



Dezember 2011

Editorial

Vom Terra Madre Day zu Terra Madre 2012

Ein Blick auf 2012 und die nächste Terra Madre vom Slow Food Präsidenten

Noch voll von den Eindrücken des unglaublichen – aber doch vorhersehbaren – Erfolgs des Terra Madre Day beenden wir bald das Jahr 2011 und eröffnen 2012, das viele wichtige Termine für unser Netzwerk bringen wird.

Vor allem im Oktober wird ein weiterer jener Momente stattfinden, die in die Geschichte unserer Bewegung eingehen werden. Parallel, an denselben Tagen, finden wieder der Salone del Gusto und Terra Madre statt (ab diesem Jahr wirklich eine einzige Veranstaltung, die vollständig für das Publikum geöffnet wird und die Merkmale beider Events zu einem einzigen großen „Happening“ vereinigt) und dazu noch der Internationale Kongress des Vereins Slow Food. Damit sind gleichzeitig alle Delegierten des Vereins, die Welt von Slow Food und die Bündnisse von Terra Madre in Turin – und es besteht die Chance, eine neue Ära für die Bewegung einzuleiten. Ohne Zweifel wird die fünfte Terra Madre deutlich machen, wie sehr dieses Netzwerk in der Zwischenzeit die Ideen und Strategien von Slow Food beeinflusst hat. Der Kongress des Vereins, dessen Eröffnung durch die Vertreter der Lebensmittelbündnisse von Terra Madre bereichert wird, muss einen weiteren Schritt nach vorn machen und sich auch in den organisatorischen und strukturellen, nicht nur in den „ideologischen“ Aspekten beeinflussen lassen. Slow Food muss sich erneuern und dabei Inspiration aus Terra Madre schöpfen, also nicht zu stark „strukturalistischen“ Logiken folgen, sondern gleichzeitig auch die affektive Intelligenz und die schlichte Anarchie zu beachten, die dem Netzwerk als Organisations- und Inspirationsprinzipien zugrunde liegen. Dies ist die Fähigkeit, offen und sensibel für die ganze Welt, für ihre Vielfalt und Unterschiede zu bleiben und dabei die Komplexität vollständig zu akzeptieren in dem Bewusstsein, dass eine wie auch immer geartete zu rigide Struktur nie den außerordentlichen Schatz zu interpretieren vermag, den wir mit der Zeit aufgebaut haben.

Ich sehe voraus, dass der Salone del Gusto/Terra Madre und der Internationale Kongress von Slow Food 2012 den Moment bilden werden, in dem sich alles vollständig zusammenfügt, sich der berühmte „Kreis schließt“. Wir haben ein Jahr

Zeit, um diese Termine gebührend vorzubereiten und ihren Ablauf festzulegen, und schon jetzt lade ich das Netzwerk ein, darüber nachzudenken und zu diskutieren, damit wir vorbereitet sind, jene Tage im Oktober, die ganz sicher uns allen im Gedächtnis bleiben werden, bestmöglich zu gestalten.

Carlo Petrini
Internationaler Präsident von Slow Food

Slow-Geschichten

Arche des Geschmacks

Chronik nach der Flut – Neubeginn mit dem Yakihaze

Familie Sakaki, die 2010 am Welttreffen Terra Madre teilgenommen hat, lebte ganz nah an der Flussmündung des Kitakami, den der Tsunami im vergangenen März um 12 Kilometer ins Land geschoben hat.

Die Sanriku-Küste ist eine Bergkette mit dichter Vegetation an einem fischreichen Meer, in das klare Flüsse münden, die reich an den Mineralien aus den Bergen sind. Dies ist eine der Regionen mit den reichsten Meeresressourcen in Japan und mit einer Lebensqualität, die von den Wirtschaftsindikatoren nicht gemessen wird. Am 11. März 2011 um 14:46 Uhr fielen ein Erdbeben der Magnitude 9 und riesige Tsunami-Wellen, einige höher als 37 Meter, über diese Küste her und verschluckten die Boote, die Menschen, die Häfen, ganze Städte. Alles.

Nach dem Erdbeben habe ich viele Nachrichten von Menschen erhalten, die sich nach mir erkundigten oder mir Unterstützung anboten. Ich kann gar nicht sagen, wie viel Mut sie mir damit gemacht haben. Ich hätte ihnen einzeln antworten wollen und entschuldige mich dafür, dass ich nicht die Zeit oder die innerliche Kraft hatte, allen zu antworten. An jenem Tag saß ich am Steuer meines Autos. Plötzlich fühlte ich es zittern und dann ein seitliches Schütteln, das immer stärker wurde. Als die Bewegung immer mehr zunahm, bis zu einem Grad, den ich nie zuvor gespürt hatte, dachte ich: «Jetzt ist es soweit». Dieses Gebiet war nämlich bereits in der Vergangenheit von vielen Erdbeben und Tsunamis heimgesucht worden.

Die Erschütterung dauerte einige Minuten, und als sie endlich nachließ, erschien auf dem Bildschirm im Auto eine Sonderausgabe der Fernsehnachrichten, in der die Stärke des Bebens in jedem Gebiet aufgelistet wurde. Kurz danach erschienen die Bilder vom Tsunami, der mit seiner schrecklichen Kraft Menschen, Häuser, Autos mitriss... Dies alles geschah nicht weit entfernt von dem Ort, an dem ich mich befand. Ich begann zu denken, dass die Wellen bis zu mir gelangen könnten, und Angst überkam mich. Auf der Straße war so viel Verkehr, dass man sich nicht bewegen konnte, und mit dem Blick suchte ich in der Umgebung einen Platz, der hoch genug wäre und auf den ich hätte klettern können, wenn die Wellen mich erreicht hätten. Den Schrecken dieser Augenblicke kann ich nie vergessen.

Unsicherheit

Otsuo Sakaki, seine Tochter Akiko und ihr Mann sind Produzenten einer Spezialität, die in den Katalog der Arche des Geschmacks von Slow Food aufgenommen wurde: die gebratene, geräucherte Grundel (*Yakihaze*). Dieser bis 25 cm lange Fisch hat seinen idealen Lebensraum im Golf von Nagatsura gefunden, wo er einen

außerordentlichen Geschmack erreicht. Die Erzeugerfamilie, die 2010 an Terra Madre in Turin teilgenommen hat, lebte in unmittelbarer Nähe der Flussmündung des Kitakami, den der Tsunami 12 Kilometer weit hinaufgetrieben hat – die ganze Umgebung wurde von der Katastrophe schwer betroffen und vollständig verwüstet. Da die Leitungen unterbrochen waren und ich sie telefonisch nicht erreichen konnte, fuhr ich zwei Tage nach dem Erdbeben im Auto zur Nagatsura-Bucht in der Stadt Ishinomaki, wo Familie Sakaki wohnt. Die Küste war vollständig zerstört, und ich konnte mich dem Dorf nur über eine Bergstraße nähern. Das Gelände der Bucht war vollständig überschwemmt, im Wasser versunken.

Nachdem ich zwei Wochen lang versuchte, Kontakt zu ihnen aufzunehmen, erfuhr ich, dass die Tochter und der Schwiegersohn von Otsuo sich in einem Notlager für die obdachlos gewordenen Menschen befanden. Ich fuhr sofort hin und traf sie endlich wieder. Sie befanden sich zum Zeitpunkt des Erdbebens zu Besuch bei einem Sohn und entkamen so dem Unglück. Der Vater ist allerdings vermisst. Ihr Haus, das Boot, die Netze, die Produktionsstätte: Alles war zerstört und sie waren gezwungen, in dieser Notunterkunft zu leben. «Es hat uns alles genommen, auch meinen Vater. Allein die Bucht von Nagatsura anzusehen, schmerzt mich. Ich würde sofort von hier weggehen, aber ich kann nicht weg, solange sie seinen Körper nicht gefunden haben», erzählte mir Akiko.

Angesichts dieser Situation war die Produktion von *Yakihaze* das letzte der Probleme, und ich dachte nicht einmal daran, sie nach ihren Absichten diesbezüglich zu fragen. Ich beschloss einfach, sie regelmäßig zu besuchen. Nach einem Monat war die Situation noch unverändert. Nach zwei Monaten, mit den ersten warmen Tagen im Mai, war die Leiche von Otsuo noch nicht gefunden worden, aber Akiko und ihr Mann begannen, daran zu denken, eine geringe Produktion für die Selbstversorgung wieder aufzunehmen.

So machten die Sakakis im Juli, vier Monate nach dem Erdbeben, einen Versuch, in die Nagatsura-Bucht zurückzukehren: «Die Geländeformation hat sich vollständig verändert, aber die Fische sind zurückgekehrt, und als ich sie sah, habe ich Lust bekommen, die Arbeit wieder aufzunehmen. Wenn es möglich ist, wollen wir wieder anfangen!» Ich war bewegt, als ich diese Worte hörte, und habe sofort einen Appell gestartet, um die Wiederaufnahme der *Yakihaze*-Produktion zu unterstützen.

Ein Appell

Zu den beliebtesten Gerichten bei den Japanern gehört *Zoni*, eine Fischsuppe, die zu Neujahr zubereitet wird. Das ganze Land ist wie ein Mosaik aus vielen verschiedenen *Zoni*, denn in jeder Region werden die lokalen Zutaten verwendet und das Rezept wird von der Mutter zur Tochter überliefert. Die gebratene, geräucherte Grundel, die von Familie Sakaki hergestellt wird, ist eine Zutat, die im Gebiet der Präfektur Miyagi in der Suppe nicht fehlen darf. Längst sind sie die letzten verbliebenen Erzeuger, die das traditionelle Verfahren noch bewahrt haben. Im Vergleich zu den mit mechanischen, schnelleren Verfahren hergestellten haben ihre Grundeln einen unglaublich intensiveren Geschmack und Duft.

Was Familie Sakaki jetzt braucht, ist eine schlichte Verarbeitungswerkstatt, ein kleines Boot und Fanggerät, zum Beispiel die Netze. Es handelt sich nicht um große Strukturen, aber es ist schwer für eine Familie, die alles verloren hat, es allein wieder auf die Beine zu stellen. Deshalb möchte ich einen Appell ausrufen, um unseren Freunden zu helfen. Unsere Hilfe wird ihnen sicher Mut und Hoffnung verleihen. Ich hoffe, dass beide wieder an Terra Madre teilnehmen und Sie und Euch alle dort treffen können.

Gleich nach der Katastrophe vom 11. März hat Slow Food eine Spendensammlung über die Internetseiten und das internationale Netzwerk gestartet. Slow Food Japan verwendet die Finanzierungen, um konkret den Grundelfischern zu helfen, und erwägt

auch andere Maßnahmen im Lande, zum Beispiel die Verlagerung einiger Lebensmittelsorten aus dem am stärksten betroffenen Gebiet.

Die Spendensammlung geht weiter, bitte besuchen Sie die Seite www.slowfood.it/donate und klicken Sie auf das Projekt "Nothilfe Japan".

Artikel von Wako Hirotoshi aus Nummer 52 der Zeitschrift Slowfood.

Slow Europe

Wege zu einer neuen EU-Agrarpolitik

Der Dialog zwischen Slow Food und der EU-Kommission auf dem Weg zur neuen GAP...

Slow Food ist in Person des Präsidenten Carlo Petrini in einen aktiven Dialog mit der Europäischen Kommission getreten, die sich derzeit mit der Reform der GAP (Gemeinsame Agrarpolitik) beschäftigt, die am 1. Januar 2014 in Kraft treten soll. Im September, bevor die ersten Rechtsvorschlage veröffentlicht wurden, hatte Petrini einen Brief an den Europäischen Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung Dacian Ciolo geschrieben und ein Positionsdokument mit den Schlusselaspekten beigelegt, die nach Slow Food den Wandel durch die GAP-Reform prägen sollten. Im Einzelnen forderte Petrini die Kommission auf, die Kleinlandwirte zu unterstützen, das derzeitige Ungleichgewicht in der Finanzierung zugunsten der industriellen Produktion zu korrigieren, jungen Landwirten zu helfen und eine grünere Landwirtschaft über direkte Beiträge zu ermutigen.

Petrini und Ciolo hatten sich 2010 beim Salone del Gusto/Terra Madre getroffen und seitdem einen wichtigen Dialog geführt; der Kommissar hat vor kurzem sogar öffentlich auf Petrinis Schreiben geantwortet, ihm für seinen Beitrag zur Diskussion gedankt und versichert, dass die Anträge von Slow Food von der Kommission besondere Beachtung gefunden hätten. Es ist zu hoffen, dass diese Korrespondenz nur der Anfang eines Wegs zu einer nachhaltigeren Produktion ist.

Zu diesem Thema müssen die Bürger sensibilisiert werden, damit sie erkennen, dass nicht nur abstrakte formelle Regeln auf dem Spiel stehen, sondern dass die Art, in der unsere Lebensmittel produziert werden, entscheidende Folgen für unsere Gesundheit, für die Umwelt und auch für das Überleben von Tausenden Bauern auf dem ganzen Kontinent hat.

2012 ist daher das wichtigste Jahr für die Debatte, und Slow Food setzt die bisherige Mobilisierung in allen 27 EU-Mitgliedstaaten fort, um alle Beteiligten zu sensibilisieren: Institutionen, Nachwuchs, Köche und Hochschulwelt, Erzeuger und Verbraucher. Produktion und Verbrauch von Lebensmitteln betreffen uns alle, und da der Druck von Lobbys und Verbandsgruppen in diesem Bereich sehr stark ist, ist es wichtig, dass Slow Food und andere Organisationen, die sich für Nachhaltigkeit einsetzen, ein Gegengewicht zu ihnen bilden.

Ziel dieses Engagements ist, dass die Lebensmittelpolitik in den Agenden der EU-Regierungen die Bedeutung erhält, die sie verdient, denn sie bestimmt das Leben von Millionen Bürgern.

FRUCHTBARE WORTE

Gut und Bio

Mehr als 700,000 Tonnen Produkte wurden dieser Monat in Italien beschlagnahmt, weil sie mit verfälschtem Bio Label gekennzeichnet waren. Carlo Petrini kommentiert den Skandal und schaut hinter dem Kennzeichen...

Die Operation hieß "Gestiefelter Kater", und der Name lässt an Märchen denken, aber leider ist es die Realität: die Beschlagnahmung von 2.500 Tonnen Getreide, Mehl und frischem Obst sowie weiteren 700.000 Tonnen anderer Lebensmittel, alle fälschlicherweise als Bio-Ware ausgewiesen. 10% des nationalen Marktes in diesem Sektor: das Ausmaß ist beeindruckend. Man sollte ausdrücklich darauf hinweisen, dass diese Produkte allesamt aus dem Ausland importiert wurden. Die italienischen Bio-Produzenten trifft keine Verantwortung. Bestenfalls sind gerade sie direkt oder indirekt die Opfer der Affäre: Auf der einen Seite, weil sie in gutem Glauben diese Produkte nutzen wollten, um ihre Tiere zu füttern, oder um sie weiterzuverarbeiten. Auf der anderen Seite, weil das Ansehen der ganzen Branche in den Augen des Durchschnittsverbrauchers gelitten hat, der üblicherweise wenig informiert ist und sich allzu leicht von Verallgemeinerungen und urbanen Legenden beeinflussen lässt. Legenden wie: "Bio kostet zuviel, und man kann sich nie sicher sein, dass es wirklich Bio ist, es gibt zu viele falsche Zertifizierungen." – "Bio ist eine Sache für die Elite, für radikal-schicke Reiche." – "Wie sollen sich die Leute, die beim Discounter kaufen müssen, das leisten?" Nehmen wir dazu noch "die Krise" und dass in Italien "die Bürokratie immer als komplizierter und korrupter macht" und man versteht schnell, dass der Gestiefelte Kater das Einzige ist, was noch gefehlt hat. Man sollte aber auch sehen, dass der aktuelle Skandal nicht nur ein reines Unglück ist. Zum Einen weil die Bio-Produktion Italiens damit eigentlich nichts zu tun hat. Zum Anderen weil es uns dazu anregt, über die wahre Bedeutung von "Bio" nachzudenken. Eine Branche, die ja nicht zuletzt beständig und gewaltig am Wachsen ist. Es ist nämlich letztlich keine Frage der Etikettierung, sondern von Paradigmen und Paradoxen.

Jedes Mal, wenn ein Problem mit dem Öko-Landbau aufkommt, frage ich mich, wann eigentlich dieser Irrsinn begonnen hat – wir sind an einem Punkt angekommen sind, wo man als Ausnahme zertifizieren muss, was eigentlich die Norm sein sollte. Anbauen, züchten, die Natur in Lebensmittel umzuwandeln ohne äußerliche, chemische, aus Erdöl hergestellte "inputs" – das sollte doch normal sein. Wer Kunstdünger, Pestizide, Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe dazugibt, der sollte seine "Anomalität" melden, zertifizieren und dokumentieren. Das ist eine Frage des Prinzips, und keineswegs eine Unbedeutende. Sie tut eine andere traurige Wirklichkeit auf: Normal ist nicht mehr das natürliche, vollwertige Nahrungsmittel, die Norm sind heute in unserem globalen Lebensmittelsystem Nahrungsmittel, die auf irgendeine Weise künstlich verändert wurden. Nahrungsmittel, die wie man sagt aus der "konventionellen" Landwirtschaft stammen – die Verwendung dieses Begriffes sagt ja schon alles. Wer ökologisch anbauen will, ist nicht "konventionell": er ist absonderlich, auf jeden Fall in der Minderheit, und er muss sich deshalb Zertifizierungen und Kontrollen unterwerfen.

AIAB, der Italienische Öko-Landbau Verein, veröffentlicht zu Recht einige Zahlen, die diese Umkämpfung der Realität, dieses erste große Paradox, gut darstellen. In Italien haben wir auf der einen Seite 47.000 biologisch zertifizierte Betriebe, die sich jedes Jahr 60.000 Kontrollen unterziehen, durch Inspektoren und durch die Sondereinheit der Carabinieri gegen Lebensmittelverfälschung, und je mehr es davon gibt, desto mehr werden eingesetzt. Auf der anderen Seite gibt es über 700.000

"konventionelle" landwirtschaftliche Betriebe, für die von dieser Art von Kontrollen jährlich weniger als 40.000 anfallen. Zuerst sollten uns diese Zahlen beruhigen, wenn wir Bio-Lebensmittel kaufen, denn nichts anderes wird so scharf überwacht. Aber ich frage mich (wobei ich damit nicht den Fehler machen möchte, den "Konventionellen" für alles die Schuld zu geben), ob all dies nicht zur Schikane für diejenigen wird, die in Harmonie mit der Natur produzieren, so wie es der Mensch seit jeher getan hat, bevor er diesem agroindustriellen Wahnsinn verfiel.

Außerdem hat diese Art der "Ghettoisierung" des Bio-Landbaus eine anschauliche Reihe von Nebeneffekten erzielt, die am Ende sogar die grundlegende Integrität des ökologischen Anbaukonzepts bedrohen könnten. Wird Zertifizierung zur Notwendigkeit, so wird sie am Ende ein Label und verliert die Werte, die sie eigentlich vertreten soll – die Fruchtbarkeit der Böden, die ökologische Pflege der natürlichen Systeme, und so der biologischen Vielfalt, der Landschaften, der ländlichen Gemeinschaften. Dadurch wird "Bio" Teil des Konsumsystems wie irgendeine andere Ware, und das einzige Maß der Beurteilung ist der Preis.

Aber Bio kann nicht viel weniger kosten: Man braucht Geld für die Zertifizierung, und das Land ohne Chemiekeulen besser zu bestellen, das kostet mehr Anstrengung und mehr Arbeit. Am Ende gibt es vielleicht auch einen kleineren Ertrag als was man aus einem vollgepumpten und dann bis aufs Letzte ausgequetschten Boden holen könnte. Wenn allerdings nur der Preis zählt, dann gehen diese Überlegungen im Hintergrundlärm verloren und man sieht nur die am Supermarktregal ausgewiesene Zahl – und dann gewinnt immer die niedrigste.

Der Supermarkt, noch so ein Paradox! Vor kurzem war ich in Deutschland, dem Land, das in Europa den größten Umsatz für Bio-Ware hat. Auf dem Land gerade außerhalb von Berlin war ich bei der Ernte von einem Bio-Bauern dabei. Dieser sortierte unglaublicherweise, vor meinen Augen, etwa 50% seiner Produktion aus, weil sie nicht den ästhetischen Standards entsprach, die von den großen Supermarktketten verlangt werden. Eine krumme Karotte, ein Kohlkopf mit ein paar Flecken auf den äußeren Blättern, eine Rübe, die zu klein ist. Ungefähr 50% von hervorragender Bio-Ware, die normalerweise auf dem Kompost landet – mit der wir aber, gemeinsam mit den jungen Leuten von Slow Food Deutschland, fast 2.000 Leute in Berlin umsonst gepflegt haben.

Wenn Bio lediglich ein Label ist, dann wird es vom agro-industriellen Lebensmittelsystem aufgerieben, in der Produktion und im Vertrieb. Dann werden Monokulturen aus reinem Geschäftsinteresse angelegt (die auch im Bio-Anbau nicht wirklich nachhaltig im Hinblick auf die biologische Vielfalt sind). Dann wird im gleichen Maße verschwendet wie bei den "Konventionellen" und Lebensmittel werden zur Handelsware. Was waren denn die vom Gestiefelten Kater beschlagnahmten Produkte wenn nicht commodities, ganz einfach Handelswaren, in industriellen Dimensionen?

So verliert man die hehren Ziele der Bio-Anbauweise aus den Augen, und ebenfalls ihren sozialen und ökologischen Nutzen. Es stimmt, dass die Anhänger der Öko-Bewegung sich langsam zu unterscheiden beginnen zwischen denjenigen, die wirklich überzeugt sind und den "Bekehrten". Letztere haben das Prinzip aus wirtschaftlichen Gründen adoptiert, ohne es je wirklich zu verinnerlichen, dieses Modell einer Landwirtschaft, die das leider schon "konventionelle" vorherrschende Modell zu ändern vermag. Oder besser gesagt, eine neue Art der ökologischen und multifunktionalen Landwirtschaft, die unsere Gemeingüter bewahrt: das Land, die biologische Vielfalt, die Umwelt und die Landschaft.

Wenn aber der Bio-Anbau nicht einhergeht mit einer kurzen Vertriebskette, mit Direktverkauf und lokaler Wirtschaft, dann vermindert sich seine Leistung deutlich, und man öffnet sich außerdem möglichen Schwindlern. Lokalwirtschaft hilft auch dabei, Kosten niedrig zu halten und es ist kein Zufall, dass alternative Formen des Vertriebs und Direktverkauf in Europa erheblich von der Bio-Bewegung vervielfacht worden sind, die diesbezüglich Großes geleistet hat. Aber sobald die Dimensionen von

Produktion und Verkauf wachsen, riskiert man, das Ziel aus den Augen zu verlieren. Der gerade vorgefallene Skandal zeigt genau dies auf: mehr als 3.000 Tonnen Lebensmittel, von einem Staat zum anderen importiert. Das sind keine regionalen Lebensmittel. Das ist keine ökologische und multifunktionale Landwirtschaft, und das ist keine kurze Vertriebskette.

Deshalb ist eben das Modell soviel wichtiger als das Label. Das ist nützlich in der Beurteilung denn es lügt nicht, es zeigt die Produktionsweise auf und die darin vertretenen Werte. In diesem Punkt muss die Bio-Branche noch viel leisten, auch im Bezug auf die Zertifizierung. In einem Lebensmittelsystem wie dem derzeit vorherrschenden ist Zertifizierung leider unerlässlich, sobald man über den Direktverkauf hinausgeht, der auf Vertrauensbeziehungen beruht. Aber man muss die kleinen Betriebe schützen: unter den jetzigen Regeln, welche die gleichen sind wie für mittelgroße und große Betriebe, ist die Zertifizierung ein erheblicher Mehrkosten und ein bürokratischer Aufwand, den man nach 12 Stunden Arbeit auf dem Feld nicht alleine stemmen möchte. Es muss einfacher werden. Gruppensertifizierungen sollten möglich sein (für Kooperativen und Verbände von Kleinerzeugern). Man sollte Zertifizierungssysteme einführen, die auf Partezipationsgarantien zwischen Produzenten und Verbrauchern beruhen, ohne dritte Instanzen. So etwas wurde in Südamerika schon ausprobiert, mit sehr guten Ergebnissen.

Die "Gestiefelte Kater"-Affäre läuft Gefahr, dass wir nur von Labels sprechen, aber – um beim Thema der Märchen und Cartoons zu bleiben – ich möchte hier Jessica Rabbit paraphrasieren: Bio ist nicht böse, es ist das agro-industrielle Lebensmittelsystem mit seinem Vertrieb das es ab und zu so zeichnet. Vielleicht müssen wir den Zeichner ändern, und auch hier – wie in allen Diskussionen um das, was wir essen – sollten wir von zwei kleinen, wunderschönen Worten ausgehen: lokale Lebensmittel.

Veröffentlicht in La Repubblica, 14.12.2011

Übersetzung Anke Klitzing, Slow Food Deutschland e.V.

ERNÄHRUNGSTRADITIONEN

Das Brot der Indios

Die Kartoffel ist ein der zentralen Elemente der lokalen Kultur der Bevölkerung von Peru und mit mehr als 3000 Sorten ist es eine Quelle von Innovation und Stolz.

Bei der Andenbevölkerung Perus unter dem Namen mama jatha bekannt, ist die Kartoffel seit jeher eins der zentralen Elemente, die Kultur und Leben der Menschen bestimmen, die diese Gegenden bewohnen. In der Sprache Aymara ist das Wort jatha die Übersetzung des Wortes ayllu auf Quechua, das die soziale und politische Einheit des Inkareichs bezeichnet, die erweiterte Form der familiären Gemeinschaft, die gemeinsam das Land bearbeitet. Die Kartoffel ist der Mittelpunkt dieser Gemeinschaft: Sie ist die Mutter, die die Männer und Frauen der Anden ernährt. Ihre Bedeutung im alltäglichen Leben ist so ausgeprägt, dass in der Vergangenheit die Garzeit von Kartoffeln als Einheit zur Zeitmessung verwendet wurde.

Die Kartoffel wurde im Herz der Anden aufgezogen, einer Gebirgskette, die Heimat einer herausragenden biologischen Vielfalt ist und zahlreiche ökologisch sehr komplexe und empfindliche, aber dank der Erfindungsgabe der Andenbauern auch

sehr fruchtbare Mikrosysteme beherbergt.

Die Anden sind die Wiege großer Kulturen und Zivilisationen und Heimat einer Vielzahl wertvoller Speise- und Heilpflanzen. Es heißt, dass die Kartoffel seit dem II. Jahrtausend v. Chr. im Raum des Titicaca-Sees angebaut wird; in getrockneter Form stellte sie auch in Hungersnöten ein Nahrungsmittel dar. Nicht zufällig war genau diese Region, die im Winter sehr strenge Temperaturen verzeichnet und stellenweise fast 4000 Höhenmeter erreicht, Ort des Zusammentreffens zwischen dem Menschen und der Knollenfrucht in einer Umgebung, in der es um gegenseitiges Überleben ging.

3000 unterschiedliche Sorten

In den extremen Höhenlagen entwickelten zuerst die Vorläufer der Inka und später die Inka-Kulturen Kartoffelsorten, die den härtesten Wetterbedingungen standhielten, und ersannen ein noch heute verwendetes Verfahren zur Gefriertrocknung, mit dem sie ein Trockenprodukt herstellten, das als chuño oder auf Quechua als tunta bekannt war. Diese Trockenkartoffeln sind monate-, ja sogar jahrelang haltbar. Ein wichtiger Aspekt in einer Region, wo die Landwirtschaft und die Herstellung von Nahrungsmitteln von den Niederschlägen abhängen.

Der spanische Berichterstatter Bernabé Cobo legte 1653 in seinem Werk *La historia del nuevo mundo* Zeugnis von der Existenz dieser Knollenfrucht ab, die er als „das Brot der Indios“ bezeichnete. Die lokale Bevölkerung kann auf einen Reichtum von über 3000 Kartoffelsorten stolz sein, mehr als in jedem anderen Land auf der Welt. Trotz alledem werden die Kartoffeln noch nicht genügend valorisiert und die Andenvölker erzielen damit keinen ausreichenden wirtschaftlichen Erfolg. Dies ist allerdings auch der Tatsache geschuldet, dass ein Großteil der Ernte den Eigenverbrauch der Familie decken muss.

Die Kartoffel ist in den typischsten regionalen Gerichten zu finden, wie den *papas a la huancáina* (mit pikanter Käsecrème), *papa rellena* (gefüllt), *carapulcra* (Gericht mit getrockneten Kartoffeln). Sie wird auch für die Zubereitung von *ají de gallina* (Mischung mit Hühnerbrust) verwendet, das zusammen mit *ceviche* (roher Fisch in Zitronensaft mariniert) das Nationalgericht der peruanischen Küche darstellt.

In den Anden wird die Kartoffel entweder gebacken oder gegrillt. Zu den traditionellsten Gerichten gehört die Kartoffel *waiko*, die abgebrüht und mit Bergkäse oder *ají* (Chili) gegessen wird. Während der Erntezeit und zum Fest *Inti Raymi* wird die so genannte *huatia*-Kartoffel zubereitet, die unter der Erde von der Hitze der Glut gegart wird. Die Knolle wird außerdem als Suppe gereicht, als Schmortopf mit Fleisch oder Käse und *ají* oder mit anderen Gemüsesorten.

Das Gericht, das am Bezeichnendsten für die Weltsicht der Andenbevölkerung ist, nennt sich „Pfanne der Erde“, *pachamanca* – abgeleitet von den Quechua-Worten *pacha*, Erde, und *manka*, Pfanne –, denn es huldigt der Fruchtbarkeit der *pachamama* (Mutter Erde). Es handelt sich um ein traditionelles Rezept, bei dem durch indirekte Hitze, also beispielsweise heiße Steine, mit Kräutern mariniertes Fleisch vom Lamm, Schwein, Huhn und Meerschwein gegart und dann mit Kartoffeln angereichert wird. Diese Zubereitung zelebriert die Verbindung von Mutter Natur und dem Menschen. Es ist ein spiritueller, sozialer und ritueller Ausdruck der Harmonie und des Gleichgewichts zwischen Mensch und Erde.

Weitere Informationen

Die Slow Food Presidi unterstützen die Produktion der Andenkartoffeln der Quebrada aus Humahuaca in Argentinien und der Süßkartoffeln aus Pampacorral in Peru.

REZEPT DES MONATS

Reste vom Weihnachtsessen

Darina Allen von Slow Food Irland erzählt uns einige Geheimtipps, um die Reste der Weihnachtsfeiertage zu verwerten...

In dieser Zeit des Jahres haben wir das Menü für die Feiertage fast vorbereitet, aber viele von uns überschätzen unvermeidlich die erforderlichen Mengen und so bleiben Kühlschrank und Vorratskammer voller Reste. Bei den vielen Teilen der Welt, die immer größere Mengen Lebensmittel wegwerfen, während man in anderen Erdteilen Hungers stirbt, ist Weihnachten keine Entschuldigung zur Verschwendung. Hier sind einige meiner Lieblingstipps, um die üblichsten Reste zu verwerten, und ein Rezept für eine Pastete mit Resten von Bratenfleisch.

Kaltes Fleisch von **Ente und Gans** eignet sich hervorragend für ein schlichtes belegtes Brötchen, aber wenn reichlich davon übrig geblieben ist, können Sie einen Salat mit Rotkohl, Preiselbeeren (auch Johannisbeeren oder andere rote Beeren), Walnüssen und Äpfeln zubereiten, der mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Fleisch serviert wird. Aus den **Knochen der Pute** kann man eine hervorragende Brühe kochen: Einfach zerteilen und einige Stunden in einem Topf zusammen mit ein paar Karotten, Zwiebel und einer oder zwei Selleriestangen kochen lassen. So erhalten Sie eine schmackhafte, leichte Brühe, die nach den reichhaltigen Festessen den Magen beruhigt. Übrig gebliebenen **Rosenkohl** können Sie mit einer Petersiliensauce und etwas geriebenem Käse bestreuen und zu einem hervorragenden Gratin überbacken. **Cranberry-Sauce** (Preisel- oder Johannisbeeren) hält sich gut, passt aber auch sehr gut zu Mousse au Chocolat oder zu einer Baisertorte. Wenn Sie schließlich **Backkartoffeln** übrig haben, bereiten Sie einen köstlichen Salat mit reichlich Frühlingszwiebeln, Petersilie und einigen Löffeln Mayonnaise zu. Man braucht nur eine Prise Fantasie, um alle Reste in der Küche in köstliche Gerichte zu verwandeln! Viel Spaß dabei und guten Appetit!

Pastete mit Puten- und Schweinebraten

Heben Sie ein paar Reste vom Puten- und Schweinebraten für diese leckere Pastete auf. Es ist das köstlichste Gericht, das ich kenne, um Bratenfleisch wiederzuverwenden, und kann mit weichen Kartoffeln oder einem „Deckel“ aus Blätterteig abgedeckt werden.

Zutaten für 2 Pasteten/12 Personen

900 g kaltes Putenfleisch

450 g kalter Braten vom Schweineschenkel

30 g Butter

1-2 Esslöffel frischer, geriebener Ingwer (fakultativ)

340 g gehackte Zwiebel

225 g Wiesen- oder Zuchtchampignons

1 Knoblauchzehe

900 ml kräftige Putenbrühe oder 600 ml Brühe und 300 ml Bratensauce von der Pute

1 Esslöffel gehackte Petersilie

1 Esslöffel gehackter Schnittlauch

2 Esslöffel frischer Majoran oder Estragon, wenn erhältlich

150 ml flüssige Sahne

450 g Blätterteig oder salziger Mürbeteig oder 900 g Duchesse-Kartoffeln

2 Auflaufformen mit ca. 1 l Fassungsvermögen

Den Puten- oder Schweinebraten (oder Schinken) in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden zerlassen, die gehackten Zwiebeln und den Ingwer, wenn man ihn verwenden will, hinzugeben. Abdecken und bei kleiner Flamme ca. 10 Min. kochen lassen, bis die Zwiebeln weich, aber noch nicht braun sind. In der Zwischenzeit die Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Wenn die Zwiebeln gar sind, Knoblauch hinzugeben, dann diese Mischung auf einem Teller beiseite stellen. Bei starker Hitze die geschnittenen Pilze nach und nach garen. Salzen und pfeffern, dann die Pilze zu den Zwiebeln auf den Teller legen. Pute und Schinken in den heißen Topf geben, wenn nötig etwas Butter hinzufügen. Dann ebenfalls mit den Zwiebeln und Pilzen beiseite stellen. Den Topf mit Putenbrühe ablöschen, Sahne und die gehackten Kräuter dazugeben. Zum Kochen bringen, mit Rotwein reduzieren, dann das Fleisch, die Pilze und Zwiebeln hinzufügen und 5 Min lang köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auflaufformen füllen und die ganze Fläche mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Rosetten aus Duchesse-Kartoffeln bedecken. Im Ofen bei mäßiger Hitze (190°C/5) 15-20 Minuten überbacken oder bis die Kartoffeln goldbraun sind und die Pastete brodeln. Wenn man eine knusprige Kruste vorzieht, lässt man die Füllung zunächst abkühlen. Den Blätterteig oder salzigen Mürbeteig in einer Dicke von ca. 3 mm ausrollen, einen Streifen in der gleichen Breite wie der Rand der Form abschneiden. Die Ränder der Form mit Wasser einpinseln und den Teigstreifen gut andrücken. Den Teig erneut benetzen. Dann ein Oval aus dem Teig ausscheiden, das etwas größer als die Form ist. Das Oval auf den Rand des feuchten Teigs andrücken, die Ränder mit einem Messer ausgleichen und eine Girlandenform herstellen, indem man den Teig in Abständen von ca. 2,5 cm eindrückt. In der Mitte ein Loch herstellen, damit der Dampf beim Garen austreten kann.

Mit verschlagenem Ei einpinseln und im vorgeheizten Ofen 10 Min lang bei 250 °C/9 überbacken. Die Hitze schwächer stellen (180 °C/4) und weitere 20-25 Min. im Ofen lassen, bis der Teig vollständig durch ist und die Füllung brodeln.

Mit einem frischen grünen Salat servieren.

Darina Allen

Slow Food Irland

www.cookingisfun.ie

BÜCHER UND FILME

Food Movements Unite!

10, 100, 1000 Bewegungen für das Essen!

Die von den internationalen Großkonzernen dominierte Ernährung ist vom Standpunkt der Umwelt zerstörerisch, finanziell instabil und sozial ungerecht. *Food Movements Unite!* ist nicht so sehr eine Kritik an dieser Form, sondern vielmehr eine gemeinsame Strategie, ein Fenster auf die Gedanken und Aktionen der Bewegungen für das Essen – weit verbreitet, sehr vielfältig und angenehm kreativ –, die überall gedeihen und dafür kämpfen, die Demokratie in unseren Ernährungssystemen wieder herzustellen und die Oligarchie der Konzerne durch eine Vision von Hoffnung, Gleichheit und Nachhaltigkeit zu ersetzen.

Der neue Essay der Reihe TerraMadre von Eric Holt-Giménez, dem Executive Director von *Food First*, verleiht den Bauern, Aktivisten und Intellektuellen eine Stimme, die sich überall zusammenschließen, um ein nachhaltiges Lebensmittelsystem aufzubauen, den Abmachungen des freien Marktes ein Ende zu setzen und ein faires, nachhaltiges Landwirtschaftsmodell zu unterstützen und Nahrung als ein Recht für alle einzufordern.

Ungeschminkt

Vier Winzerinnen von natürlichem Wein arbeiten im Weinberg und erzählen ihre Geschichten...

von Giulia Graglia, Italien 2011, 78'

Vier Frauen, vier Jahreszeiten, eine Weinlese. Vier ökologische Winzerinnen, die im Weinberg arbeiten und dabei ihre Geschichten erzählen. Jede von Ihnen wird in einer anderen Jahreszeit und einer anderen Phase der jährlichen Arbeit im Weinberg und Weinkeller gezeigt. Dies sind die besten Momente, um sie näher kennen zu lernen, denn oft sind sie allein, in engem Kontakt mit dem Terroir, oder gerade mit ihren Kindern und nächsten Angehörigen als Helfern. Und dann kommt für alle der Moment der Weinlese: Das Hin und Her im Weinberg, um die Reben mit dem richtigen Reifegrad zu ernten, das Kommen und Gehen der Helfer und der Traktoren, der Geruch der frisch gepressten Trauben, der bereits den Most und den Wein, der daraus entstehen wird, ankündigt.

Um die DVD zu kaufen, schreiben Sie bitte an senzatruccho2011@gmail.com oder besuchen Sie die Website <http://senzatruccho.wordpress.com>