



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

„Du kannst die Welt verändern mit jedem Bissen.“

(Michael Pollan)

Gesellschaftspolitische Positionen von Slow Food Deutschland¹

Slow Food ist eine weltweit aktive Nichtregierungsorganisation, die eine neue Kultur des Essens und Trinkens verfolgt. „Gut, sauber und fair“ heißt der Dreiklang unserer Bewegung. Slow Food wurde 1989 gegründet und ist inzwischen in 130 Ländern tätig. In Deutschland besteht Slow Food seit 1992. Unter dem gemeinsamen Dach des eingetragenen Vereins Slow Food Deutschland (im Folgenden SFD genannt) engagieren sich etwa 11.000 Mitglieder in rund 80 Convivien (Stand 01.01.2012).² Die Grundsätze von SFD werden nachfolgend in zehn Thesen vorgestellt:

1. Essen und Trinken sind politisch
2. Essen und Trinken sind Genuss
3. Konviviale Gemeinschaften statt Konsumgesellschaft
4. Lokal und global: Wir wollen Ernährungssouveränität
5. Landwirtschaft ist *Agrarkultur*
6. Agrar- und Esskultur: eine traditionell gewachsene Einheit
7. Stadt und Land: Partnerschaft auf Augenhöhe
8. Authentizität, Transparenz und Ehrlichkeit
9. Bildung: Wo sind die mündigen Koproduzenten/innen?
10. Lebensmittel: gut, sauber und fair produziert

¹ Erarbeitet wurde dieses Papier von der Grundsatzkommission von Slow Food Deutschland e.V.; die redaktionelle Überarbeitung hat Manfred Kriener übernommen.

² Ein Convivium (lateinisch: Tafelrunde) bezeichnet einen lokalen Zusammenschluss von Slow –Food-Mitgliedern.

1. Essen und Trinken sind politisch

Essen und Trinken sind die Grundlagen menschlichen Lebens, die weit über das Private hinausreichen. Wie Lebensmittel produziert, verarbeitet, gehandelt, vermarktet und konsumiert werden, hat nicht nur Folgen für den individuellen Genuss, die persönliche Entscheidungsfreiheit und die Gesundheit, sondern auch für Umwelt und Klima, für Wasser, Luft, Erde, Pflanzen und Tiere, für die kulturellen und sozialen Verhältnisse. Essen und Trinken sind damit immer auch politisch.

SFD will mehr Gerechtigkeit in der weltweiten Ernährungssituation. Ein gefüllter Teller und ein genussreiches Mahl dürfen kein Vorrecht privilegierter Gruppen und reicher Gesellschaften sein, wie dies derzeit der Fall ist. Lebensmittel müssen weltweit ausreichend und in guter Qualität für alle Menschen verfügbar sein. Ebenso muss der Zugang zu Produktionsressourcen und Märkten für alle gesichert sein. Wir wollen faire Handelsstrukturen und weitgehende Selbstbestimmung der Produktion und Ernährung.

SFD plädiert für einen achtsamen Umgang mit den Ressourcen in der Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft. Dies bedeutet eine nachhaltige Produktion, die Eindämmung der Lebensmittelverschwendung und die Absage an zweckentfremdete Verwertungen von Lebensmitteln, etwa zur Energieerzeugung. Ein Wirtschaftssystem, das ausschließlich an quantitativem Wachstum und Gewinn orientiert ist, das Nahrungsmittel mit hohem Chemieeinsatz zu Lasten von Umwelt, Natur und Bodenfruchtbarkeit produziert und das die Integrität und Bedürfnisse der Nutztiere verletzt, ist nicht zukunftsfähig.

2. Essen und Trinken sind Genuss

Genuss durch gutes Essen sind untrennbar mit unserer Zivilisation verknüpft. Ihn erleben zu können, gehört für Slow Food zu den Grundrechten aller Menschen. Er darf nicht das Vorrecht privilegierter Gruppen und reicher Gesellschaften sein. Er muss immer dem Prinzip sozialer Verantwortung verbunden bleiben. Slow Food kämpft für dieses Grundrecht.

Lebensmittel müssen so beschaffen sein, dass sie über die bloße physiologische Sättigung hinaus geschmackliche Freude bereiten. Dies erfordert eine erhöhte Aufmerksamkeit gegenüber den kulinarischen Qualitäten von Lebensmitteln. Es ist aber auch verbunden mit einer Absage an die Kultur des Fast Food, an das lieblose Essen auf die Schnelle und den Nebenbei-Konsum.

Genussreiches Essen verlangt eine entschleunigte Esskultur in aufmerksamer Muße und Gemeinsamkeit. Weil Essen für alle Menschen notwendig ist, bietet es eine besondere Chance, sich von den Belastungen des „Fast Life“ zu befreien und eine allgemeine „Kultur der Langsamkeit“ zu entwickeln.

Genussreiches Essen — das beinhaltet aber auch politisches Handeln. Es bedarf kritischer Wachsamkeit gegenüber einer Gesundheitspolitik, die das Essen der Menschen immer stärker nach naturwissenschaftlich-medizinischen Maßstäben zu kontrollieren und normieren sucht. Einer Nahrungsmittelindustrie, die sinnliche Geschmackswahrnehmungen durch künstliche Aromen,

Geschmacksverstärker, Imitate und optische Techniken irreführt und die über Jahrhunderte gewachsenen Genuss- und Tischkulturen durch global standardisierte Speisen ersetzt, ist Widerstand entgegen zu setzen. Dies gilt auch hinsichtlich der agroindustriellen Verengung genetischer Vielfalt. Wenn die züchterische Selektion von Tieren und Pflanzen auf wenige Leistungsmerkmale reduziert wird, bedroht dies die Biodiversität des großen „Netzwerks des Lebens“ — die Vielfalt unserer Kulturlandschaften, unserer Kulturpflanzen und deren wilde Verwandte. Es gefährdet schließlich auch die Vielfalt des Geschmacks.

Eine Politik für genussreiche Lebensmittel ist auch eine Politik gegen die Temposteigerungen in der Lebensmittelproduktion. Slow Food lehnt die industrialisierten intensiven Methoden der Tierhaltung ebenso ab wie die Zuchtmethoden bei Pflanzen und Tieren, die nur auf Steigerung der Quantität durch beschleunigte Wachstums- und Produktionsrhythmen setzen. Denn: Kulinarischer Geschmack resultiert aus langsamen Wachstums-, Arbeits- und Reifeprozessen, die die modernen Agrar- und Lebensmitteltechnologien abkürzen wollen. Er basiert schließlich auch auf der „richtigen (Anbau- und Ernte-)Zeit“ des jeweiligen Produkts.

3. Konviviale Gemeinschaften statt Konsumgesellschaft

SFD setzt mit der Idee der konvivialen Gemeinschaft auf die Verantwortung und die Bereitschaft des Einzelnen, der in der Gemeinschaft an der Verwirklichung solidarischer und lebensfreundlicher Ernährungsverhältnisse mitwirkt.

Praktische Umsetzung findet diese Idee in den regional organisierten Convivien von SFD. Hier geht es nicht allein um die Kultivierung von Gastfreundschaft und gemeinsame Mahlzeiten, sondern auch um die Vernetzung der Konsumierenden mit den Produzierenden in der Landwirtschaft und Fischerei, im Lebensmittelhandwerk und in der Gastronomie. Slow Food begreift die aufgeklärten und kritischen Konsumierenden insofern als Koproduzenten/innen: Mit ihren individuellen Kaufentscheidungen beeinflussen sie die Arbeit der Lebensmittelerzeugenden. Die Zusammenführung von Produzenten/innen und Koproduzenten/innen bietet die Chance, verloren gegangenes Wissen über Nahrungsmittel und ihre Herstellung zurückzugewinnen und damit eine neue Verbraucherkompetenz zu etablieren. Wir können darüber hinaus die Distanz zu einer uns entfremdeten Nahrungsmittelproduktion überwinden, in der der Blick für das gemeinsame menschliche Wohl verloren gegangen ist. Lebensmittelerzeuger/innen erfahren auf diese Weise etwas von den Wünschen der Verbraucher/innen, die Verbraucher/innen wiederum etwas über die Arbeitsbedingungen, Erfordernisse und Ideen der Erzeuger/innen. Diese unmittelbar erlebte wechselseitige Verbundenheit wird zur Basis dafür, lokale Wirtschafts- und Konsumweisen zum Vorteil beider Seiten weiterzuentwickeln.

Eine konviviale Gemeinschaft kann „von unten“ Produktion und Produzent/innen verändern; sie wartet nicht auf „Erlaubnis zum Handeln“. Sie überwindet eine Ernährungswirtschaft, in der die

Produzierenden und die Konsumierenden in einem anonymen Dienstleistungsverhältnis zueinander stehen, in dem es kein Wissen voneinander und keine Verantwortung füreinander gibt.

Die Idee der Konvivialität schließt immer auch weltweite Gemeinschaftlichkeit und Verantwortlichkeit ein. In dem Slow-Food-Projekt „Terra Madre“ werden Menschen aus aller Welt, die in der Landwirtschaft, dem Lebensmittelhandwerk, der Gastronomie und den entsprechenden Wissenschaften tätig sind, in einem internationalen Netzwerk in Kontakt gebracht.

4. Lokal und global: Wir wollen Ernährungssouveränität

Weite Teile der Lebensmittelproduktion liegen inzwischen in den Händen von wenigen global agierenden Konzernen, die den Markt monopolisieren, das Angebot vereinheitlichen und die landwirtschaftliche und ernährungswissenschaftliche Forschung für ihre Zwecke funktionalisieren.

Slow Food Deutschland wendet sich gegen diese Entwicklungen und tritt für Erhalt und Wiederherstellung der Ernährungssouveränität lokaler Kulturen ein. Regionale Vielfalt von Pflanzen und Tieren, kulinarischen Traditionen und Produktionsweisen sind zu bewahren. Die Überlebensfähigkeit kleiner bäuerlicher und handwerklicher Produktionsgemeinschaften ist zu fördern und vor den zerstörerischen Auswirkungen der Weltmärkte zu schützen.

Dies erfordert auch entsprechend ausgerichtete wissenschaftliche Forschungen unabhängig von den Interessen der Lebensmittelkonzerne. Ebenso ist die Patentierung von Zuchtverfahren und Agrotechnik abzulehnen. Der große „Jackpot der Natur“, die unermessliche Vielfalt von Tieren und Pflanzen auf unserem Planeten gehört allen Menschen!

5. Landwirtschaft ist Agrarkultur

Landwirtschaftliche Arbeit beruht auf einem über Generationen gewachsenen und an die lokalen Lebensräume und Umweltbedingungen angepassten System von Wissen, Tätigkeiten, Techniken und Werkzeugen. Aus diesen *agrarkulturellen* Leistungen von Menschen hat sich eine Vielfalt von Landschafts- und Bewirtschaftungsformen, Pflanzen- und Tierarten entwickelt, die es zu erhalten und zu fördern gilt. Die gegenwärtig vorherrschende Form industrieller Landwirtschaft gefährdet nicht nur diese wertvollen Kulturgüter, sie erzeugt auch in vielen Regionen der Welt dramatisches Elend durch die Schädigung von Böden und Umwelt.

Vor diesem Hintergrund engagiert sich SFD für eine Aufwertung und Stärkung bäuerlicher Traditionen. Es geht um die Entwicklung sinnvoller Synthesen zwischen den Leistungen der Vergangenheit und der Moderne, die dem Gemeinwohl dienen. Die kritische Nutzung des hochentwickelten modernen Wissens der Agrar- und Gartenbauwissenschaften, der Lebensmitteltechnologien, Hygiene und Gastronomie kann helfen, bäuerlich-handwerkliche Kulturgüter weiterzuentwickeln, Tradition und modernen Fortschritt gewinnbringend zu versöhnen.

6. Agrar- und Esskultur: eine traditionell gewachsene Einheit

Bäuerliche Landwirtschaft als Grundlage der Ernährung findet ihre konsequente Weiterentwicklung in einer regionalen handwerklichen Lebensmittelproduktion und Gastronomie. In ihrem Zusammenspiel ist eine Vielzahl von regionalspezifischen Lebensmitteln und Speisen von besonderem Wert entstanden, in denen sich kulturelle Identitäten widerspiegeln. Im industriell-globalisierten Nahrungsmittelmarkt geht dies unter dem Diktat der Ökonomie verloren. Auch für viele Verbraucher/innen ist der möglichst niedrige Preis zum zentralen und alleinigen Wertmaßstab für Lebensmittel geworden.

Auf dem Boden einer lokal ausgerichteten Ökonomie und Vernetzung können neue Beziehungen zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Konsum entstehen, die Lebensmittel zu Kulturschätzen machen, deren Wert sich nach mehr bemisst als dem Preis. Dies kann zum Beispiel mit gemeinschaftsorientierten Modellen wie der „solidarischen Landwirtschaft“³ erfolgen, die auch in Deutschland stark an Popularität gewinnt. Dabei werden die Nahversorgung mit Lebensmitteln gesichert, die Eigenverantwortlichkeit der Beteiligten in ihrem Lebensraum gestärkt und das unternehmerische Risiko der Bäuerinnen und Bauern gemeinschaftlich getragen. Die Erzeugung von Lebensmitteln ist dann nicht mehr bloße Dienstleistung für anonyme Verbraucher/innen, sie ist vielmehr eingebettet in eine solidarische Vernetzung von Produzierenden und Konsumierenden.

Darüber hinaus sind neue soziale Bewegungen zu beobachten, die lokal ausgerichtet sind und eine Alternative zur industriellen und globalisierten Massenproduktion von Lebensmitteln darstellen — so zum Beispiel die weltweite Massenbewegung der städtischen Landwirtschaft (Urban Farming und Gardening), die als Weiterentwicklung der in Deutschland bekannten Schrebergärten viele Sympathien hat. Hier zeigt sich eine ganz andere Lebensmittelproduktion, ein neues Vergnügen zu pflanzen, zu säen und eigene Nahrungsmittel zu erzeugen. Slow Food unterstützt diese neue Bewegung!

7. Stadt und Land: Partnerschaft auf Augenhöhe

Im Zuge der Industrialisierung hat sich in Deutschland die urbane Lebensweise als dominierende Lebensform durchgesetzt. Doch parallel zur Verstädterung veröden Teile der ländlichen Regionen. Wir sehen überalterte, verlassene Dörfer, Monokulturen, große Mast- und Verarbeitungsanlagen für die Fleisch- und Eierproduktion mit der Konzentration von immer höheren Tierzahlen in wenigen Ställen. Im Gegenzug nehmen das Transportaufkommen von Lebensmitteln und die damit verbundenen Umweltprobleme zu.

³ Der international eingeführte Begriff für diese Landwirtschaftsform heißt „community supported agriculture“ (CSA). Eine adäquate deutsche Übersetzung gibt es (noch) nicht. Die Übersetzung „solidarische Landwirtschaft“ kommt diesem Modell begrifflich und inhaltlich am nächsten.

SFD tritt deshalb für einen weitreichenden strukturellen Wandel ein: Wir wollen lebendige ländliche Wirtschaftsräume und eine gesunde Umwelt, den Erhalt einer kleinräumigen Kulturlandschaft und neue Perspektiven für die bäuerliche Landwirtschaft jenseits der industriellen Produktion. Die Lebensmittelversorgung muss wieder stärker regional verankert und überschaubar organisiert sein — auch und gerade für die Stadtbevölkerung.

Das Verhältnis von Stadt und Land muss als arbeitsteilige Partnerschaft begriffen und gestaltet werden, bei der jede Seite die andere braucht. Lebensmittelerzeuger/innen arbeiten für die Menschen in den umliegenden Städten und sichern so ihre eigene wirtschaftliche Existenz und Zukunft. Umgekehrt erhalten Verbraucher/innen ihre notwendige Nahrung, indem sie die erzeugten Produkte abnehmen. Mehr noch: Eine gute Landwirtschaft im Umland sichert der Stadtbevölkerung Erholung spendende Kulturlandschaften im Nahraum und die Sauberkeit von Wasser, Luft und Erde.

8. Authentizität, Transparenz und Ehrlichkeit

Sicherung von Ernährungssouveränität bedeutet auch, dass Herstellungsprozesse und Inhaltsstoffe der Lebensmittel offengelegt werden. Verbraucher/innen werden durch industrielle und intensiv bearbeitete Nahrungsprodukte zunehmend getäuscht — insbesondere durch Zusatzstoffe und Imitate, die nicht als solche erkennbar sind. Viele Produkte der Lebensmittelindustrie sind mittlerweile nur noch synthetische, denaturierte Kunsterzeugnisse.

Es geht nicht um die Idealisierung einer radikalen Natürlichkeit der Lebensmittel. Die Ernährungskultur der Menschheit ist schließlich fortwährend durch weitgehende Bearbeitung von Naturprodukten gekennzeichnet. Für SFD sind vielmehr die Sicherung der Transparenz der Lebensmittel wie auch der Erhalt authentischer und originärer Produkte das Ziel. Traditionelle Erzeugnisse, die für eine Region typisch sind, werden vor dem Vergessen und Verschwinden bewahrt, indem nicht nur Erzeuger/innen ermutigt werden, diese Produkte abseits des Mainstreams wieder herzustellen, sondern auch die erforderlichen Absatzmärkte geschaffen werden. Hierfür hat Slow Food die „Arche des Geschmacks“ und entsprechende Förderkreise (Presidi) eingerichtet, deren Ziele die Stärkung traditioneller regionaltypischer Erzeugnisse, Produktionstechniken und die Bewahrung der Biodiversität sind.

9. Bildung: Wo sind die mündigen Koproduzenten/innen?

Durch ihre Konsumentenscheidungen und ihr Ernährungsverhalten bestimmen die Konsumierenden die Bedingungen der Lebensmittelerzeugung maßgeblich mit. Deshalb bietet SFD Informationen und Wege, um Menschen zu befähigen, verantwortlich, kundig und lustvoll als Koproduzenten/innen zu handeln. Dazu gehören folgende Angebote:

- Kritische Aufklärung über die aktuelle Ernährungspolitik und die Produktionsmethoden und -verhältnisse in der gegenwärtigen Lebensmittelerzeugung

- Herstellung von Transparenz bei Produktionsmethoden und Produktionsverhältnissen durch Produzentenbesuche und Berichte über Best-Practice-Betriebe
- Bildungsangebote zum Erwerb praktischer Ernährungs- und Produktionskenntnisse wie Geschmacksschulungen, Kochkurse, Seminare zu Möglichkeiten privater Lebensmittelproduktion (Gartenbau, Obstanbau, Tierhaltung, Bienezucht, Fischerei, Konservierungsmethoden ...)
- Sammlung und Publizierung von traditionellen Herstellungsverfahren von Lebensmitteln und Speisen
- Angebote, sich im Rahmen von Projekten der solidarischen Landwirtschaft zu informieren und zu engagieren und so Verantwortung für sich selbst und die Gemeinschaft zu übernehmen

Ein besonderes Augenmerk richtet sich auf die Bildung von Kindern und Jugendlichen. Es gilt nicht nur, ihre kulinarische Bildung zu fördern, sondern auch, sie für die „Politik des Essens“ zu sensibilisieren und aktiv in Projekte nachhaltigen und sozial verantwortlichen Lebensmittelkonsums einzubinden.

10. Lebensmittel: gut, sauber und fair produziert

SFD setzt sich für eine Lebensmittelproduktion ein, die sich an den drei Prinzipien „gut, sauber, fair“ orientiert.

- Das „Gute“ eines Lebensmittels bezieht sich auf seine sensorischen Merkmale. Speisen sollen schmecken und kulinarischen Genuss verschaffen. Damit wird der Geschmacksqualität ein besonders herausgehobenes Gewicht beigemessen, das gegen die dominanten Wirtschaftlichkeitskriterien wie Kostensenkung, Profitsteigerung, Produktionsbeschleunigung, Vereinfachung von Lagerung und Transport, Verlängerung der Haltbarkeit zu verteidigen ist. Darüber hinaus verweist der Begriff des „guten“ Lebensmittels aber auch auf die erforderliche Fähigkeit der Individuen, Geschmacksdimensionen zu erkennen. Geschmack muss gebildet, die Sinne müssen trainiert werden, um gute und schlechte Lebensmittel unterscheiden und erzeugte Genussqualitäten auch als Leistung wertschätzen zu können, die ihren Preis hat.
- Der Begriff des „sauberen“ Lebensmittels stellt die verantwortliche und nachhaltige Lebensmittelproduktion in den Mittelpunkt. Sie muss für Mensch und Umwelt „gesund“ sein, Respekt für unsere natürlichen Lebensgrundlagen zeigen. Produktionsprozesse — hierzu zählen nicht nur Anbau, Aufzucht und Verarbeitung, sondern auch Lagerhaltung und Transport — sind nachhaltig für die Ökosysteme und Biodiversität und zudem transparent zu gestalten. Eine Ökologie der kurzen Wege für Lebensmittel ist zu forcieren. Sorgsamkeit gegenüber Natur, Pflanzen und Tieren als menschlichen Nahrungsquellen sind zentrales Gebot. Weder bei der Herstellung, noch beim Verzehr dürfen Gesundheitsbeeinträchtigungen für Erzeuger/innen oder Verbraucher/innen entstehen. Eine weitgehende Natürlichkeit des Lebensmittels ist

anzustreben. Regional und saisonal angepasste Produktionsweisen sind hierzu ein wichtiger Schritt

- In diesem Kontext problematisieren wir den massiv angestiegenen Fleischverbrauch. Seit 1971 hat sich der weltweite Konsum von Fleisch- und Fleischprodukten im globalen Maßstab verdreifacht, und er wird weiter steigen. Dies bedeutet: noch mehr „Tierfabriken“, Waldrodungen für die Futtermittelproduktion, hoher Wasserverbrauch und eine wachsende Konkurrenz zwischen Nutztieren und Menschen um die pflanzlichen Lebensmittel. Tierisches Eiweiß ist wertvoll und schmackhaft. Aber der Verbrauch von jährlich fast 90 Kilogramm Fleisch im Jahr wie in Europa ist deutlich zu hoch. Ohne die industriell-intensive Tierhaltung mit ihren Auswüchsen kann dieser Bedarf nicht gedeckt werden.
Ähnlich alarmierend ist der wachsende Fischverbrauch mit zunehmend leergefischten Meeren. Die derzeitige industrielle, nicht-nachhaltige Fischerei führt zu fortwährendem Raubbau an wilden Fischbeständen und zur Expansion von Fischfarmen, die wiederum den Druck auf die natürlichen Bestände erhöhen.
- „Fair“ als Qualitätsmerkmal für Lebensmittel bezieht sich schließlich auf die Aspekte sozialer Gerechtigkeit in der Ernährungskultur. In der globalisierten Welt darf die Nahrungsfülle der reichen Länder nicht auf Kosten der armen Länder gehen. Der Verdienst der Lebensmittelerzeuger muss — überall auf unserer Erde — so hoch sein, dass nicht nur das nackte Überleben gesichert ist, sondern auch ein Mindestmaß an Wohlstand in den Familien möglich ist, der ihre Kinder vor Kinderarbeit schützt und ihre Bildung sichert. Die Arbeit und das Wissen der bäuerlichen und handwerklichen Produzenten sind anzuerkennen und angemessen zu entlohnen. Ihr Recht auf eigenes Saatgut und Zucht ist zu verteidigen. Ebenso muss dafür eingetreten werden, dass überlieferte Produktionsmethoden weiterhin angewandt werden können und nicht den Regelungen internationaler Agrarpolitik zum Opfer fallen. Umgekehrt fordert Fairness auch, dass dem Verbraucher eine gute Qualität zu angemessenen Preisen angeboten wird.
Prinzipien fairer Ernährungswirtschaft betreffen aber nicht allein Entwicklungs- und Schwellenländer, sie sind auch in den Ländern des Nordens einzulösen.
Fairness gilt schließlich auch gegenüber den Nutztieren. Artgerechte Haltung und Aufzucht und eine schonende Schlachtung sind sicherzustellen.

Die Grundsatzkommission regt an, die in diesem Papier vorgestellten Thesen innerhalb der Mitgliedschaft und den Convivien zu diskutieren und so zur gesellschaftspolitischen Positionierung von Slow Food Deutschland vor Ort beizutragen.