



Slow Food®



Terra  
madre

Newsletter

März 2013

### **Kleine Fische, groß im Geschmack**

*Ein Wettbewerb für Rezepte mit Sardellen huldigt diesem kleinen Fisch von großem Geschmack und setzt sich gegen den skrupellosen Fischfang ein, der die Fischbestände minimiert, um der Industrie Futtermittel zu verschaffen. Die Finalisten und das Gewinnerrezept werden im Mai in Genua bei der großen Slow Fish-Messe präsentiert.*

Das große Slow Fish Event (link: <http://www.slowfish.it/>) in Genua steht wieder vor der Tür. Slow Food lädt bei diesem Anlass zu einem Rezeptwettbewerb ein, bei dem die Sardelle Ehrengast ist. Wir suchen Gerichte, die man als Snack zwischendurch oder als Aperitif servieren kann. Teilnehmen können alle kulinarischen Beiträge – traditionell oder modern, von Laien oder Profis, am besten begleitet von einer schönen Entstehungsgeschichte. Die kalten oder warmen Gerichte können die ausgefallensten Zutaten enthalten oder ganz einfach sein: das ist alles eine Frage des persönlichen Geschmacks...Es gibt so viele Möglichkeiten, wie Fische im Meer!

Senden Sie uns bis zum 1. April Ihren Rezeptvorschlag, eine namhafte Jury wird dann die Finalistenrezepte auswählen, die vom 9. bis zum 12. Mai im Bistro-Bereich von Slow Fish zubereitet werden. Bei der großen Veranstaltung wird das Gewinnerrezept gekürt und der Gewinner erhält 1kg peruanische Sardellen und das Poster aus der Kampagne „Essen Sie die Anchoveta“ der peruanischen Universität Cayetano Heredia. Diese wichtige Initiative überzeugt immer mehr Bürger in Peru, wieder mehr Sardellen zu essen, da sie eine nachhaltige Alternative zu anderem Speisefisch darstellen. So kann man der Überfischung Einhalt gebieten, die die Fischbestände dezimiert, um Futtermittel zu produzieren.

Die Sardelle war für viele Essenskulturen bedeutungsvoll und Teil der Tradition, sowohl im Landesinneren als auch in den Küstengebieten. Vom Römischen Reich bis in die japanischen Großstädte, von den ersten Gemeinschaften der südöstlichen Anden bis in die guatemalteckischen Hochebenen wurden Sardellen verzehrt – sei es roh, getrocknet, in Salz eingelegt, geräuchert oder fermentiert...Diese extrem vielseitige Zutat hat zahlreichen kulinarischen Kreationen den letzten Schliff verliehen. Nicht zu vergessen Nebenprodukte wie die italienische „colatura“, die Flüssigkeit, die bei der Einsalzung entsteht, oder auch gewisse asiatische Saucen auf Basis von fermentiertem Fisch.

Die Sardelle ist ein Grundnahrungsmittel der marinen Ernährungskette und stellt, wie andere kleine Fische, eine lebenswichtige Nahrungsressource für größere Fische dar. Außerdem ist sie eine nachhaltige Alternative was den Fischkonsum der Menschen angeht. Sie zeichnet sich durch reichhaltige Bestände, eine sehr rasche Reproduktion und kurze Lebenszyklen aus. Trotzdem sind die Bestände in einigen Gebieten seit kurzem durch fragwürdige Fischfangpraktiken in Gefahr geraten. Das betrifft beispielsweise die peruanische *Anchoveta*, die weltweit am meisten gefangene Fischart: mit einer Fangquote von 8% des gesamten

Fischfangs weltweit, wird die *Anchoveta* zum lächerlichen Preis von 150 Dollar pro Tonne verkauft und dient der Herstellung von Tierfutter in Form von Fischmehl.

Auch ein so kleiner Fisch kann uns die Absurdität unseres aktuellen Lebensmittelsystems vor Augen führen. In Zeiten, in denen nachhaltiger Fischfang und der Schutz der Fischbestände Hauptanliegen sind, scheint es völlig unvernünftig 40% des weltweiten Fischfangs (Daten der FAO) für die Herstellung von Tierfutter zu nutzen, was nicht nur ungesündere Lebensmittel unterstützt, sondern auch eine Industrie, die eine bedenkliche Menge an CO<sup>2</sup> produziert und die Umwelt verschmutzt.

**Lassen Sie uns aktiv werden und wieder mehr Sardellen essen!**

Schicken Sie Ihre Rezeptvorschläge bis zum 1. April an [slowfish@slowfood.com](mailto:slowfish@slowfood.com).

Die Teilnehmer müssen bei ihrer Einsendung folgende Daten angeben:

- Einen **Namen** für das Rezept
- Eine vollständige **Zutatenliste** mit Mengenangaben für **10 Personen** (jede Portion in Größe eines „Snacks“)
- **Eine klar gegliederte** Kochanleitung mit Angabe der Garzeiten und Kochtemperaturen.
- Wenn möglich die **Herkunft der verwendeten Sardellen** (Region, in der sie gefischt wurden)
- Die **Geschichte** des Rezepts/der verwendeten Sardellen, wenn möglich unter Erwähnung der Verbindung zur Herkunftsregion

Weitere Informationen über Slow Fish und die Slow Food-Kampagne für nachhaltigen Fischfang finden Sie hier: [www.slowfood.com/slowfish](http://www.slowfood.com/slowfish)

# SLOW-GESCHICHTEN

## Ernährungsbildung à la Slow Food

*Ein Handbuch zur Umsetzung der Slow Food-Philosophie in die Praxis, durch Lebensmittel und Ernährungsbildung, stellt die erfolgreichsten Aktivitäten von Slow Food auf der ganzen Welt vor...*

Mehr über das was wir essen und über die Herkunft unserer Lebensmittel zu wissen, ermöglicht es uns, Tag für Tag, Ernährungsentscheidungen zu treffen, die guten Geschmack und Verantwortungsbewusstsein unter einen Hut bringen und uns die kulturelle und soziale Bedeutung der Ernährung vor Augen führen. Allgemeiner gesagt, können wir so dazu beitragen, die Welt ein kleines bisschen zu verbessern: genau das ist die Philosophie von Slow Food. Seit ihrer Entstehung hat die Bewegung eine Herangehensweise an Essen und Geschmacksbildung gefördert, die den Genuss und die Werte der Gemeinschaft ins Zentrum stellt. Heute, mehr als zwanzig Jahre nach der Gründung von Slow Food, sind diese Ideen und Erfahrungen in einem Manifest zur Geschmacksbildung zusammengefasst worden und in einem Praxishandbuch, das Aktivitäten und Spiele zur Geschmacksbildung für Schulen, Kinder und Erwachsene erläutert, weiter ausgearbeitet worden.

Das Handbuch setzt sich zum Ziel, die Leitprinzipien von Slow Food anhand von praktischen Beispielen aus der Realität für den Alltag brauchbar zu machen und liefert deshalb Tipps, Ideen und Organisationshinweise für all diejenigen, die die Philosophie von gutem, sauberen und fairen Essen in die Tat umsetzen wollen. Das Bildungsmanifest basiert auf Werten wie

Langsamkeit, Genuss, Vielfalt und Gemeinschaft. In die Praxis umgesetzt umfasst dies alle Aktivitäten, die die Sinne, den Geist und die Gefühle der Personen anregen „echte“ Lebensmittel wiederzuentdecken, sei es durch Spiele zur Verkostung von Speisen, das Pflanzen von Schulgärten oder Kochkursen. Diese Aktivitäten bieten die besten Möglichkeiten unser Ernährungssystem zu verbessern. Wenn es uns nicht gelingt, die Neugier auf „anderes Essen“ zu wecken und die Passivität der Verbraucher zu überwinden, werden die industriellen Lebensmittel ihren Vormarsch fortsetzen.

Die im Buch angeführten Beispiele orientieren sich an Slow Food-Projekten zur Ernährungsbildung auf der ganzen Welt, können aber problemlos auf andere geografische Gegebenheiten zugeschnitten werden. Das Convivium Rio de Janeiro beschreibt z.B. einen Sensibilisierungskurs für Jugendliche bis 15 Jahre, die in sechs Lernetappen auf eine Entdeckungsreise der enormen klimatischen, geografischen und geologischen Vielfalt ihres Landes geschickt werden. Dabei erforschen sie natürlich die Lebensmittel, die Ausdruck dieser Vielfalt sind. Die Lernetappen haben unterschiedliche didaktische Formen, darunter Gruppendiskussionen, Präsentationen, Erstellung eines Rezeptbuches und Verkostungen...

Slow Food möchte mit diesem Handbuch erreichen, dass jeder Interessent eine Aktivität zur Geschmacksbildung ins Leben rufen kann: durch die Wahl eines Themas oder einer Herangehensweise und der Schaffung der richtigen Bedingungen für die geplante Aktivität, entstehen Initiativen, die nicht nur der Geschmacksbildung dienen, sondern die auch das Gefühl von Gemeinschaft stärken. Wir sind überzeugt, dass jeder Ort und jeder Zeitpunkt für Geschmacksbildung geeignet ist. Das Handbuch ist eine praktische Hilfestellung für diejenigen, die ihre Gruppenaktivitäten – sei es bei der Geschmacksbildung oder einfach während Zusammenkünften, Treffen oder gemeinsamen Abendessen - zu einem ganzheitlichen Erlebnis machen wollen.

*Klicken Sie hier, um das Handbuch herunterzuladen.*

*Mehr Informationen über Slow Food und Geschmacksbildung finden Sie hier:*

<http://www.slowfood.it/educazione/>

## **Ursprungsbezeichnung: Istanbul**

*Wie kann man einer weit verzweigten Metropole helfen, ihre Wurzeln wiederzufinden? Ein Interview mit Defne Koryurek, Koordinatorin des Conviviums Fikir Sahibi Damaklar und Slow Food-Beraterin für die Türkei...*

Dank dreier dynamischer Convivien mit rund 500 Mitgliedern ist Slow Food inzwischen heimisch in Istanbul. Im Laufe der letzten drei Jahre hat das Convivium Fikir Sahibi Damaklar eine erfolgreiche Kampagne zum Schutz des Lüfer-Fischs ins Leben gerufen, eines der gastronomischen Wahrzeichen der Stadt, das heute vom Aussterben bedroht ist. Die Mitglieder von Slow Food setzen sich in den einzelnen Stadtvierteln auf vielfältige Art und Weise dafür ein, den Bewohnern gute, saubere und faire Lebensmittel aus der Region schmackhaft zu machen: von Initiativen zum Austausch von Saatgut bis hin zu dem Projekt „Von der Saat auf den Tisch“ im Bereich Ernährungsbildung, bei dem über 1500 Schüler der Lerngemeinschaft Yagmur Boregi mitmachen.

### **Welche Bedeutung hat Istanbul für türkische Slow Food-Mitglieder?**

Istanbul ist unser zu Hause, unsere Geschichte, unser Ein und Alles. Es ist eine wunderbare Stadt. Aber in den letzten dreißig Jahren hat sich die Einwohnerzahl vervierfacht, von drei Millionen Ende der sechziger Jahre auf heute 15 Millionen Einwohner. Istanbul ist extrem gewachsen und eine richtige Großstadt geworden.

### **Ist die Stadt ein Symbol für Modernität und Fortschritt in der Türkei?**

Leider kann man hinsichtlich dessen kaum etwas idealisieren. Istanbul ist heute das Zentrum einer rasant wachsenden Wirtschaft. Das kann schon ganz schön Angst einflößend sein,

besonders wenn man bedenkt, mit welcher Geschwindigkeit die Stadt erschlossen und ausgebeutet wurde. Die Grünflächen sind verschwunden. Unser Meer, der Bosphorus, wird immer fischärmer und ist zunehmend verschmutzt. Viele der traditionellen Stadtviertel wurden durch Immobilienspekulation zerstört.

### **Und dennoch war Istanbul schon immer eng mit seinem regionalen Umland verbunden.**

In geographischer Hinsicht ist Istanbul einzigartig. Die Stadt vereint nicht nur Europa und Asien, sondern hat dank des Bosphorus auch ein ganz besonderes Klima und ist reich an Tier- und Pflanzenarten. Die Natur hat uns mit zahlreichen Schätzen ausgestattet: Wasser, essbare Pflanzen, Pilze... und einem Meer, in dem es vor Fischen nur so wimmelt. Die Stadt war ihren Bewohnern gegenüber immer großzügig und Neuankömmlingen gegenüber immer aufgeschlossen.

### **Und heutzutage?**

Leider ist die Stadt so stark gewachsen, dass sich neue Bewohner nur schwer zu Hause fühlen können. Man fühlt sich wie ein Fremder, der kurz an diesem Ort verweilt, bevor er weiterzieht. Istanbul ist eine Durchreisestadt, in der Ressourcen aufgebraucht werden, denn die Menschen denken nicht an morgen. Slow Food Istanbul setzt sich dafür ein, die Bewohner mit ihrer Stadt auszusöhnen und redet deshalb über Nachhaltigkeit, damit die Leute verstehen, dass wir die Verantwortung für all die Geschenke der Stadt tragen.

### **Kannst du ein Beispiel dafür nennen?**

Nicht viele Menschen wissen, dass 151 Dörfer zu Istanbul gehören und dass von diesen viele noch eine eigenständige Landwirtschaft mit eigenen landwirtschaftlichen Traditionen haben. Vor einiger Zeit haben wir durch einen Artikel über ein Dorf erfahren, in dem Wasserbüffel noch frei weiden. Diese Zuchtform war durch die guten Wasserressourcen der Region möglich. Aber dann wollte eine Firma die Zugangsrechte der Quellen aufkaufen, um dort Textilfabriken zu bauen. Die Dorfbewohner versuchten das Projekt zu stoppen und wir haben ihnen unsere Unterstützung dabei angeboten. Es gibt viele solcher Beispiele.

### **Wie kann man wieder eine engere Beziehung zwischen den Bewohnern Istanbuls und ihrer Region aufbauen?**

Istanbul ist eine frenetische Großstadt. Nach einem langen Arbeitstag bleibt den Menschen kaum mehr Freizeit. Nicht alle können daher an Demonstrationen teilnehmen. Aber man kann seine Meinung auch durch die Wahl der Lebensmittel ausdrücken. Der beste Weg dazu ist Ernährungsbildung. Wenn wir das Ernährungsverhalten von 10% der Bevölkerung beeinflussen könnten, würde das die Stadt schon erheblich verändern.

### **Kann das gelingen?**

Im Gegensatz zu den USA, wo jetzt die vierte Generation heranwächst, die nicht mehr kochen kann, ist dieses Phänomen in der heutigen Türkei höchstens bis zur Generation des mittleren Alters vorgedrungen. Die kochende Generation ist noch da, wenn wir also alle wieder kochen würden, wäre die Linie noch nicht unterbrochen und wir könnten durch unsere Kauf- und Ernährungsentscheidungen eine Gemeinschaft aufbauen, die Istanbuls geographischen Schätze, die natürlichen Ressourcen und Traditionen wirklich zu schätzen und nutzen weiß.

### **Kontaktinformationen der drei Slow Food Convivien in Istanbul:**

#### **Slow Food Fikir Sahibi Damaklar**

Website: <http://www.fikirsahibidamaklar.org/>

Facebook: <http://www.facebook.com/fikirsahibidamaklar?fref=ts>

E-Mail: [dkoryurek@gmail.com](mailto:dkoryurek@gmail.com)

#### **Slow Food Yagmur Boregi**

Blog: <http://yagmurboreg.blogspot.com.au/>

E-Mail: [ayferyavi@yahoo.com](mailto:ayferyavi@yahoo.com)

### **Balkon Bahçeleri**

Blog: <http://balkonbahceleri.wordpress.com/>

E-Mail: [leylakabasakal@yahoo.com](mailto:leylakabasakal@yahoo.com)

## **Ein neuer Master bereichert das Programm der UNISG**

*Seit 2005 gibt es mehr als 400 eingeschriebene Studenten aus 50 Nationen, im Alter von 22 bis 66 Jahren. Inzwischen kann man an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften zwischen vier Masterprogrammen wählen, die jungen Menschen neue Berufsperspektiven eröffnen...*

Das Masterprogramm der Universität der Gastronomischen Wissenschaften ([www.unisg.it](http://www.unisg.it)) war seit seinem Beginn 2005 ein Studium im Zeichen der Vielfalt. Mehr als 400 eingeschriebene Studenten aus 50 Nationen, im Alter von 22 bis 66 Jahren. Ab September 2013 kann man zwischen vier verschiedenen Masterprogrammen wählen [<http://www.unisg.it/master-2013/program-2-2>], die verschiedenste Themen vom Essen bis hin zum „Trend“ der urbanen Landwirtschaft umfassen, die aber alle den Themenkomplex der Ökogastronomie und ihrer Vielschichtigkeit als Schwerpunkt haben.

Ebenso vielfältig wie das Programm, ist auch die Zusammensetzung der kontinuierlich wachsenden Gemeinschaft der „Alumni der UNISG“, die in allen Ecken der Welt vertreten ist und in den verschiedensten beruflichen Bereichen tätig ist. Dieser „Freundeskreis“, wie Carlo Petrini ihn definiert hat, trägt aktiv zu einem Wandel des Lebensmittelsystems bei, und gleichzeitig zum Wachstum der Slow Food-Bewegung, sowie zur Weiterentwicklung der UNISG als akademische Institution. Um dieses Konzept zu verdeutlichen, folgen hier die Lebensgeschichten einiger Masterstudenten.

*Luca Parigi* (2011) war noch Schüler, als er von der UNISG erfahren hat und darüber nachdachte, sich einzuschreiben. Als es dann soweit war, entdeckte er «ein inspirierendes Umfeld rund ums Thema Essen und, sowohl auf Seiten der Professoren als auch auf Seiten der Studenten, viele kompetente und interessante Persönlichkeiten.» All das hat seinen Horizont erweitert und ihm Kenntnisse über neue Ernährungskulturen erschlossen, die er jetzt in seine Tätigkeit im Marketingbereich des internationalen Hauptsitzes einer großen Firma einbringen kann. Die Konzentration auf «das, was man lernt, nicht auf das, was man verdient» ist das Credo von Luca, sowohl in seiner Universitätslaufbahn als auch bei dem, was danach kommt.

Nach ihrem Masterstudium an der UNISG ist *Min No Young* (2008) in ihre Heimat Südkorea zurückgekehrt, um in Zusammenarbeit mit Slow Food eine Reihe von Initiativen in einem Land zu starten, in dem die Bewegung erst über wenige Convivien verfügte. Min nahm die Rolle des Gastronomen als „kulturellem Mittler“ wörtlich und baute ein Netzwerk aus jungen, lokalen Erzeugern, Führungskräften von Slow Food und Regierungsstellen auf. Innerhalb eines Jahres hatte sie außergewöhnliche Ergebnisse erzielt: sie hatte ein Slow Food Festival und diverse Konferenzen organisiert und eine Zeitschrift veröffentlicht. Ein Jahr später setzte sie noch eins drauf und veröffentlichte ein Buch mit ihren Erfahrungen als UNISG-Studentin. Heute ist Min Leiterin der Organisation **Food for Change** [<http://foodforchange.or.kr>], einer NGO mit Sitz in Seoul, die sich mittels Ernährungsbildung und Veranstaltungen für nachhaltige Ernährungspraktiken einsetzt.

*David Szanto* (2006) aus der ersten Generation der Masterstudenten an der UNISG ist nach wie vor in den Universitätsräumen zu Hause. Seit 2007 gibt er dort Kurse in Kommunikation und zur Verbesserung der Schreibfähigkeiten und ist seit 2012 Leiter des Masterprogramms in Media and Representation. Seit seinem Abschluss wollte er dazu beitragen, «noch mehr Menschen den Zugang zum Studium der Gastronomie zu ermöglichen» und das Potential zur Veränderung, das er aus seiner Erfahrung geschöpft hat, mit anderen teilen. Auch aus diesem Grund begann er 2010 mit einem Doktorat an der Concordia University (in seiner Heimatstadt

Montreal) und seiner Doktorarbeit, die die Bereiche Essen, Ökologie, Design und Kulturtheorie umfasst.

Systemforscher haben betont, dass Vielfalt ein Schlüsselfaktor zum Aufbau einer Standfestigkeit im natürlichen und kulturellen Umfeld ist – angefangen von der Umwelt über die Gesellschaft bis hin zur Wirtschaft. Während die Anzahl und Vielfalt der Master-Absolventen der UNISG kontinuierlich wächst, eröffnen sich für diese jungen Leute neue Berufsperspektiven, in denen sie die Bedingungen für eine nachhaltige Entwicklung unseres zukünftigen Lebensmittelsystems mitbestimmen.

*Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften wurde 2004 von Slow Food International in Zusammenarbeit mit den italienischen Regionen Piemont und Emilia-Romagna gegründet. Das Athenäum ist eine vom Kultusministerium anerkannte private und nicht gewinnorientierte Institution. Die UNISG hat sich zum Ziel gesetzt ein international anerkanntes Forschungs- und Bildungszentrum zu schaffen, das zu einem neuen Berufsbild ausbildet: dem Gastronomen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.unisg.it](http://www.unisg.it).*

## **Eine Tasse des besten Kaffees**

*In einem kleinen Dorf am Fuße der Camapara-Berge in Honduras setzt sich eine Kooperative von Kaffeebauern für den Schutz ihrer lokalen Kaffeesorten ein und gibt so der örtlichen Gemeinschaft ihre Würde wieder...*

Vor ungefähr hundert Jahren war Tecauxinas ein kleines Dorf mit knapp sieben Familien hoch oben in den Bergen von Camapara. Das Dorf liegt auf einer Höhe von fast 1900 Metern in einer mit Pinien, Steineichen und anderen hohen Bäumen bewachsenen Landschaft, wo es zahlreiche Beerengewächse und Heilkräuter gibt, dort, wo Honduras an Guatemala und El Salvador grenzt. Das Dorf bestand früher aus einer Handvoll Häuser der Lenca, Eingeborene, die dort nur einige Monate pro Jahr lebten und sich den Rest des Jahres in der Nähe der Grenze als Saisonarbeiter bei der Kaffeeernte verdingten.

Heute ist das alles ganz anders: Tecauxinas, was in der uralten Lokalsprache einigen Stimmen zufolge „Zuckerrohr“ bedeutete, andere wiederum übersetzen es als „Land der Weisen“, ist jetzt unter dem wesentlich christlicheren Namen Cruz Alta bekannt. Das Dorf hat sich ausgedehnt und ist heute von einem dichten Wald umgeben, aus dem jedes Jahr von Dezember an mit einem kräftigen Rot bis Violett die Kaffee-Kirschen hervorsprossen und nur darauf warten, geerntet zu werden.

### **Sprießende Samen**

Was ist passiert? Die Bewohner des Dorfes, also die Großeltern und Urgroßeltern der heutigen Produzenten des Presidios, waren es leid, auf den Feldern von anderen zu arbeiten. Also stibitzten sie einige *Arabigo-Samen* (heute die typischste Sorte) und Bourbon-Samen und brachten sie nach Tecauxinas, um sie im Schatten der Obst- und Brennholzbäume anzupflanzen. Im Laufe der Jahre weiteten sie ihre Anbaugelände aus. Dies geschah auch mit Hilfe des *chequeque*, eines kleinen Vogels, der sich auch heute noch von den Kaffee-Kirschen der traditionellen Sorten ernährt und die Samen auf den Feldern verbreitet.

In Cruz Alta treffen wir José Elías Pérez Sánchez, stolzer Kaffeeproduzent und Genossenschafter der Kooperative Cocatecal (Cooperativa Cafetalera Tecauxinas Limitada), die im Jahr 2005 entstand und heute 33 Genossenschafter zählt. Diese Produzenten riefen Anfang 2011 das Presidio ins Leben, das sich dem Schutz des Kaffees aus der Berggegend von Camapara widmet und von José Elías koordiniert wird: das Projekt profitiert von den wertvollen Erfahrungen, die Slow Food seit 2002 in Huehuetenango gemacht hat und erwirtschaftet jährlich ca. 10.000 Kilo Kaffee.

### **Erzählung von Qualität**

Während wir aus einer Tontasse Kaffee trinken, erzählt uns José Elías die Geschichte, wie seine Generation Cruz Alta zurückerobert hat: «Unsere Kooperative entstand, als wir angesichts all der zermürenden Schwierigkeiten verstanden haben, dass wir es allein einfach nicht mehr



schaffen konnten. Wir brachten große Opfer und verkauften den noch nicht getrockneten Kaffee an die *coyotes*, die lokalen Zwischenhändler. Sie nahmen uns die Bohnen zu einem Spottpreis ab, um das Produkt dann in der Stadt zu einem Vielfachen des Preises weiterzuverkaufen. In diesem Moment haben wir verstanden, welchen Wert unser Kaffee und unsere Arbeit haben.»

Seit der Gründung der Kooperative gibt es Weiterbildungsmöglichkeiten und Unterstützung für die Kaffeebauern, man arbeitet mit lokalen und nationalen Einrichtungen wie dem honduranischen Institut für Kaffee zusammen und seit 2007 vermarkten die Produzenten ihre Ernte auch gemeinsam. Slow Food hat ihnen geholfen zu verstehen, dass es bereits zu viel anonymen Kaffee auf dem Markt gibt und dass bei den Abnehmern eine präzise Ursprungsbezeichnung und höchste Qualität gefragt sind, sowie eine emotionale Komponente der Geschichte des Produkts und der Gegend. Die Produzenten des Presidios passen sich dieser Nachfrage an und werden Protagonisten ihres Kaffeeangebots und damit auch ihrer Zukunft. «Als Slow Food hier angekommen ist – so vertraut uns José Elías an – waren wir dabei, die lokalen Sorten mit Hybridmischungen auszutauschen, aber jetzt ist uns klar, dass das ein großer Fehler gewesen wäre. Zukünftig wollen wir wieder die Bourbón-Samen anpflanzen.»

Bei der Umsetzung können sie auf die Unterstützung von Slow Food zählen: 2012 hat der Verein die Gründung einer Gärtnerei kofinanziert, wo die Produzenten des Presidios die traditionellen Sorten aussäen können, die dann, wenn sie groß genug sind, auf den Feldern angepflanzt werden. In ungefähr drei Jahren steht den Kaffeebauern also eine üppige und wertvolle Ernte bevor. In Verbindung mit den technischen Kenntnissen und der scharfsichtigen Einschätzung des Marktes kann dies zu einer substantiellen Einkommensquelle für Cruz Alta und seine Bewohner werden.

Wir haben inzwischen ausgetrunken, bis zur Ernte sind es nur noch zwei Monate und José Elías muss in sein *cafetal* zurückkehren. Aber bevor er uns verlässt, sagt er noch: «Wisst ihr, früher behielten wir für uns und unsere Familien nur den schlechtesten Kaffee zurück, die letzte Wahl. Heute trinken wir zu Hause unseren besten Kaffee.» Über dem uralten Dorf Tecauxinas geht die Sonne auf.

### **Mehr Informationen**

Die Presidi von Slow Food sind ein Projekt der Slow Food Stiftung für den Schutz der Biodiversität

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

### **Ein Netzwerk für Kaffee**

Seit 2002 unterstützt Slow Food eine Gruppe von kleinen Kaffeeproduzenten bei der Verbesserung ihrer Produkte und auf dem Weg zu einem qualitätsbewussten Markt, der auch bereit ist, dafür den angemessenen Preis zu bezahlen. Diese Arbeit der letzten Jahre führte zur Gründung von 5 Kaffee-Presidi (Huehuetenango in Guatemala, Montagna Camapara in Honduras, Sierra Cafetalera in der Dominikanischen Republik, dem Harena-Wald in Äthiopien und den traditionellen Kaffeesorten der Luweero-Gegend in Uganda) sowie zur Entstehung von einer Gruppe, die sich mit mehr als 20 Lebensmittelbündnissen dem Netzwerk von Terra Madre angeschlossen hat.

Andrea Amato

[a.amato@slowfood.it](mailto:a.amato@slowfood.it)

## **Ein englischer Rebell**

*Auf Entdeckungsreise durch die Geschichte des echten Stiltonkäses, einem Passagier der Arche des Geschmacks, der Zeit und Auflagen Stand hält*

Das Jahr 1989 war katastrophal für den britischen Stiltonkäse. In England gab es damals eine Epidemie von Lebensmittelvergiftungen und die Engländer begannen voller Panik, als Sündenbock eine ihrer renommiertesten Käsesorten auszumachen. Die Angst, die

Bakterienherde könnte sich in den Blauschimmelstellen dieses traditionellen Rohmilchkäses verstecken, löste eine ebenso radikale wie irrationale Reaktion mit fatalen Folgen aus: der Stilton durfte seitdem nur noch aus pasteurisierter Milch zubereitet werden. Auch wenn die Verbindung zwischen den Lebensmittelvergiftungen und den blauen Stellen niemals nachgewiesen wurde - es war zu spät. Das Auflagenverzeichnis für die Produktion wurde umgeschrieben, man kaufte neue Maschinen und die Herstellungsmethoden hatten sich für immer verändert. Ein Käse mit jahrhundertelanger Geschichte war zum Tode verurteilt worden.

Fünfzehn Jahre später trafen sich der talentierte Käser Joe Schneider und der Käseveredler Randolph Hodgson an einem kalten Vorweihnachtsabend auf dem Borough Market in London. Bei einem Glas Bier entwickelten sie einen waghalsigen Plan: sie wollten den traditionellen Stilton aus Rohmilch wieder zum Leben erwecken.

«Seit 1989 war nirgendwo mehr ein Stilton aus Rohmilch zu haben», erinnert sich Schneider. «Als Randolph mir vorschlug, die traditionelle Version wieder herzustellen, erschien mir dieser Plan wie die Suche nach dem Heiligen Gral der Käse.»

Die beiden experimentierten fünf Monate lang herum und beurteilten die Ergebnisse anhand ihrer Geschmackserinnerungen, die ja schon mehr als zwanzig Jahre zurücklagen, bis sie endlich die erste Form in den Handel brachten. Es gab nur noch ein kleines Hindernis: nach der festgeschriebenen Bestimmungen zur Herstellung durfte der Käse nicht Stilton heißen. Im Jahr 1996 war eine geschützte Ursprungsbezeichnung eingeführt worden, die den Gebrauch dieses Namens ausschließlich auf die Version aus pasteurisierter Milch begrenzte. Eine Lösung für dieses Problem war rasch gefunden: man benutzte den ursprünglichen Namen des Produkts, aus Stilton wurde Stichelton.

«In diesem Fall war die Verleihung der geschützten Ursprungsbezeichnung auf Kosten der Qualität», kommentiert Schneider. «Gemäß der geltenden Regelung könnte man einen Stilton mit Heidelbeer- und Bananengeschmack herstellen und ihn trotzdem Stilton nennen.» Wer aber die ursprüngliche Version aus Rohmilch zubereiten will, darf den Namen nicht verwenden. «Das Konzept der geschützten Ursprungsbezeichnung sollte nichts mit Verfahren wie der Pasteurisierung zu tun haben. Das tut mir besonders für die Engländer leid,» so Schneider, der gebürtiger Amerikaner ist. «Der Stilton gehört den Engländern, und nicht der Käseindustrie.» Schneider und Hodgson können ihr Produkt zwar nicht „Stilton“ nennen, aber ihre Fans tun es immer öfter. Slow Food UK beispielsweise hat den „Stilton aus Rohmilch“ als Passagier für die Arche des Geschmacks vorgeschlagen, den von Slow Food eingeführten Katalog der hochqualitativen Lebensmittel, die vom Aussterben bedroht sind.

Vielleicht war Schneider und Hodgson zu Beginn ihres Abenteuer gar nicht klar, dass ihr Feldzug weit über Geschmacksfragen und Hygienenormen hinaus geht: auf dem Spiel stehen das Recht der Verbraucher frei zu wählen, was sie essen, und das Recht der Käser zu entscheiden, was sie unter Wahrung der lokalen Gastronomietraditionen herstellen wollen.

«Der Stilton hat noch einen langen Weg vor sich», gibt Schneider zu. «Das Rezept soll weiter verbessert werden, um ein Niveau dieser Käsesorte zu erreichen, das bis jetzt nur in unserer Erinnerung weiterlebt. Wir werden viel Zeit und Erfindungsgabe brauchen, um zu lernen, wie man am besten mit einer so schwierigen und empfindlichen Zutat wie der Rohmilch umgeht. Trotzdem ist eins sicher: schon jetzt setzen wir darauf, einen hervorragenden Käse herzustellen. Aber was wirklich zählt, ist die Entstehung der Bewegung, die diesen besonderen Käse zu ihrem Symbol gemacht hat.»

### **Das Informationsblatt zum Stilton-Käse als Mitglied der Arche des Geschmacks**

**finden Sie hier:**

[<http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/eng/arca/dettaglio.lasso?-id=1249&-nz=125&-tp=> ]

**Retten auch Sie ein vom Aussterben bedrohtes Produkt, indem Sie den Antrag ausfüllen:**



[[http://www.fondazione Slow Food.it/pagine/eng/arca/segнала\\_arca.lasso?-id\\_pg=82](http://www.fondazione Slow Food.it/pagine/eng/arca/segнала_arca.lasso?-id_pg=82)]

# SLOW EUROPE

## Neuausrichtung des europäischen Fischfangs

*Die vom Europäischen Parlament verabschiedete Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik berücksichtigt endlich auch Umweltkriterien, orientiert sich aber weiterhin an der Logik des industriellen Fischfangs*

Der 6. Februar 2013 war ein entscheidender Tag für die europäische Fischerei. Das Europäische Parlament hat in einer Vollversammlung, mit überwältigender Mehrheit (502 Stimmen dafür, 137 dagegen), die Reformvorschläge für die Gemeinsame Fischereipolitik verabschiedet. Zu den anspruchsvollsten Zielen der Reform gehört die Einführung von Fischfangquoten bis 2015, die es ermöglichen, schon vor 2020 den höchstmöglichen Dauerertrag\* von einer Art zu erreichen und es zu verbieten Beifang (ungewollten Fisch einer anderen Fischart oder Größe) ins Meer zurückzuschütten. Der Text soll 2014 in Kraft treten, er muss aber abschließend noch zwischen dem Europäischen Parlament und dem Europäischen Rat, der die EU-Mitgliedsstaaten repräsentiert, diskutiert werden.

Slow Food hat die Entwicklung der Gesetzgebung voller Interesse verfolgt und freut sich über die Tatsache, dass die getroffenen Entscheidungen endlich nicht mehr nur ökonomischen Kriterien gerecht werden, sondern auch ökologischen.

Auch wenn der Versuch lobenswert ist, die negativsten Aspekte zu neutralisieren, bleibt die Reform dennoch mit der Logik industrieller Fischerei verbunden und schadet der handwerklich betriebenen Fischerei (80% der europäischen Fischereiflotte, mit geringerer Umweltverschmutzung). Um wirklich etwas auszurichten, müsste die Reform von einer ebenso ehrgeizigen „Gemeinsamen Umweltpolitik“ begleitet werden.

Silvio Greco, Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats von Slow Fish lobt die Tatsache, dass die Europäische Union die Notwendigkeit erkannt hat, sich entschieden für den Schutz der Fischbestände einzusetzen und durch selektive Fischpraktiken Maßnahmen gegen die Überfischung einzuführen. Er hat aber außerdem betont, dass es unerlässlich ist geeignete Maßnahmen zu finden, um die Verschmutzung der Küstengebiete zu reduzieren, einer der Faktoren, die sich negativ auf die Fischbestände auswirken.

Die neue Richtlinie muss auch die spezifischen regionalen Gegebenheiten und Unterschiede berücksichtigen. Slow Food schätzt die Maßnahmen „zur Formulierung von langfristigen Plänen zur Verwaltung der einzelnen Fischereifloten durch Mitbestimmung“ und hofft, dass die betroffenen lokalen Akteure dadurch wirklich einbezogen werden. So könnte vielleicht vermieden werden, dass die Umsetzung gewisser Regeln der handwerklich betriebenen Fischerei weitere Schäden zufügt oder illegale Aktivitäten zunehmen.

Barbara und Jan Rodenburg-Geertsema, aktiv im niederländischen [Slow Food Presidium der Fischer aus der Waddenzee](#), erklären: «Wir wollen keine Sonderbedingungen für uns, sondern nur gerechte Gesetze, die es uns ermöglichen, unsere Arbeit rechtmäßig und gewinnbringend auszuführen. Mit der aktuellen Lage laufen wir Gefahr, außen vor zu bleiben, weil die Gesetzgebung auf die großen Fischereibetriebe zugeschnitten ist. Für die Kleinfischer gibt es keine entsprechenden Regelungen. Nehmen wir beispielsweise die europäische Norm

von 2009, nach der die Fischer ihren Fang zuallererst wiegen müssen, bevor sie mit Verkauf, Lagerung oder Transport beginnen. Der holländische Fischereiminister will diese Norm 1:1 anwenden. Für hunderte von handwerklichen Kleinfischern in Holland würde das den Untergang bedeuten, weil es auf unseren Booten weder Platz für die vorgeschriebenen Waagen gibt, noch verfügen wir über die wirtschaftlichen Mittel.»

Was den Beifang und den wieder ins Meer geworfenen Fisch anbelangt, musste Slow Food leider feststellen, dass die Reform vorschreibt, den gesamten Fang an Land zu bringen, aber den Verkauf des überschüssigen Fangs für den menschlichen Verzehr verbietet. Auf der einen Seite wird diese Biomasse tatsächlich der trophischen Ernährungskette des Meeres entzogen, die bereits schwerwiegend beeinträchtigt ist; auf der anderen Seite wird sie wahrscheinlich zur Produktion von Fischmehl benutzt, was als Tierfutter verwendet wird, oder landet in Entwicklungsländern und schadet dort den lokalen Märkten.

Slow Food missbilligt außerdem die Tatsache, dass der Text große Aquakulturen fördert und als mögliche Antwort auf die Erschöpfung der Fischbestände ansieht, während diese Industrie, so zumindest der Status Quo, nicht nur mehr Fisch verbraucht als sie hervorbringt, sondern auch oft und bewusst große Belastungen für die bestehenden Ökosysteme hervorruft.

Bezüglich der Meeresschutzgebiete hofft Slow Food, dass der Einführung einer gemeinsamen Verwaltung mit den lokalen Fischern gegenüber dem totalen Fischereiverbot der Vorrang gegeben wird, und dass diese Meeresschutzgebiete auch vor anderen Formen der Ausbeutung geschützt werden, z.B. durch Montanindustrie, Tourismus oder Militär.

Slow Food vertritt die Meinung, dass alle Lösungen aus der Praxis und der Interaktion der betroffenen Akteure (auf lokaler, nationaler oder regionaler Ebene) hervorgehen müssen. Aus diesem Grund arbeitet die Bewegung in verschiedenen Ländern an [Presidiprojekten](#) zur Fischerei, um eine Wertschätzung der lokalen Ressourcen und eine verantwortungsbewusste gemeinsame Verwaltung dieser Ressourcen voranzutreiben.

\* Der höchstmögliche Dauerertrag ist die maximale Menge an Biomasse, die man einem Fischbestand unter den gegebenen Umweltbedingungen mittel- und langfristig entziehen kann, ohne den Reproduktionsprozess zu beeinträchtigen.

## REZEPT DES MONATS

### Rotes Kürbiscurry aus Sri Lanka

*Zur Feier der Eröffnung eines neuen Slow Food Conviviums in Sri Lanka wurde ein großes Bankett mit lokalen Spezialitäten ausgerichtet. Unter den Gerichten, die man probieren konnte, war ein pikantes vegetarisches Curry, das Sie ganz einfach zu Hause zubereiten können...*

Die Eröffnung von Slow Food Nuwara Eliya, dem zweiten Slow Food Convivium in Sri Lanka, wurde letzten Januar mit einem großen Festessen mit Spezialitäten aus lokalen Zutaten gefeiert. Roger Abeyagoonesekera, der Koordinator des neuen Conviviums, erklärte, dass die Initiative «den Kleinbauern und Landwirten der Gegend die Priorität einer guten Esskultur vermitteln will.» Die Region, ein hügeliger Bezirk der Zentralprovinz, ist eins der wichtigsten nationalen Zentren der Teeherstellung.

Viele der Gerichte, die bei dem Eröffnungsmahl angeboten wurden, bestehen aus Zutaten, die mit der Zeit aus der Küche der Singalesen verschwinden. Einige sind nur schwer erhältlich, andere erfordern eine komplizierte Zubereitung, erklärt der Koch Duminda Abyesiriwardena, eins der Gründungsmitglieder von Slow Food Sri Lanka, der außerdem die Vorbereitungen für das Gastmahl koordinierte.

«In diesen schmackhaften Gerichten steckt die Slow Food Philosophie: die Verwendung von natürlichen Zutaten und traditionellen Methoden, die bei den jungen Generationen in Vergessenheit geraten», erklärte er. «Mein Traum als Koch ist es, der lokalen kulinarischen

Kultur zu helfen, ihre Identität wiederzufinden und die jungen Leute zu überzeugen, den Verlockungen des Fast Foods zu widerstehen.»

Das pikante Curry auf Kürbisbasis enthält eine Gemüsesorte, die sowohl in Sri Lanka als auch dem Rest der Welt überall erhältlich ist. Dazu kann man andere Curryarten servieren, oder aber Reis oder Braten.

### **Zutaten**

Speiseöl  
1 kleine, gehackte Zwiebel  
1 fein gehackte Knoblauchzehe  
1 Stück fein gehackte Ingwerwurzel  
1 TL Currypulver  
1 TL Chilipulver  
½ TL Curcmapulver  
Einige Curryblätter (Karapincha)  
½ TL Kreuzkümmelsamen  
200 g gewürfelter Kürbis  
150 ml Kokosmilch  
Salz und Pfeffer nach Belieben  
5 TL geröstete Kokosraspel (optional)

### **Zubereitung**

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer auf mittlerer Flamme anbraten.

Die Curryblätter, die verschiedenen Gewürze in Pulverform und die Kreuzkümmelsamen hinzugeben. Dann den Kürbis und die Kokosmilch untermischen und alle Zutaten gut vermengen. Aufkochen lassen und auf kleiner Flamme langsam köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist. Nach Belieben salzen und pfeffern.

In der Zwischenzeit eine Form mit den Kokosraspeln bestreuen und bei mittlerer Temperatur im Backofen erhitzen, bis sie anfangen goldbraun zu werden (Vorsicht, dass sie nicht anbrennen). Abkühlen lassen und das Curry vor dem Servieren damit bestreuen.

Fotos von der Eröffnung des Conviviums von Nuwara Eliya gibt es auf Facebook unter: <http://www.facebook.com/media/set/?set=a.325671014215826.78202.325656577550603&type=3>

Entdecken Sie weitere Rezepte aus Sri Lanka auf der Homepage des Kochs Duminda: <http://www.chefduminda.lk/2437/cookery-demonstrations/inauguration-of-slow-food-nuwara-eliasri-lanka/>

# GLÜCKLICHE WACHSTUMSRÜCKNAHME

## **Auf die Plätze, fertig, kneten!**

*Einige Tipps vom italienischen Lebensmittelbündnis "Pasta Madre," um auch zu Hause den eigenen Natursauerteig für Brot, Focaccia, Pizza und Hefekuchen zuzubereiten, zu pflegen und wachsen zu lassen.*

Nichts macht mehr Freude, als zu Hause eigenes Brot zu backen, voller Sorgfalt das Mehl auszusuchen und den Duft des frischgebackenen Brots zu riechen. Für jeden Bäcker, ob Laie oder Profi, ist richtiges Brot nur das, das mit der uralten Technik des Natursauerteigs, auch

Mutterteig (ital. "Pasta Madre") genannt, zubereitet wird. Dieser Teig erneuert sich auf natürliche Weise von einem Backen zum nächsten und ist durch seine vielfältigen Hefe- und Bakterienkulturen ein echtes Lebensserum.

Jedes Jahr organisiert das **Lebensmittelbündnis "Pasta Madre"** den „**Pasta Madre Day**“, einen Aktionstag mit zahlreichen Veranstaltungen, die in ganz Italien die handwerkliche Brotherstellung aus Natursauerteig, fördern.

«Der einfachste Weg, um anzufangen, ist, sich von jemand anderem etwas Mutterteig geben zu lassen,» verrät uns **Riccardo Astolfi**, der sich selbst als „Gründer und teuflischen Kopf“ des Bündnisses bezeichnet. Wer in Italien wohnt, findet auf der Seite [www.pastamadre.net](http://www.pastamadre.net) eine lange Liste mit mehr als 1000 bereitwilligen „Spendern“. Der Natursauerteig kann sonst auch ganz einfach zu Hause zubereitet werden, indem man folgende Anleitung befolgt:

### **Schritt 1:**

Zutaten:

200 g. Bio-Mehl 550

100 g. lauwarmes Wasser

1 TL Bio-Honig (In diesem Fall trägt Honig zur Auslösung der Säuerungsprozesse bei, indem er aus einfachen Kohlenhydraten besteht, worauf die Mikroorganismen sehr einfach "zugreifen")

Alles zu einem geschmeidigen Teig gut verrühren, einen Ball formen und zugedeckt auf Zimmertemperatur (18-25 gr.) 48 Stunden ruhen lassen.

Nach dieser Zeit werden wir die ersten Veränderungen: Die Mischung ist leicht geschwollen und die erste Alveole sind schon zu sehen.

### **Schritt 2:**

200 g. des vorhandenen Teigs

200 g. Bio-Mehl 550

100 g. lauwarmes Wasser

Den Teig im lauwarmen Wasser auflösen, Mehl dazu fügen. Noch einmal gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sie haben jetzt Ihren Teig zum ersten Mal aufgefrischt, indem Sie Ihre Hefen mit einfachen bzw. komplexen Kohlenhydraten erneut gefuttern haben!

Lassen Sie nun den Teig noch 48 Stunden zugedeckt ruhen.

### **Weiter Schritte:**

Weiter so verfahren über 1-2 Wochen, bis der Sauerteig backfertig ist. Das erkennt man, als sich das Volumen in ung. 4 Stunden verdoppelt. Ein solcher Sauerteig hält sich problemlos im Kühlschrank in einem Schraubglas eine Woche und mehr zwischen den jeweiligen Auffrischungen, die nötig sind, um die Mikroorganismen am Leben zu halten.

**Möchten Sie Rezepte für hausgemachte Produkte oder Tipps für ein umweltfreundlicheres Leben mit anderen teilen? Dann schreiben Sie an**

[communication@slowfood.com](mailto:communication@slowfood.com) mit dem Betreff „Glückliche  
Wachstumsrücknahme“.