuständigkeit der Wirtschaftspolitik und nicht der Politik generell fallen), verliert man das Grundrecht auf Essen aus dem Blick. Was wesentlich für das Überleben ist, gehört jedoch zur Sphäre der Rechte. Deshalb sprechen wir vom Recht auf Essen und Recht auf Wasser.

Die Idee des Rechts auf Essen ist seit seiner ersten Formulierung - in Artikel 11 des Internationalen Pakts über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte, der von der UNO-Vollversammlung 1966 angenommen wurde - mit dem Schutz vor Hunger verknüpft.

Absatz 1 dieses Artikels erkennt „das Recht eines jeden auf einen angemessenen Lebensstandard für sich und seine Familie“ an, „einschließlich ausreichender Ernährung, Bekleidung und Unterbringung, sowie auf eine stetige Verbesserung der Lebensbedingungen“, und Absatz 2 verkündet das „grundlegende Recht eines jeden, vor Hunger geschützt zu sein“.

Dieser zweite Satz im Artikel 11 fordert uns immens heraus. Die Wortwahl muss uns innehalten lassen. Vom Schutz vor Hunger ist die Rede. Denn Hunger ist eine Form der Sklaverei: vor allem einer körperlichen Sklaverei, die zu wirtschaftlicher und sozialer Sklaverei werden kann. Diese verwickelt häufig die Regierungen derselben Länder, die Sklaven des Hungers sind, und wird so zu politischer Sklaverei.

Aus diesem Grund muss auch in unserer Bewegung ein erklärter Kampf gegen den Hunger beginnen. Ein Kampf, wie er gegen die Sklaverei bereits geführt wurde. Es war ein langer Kampf über drei Jahrhunderte, und an einigen Orten der Welt - zum Glück wenigen - ist er noch nicht gewonnen. Wir müssen gegen den Hunger kämpfen, weil der Hunger vor allem eine Form der Ungerechtigkeit und der Überheblichkeit gegenüber Menschen ist, die dieselben Rechte haben wie wir. Und wir dürfen uns nicht in unserem garantierten Recht auf Essen „zuhause fühlen“, solange wir wissen, dass dieses Recht nicht für alle gilt.

Es gibt noch etwas in dem oben genannten Artikel, das unsere Aufmerksamkeit anzieht: die „stetige Verbesserung der Lebensbedingungen“. Wir müssen uns fragen, ob es eine Grenze für diese „stetige Verbesserung“ gibt, und was dieser Begriff der Grenze bedeutet. Hat jemand, der die Garantie des Rechts auf Essen und Schutz vor Hunger erreicht hat, das Recht, sich um die Verbesserung seiner Lebensbedingungen zu kümmern, auch wenn ein Teil der Menschheit diese Garantien noch nicht erreicht hat? Oder gibt es vielleicht sogar einen Punkt, an dem die Verbesserung der einen das Recht auf Essen von anderen beeinträchtigt?

Ein Vereins wie der unsere muss dazu beizutragen, die Implikationen dieser Rechte neu zu betrachten. Denn Slow Food schützt das Recht auf Genuss, und es kann keinen Genuss geben, der auf dem Leiden und der Sklaverei anderer beruht.

Ein weiterer Punkt, über den sich nachzudenken lohnt, ist, dass das Recht auf Essen

nicht in Art. 6 genannt ist, der sich auf das Recht auf Leben bezieht: warum? Das Leben wird zu den bürgerlichen und politischen Grundrechten gezählt, die Ernährung zu den wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Rechten. Wasser kam dabei noch gar nicht zur Sprache. Es wurde erst 2010 in die Grundrechte aufgenommen, als die UNO endlich das Recht auf sicheres, sauberes Wasser für Ernährung und sanitäre Nutzung als essenziell „für das menschliche Überleben und die volle Verwirklichung anderer Menschenrechte“ sanktionierte.

Es ist, als sei die Ernährung nur etwas Nebensächliches. Sie hat in jenem Text nicht denselben Status als politisches und bürgerliches Recht wie das Leben. Unser Verein muss eine Debatte auslösen und sich konkret dafür einsetzen, dass das Recht auf Essen und auf Schutz vor Hunger in das Recht auf Leben einbezogen wird. Wir müssen die Umsetzung dieser Rechte konkret einfordern.

Natürlich muss der Text im Kontext seiner Zeit betrachtet werden. Zu der Zeit herrschte die Überzeugung, die Menschheit könnte sich von ihren Bedürfnissen, ihren körperlichen Abhängigkeiten befreien. Das „Leben“ ist fast ein abstrakter Begriff; das Essen, eins der Elemente der Abhängigkeit, wird zu den sozialen und wirtschaftlichen Rechten gezählt. Aber hier liegt der Keim zu einem der Punkte, die korrigiert werden müssen: Essen ist nicht nur das Recht derer, die das Geld haben, es zu kaufen.

Der Traum von einem Leben, das von den Jahreszeiten und ebenso von Zeit und von Veränderungen unabhängig ist, war die Freiheitsutopie vieler Kulturen, die sich auf zwei große Säulen stützte: technischer Fortschritt und Geld. Länder, die genug Technologien und ausreichend Geld zur Verfügung hätten, könnten ihr eigenes Recht auf Essen garantiert sehen. Die ersten Verfechter dieser Vision waren dabei die Lebensmittelindustrie und die marktorientierte Landwirtschaft industrieller Prägung.

Aber ein Universalrecht, das eng mit der Existenz des Menschen selbst verknüpft ist, kann nicht von einer Bedingung abhängig gemacht werden: Wie können die, die nicht über Technik und Geld verfügen, sich das Recht auf Essen garantieren?

Und das ist nicht alles: Die Schäden, die diese Art der Landwirtschaft dem Planeten und der Gesundheit zugefügt hat, sind längst offensichtlich. Dieses System hat sich nicht um die Menschheit im Allgemeinen gekümmert, sondern ausschließlich um den Teil davon, der zahlen konnte. Dabei wurden die Ressourcen aller geschädigt, auch von denen, die dadurch keine Vorteile hatten. Für die Schwächsten wurde das Erreichen der Grundrechte dadurch noch schwieriger.

Das Recht auf Essen wurde vom Hohen Kommissar der Vereinten Nationen für Menschenrechte definiert, und einige Verpflichtungen für die Staaten benannt:

- Pflicht zum **Respekt**, d.h. nicht mit den Subsistenzmitteln ihrer Bürger und mit ihrer Fähigkeit, für sich selbst zu sorgen, zu interferieren;
- Pflicht zum **Schutz**, was den Aufbau eines Regelsystems in Bezug auf Ernährungssicherheit, Umweltschutz und Landbesitz impliziert;
- Pflicht zur **Umsetzung**, d.h. über geeignete politische Maßnahmen den Zugang der Schwächsten zu Ressourcen oder in Extremfällen eine direkte Unterstützung zu ermöglichen, die mindestens den Schutz vor Hunger sichert.

Schon die erste Pflicht würde genügen, um das industriell geprägte Agrar- und Lebensmittelsystem für schädlich zu erklären, das in den späten Sechziger Jahren von der internationalen Organisation der Märkte bestimmt wurde. Für Slow Food und Terra

Madre hat diese Pflicht mit dem Respekt für traditionelle, nachhaltige Landwirtschaftsformen zu tun, den einzigen, die seit jeher die landwirtschaftliche Biodiversität und kulturelle Vielfalt sowie die Ressourcen schützen, und deren Bannerträger die Kleinbauern, die Frauen, die Alten und die eingeborenen Völker sind.

Die Erfahrung von Slow Food, zuerst mit den Presidi, dann mit dem Preis zum Schutz der biologischen Vielfalt und in den letzten Jahren mit Terra Madre, hat erwiesen, dass Ernährungssicherheit im Sinne von Qualität, Zugang und Vielfalt der Essen nicht von Systemen geschaffen wird, in denen wenige Produkte in Massen produziert werden, und das ohne Bezug zu den lokalen Kulturen, mit dem einzigen Ziel der besten internationalen Marktpositionierung.

Im Hinblick darauf werden wir von unserer Arbeit, die wir in jüngster Zeit in Afrika begonnen haben - dem Kontinent, der den höchsten Preis in Bezug auf das Recht auf Essen zahlt - darin bestärkt, dass unserer Sicht- und Vorgehensweise exemplarisch ist. Das Projekt Tausend Gärten in Afrika, der Kampf gegen Land Grabbing, die Bauernmärkte, Lebensmittelbündnisse, die Rechte der indigenen Völker und die Kampagnen unserer afrikanischen Mitglieder bestätigen uns, dass die Arbeit mit den lokalen Gemeinschaften unerlässlich ist, um das Recht auf Essen zu garantieren. Gerade das Beispiel Afrika drängt uns, durch unser Verständnis einer universellen Brüderlichkeit das Engagement des afrikanischen Netzwerks innerhalb unserer Bewegung stark zu unterstützen. Das Netzwerk ist sich bewusst, dass die Zukunft Afrikas in seinen eigenen Händen liegt, ohne dabei zu vergessen, dass die Hauptursache der afrikanischen Probleme in alten und neuen Formen des Kolonialismus besteht. Wir müssen uns bewusst werden, dass die Zukunft Afrikas die Zukunft der Welt bedeutet. Wir müssen im Zeichen der Gegenseitigkeit und des Gebens unser Denken dekolonialisieren. Das ist auch eine indirekte Art, die Gemeinschaften zu unterstützen, denen wir angehören, und letztendlich auch unser Recht auf Essen an allen Orten der Erde.

Ernährungssicherheit und Recht auf Essen lassen sich nur mit Respekt für kulturelle Vielfalt und kleine lokale Wirtschaftssysteme umsetzen. Kulturelle Vielfalt erzeugt körperliches und geistiges Wohlbefinden in den Gemeinschaften. Lokale Wirtschaftssysteme in kleinem Maßstab kümmern sich um ihre Umgebung und beleben wirtschaftliche Aktivitäten und die menschliche Entwicklung, um schließlich zu modellhaften, wiederholbaren und überall anpassbaren Erfahrungen zu werden.

Das Recht auf Wasser, das Recht auf Essen und den Schutz vor Hunger in den Mittelpunkt der Politik zu stellen heißt deshalb, der Menschheit und nicht den Märkten Priorität zu geben. Wir sind überzeugt, dass es die Aufgabe der Politik ist, das Gemeingut zu verteidigen, und dass dies der Rahmen ist, in dem unser Verein sich mit immer größerer Entschlossenheit mit Aktionen auf vielen Ebenen und an vielen Fronten bewegen muss.

Wir müssen einen unermüdlichen, schonungslosen Kampf gegen den Hungertod in Afrika wie in Südamerika, in Asien wie in den USA, auf dem Lande sowie in den Großstädten aufnehmen. Es gibt keine dringenderen Prioritäten, keine alternativen Ziele. Wir können nicht von Nachhaltigkeit, Rechten und Zukunft sprechen, wenn wir nicht auch und zu allererst vom Hunger sprechen. Slow Food will sich dieses Themas annehmen und dem Hunger den Kampf ansagen. Die FAO schätzt, dass 34 Milliarden Dollar im Jahr ausreichen würden, um den Trend ein für allemal umzukehren - eine lächerliche Summe verglichen mit den Bemühungen, die europäischen und amerikanischen Banken vor der Finanzkrise zu retten.

Es ist unsere Aufgabe, jede unserer Regierungen zu drängen, den Kampf gegen den

Hunger zur Priorität in der Weltpolitik zu machen. Wir dürfen nicht länger warten.

## 2.1 Essen und Bodenfruchtbarkeit

Essen ist das, was uns jeden Tag daran erinnern sollte, dass wir Teil der Natur sind, dass wir ihr angehören, dass wir uns in ihr, im größten lebenden System befinden. Unser Essen kommt von der Natur, wird mit unserer Hilfe zur Kultur und kehrt dann zur Natur zurück. Essen kommt aus der Erde und wird zu Erde. Genau wie wir selbst, die wir am Lebensende wieder ein Teil der Erde werden.

Unser Stoffwechsel ist der aller lebenden Systeme: Tiere, Pflanzen, Mikroorganismen, der Erde selbst. Die Dichter der Antike definierten den Stoffwechsel als den „Atem des Lebens“. Ich esse etwas, das von der Erde stammt, ich verdaue es, nehme davon Energie auf und gebe es dann der Erde zurück. Auch der Planet, auf dem wir leben, funktioniert so und sein Stoffwechsel ist es, der das Leben garantiert.

Auch der Boden selbst ist ein System aus lebenden Wesen, und seine Fruchtbarkeit hängt vom Leben dieser Organismen ab. Sie ist unerlässlich, um sowohl das individuelle Leben von jedem von uns als auch das Leben des Planeten zu garantieren. In beiden Aspekten ist die Lebensmittelproduktion ein sehr wichtiges Element. Der Boden „verzehrt“, was wir ihm geben, verdaut und gibt seinerseits etwas zurück, in einem ständigen Zyklus aus Verbindungen, welche die Wissenschaft noch nicht vollständig erklären kann. Wenn wir die Fruchtbarkeit der Böden und damit ihre Existenz als lebendige Systeme bedrohen und beeinträchtigen, setzen wir den „Lebensatem“ auf der Erde auf Spiel - unser Leben und das des Planeten, den wir bewohnen.

Durch die Entscheidung, was wir essen, haben wir die Möglichkeit, die Bodenfruchtbarkeit zu verteidigen, die heute immer mehr bedroht ist. Sie wird überall in der Welt von der intensiven industriellen Landwirtschaft - Ackerbau und Viehzucht - beeinträchtigt, durch die übertriebene Anwendung von Chemikalien, durch Abwasser und Dünger, die der Boden nicht mehr verarbeiten kann, durch Industrieschlacken, durch Müll...

Weitere Faktoren, die buchstäblich Böden töten, sind zum Beispiel die großen Anlagen für alternative Energien wie Photovoltaikanlagen, die auf fruchtbaren Böden errichtet werden, aber auch Bauwerke wie Staudämme, Brücken oder Straßen können dazu beitragen. Manchmal reichen die Vorteile, die diese Bauten mit sich bringen, nicht aus, um den definitiven Verlust an fruchtbarem Boden auszugleichen. In vielen Gebieten der Erde, vor allem in denen, die als stärker „entwickelt“ betrachtet werden, hat die Bodenfruchtbarkeit noch andere große Feinde, zum Beispiel die Betonierung und die ungezügelter Urbanisierung. Wir haben keine ausreichenden Daten, um das Ausmaß des Problems global darzustellen - und viele ländliche Gemeinschaften sind davon vielleicht noch nicht oder nur zum Teil betroffen -, aber in vielen Teilen der Erde tilgt der Bau von Häusern, Einkaufszentren und Industrieanlagen jeden Tag ungeheure Mengen Boden, der für die Produktion von Lebensmitteln nützlich wäre oder jedenfalls dafür, um den „Lebensatem“ zu garantieren, auch wenn er nur unbestellt bliebe und die Aufnahme von Regenwasser ermöglichen würde. Diese „verbrauchten“ Böden sind für immer verloren.

Es ist schwer, sich diesen Konstruktionen und Großbauten einzeln, als gewöhnliche Erdbewohner zu widersetzen, aber durch das Engagement in Organisationen wie der Slow Food-Bewegung und dem Netzwerk Terra Madre ist es einfacher, vor allem wenn

man seine Kräfte mit anderen Organisationen verbindet, um die Bodenfruchtbarkeit als gemeinsames Gut mit lauter Stimme zu verteidigen. Es ist zudem recht einfach, ein Produkt zu wählen oder anzubauen, das die Bodenfruchtbarkeit achtet und bewahrt. Das sind die Waffen, die wir als Produzenten und Ko-Produzenten der Lebensmittel haben, um den schlichten Akt des Essens auch in eine Botschaft an diejenigen umzuwandeln, die noch nicht verstanden haben, dass Bodenfruchtbarkeit heilig ist und dass es unwahrscheinlich ist, dass ein Boden, der das „Leben“ verloren hat, wieder belebt werden kann. Wenn wir gute, saubere und faire Lebensmittel in den Mittelpunkt unserer Existenzen stellen, tragen wir dazu bei, den „Atem des Lebens“ über Jahrhunderte zu garantieren.

## 2.2 Essen und sauberes Wasser

Unser Planet besteht ebenso wie unser Körper zu etwa 70 Prozent aus Wasser. Die Landstriche, die wir bewohnen, sind von Wasser umgeben und durchströmt. All unser Tun hat ein Echo an irgendeinem Ort im Wasser, seien es Meere, Flüsse oder Seen oder sei es einfach die Luft, die ihre Gehaltstoffe an das Wasser abgibt.

Der interdisziplinäre Ansatz, der bei der Analyse jeden Problems in Bezug auf die Natur erforderlich ist, wird beim Wasser unverzichtbar. Wir müssen die Auswirkungen unseres Verhaltens auf das Land und auf die Qualität der Binnengewässer und Meere begreifen, nicht nur im Agrar- und Lebensmittelsektor sondern ebenso in vielen anderen Bereichen menschlicher Aktivitäten - vom Verkehr und Transport bis zur Industrie, vom Bauwesen bis zum Tourismus.

Aus diesem Grunde wird Slow Food immer häufiger aufgefordert, sich zu Fragen zu äußern, die auf den ersten Blick nicht zu seinen unmittelbaren Themen gehören. Mit unserem Verhalten als Verbraucher/Benutzer tragen wir die gleiche Verantwortung wie Politiker oder Unternehmer. Man muss sich, im Hinblick auf den „Wasser-Fußabdruck“ (water footprint) bewusst werden, wie oft und wie wir uns fortbewegen, wie viel Bodenbesetzung (und damit Undurchlässigkeit) wir verursachen, wie viel Wasser wir nicht sparen oder verschwenden, und wie viel Wasser die Lebensmittel, die wir wählen, „gekostet“ haben. Es gibt nur ein Wassernetz auf der Erde. Das Leben von jedem Tropfen Wasser, den wir trinken, ist mit dem Leben des Meeres verbunden. Das Leben des Flusses, der durch unsere Stadt fließt, bevor er ins Meer mündet, ist mit dem Wasser verbunden, das von unserer Industrie genutzt wird.

Es gibt drei Aspekte, die hier berücksichtigt werden müssen.

Im ersten können wir alle menschlichen Tätigkeiten zusammenfassen, die nicht mit Essen zu tun haben: Straßenbau, Verkehr, Industrie. All diese Tätigkeiten brauchen Wasser und haben Auswirkungen auf das Wasser.

Im zweiten Aspekt können wir alle Tätigkeiten zusammenfassen, die mit dem Agrar- und Lebensmittelbereich zu tun haben, einschließlich der Erzeugung alternativer Energien: Wie wir unsere Felder bestellen oder unser Vieh halten, kann das Grundwasser stark verschmutzen oder viel Wasser verbrauchen. Generell erfordern intensiver Pflanzenanbau und intensive Tierzuchtbetriebe, die nicht mit traditionellen Arten oder Rassen arbeiten - also nicht an eine bestimmte Umgebung angepasst sind - einen hohen Aufwand an Energie und Wasser. Sie sind verschwenderisch mit Wasser und haben eine hohe Ausstoßrate (oder fehlende Speicherungen) von CO<sub>2</sub>. Das hat Folgen für die Belastung des Wasserzyklus und trägt damit auch zum Klimawandel bei, was

seinerseits ein Störfaktor ist. Dasselbe gilt für die Verarbeitungs- und Vertriebsprozesse industrieller Lebensmittel.

Der dritte Aspekt betrifft die Nahrung, die direkt aus dem Wasser stammt, also die Fischerei, insbesondere die Hochseefischerei. Die Situation der Meere ist weltweit besorgniserregend. Sie leiden nicht nur unter den menschlichen Aktivitäten auf dem Land, sondern sind auch der Ausbeutung durch die Fischerei ausgesetzt, die viele Fischbestände an den Rand des Aussterbens drängt. Man muss sich dem Ausmaß des Problems bewusst werden um zu erkennen, welche möglichen Schäden und Verschmutzungen die industrielle Fischerei verursacht und welchen Grad an Nachhaltigkeit dagegen die kleine Küstenfischerei garantieren kann. Abgesehen davon haben Versuche, die auf dem Land praktizierten Tierproduktionsmodelle (Zucht) auf das Wasser zu übertragen, klar bewiesen, dass - mit wenigen Ausnahmen - die ökologischen Auswirkungen derartig gravierend sind, dass sie zurzeit nicht als praktikable Alternative zum Fischfang betrachtet werden können.

Dies alles betrifft Slow Food, und unser Engagement in diesem Bereich muss zunehmen.

### **2.3 Essen und gesunde Luft**

Der Feinstaub- und Schwermetallgehalt in der Luft liegt in unseren Städten die meiste Zeit des Jahres oberhalb der Alarmgrenze. Lungen- und Hautkrankheiten durch die Giftstoffbelastung nehmen zu, die Tumorziffern steigen. Die Qualität unserer Luft verschlechtert sich konstant, und mit ihr die Qualität unseres Lebens. Der Preis, den wir mit unserer Gesundheit zahlen, belastet (auch finanziell) immer mehr die Haushalte von Familien und Staaten.

2010 wurden weltweit 115 Millionen Container transportiert. Dazu kommt der Warenstrom in anderer Form auf Schiene und Straße. Das bedeutet, dass sich der globale Handel enorm auf die Luftqualität des Planeten auswirkt. In diesem Rahmen sind Nahrungsmittel dafür verantwortlich, die schon riesigen Ziffern noch zu steigern, denn eine immense Menge an Lebensmittelprodukten reist um die Welt, um vom Feld auf den Tisch zu gelangen.

Die Lebensmittelproduktion muss nachhaltig sein und die Lebens- und Umweltqualität fördern, zuallererst die der Luft. Dies ist nur möglich mit einer Landwirtschaft in kleinem Maßstab. Die Monokultur sieht Lebensmittel als Ware, deren Wert ausschließlich vom Preis diktiert wird. Sie kann daher von sich aus den Folgen von Transport und Chemikalienbehandlung keine Bedeutung zugestehen. Monokulturen gefährden die Umwelt und alle, die in der Nähe der Plantagen wohnen. Die Luftqualität wird schon durch Chemikalien (Düngemittel und Pestizide) verschlechtert, und diese Belastung wird durch die große Menge an CO<sub>2</sub>, die ausgestoßen wird, um die Produkte quer durch die Welt zu transportieren, noch verschlimmert.

Dies kann und darf nicht mehr hingenommen werden. Es gefährdet die gesunde Luft, die wir atmen. Die Lebensqualität und sogar unser Überleben selbst stehen auf dem Spiel. Es ist undenkbar, dass wir auch in Zukunft ein Landwirtschaftssystem billigen können, das auf unsere Tische vorwiegend Lebensmittel bringt, die in Tausenden von Kilometern Entfernung produziert und manchmal sehr lange Zeit konserviert wurden, damit sie diese nutzlose Reise überstehen.

Wir müssen und wollen die Voraussetzungen einer Landwirtschaft, die eine Bedrohung für die Umwelt geworden ist, in Frage stellen und radikal ändern. Kleinlandwirtschaft,

lokaler Bezug, biologischer Anbau: Dies ist unsere Antwort auf die Agrarindustrie mit ihren negativen Folgen.

## 2.4 Essen und die Verteidigung der biologischen Vielfalt

Die Frage nach biologischer Vielfalt gehört seit langem zu den Prioritäten auf der Agenda von Slow Food und Terra Madre. Unter dem Begriff biologische Vielfalt oder Biodiversität versteht man die Gesamtheit aller Lebensformen auf unserem Planeten, das heißt also nicht nur die einzelnen Arten, sondern auch ganze Ökosysteme.

Das Jahrzehnt 2011 bis 2020 wurde von der UNO zur Dekade der biologischen Vielfalt erklärt, und in dieser Initiative will Slow Food eine führende Rolle einnehmen.

Seit jeher treten wir als Förderer von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln auf. Diese sind gleichzeitig ein unübertreffliches Instrument im Kampf gegen den Verlust an biologischer Vielfalt auf vielen Ebenen, von der wilden bis zur landwirtschaftlichen Artenvielfalt. Lokale und hochwertige Kleinproduktionen zu fördern bedeutet in der Tat, Tierrassen und Pflanzenarten zu schützen, die unter Umständen weniger produktiv sind. Diese verfügen aber über andere wichtige Kapazitäten, die sie in jahrtausendelanger Evolution entwickelt haben, z.B. sich an bestimmte biologische oder bodenklimatische Gegebenheiten anzupassen.

Man muss diesen Punkt dringend betonen, und wir müssen das Bewusstsein steigern für das Potential, das hochwertige Lebensmittel für die Bewahrung der biologischen wie kulturellen Vielfalt haben.

Die Daten sind alarmierend, und selbst auf institutioneller Ebene steigt die Aufmerksamkeit (2010 war das Internationale Jahr der Biodiversität). Wenn wir das derzeitige Tempo beibehalten, werden bis zum Ende des Jahrhunderts 10% aller lebenden Arten ausgestorben sein. Um den Umfang und die Tragweite des Phänomens zu begreifen muss ein wesentlicher Aspekt ergänzt werden: Gefährdet sind nicht nur die wilden, sondern auch und vor allem die für die Essenserzeugung domestizierten Arten. „Die FAO schätzt, dass bis heute 75% der Agrarkulturpflanzenarten verloren gegangen sind, und dass drei Viertel der Welternährung von nur zwölf Pflanzenarten und fünf Tierrassen abhängen“, schreibt das Positionsdokument von Slow Food zur biologischen Vielfalt. Das heißt, dass wir das Lebenssystem schwächen, dessen Teil wir selbst sind. Dieses wird immer weniger Ressourcen haben, um durch Anpassung auf unvermeidliche Veränderungen und zunehmende Probleme durch einen unvernünftigen Gebrauch der natürlichen Ressourcen zu reagieren.

Die biologische Vielfalt leistet uns Dienste, die wir auf andere Weise nicht reproduzieren und auf die wir nicht verzichten können. Um nur einen der wichtigsten zu nennen: Ein System mit einem hohen Grad an biologischer Vielfalt kann auf den Klimawandel reagieren und selbst eine sehr wichtige Funktion für die klimatische Regulierung einnehmen, indem es klimatische Bedingungen konstant hält, die Erderwärmung abschwächt und riesige Gebiete des Planeten vor hydrogeologischer Zerrüttung bewahrt. Dazu kommt der ästhetische Wert der biologischen Vielfalt. (und damit der ökonomische, denn ein Großteil unseres Tourismus ist unseren Agrarlandschaften zu verdanken) sowie ihr spiritueller Wert (und damit die Verteidigung des kollektiven Wohlbefindens) und ihre regenerierende Funktion. Nicht zufällig sind die Gebiete mit der größten biologischen Vielfalt die, in denen die Regeneration der Böden größer ist und schneller erfolgt und die Auswirkungen der vom Menschen künstlich eingeführten Schadstoffe schwächer sind..

Die biologische Vielfalt ist nicht nur vom Standpunkt der Tier- und Pflanzenarten in sich und für sich wichtig, sondern auch für viele menschliche Tätigkeiten (wie die Gastronomie, das Handwerk im Lebensmittel- und anderen Bereichen, die traditionelle Medizin, Rituale und Feste...), die bei einer Vereinheitlichung der Kulturen und der Produktions- und Verarbeitungstechniken nicht überleben können.

Die Sichtweise von Slow Food und Terra Madre tritt einem solchen Produktionssystem entgegen, welches das Überleben des Planeten aufs Spiel setzt, Unser Ernährungssystem kann und darf nicht zu einer Bedrohung für die biologische Vielfalt werden. Es ist ein Paradox, aber wahr, dass wir uns heute in einem historischen Augenblick befinden, in dem die größte Bedrohung für das Leben von sehr vielen Arten gerade die Produktion des Essen, des unverzichtbaren Lebens-Mittels ist.

Die Massenproduktion von Lebensmitteln, die Agrarindustrie, die Monokultur und die chemische Landwirtschaft sind die Hauptverantwortlichen für diese Verheerung. Eine lokale, nachhaltige Landwirtschaft, die auf einheimischen Techniken und Arten basiert, die keinen Missbrauch an Chemikalien betreibt, keine Wasserressourcen verschwendet, und nicht nur auf Menge abzielt, ist hingegen ein wirksames Instrument, um die derzeitige Situation zu korrigieren. Wir können so nicht weitermachen. Wenn die Landwirtschaft sich und den Planeten retten soll, muss sie die lokale Dimension, die traditionellen und einheimischen Arten und den kleinen Maßstab privilegieren. Es gibt keinen anderen Weg und die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre sind ein exzellentes Modell, um uns den Weg zu weisen.

Zur Frage der traditionellen und einheimischen Arten ist noch eine zusätzliche Überlegung nötig. Die Grundlage jeder Landwirtschaft ist das Saatgut. Es bestimmt nicht nur die Produkte, sondern auch das Produktionsmodell. Die Monokultur, die so genannte industrielle Landwirtschaft, die nur auf den Markt orientiert ist, basiert auf der produktiven Leistung ihres Saatguts. Es muss einheitlich und immer gleich sein, an jedem Ort und bei jedem Klima. Dies sind die sogenannten „kommerziellen Hybride“, Ergebnis der Kreuzung von reinen Verwandtschaftslinien. In der ersten Generation bringen sie optimale Ergebnisse. Da sie jedoch „Klone“ und keine „Familien“ sind, tragen sie nicht die Variabilität in sich, die sich in Resistenz übersetzt und den einheimischen, traditionell vermehrten Arten ermöglicht, flexibler auf klimatische Herausforderungen und bestimmte regionale Bedingungen zu reagieren. Daher müssen sie durch größere externen Zusätze wie Wasser, Pflanzenschutzmittel und Insektizide unterstützt werden.

Die nachhaltige Landwirtschaft, die versucht, die Ressourcen so wenig wie möglich zu beeinträchtigen und sie in gutem Zustand zu erhalten, braucht traditionelles Saatgut. Sie muss die Kompetenzen bewahren, wie dieses reproduziert, vermehrt und erneuert werden kann. Dieses Saatgut ist heute immer weniger bekannt, immer weniger verfügbar, und die erforderliche Kompetenz für seine Erhaltung ist immer weniger verbreitet. Wir können die Menschen auffordern, einen eigenen Gemüsegarten anzulegen, aber wenn sie nur kommerzielle Hybride dafür nutzen können, gehen wir nur den halben Weg. Die Gärten mögen für Gesundheit, Wirtschaft und Landschaft wichtig sein, aber die biologische Vielfalt des Saatguts und die Umwelt werden sie nicht wirklich schützen können. Die vielen Bauern, die noch wissen wie man Saatgut reproduziert, die vielen Verbraucher, denen die Natürlichkeit der Produkte beim Kauf am Herzen liegt, und auch Fachleute dieses Marktes, die nicht nur für den Profit, sondern auch für die Erhaltung des Planeten arbeiten wollen - all diese Menschen müssen eine Allianz bilden, und die Aufmerksamkeit verstärkt auf die Bedeutung des Saatguts

lenken. Denn ohne die Nutzung von traditionellem Saatgut wird es keine Ernährungssouveränität geben. Die Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sind ein Grenzfall, der großen Eindruck macht, aber das Interesse der Firmen für die Patentierbarkeit des Saatguts verlagert sich bereits von GMO auf konventionelles Saatgut und sogar vom Saatgut auf Endprodukte. Es ist daher wichtig, dass der Wert des traditionellen Saatguts für den Schutz der biologischen Vielfalt und der Lebensmittelsouveränität nachdrücklich bestätigt wird und dass man die Mittel findet, um den Verlust des Saatguts und der Kompetenzen, der längst überall in vollem Gang ist, zu bremsen.

## 2.5 Essen und Landschaft

Wenn wir der Slow Food-Bewegung angehören, wenn wir Teil des Terra Madre-Netzwerks sind, dann nicht nur, weil uns unsere Ernährung am Herzen liegt. Wir sind uns auch bewusst, dass der Teil des Planeten, in dem wir wohnen, gepflegt werden muss, wenn wir uns gut, sauber und fair ernähren wollen. Die Orte, an denen wir wohnen und arbeiten, sind uns wichtig. Wir müssen unsere Ressourcen so nutzen, dass wir ihre Erneuerung nicht behindern, sondern ihr Potential durch die Landwirtschaft sogar verbessern. Wir fühlen uns verpflichtet, uns um unsere Region zu kümmern, denn wer sich um etwas oder jemanden kümmert, drückt so seine Wertschätzung aus. Wir schätzen und respektieren unsere Heimat. Egal ob auf dem Land oder in der Stadt: wir möchten an einem Ort leben, wo die Produktion, der Handel und der Verbrauch von Lebensmitteln in Harmonie mit dem System erfolgen, von dem sie Teil sein. Dieses System darf nicht entstellt, beeinträchtigt und zerstört werden.

Wenn ein Ort auf gute, saubere und faire Weise produktiv ist, dann gefällt er uns meistens. So ein schöner Ort kann ein Feld sein, das wir bestellen oder auf dem unsere Tiere weiden, unser Gemüsegarten, sei er ländlich oder urban, der Markt, auf dem wir Ideen und Informationen austauschen, oder auch das Lokal, der Raum, in dem wir Geselligkeit und Gemeinschaftlichkeit mit unseren Freunden erleben. Wenn Essen gut, sauber und fair ist, gehört alles, was mit diesem Essen zu tun hat, zu einem System, das sich vor unseren Augen in Schönheit umsetzt. Die Wiesen, Wälder, Gemüsegärten, Dörfer und Städte, welche die Natur achten, stellen unsere bevorzugte Umgebung dar. Sie sind „Augenweiden“, die wir im Alltag nicht missen möchten und die wir auf Reisen suchen. Die Landschaft und ihre Schönheit sind Schätze, die unser Leben verschönern, mit denen wir uns gut fühlen. Sie machen unsere Existenz angenehmer und machen uns stolz auf unsere Heimat.

Auch über die Nahrung haben wir also die Chance, dafür zu sorgen, dass wir von Schönheit umgeben sind, die auch von künftigen Generationen genossen werden kann. Schönheit ist keine Option, kein Luxus und keine Antithese zum menschlichen Fortschritt. In den Industriegesellschaften wurde bereits zu viel Schönheit im Namen einer missverstandenen Idee von Fortschritt geopfert. Und Opfer des „Fortschritts“ sind auch viele ländliche Kulturen, die vernachlässigt oder sogar aufgegeben werden oder unter einer zu starken Intensivierung der Landwirtschaft leiden. Die Schönheit ist aus diesen Landschaften verschwunden.

In der Antike dagegen wurde Schönheit immer angestrebt und „kultiviert“. Unsere Vorfahren, egal auf welchem Breitengrad, haben nach ihr gesucht. Heute müssen wir deutlich aussprechen, dass Schönheit unerlässlich für das menschliche Wohlbefinden und sie Synonym für Kultur und realen Fortschritt ist. Je mehr Schönheit uns umgibt, desto mehr gibt es wahren Wohlstand. Die Schönheit der Landschaft ist der

unmittelbarste Beweis für das Wohlergehen einer Region für ein Gleichgewicht zwischen menschlicher Tätigkeit und natürlicher Üppigkeit. Schönheit ist ein Indikator für Harmonie, so wie die Harmonie immer ein Indikator für Schönheit ist.

Schönheit ist ein Wert: ein absoluter Wert, aber auch einer der Werte des Essens. Gutes Essen verschafft nicht nur Genuss, sondern ist auch Schöpfer und Bewahrer von Schönheit. Die Qualität der Landschaft, in der wir leben, ist symptomatisch dafür, wie gut, sauber und fair unsere Lebensmittelsysteme sind, und deshalb muss sie verteidigt werden.

## 2.6 Essen und Gesundheit

„Gut“ essen ist ein Schlüsselement für eine gute Gesundheit. Eine der vielen Funktionen des Essen, also eines vielen Rechte, die darin enthalten sind, ist das Recht auf Gesundheit. Das bedeutet allerdings auch, dass diese Rechte an das Schicksal des Essen geknüpft sind.

In der heutigen, vom Markt beherrschten Welt ist Essen - mit allen damit verbundenen Werten und Rechten - zur Ware geworden. Lebensmittel werden verkauft, gekauft, verschwendet. Dasselbe geschieht mit der Gesundheit.

In der reichen Welt, die den Schaden von hoch industrialisiertem Essen mit einer sitzenden Lebensweise vereint, haben Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes und Herz-Kreislauf-Störungen ein alarmierendes, geradezu epidemisches Ausmaß erreicht. Was ist das, wenn nicht Verschwendung von Gesundheit?

In der reichen Welt werden Abhilfen für Krankheiten entwickelt, die vermieden werden könnten. Aber die Krankheiten zu vermeiden ist nicht im Sinne des Marktes, und so werden Ressourcen fehlgeleitet, die in Erziehung und Prävention, in Forschung und Studien gehen könnten. Die Verbraucher wissen immer weniger über ihr Essen, werden immer häufiger krank und kaufen immer mehr Medizin. Gesundheit ist eine Ware.

Wo es kein Geld gibt, gibt es Hunger nach Gesundheit, aber den Markt interessieren diese Gebiete nicht. Es ist sehr einträglich, sich reiche, aber ignorante Verbraucher zu erziehen. Man muss ganz einfach nicht in ihre Bildung investieren. Wer sich schlecht ernährt, lässt seine Cholesterinwerte in die Höhe steigen. Dann kauft er Arzneimittel und „Nutriceuticals“, die ohne Ernährungskultur höchst wahrscheinlich keine Hilfe darstellen, aber das ist nicht das Problem des Marktes, im Gegenteil. Im anderen Teil der Erde erkrankt derweil ein Armer an Malaria, kann aber kein Mittel dagegen kaufen, denn dafür wird auch nicht geforscht.

Der Markt ist nicht in der Lage, die Schäden, die er verursacht, zu beheben. Interventionen sind nötig, um sowohl die zunehmenden „Wohlstandskrankheiten“ wie auch Hunger und Unterernährung zu beseitigen.

Gesundheit muss als Gemeingut betrachtet werden. Die Gesundheit des Einzelnen ist Teil eines Systems aus wechselseitigen Abhängigkeiten, ist Teil der Gesundheit einer Gemeinschaft und ihrer Fähigkeit, die Sorge für ihre Region, für sich selbst, für ihre Zukunft zu übernehmen.

Gesundheit ist kein persönlicher Besitz. Sicher, wir haben ein Recht auf unsere Gesundheit, aber wir sind nicht die allein Verantwortlichen für sie, noch die einzigen Opfer für unseren Mangel an Gesundheit. Es gibt keine individuelle Gesundheit, wenn

die kollektive Gesundheit fehlt.

Gesundheit ist ein Gemeingut, weil sie nicht nur die gegenwärtigen, sondern auch die zukünftigen Generationen betrifft. Ihnen übertragen wir nicht nur unser Erbgut sondern auch eine Umwelt und einen Grad an Gesundheit, die direkt damit zu tun haben, wie wir uns heute verhalten und ernähren. Und was für die Gesundheit gilt, gilt ebenso für die anderen Allgemeingüter:

- jeder hat das Recht auf Zugang dazu,
- jeder hat die Pflicht, sie nicht zu verschwenden und die Bedingungen für ihre Erneuerung, Bewahrung und gerechte Verteilung zu fördern.

Wenn ich meinem Körper ungeeignetes Essen zuführe und damit die Bedingungen für meinen persönlichen Herzinfarkt schaffe, so ist das die gleiche Dynamik, mit der ich ein Lebensmittelsystem unterstütze, das z.B. den Klimawandel verschärft und damit Voraussetzungen für die Dürre in Teilen der Welt schafft, wo es den Menschen besser gehen könnte, wenn ich mich anders verhalten hätte. Und diese Menschen sind weder reich genug, um sich ihre Gesundheit zurückzukaufen, noch haben sie die Verantwortung für den gesundheitlichen Schaden, der an ihnen verursacht wurde.

Nachhaltige Lebensmittelproduktionen tragen, zusammen mit einer angemessenen Aufklärung der Bürger-Verbraucher, dazu bei, Gesundheit zu schaffen und aufrechtzuerhalten. Daher sind wir der Überzeugung, dass auch die Gesundheit ein Zuständigkeitsbereich von Slow Food ist.

## **2.7 Essen, Wissen und Erinnerung**

In der Geschichte der Menschheit haben die Produktion, Konservierung und der Handel mit Lebensmitteln einen immensen Wissensschatz geschaffen, der durch Zeit und Raum überliefert wurde und sich ständig wandelt, um Anpassungsfähigkeit und Effizienz zu garantieren. Das Wissen zu bewahren und es von Generation zu Generation weiterzugeben, ist eine wirksame Methode, um die von anderen begangenen Fehler nicht zu wiederholen, aber auch die primäre Voraussetzung, um neue Grenzen und neue Möglichkeiten zu entdecken. Über Jahrhunderte war dieses Wissen ein grundlegendes Merkmal von Gemeinschaften, und die Frauen, die Bauern und die Alten waren seine wichtigsten Hüter und Überlieferer.

In Zusammenhang mit den indigenen Kulturen wird dieses vielfältige kognitive System heute als traditionelles Wissen bezeichnet. Mit der Zeit wurde es durch die stetige Anwendung gestärkt und mündlich innerhalb der Familien oder Gemeinschaften weitergegeben. Mit der industriellen Revolution, der Kontrolle der Wissenschaft durch Großunternehmen und der Vermarktung des Wissens über Patente hat sich ein Dualismus zwischen der offiziellen Wissenschaft und den traditionellen Kenntnissen ausgeprägt, der von keinem Nutzen für das Allgemeinwohl ist. Slow Food ist überzeugt, dass nur mit dem Dialog, der Dialektik und dem gegenseitigen Austausch zwischen diesen beiden Wissenssphären eine nachhaltige Zukunft vorstellbar ist. Aber der Dialog muss gleichberechtigt unter Betonung der gegenseitigen Kompetenzen und Eigenheiten erfolgen.

Die neuen Technologien stehen nicht in Konflikt mit diesem Dialog. Im Gegenteil, sie können die Katalogisierung und Verbreitung von traditionellem Wissen unterstützen. Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo arbeitet an dieser Front

über ein System angewandter Forschung, das „Kornkammern der Erinnerung“ heißt. Mit audiovisuellen Instrumenten, die den Studenten, Lebensmittelbündnissen und Convivien zur Verfügung stehen, werden mündliche Zeugnisse, praktische Darbietungen und Riten der Geselligkeit dokumentiert, um sie zu katalogisieren und allen, die sich für die Überlieferung des Wissens interessieren zugänglich zu machen. Diese kleine Universität, die 2004, dem Jahr der ersten Terra Madre, gegründet wurde, gehört zu unserem Bildungsprojekt, und die Präsenz von Studenten aus 62 Ländern der Welt ist die beste Garantie für Vitalität, Langlebigkeit und Fortschritt für unsere Ideen und Projekte.

Aber in der Welt von Slow Food entstehen auch andere Formen der Wissenssozialisierung, so zum Beispiel die Fortbildungsmöglichkeiten für junge Bauern an anderen Universitäten oder die originelle Idee der Universität der Großmütter in Irland. Pluralismus und Vielfalt der Wissenssysteme müssen bestärkt werden, denn sie sind der Garant für Innovation und einen holistischen Ansatz, der dem Wissen der einzelnen Gemeinschaften Würde verleihen kann. So wie die Gemeinschaften Essenssouveränität beanspruchen, muss mit derselben Überzeugung die Souveränität des Wissens anerkannt werden, das sich im Laufe der Zeit im Dienste des Gemeinwohls entwickelt hat. Der Austausch dieser Kenntnisse zwischen den Bündnissen von Terra Madre ist die größte und dankbarste Mission unserer Bewegung. Es gibt keine partizipatorische Demokratie ohne die Anerkennung und Verbreitung der Essenskenntnisse der Gemeinschaften, für das Wohlbefinden der zukünftigen Generationen und der Natur. Recht auf Essen ohne Sozialisierung des Wissens ist ein reines Hirngespinnst.

## **2.8 Essen und Genuss, Gemeinschaftlichkeit, Konvivialität, Teilen**

Die Organisationsstruktur an der Basis der Slow Food-Bewegung heißt Convivium. Die Bedeutung dieses Worts verweist auf ein Bankett, auf Zusammensein bei Tisch, nicht nur, um Brot zu brechen, sondern um den Dialog, das Nachdenken und den Genuss an der Gemeinschaftlichkeit zu fördern. Dies ist vielleicht der höchste, edelste Aspekt, den die Esskultur über die Zeit zu konsolidieren vermocht hat. Soziale Beziehungen, Ideen- und Erfahrungsaustausch, freundschaftliche Ausgelassenheit und sogar Geschäftsvereinbarungen, all das erfolgt beim gemeinsamen Essen.

Mitte der Siebziger Jahre prägte Ivan Illich, einer der größten zeitgenössischen Denker, den neuen Begriff der Konvivialität (Geselligkeit) und der konvivialen Gesellschaft als Gegensatz zum Utilitarismus und den Produktionssystemen, welche die Arbeit von Millionen Menschen entwürdigen. Die Konvivialität stärkt die Bemühung um das Gemeingut und die Fähigkeit von jedem Einzelnen, seine Zukunft zu gestalten, indem er Effizienz erzeugt, ohne die Umwelt zu beeinträchtigen. Bei näherer Betrachtung können die Kleinbetriebe in der Landwirtschaft, die lokale Wirtschaft, sowie die Lebensmittelhandwerker als wahre Protagonisten der Konvivialität angesehen werden. Die Unterstützung, welche die Bewegung von Slow Food und Terra Madre den Bauern, Fischern und Hirten garantiert, ist zurzeit die wichtigste Maßnahme für den Wandel eines Ernährungssystems, das nicht mehr funktioniert.

Der höchste Ausdruck der Konvivialität zeigt sich in einem bewussten Verhältnis der Verbraucher gegenüber den Erzeugern: sie treten nicht mehr als passive Konsumenten auf, sondern als bewusste, verantwortliche Ko-Produzenten. Die neuen Bauernmärkte und Gemeinschaftshöfe sind auch Formen einer wahren Gemeinschaftlichkeit und einer

neuen Konvivialität. Dies ist das neue Feld der Politik. Hier können die Wirtschaft und auch die Verhältnisse zwischen den Generationen verändert, die Jugend zu einer Rückkehr auf das Land ermutigt und jungen Bauern in ärmeren Ländern wieder Würde verliehen werden.

Auch die Überlieferung des Wissens zwischen den Generationen ist ein Akt der neuen Konvivialität.

Immer wieder muss auf die Bezeichnung Convivium für unsere Organisationsbasis verwiesen werden. Im Convivium kann man nicht nur die Tafelfreuden, sondern auch die neuen Formen der Konvivialität realisieren. Wir sind die einzige Bewegung, die in ihrer Arbeit das Recht auf Genuss mit sozialem und kulturellem Engagement oder, besser ausgedrückt, dem Genuss des gemeinsamen Engagements verknüpft.

Die Konvivialität in ihrer doppelten Bedeutung (Essen und Gemeinschaftlichkeit) ist eine unerlässliche Komponente für das Wohlbefinden der Menschheit und kann sehr kreativ und auf ganz verschiedene Arten in den verschiedenen Teilen der Welt zum Ausdruck kommen.

Die ganze Slow Food-Bewegung ist aufgerufen, diese Kreativität engagiert und leidenschaftlich auszuleben.

### 3. WAS WIR TUN

Analysiert man die operativen Möglichkeiten, die uns die bisherigen Ausführungen eröffnen, stellt man unvermeidlich fest: Jeder der untersuchten Aspekte verweist nicht nur auf die mit Essen verbundenen Möglichkeiten im Entwurf einer besseren Welt, sondern auch auf unveräußerliche Menschenrechte. Bodenfruchtbarkeit, gesunde Luft und sauberes Wasser, biologische Vielfalt, unversehrte Landschaft, Gesundheit, Wissen und Erinnerung, Geselligkeit sind Grundrechte, und nicht Privilegien denen, die sie sich kaufen können. Sie einzufordern und zu bestätigen ist also unsere Pflicht. Wie können wir das tun?

Es gibt vier Bereiche, denen wir unser Engagement in den nächsten Jahren widmen müssen, und wir werden sie hier als die Ziele unseres nächsten Mandats benennen.

#### 3.1 Rückkehr zum Land

Für die Menschheit - und dies soll nicht rhetorisch wirken, wir sprechen hier wirklich vom gesamten Menschengeschlecht - wird es unerlässlich, sich wieder auf das Land zu besinnen. Wir haben alle Voraussetzungen dafür und es gibt viele Möglichkeiten, damit es alle ohne Ausnahme tun können.

In erster Linie kann Rückkehr zum Land bedeuten, konkret wieder zum Anbau zurückzukehren, wieder Landwirtschaft zu betreiben. Die ländlichen Gebiete in aller Welt haben sich entvölkert oder die Landflucht ist noch im Gange. Immer mehr junge Menschen fühlen kein Bedürfnis, die Arbeit ihrer Väter fortzusetzen, und wo Familien seit Generationen kein Land mehr bestellen, wird der Beruf des Landwirts sehr selten für die Zukunft eines Jungen oder Mädchen in Betracht gezogen.

In den Industrieländern, in denen dieser Prozess begann, haben sich die Landgebiete von Menschen geleert und mit Maschinen gefüllt. Dasselbe geschieht zurzeit mehr oder weniger schnell in Ländern, in denen die Industrialisierung jetzt stattfindet. Nach den Angaben der UNO lebt seit 2009 über die Hälfte der Weltbevölkerung in urbanen Gebieten. Vor drei Jahren fand die historische Wende statt (3,42 Milliarden Menschen gegenüber 3,41 in Landgebieten) und die Vorhersagen auf der Grundlage statistischer Berechnungen bestätigen diese Tendenz. Wer wird unsere Essen anbauen?

Wir brauchen Menschen auf dem Land, und daher ist es notwendig, die Rückkehr junger Leute zur Landwirtschaft zu fördern. Nötig sind dafür Verfügbarkeit von Land, Geräten, Infrastruktur, bürokratische Erleichterungen, Finanzierungen, die richtige Ausbildung und die Garantie der Weitergabe von traditionellem Wissen. Aber zu allererst muss der landwirtschaftlichen Arbeit - einem der nützlichsten, schwierigsten, wichtigsten und, das sollte man hinzufügen, einem der schönsten Berufe, die es gibt - wieder zu ihrem Stolz und ihrer Würde verholfen werden. Essen für sich selbst und für den Nächsten zu erzeugen, ist die reinste, vollkommenste Art, die Lebensmittel wieder ins Zentrum des eigenen Lebens zu stellen, sich harmonisch in die natürlichen Systeme einzufügen, mit ihnen respektvoll zu interagieren, um sie zu schützen und zu entwickeln und daraus den notwendigen Lebensunterhalt und eine Befriedigung zu gewinnen, die nur wenige Tätigkeiten auf der Welt gleichermaßen verschaffen können.

Allerdings haben objektiv nicht alle die Möglichkeit, Landwirt zu werden: Stadtbewohner zum Beispiel. Aber auch in Stadtgebieten kann man „zum Land zurückkehren“; dies wird sogar eine unverzichtbare Notwendigkeit, da die Bevölkerung in der Stadt die Landbevölkerung bei weitem übersteigt. Einerseits kann man „in der Stadt anbauen“,

andererseits können wir alle Ko-Produzenten werden. Wir alle können und müssen wieder zu „Landwirten“ werden, auch wenn wir nicht konkret das Land bestellen. Die Stadt zu „bestellen“ ist nicht schwer, und Nutzgärten sind dafür die unmittelbarste Möglichkeit. Es gibt viele Beispiele für gemeinschaftliche oder individuelle urbane Gemüsegärten bei Slow Food und im Terra Madre Netzwerk. Städtisches Grün kann „urbar“ gemacht werden und muss nicht nur dekorativ sein. Schließlich ist die Landwirtschaft am Stadtrand unerlässlich, um lokale Lebensmittelvertriebssysteme, wie die Bauernmärkte oder solidarische Einkaufsgruppen auch in der Stadt aufzubauen. Der Stadtrand und die ländliche Umgebung in Stadtnähe können so die Stadt mit lokalen, saisonalen Nahrungsmitteln auch im urbanen Rahmen versorgen. Auch die Lebensmittelverarbeitung braucht eine Rückkehr „zum Land“, im Sinne einer Rückkehr zu uraltem, traditionellem Wissen, Kenntnissen und Berufen, die zusammen mit der biologischen Vielfalt und der damit verbundenen Arbeit der Bauern aussterben. Die Berufe wieder aufleben zu lassen, sie zu lernen oder zu unterstützen und die Bedeutung von Handwerklichkeit wieder zum Leben zu erwecken sind andere Möglichkeiten für eine Rückkehr zum Land, sowohl in ländlichen Gemeinschaften als auch in Großstädten.

Aber der einfachste Weg für uns alle um zum Land zurückzukehren ist die Wahl unseres Essen. Wir müssen uns bewusst werden, das „Essen ein landwirtschaftlicher Akt ist“. Nur so können wir von passiven Konsumenten zu aktiven Ko-Produzenten werden, die das Wissen um Essen teilen mit denen, die es produzieren, die den Aufwand einer guten, sauberen und fairen Erzeugung nach dem jahreszeitlichen Rhythmus zu schätzen wissen und angemessen bezahlen, die möglichst lokale Produkte suchen, sie fördern, und ihre Eigenschaften und Produktionsmethoden an ihre Kinder weitergeben. Ko-Produzent zu werden bedeutet, innerlich Landwirt zu werden, alles über das Essen neu zu lernen und damit zur Landwirtschaft zurückzukehren, auch wenn man das Feld nicht selbst bestellt. Die Ko-Produzenten unterstützen Menschen, die tatsächlich aufs Land zurückkehren, und sind überzeugt, dass Essen ein Vermittler von unerlässlichen Werten für ein Leben sein kann, das diese Bezeichnung wert ist.

Die Rückkehr zum Land ist aber auch ein politisches Thema. In jedem unserer Länder muss die Politik Entscheidungen treffen und umsetzen, die in die richtige Richtung weisen. Es ist unsere Aufgabe, Fragen zu stellen, die Dringlichkeit des Themas zu betonen, es an allen geeigneten Entscheidungsstellen vorzubringen, und die Verantwortung der Politik für gewisse Entscheidungen einzufordern.

### **3.2 Kampf gegen Verschwendung**

Heute leben auf der Erde sieben Milliarden Menschen, 2050 werden es über neun Milliarden sein. Die Vorhersagen sind sich in dieser Hinsicht einig. Bedenkt man, dass sich bereits heute eine Milliarde Menschen nicht angemessen ernähren kann, sind die Perspektiven ziemlich düster.

Immer häufiger hört man aus verschiedenen Ecken von „maßgeblichen“ Stimmen, dass zur Ernährung aller Menschen eine Produktivitätssteigerung von 70% nötig sei (da in der Zwischenzeit das bestellte Land weniger wird). Hiervon geht das Rennen um die genetische Manipulation des Saatguts los, um hyperproduktive Pflanzenarten zu kreieren. Daher scheint es plötzlich sinnvoll, Vieh für die Fleischproduktion mit Antibiotika und Hormonen zu füttern, damit es doppelt so schnell wächst. Daher wird es unvermeidlich, die Regenwälder zu zerstören, um Ackerland zu gewinnen (das allerdings innerhalb weniger Jahre seine Fruchtbarkeit verliert).

Kurzum, wer kann sich um die biologische Vielfalt, die Tiergesundheit, und den Klimawandel kümmern, wenn es Menschen gibt, die den Hungertod sterben oder davon bedroht sind?

In dieser Analyse fehlt allerdings ein wesentliches Element (das bewusst oder unbewusst häufig verschwiegen wird), und das jedem von uns nur den Magen zusammenziehen kann: Heute werden auf der Erde Lebensmittel für 12 Milliarden Menschen produziert. 40% der gesamten produzierten Essen wird verschwendet und wird Müll, bevor sie auch nur auf irgendeinen Tisch gelangt ist.

Lebensmittel werden je nach Weltregion aus verschiedenen, auch gegensätzlichen Gründen verschwendet. Im Norden der Welt wird zu viel Essen gekauft oder produziert und häufig weggeworfen noch bevor es verdirbt. Dazu kommt, dass ein bedeutender Teil der Verbraucher die Lehren der Alten vergisst, die den Hunger noch kennen gelernt haben, und eine oberflächliche Einstellung entwickelt, die auch durch den Verlust von Kultur und Fähigkeiten in der Küche entsteht. Man verlangt nur wertvolle Stücke vom Fleisch und nur wenige Fischarten, die auch am einfachsten zuzubereiten sind, man glaubt, Einheitlichkeit sei ein Vorteil, und daher werden Obst und Gemüse „außerhalb der Normgröße“ aussortiert. So kommt es, dass eine beschämende Menge an Lebensmitteln in der Müllverbrennung endet, wobei übrigens weiterer Energieverbrauch nötig ist, um sie zu entsorgen.

Im Süden der Welt wird dagegen Essen aus Mangel an geeigneten Infrastrukturen oder an Gerätschaften für die rechtzeitige Konservierung und Transport verschwendet. Aber es werden auch Lebensmittel vergeudet, indem die Produktion von Biokraftstoff, Biogas und großen Mengen an Tierfutter in Konkurrenz zur Nahrung für Menschen gesetzt werden. Diese Konkurrenz ist in einigen Teilen des Planeten sehr unausgewogen und begünstigt die Interessen von Spekulanten und der Agrarindustrie.

In Anbetracht dieser Situation hält das Paradigma des Produktivismus (die Annahme, dass wirtschaftliche Produktivität und Wachstum der Sinn menschlicher Arbeit seien) nicht stand. Wir müssen es ins Wanken bringen und wenn möglich kippen. Wir können nicht akzeptieren, dass man auf diesem Weg weitermacht, indem die Böden immer mehr belastet werden und immer mehr chemische Dünger brauchen, um ihre Produktivität nicht zu verlieren, und somit immer stärker verschmutztes und unbrauchbares Grundwasser verursachen. Aber vor allem können wir nicht akzeptieren, dass dies alles passiert, ohne dass die Verschwendung, auf der dieses ganze System basiert, je in Frage gestellt wird.

Produktivismus und Verschwendung sind komplementär zueinander und öffnen den Weg zur Technologisierung des Essens. Die Gefahr besteht, dass einem wissenschaftsgläubigen Ansatz Tür und Tor geöffnet wird, der in der Technologie magische Lösungen für eine Knappheit sucht, die in Wirklichkeit gar nicht besteht.

Wir müssen gegen die Verschwendung kämpfen, indem wir dem Essen wieder ihren Wert und dem Moment ihres Genusses wieder Sakralität verleihen. Essen zu verschwenden ist nicht nur unmoralisch, sondern auch dumm, sinnlos und teuer.

Es ist dabei wichtig zu betonen, dass das System, in dem wir uns als Verbraucher, Erzeuger oder Mittelpersonen befinden, auf dem Mechanismus der Verschwendung und der exzessiven Produktion basiert, in dem eine schnelle Entsorgung notwendig ist, um neue Waren auf den Markt bringen zu können. Mit anderen Worten, Verschwendung ist keine versehentliche Nebenwirkung, sondern systemimmanent.

Wenn dieser Mechanismus, so pervers er auch ist, mit Mühe toleriert werden kann, wenn man von Waren spricht, so hält er keineswegs stand, wenn es um Essen geht, die

auch in diesem Räderwerk endet. Leider ist die Essen in den Augen der Agrarindustrie längst eine Ware, deren Wert ausschließlich ihrem Preis entspricht: eine Ware, mit der man spekulieren kann. Mehr noch als andere Ware muss sie vor allem schnell und reibungslos in Umlauf gebracht werden. In der Konsumgesellschaft, in der wir leben, ist es undenkbar, den Zyklus Produktion/Konsum/Entsorgung/Produktion aufzuhalten. Im Gegenteil, das Ziel ist sogar möglichst die Beschleunigung von Abschluss und Neustart des Kreislaufs.

Der Kampf gegen die Verschwendung ist ein Kampf für die Zivilisation, und Slow Food muss ihn aufnehmen. Der Hunger in der Welt muss beseitigt werden, und der Kampf gegen Verschwendung kann und muss das Banner dafür werden. Dem Begriff des Essens muss wieder Wert zugeschrieben werden, indem er ein für allemal von dem der Ware gelöst wird.

### 3.3 Lokale Wirtschaft und partizipatorische Demokratie

Die lokale Dimension achtet die Bedürfnisse der lokalen Umgebung, und wir können diese Dimension durch unsere Essensproduktion und -erwerb aktiv unterstützen. In unserem Convivium und unserem Lebensmittelbündnis können wir konkret handeln, damit der Teil des lebenden Systems, der uns anvertraut ist und in den wir eingegliedert sind, konstruktiv funktioniert. Der Wandel beginnt auf der lokalen Ebene, denn man kann davon ausgehen, dass wir unsere Umgebung in und auswendig kennen, dass wir ihre Vorzüge herausstreichen und ihre Mängel korrigieren können, dass wir sie verstehen und auch die Möglichkeit haben, auf sie zu achten.

Maßnahmen auf Lokalebene zu unterstützen und umzusetzen ist das Naheliegendste, was wir tun können. Lokal zu handeln bedeutet vor allem, lokal zu wirtschaften: sich um sein Haus, die eigene Heimat zu sorgen, vorbildliche Prozesse einzurichten oder schon bestehende auszubauen. Das kann man im Rahmen der Produktion oder des Handels von Lebensmitteln oder mit den eigenen Kaufentscheidungen tun. In der lokalen Dimension ist es einfacher, zu Ko-Produzenten zu werden. Man hilft den Erzeugern, damit sie Befriedigung in der Arbeit erhalten, durch eine faire Vergütung entlohnt werden und würdige Lebensbedingungen genießen können. Im Gegenzug sollten die Ko-Produzenten zu fairen Preisen - für sich selbst und für die Erzeuger - einkaufen können. Die beste Art, die kleinen und großen Änderungen in Gang zu bringen, auf die wir abzielen, ist, in unserem eigenen Leben, mit unserem Verhalten anzufangen - in unserer Beziehung, die wir zu unserer Umgebung und den dort wohnenden Menschen haben.

In der Produktion müssen wir besonders die Kleinbetriebe unterstützen, denn die Kleinproduktion für die eigene Gemeinschaft ist die Zukunft der landwirtschaftlichen Systeme. Diese Produktionsweise kann - sofern sie *von* denen praktiziert, die sich um das Land kümmern, *für* diejenigen, die sich um das Land kümmern - einheimische Tier- und Pflanzenarten und damit die biologische Vielfalt bewahren. Diese Produktionsmethoden beugen der Ausbeutung von Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie vor, so dass diese sich erneuern können und in Zukunft noch verfügbar sind. Kleinlandwirtschaft ist auch der Rahmen, in dem das traditionelle, volkstümliche Wissen überliefert wird, von Eltern zu Kindern, aber auch von Bauer zu Bauer. Kleine regionale Wirtschaftssysteme sind Schauplätze für die Verbreitung und Erhaltung von Wissen, für die Bildung von Identität und für die Bestätigung der Individuen und der Gemeinschaft. Gleichzeitig sind sie die Voraussetzungen für den Austausch, für die Bedingungen, die diesen zulassen, genau wie es im Netzwerk Terra Madre geschieht. Wir wollen keine

lokalen Wirtschaftssysteme und kleine Produktions- und Vertriebssysteme aufbauen, damit sie in sich selbst verschlossen bleiben, sondern wir wollen, dass sie stark und unabhängig sind und sich möglichst vollständig öffnen können. Wir haben gesehen, dass es ohne lokale Wirtschaft kein Terra Madre gäbe, dass es keine Produzenten und Ko-Produzenten und erst gar kein Austausch zwischen ihnen geben würde: Austausch von Wissen, von Produkten, von Informationen, Innovation und aufrichtiger Freundschaft.

Es ist zu betonen, dass die Wiederaufnahme von Kleinproduktion keine Rückkehr zur Vergangenheit sondern das Modernste ist, was es geben kann. Auch vom rein wirtschaftlichen Standpunkt: Es ist erwiesen, dass viele kleine Produktionen mindestens ebenso viel produzieren wie Systeme, die auf großem oder globalem Maßstab basieren. Diese Systeme sind jedoch fairer und nachhaltiger für die Verteilung von Reichtum und Wohlstand auf allen Ebenen, von der persönlichen zur globalen.

Lokale Wirtschaft und Kleinproduktionen sind schließlich die direktesten Formen der partizipatorischen Demokratie. Sie ermöglichen es, mit vollem Recht einer Gemeinschaft anzugehören, sie aktiv lebendig zu gestalten, damit sie gedeiht. Mit ihnen können wir unser Leben und das unserer Freunde in die Hand nehmen, anstatt es anderen zu überlassen, für uns über entscheidende Themen wie unsere Rechte und die Rechte der Erde zu entscheiden. Wir können der Hebelpunkt dieser Systeme sein, dieser Orte der Vielfalt und Identität, Nachhaltigkeit und Genuss, Agrarökologie und Paradigmenwechsel, Konvivialität und Großzügigkeit. Sie sind der Ort des Glücks und der Lebensmittelsouveränität, denn die Freiheit, über die eigene Ernährung zu entscheiden, ist auch „existentielle Souveränität“.

### **3.4 Lebenslange Bildung**

Für alles, was wir bisher gesagt haben, ist das Schlüsselwort: Bildung. Es gibt keinen Wandel, im individuellen Verhalten oder der Gesellschaft, wenn man das Engagement für Bildung nicht als wesentlichen Bestandteil dieses Wandels ansieht. Das pädagogische Engagement hat die Aufgabe, vor allem sich selbst in Frage zu stellen, erst die eigenen Methoden zu revolutionieren und dann die Inhalte dessen, was es vermitteln will. Nach dem Motto „Bildung bedeutet, Zukunft zu gestalten“, welches 2010 in Turin geprägt wurde, hängt die Qualität der Zukunft, die wir vorbereiten, von der Qualität und Quantität der Bildung ab, die wir bieten können.

Wer bildet wen? Welche Inhalte sollen die pädagogischen Aktionen haben? Und wie sollen sie vermittelt werden?

Auf die erste Frage ist die Antwort ganz einfach: „Jeder bildet jeden“. Es ist nicht zu leugnen und gehört zu unserer täglichen Erfahrung: Was wir wissen und was wir verstehen, lernen wir aus vielfältigen Quellen, und wir prüfen und berichtigen es dank einer ebenso großen Zahl an Bezugspersonen. Bewusst oder unbewusst sind wir ständig der bildenden Tätigkeit von jemandem oder etwas ausgesetzt. Aber es lässt sich auch nicht leugnen, dass einige Elemente stärker sind als andere, und vor allem, dass es pädagogische Akteure gibt, die ihre Absichten nicht offen erklären. Das Marktsystem ist ein starker Akteur in der Bildung, aber die Inhalte, die Botschaften, die es verbreitet, entsprechen nicht unserer Idee von einer Welt, in der die Rechte, von denen wir gesprochen haben - vor allem das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel für alle - garantiert sind. Ein weiterer wichtiger Bildungsträger ist natürlich

die Schule, aber man muss zugeben, dass das Lehrsystem einen grundlegenden Reformprozess nötig hat, bevor es dem Wandel, den wir anstreben, nützt und in die Richtung von Gerechtigkeit und universellem Wohlstand weist.

Und dann gibt es uns und andere Vereine wie unseren: Unser Bildungs-Potential ist sehr hoch und zeichnet sich seit jeher durch seine Konkretheit aus, weil man den „Lehrstoff“ aktiv erfährt, man lernt, indem man probiert, schnuppert, beobachtet, pflanzt. Anfangs die Erfahrung der Geschmackserlebnisse, anschließend die der Schulgärten, dazu die Vielzahl an pädagogischen Veranstaltungen, die wir im Laufe der Jahre aufgebaut haben, sowie die unermüdliche publizistische Tätigkeit unseres Vereins haben dazu geführt, dass wir de facto zu einer pädagogischen Referenz für die Themen Geschmack, Umwelt, Agrar- und Lebensmittelsysteme geworden sind. All diese Erfahrungen und Kapazitäten haben 2004 zur Gründung der Universität der Gastronomischen Wissenschaften beigetragen.

Wir müssen den jungen Menschen die nötigen Instrumente zur Hand geben, um das zu praktizieren, was wir unterstützen und wofür wir uns einsetzen. Die künftigen Generationen sind unsere größte Investition: Sie müssen das Essen ins Zentrum ihres Lebens stellen, sie müssen zur Erde zurückkehren können in dem vollen Bewusstsein dafür, wie wichtig es ist, etwas anzubauen oder Ko-Produzenten zu sein. Dies alles kann nicht ohne eine disziplinübergreifende, komplexe pädagogische Vision, ohne einen holistischen Ansatz geschehen. Unsere Universität bildet jedes Jahr Dutzende neuer Gastronomen aus, die verstanden haben, dass alles Lebendige auf dem Planeten miteinander verbunden ist, und dass Essen - als lebendige Materie - nur mit einer interdisziplinären, komplexen, offenen Herangehensweise untersucht und studiert werden kann.

Die Komplexität und die wechselseitigen Verbindungen müssen der Hauptinhalt unserer Aktionen und Bildungsangebote sein. Sicher muss man die einzelnen Elemente untersuchen, aber man muss genauso gründlich die Dynamiken der Wechselseitigkeit betrachten, die sie verbinden. So sind erfahrene Honig-Verkoster, die jedoch nichts über die Rolle der Bienen in der landwirtschaftlichen Produktion wissen und keine Ahnung haben, welche Schäden die chemikalienbasierte Landwirtschaft diesen Insekten zufügt, nutzlos. Ohne Erziehung und Bildung gibt es kein Bewusstsein für den Wert der Essen und in Ermangelung dieser Kompetenz - Qualität und Wert erkennen zu können - wird das einzige Entscheidungskriterium der Preis. Und hier gewinnt die marktorientierte Agrarindustrie: Sie kann die Preise senken, da sie die Macht oder die Vermessenheit dazu hat.

Auch die Art, wie wir Wissen weiterreichen, enthält ein Stück des Wandels, den wir brauchen. Alle Akteure des Wandels, also alle, die ihn realisiert sehen wollen, haben die gleiche Würde und sind Wissensquellen. Forscher, Kinder, Pflanzen, Tiere, alte Menschen, Jugendliche, Bauern: Alle haben einen Teil des Wissens, das wir brauchen. Jeder muss den Raum und die Möglichkeit finden, das, was er weiß, zu kommunizieren und von den anderen zu lernen.

Alle Ziele von Slow Food für die kommenden Jahre haben die Bildung als zentralen Punkt. Dazu müssen wir aktiv Anregungen für die Landes- und die länderübergreifende Politik bieten, damit die Bildungsmaßnahmen, die einer nachhaltigen Essensproduktion innewohnt, anerkannt und als weiteres Element für das Ansehen und den Schutz des kulturellen Bestands einer Gemeinschaft gefördert werden.

Wir von Slow Food widmen uns der Erziehung auf verschiedenen Ebenen und

Kontexten und wenden uns an alle (von Kindern bis zu Großeltern, vom Landwirt bis zum Ingenieur) überall in der Welt. Wir wollen uns noch weiter in diesem Bereich engagieren, und zwar in einem Modell, das die Dynamik der Gegenseitigkeit, die Konvivialität, den kleinen Maßstab und den Schutz von Gemeingut aufwertet und fördert. Wir müssen immer aufnahmefähiger werden und uns mit denen vernetzen, die in Sachen Bildung in die gleiche Richtung streben, um die Chancen zu vervielfachen, dass unser Essen in Zukunft die zentrale Stellung einnimmt, die es verdient.