

Kolumne | Der große Wert der kleinen Krümel

Von Carlo Petrini,
Internationaler Präsident von Slow Food.

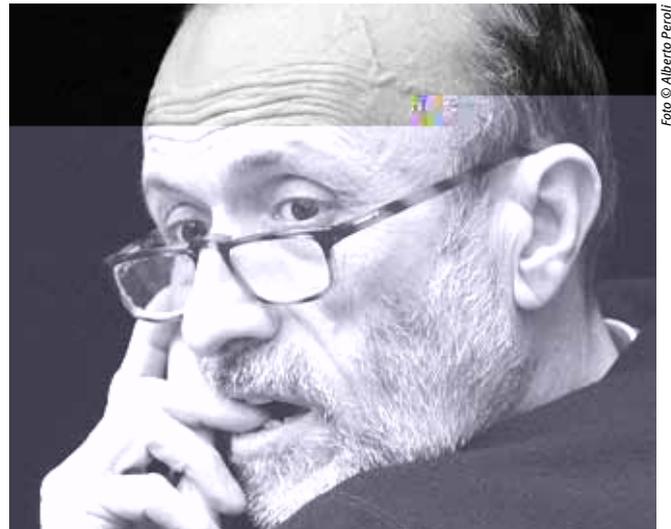


Foto © Alberto Peroli

Ich erinnere mich ganz genau an meinen Großvater, wie er bei den Familienfeiern mit uns am Tisch saß. War er mit dem Essen fertig, sammelte er sorgfältig die Brotkrumen ein, die auf die Tischdecke gefallen waren. Er bildete mit der Hand eine kleine Schale, legte alle bis zum letzten Krümel hinein und brachte die Hand an den Mund. In Süditalien machen die Alten noch heute eine andere Geste, wenn ein Stück Brot auf den Boden fällt: Sie heben es auf und küssen es, bevor sie es wieder auf den Tisch legen. Diese Handlungen, die von einem tiefen Respekt für das Essen zeugen, als sei es etwas Heiliges, sind heute von unseren Mahlzeiten verschwunden. Das Säubern der Tischdecke von den Brotkrümeln im Restaurant hat als einzigen Zweck, den Tisch sauber zu halten, auch um zu betonen, dass es sich um ein feines Restaurant handelt.

Die neue Generationen, die Kinder und die Enkelkinder jener Großeltern, an die ich mich erinnere, schmunzeln vielleicht über diejenigen, die Brotkrümel essen oder Brotstücke küssen, denn sie haben diese Achtung vor dem Essen in der Regel verloren. Möglicherweise haben auch ihre Eltern schon lange damit aufgehört. Das klingt vielleicht wie die alte Leier, aber es stimmt.

Was ist passiert? Warum hat das Essen für uns so viel an Wert verloren, dass es ohne jegliche Scham verschwendet werden kann? Es ist eine Tatsache: Die Zahlen zeigen, dass mindestens ein Drittel der Weltproduktion weggeworfen wird, teilweise während der Ernte, der Verarbeitung und der Distribution und

DAS WARENSYSTEM BRAUCHT DIE VERSCHWENDUNG

teilweise durch uns Verbraucher, die viel zu viele Reste in den Müll werfen. Wir kaufen zu viele Lebensmittel, gelockt durch Sonderangebote, sind faul oder Opfer eines Produktions- und Distributionssystems, das schlicht und einfach vom Konsumismus geprägt ist. So wie bei jeder anderen Ware auf dem Markt braucht dieses System die Verschwendung, um sich selbst zu erschaffen und zu erhalten. Lebensmittel sind tatsächlich unter allen Aspekten Konsumgüter geworden, hauptsächlich auf der Nordhälfte des Globus, aber auch in vielen ärmeren Ländern.

Sie sind den Gesetzen der industriellen Produktion unterworfen, ähnlich wie Schrauben, Schuhe oder Einwegrasierklingen. Von wegen Einweg: Oft werden Lebensmittel sogar weggeworfen, ohne dass sie überhaupt angefasst wurden. Da sie reichlich vorhanden und billig sind, haben sie für uns keinen Wert mehr.

Eines unserer größten Probleme heutzutage ist gerade die Unfähigkeit, zwischen Preis und Wert zu unterscheiden, vor allem, wenn es um Lebensmittel geht. Wir verlangen nämlich, dass das Essen wenig kostet, immer weniger und dass übermäßig viel davon produziert wird. Wir machen einen Aufstand, wenn Zucchini ein paar Cents pro Kilo teurer werden, nehmen aber einfach hin, dass die Handytarife steigen oder dass eine Designerunterhose ein Vermögen kosten kann. Das führt dazu,

WAS IST ZU TEUER? ZUCCHINI ODER DESIGNERUNTERHOSE

dass wir schlecht essen: Wenn das Essen keinen Wert hat, hat es auch keine Qualität mehr, verliert jede Bedeutung und jeden Bezug zu den Menschen und deren Verhältnis zur Natur. Lebensmittel kann man dann leichtsinnig verschwenden, ohne Reue. Die Leistung derjenigen, die gearbeitet haben, um sie zu produzieren, spielt keine Rolle mehr, ebenso wenig wie das ökologische Gleichgewicht der Region, in der sie hergestellt wurden und nicht zuletzt die Tatsache, dass sie anderen Menschen den Hunger stillen würden.

Lebensmittel sind zu unserem „Sprit“ geworden, zu einem Treibstoff ohne Geschichte, ohne Geschmack und ohne Respekt für die Erde, und so lange sie billig und reichlich vorhanden sind, können wir sie auch ruhig wegwerfen. Die industrielle Lebensmittelproduktion hat zwar zunächst den historischen Verdienst gehabt, die Menschen in Europa, Nordamerika und zum Teil in Asien nach dem Zweiten Weltkrieg vom Hunger zu befreien. Heute ist sie aber zu weit gegangen: Sie hat die Bindung zwischen Menschen und Lebensmitteln aufgelöst, und letztere um jede Bedeutung gebracht. Das Essen hat immer ein unendliches Netz von Beziehungen zwischen Menschen, Umwelt und Regionen mit sich gebracht. Die Industrie beschränkt diese Beziehungen, weil sie

sie nicht kontrollieren kann, also zentralisiert und nivelliert sie: Sie wendet serielle Verfahren für Dinge wie die Natur an, die alles andere als seriell sind. Der Ausdruck „industrielle Landwirtschaft“ ist, wenn man genauer darüber nachdenkt, eigentlich ein Oxymoron, ein Widerspruch in sich, denn die Landwirtschaft sollte die Natur bewirtschaften und dabei die Menschen innig miteinbeziehen. Wie kann dieses komplexe, von der Wissenschaft zum Teil unerforschte Netz von Beziehungen auf industrielle Prozesse reduziert werden, die im Namen des Profits und der Produktivität bereit sind, jegliche Komplexität zu opfern?

Wenn wir uns empören, weil so viel verschwendet wird, dann müssten wir uns auch über die Art und Weise empören, wie unsere Lebensmittel behandelt werden, vom Feld bis zum Supermarktregal. Ich glaube, nichts zeigt besser als die Lebensmittelverschwendung, welches Niveau des Wahnsinns dieses System, das leider in den letzten Jahrzehnten immer globaler geworden ist, erreicht hat. Diese Verschwendung steht für all die Probleme, die mit dieser grenzenlosen Kommerzialisierung und Entwertung verbunden sind. Die Verschwendung ist nicht nur ein ethisches Problem

VERSCHWENDUNG ZEIGT DIE ENTWERTUNG DER NAHRUNGSMITTEL

in einer Welt, in der eine Milliarde Menschen unter Hunger und Unterernährung leiden. Sie hat auch Folgen für die Wirtschaft und den Energieverbrauch und macht uns klar, wie viel von diesen Ressourcen hätte besser verwendet werden können, um ein wirklich nachhaltiges Lebensmittelsystem zu schaffen. Ein System, das auf verantwortlichem, bewusstem Konsum basiert und lokale, landwirtschaftliche Ökonomien fördert, die auch in die Vergangenheit schauen, um die Zukunft aufzubauen. Unter diesem Gesichtspunkt sind die traditionellen, ländlichen Gemeinschaften beispielhaft: Sie zollen den Lebensmitteln nicht nur den ihnen gebührenden Respekt, sie sind auch meisterhaft in der Kunst der Wiederverwendung und im Recycling. Sie zeigen uns vor allem eins: Wenn man den Dingen den richtigen Wert beimisst und ihnen Respekt zollt, dann wird auch der Genuss wichtig. Es geht dabei nicht um die Art Genuss, wie wir ihn heute begreifen und der Statussymbolen und dem Luxus viel näher steht als dem realen Wohlbefinden und der wahrhaftigen Fähigkeit, das Leben in vollem Umfang zu genießen.

In Italien z. B. haben die schmackhaftesten Rezepte alle den gleichen Hintergrund: Der Hunger, unter dem die Menschen gelitten haben, hat sie erschaffen und entwickelt. Diese Gerichte lehren uns, das Essen zu respektieren, nicht nur weil noch heute in der Welt so viele Menschen hungern, sondern weil sie in genialer Weise aus dem Akt des Essens etwas machen, das angenehm, sozial, identitätsstiftend und belohnend ist, für Körper und Seele. Nicht zufällig verwenden viele traditionelle regionale Rezepte Italiens Zutaten, die eigentlich Essensreste oder Produkte sind, die wir heute wegwerfen. Denken wir an das alte Brot, aus dem Brotsuppen wie die berühmte *Ribollita Toscana* gemacht werden. Oder an die Fleisch- und Gemüsereste, die fein gehackt in die Füllung von *Agnolotti*, *Tortellini* und andere Nudelsorten kommen. Oder die sogenannten *Virtù Teramane*, die „Tugenden“ der Stadt Teramo in der Region Abruzzen. So nennt sich eine Suppe, die traditionell zum 1. Mai bereitet wird, wenn der Winter zu Ende und der Frühling endlich da ist. Man verwendet für sie vieles vom dem, das vom Winter übrig geblieben ist – trockene Hülsenfrüchte, verschiedene trockene Nudelsorten und Schinkenschwarten – zusammen mit dem frisch geernteten neuen Gemüse. Man nennt dieses Gericht „Tugenden“ nicht zuletzt deshalb, weil ihr Gelingen gerade in der Fähigkeit der Hausfrauen liegt, alles wieder verwenden zu können, ohne etwas wegzuerwerfen. Diese Rezepte sind die Ahnen unserer Gastronomie und werden heute in den besten Restaurants angeboten.

Also, auch der Genuss kann die Verschwendung verhindern, denn er zeigt uns, dass das Essen in seiner Komplexität begriffen werden muss, um ihm seine Bedeutung und seinen Wert zurückzugeben. Fangen wir also bei uns zu Hause an: Denken wir jeden Tag an das, was wir essen und an das, was wir gerade wegwerfen. Das Leben wird schöner und sinnvoller, wenn wir begreifen, was alles hinter unserem Essen steht. Und das nutzt auch der Erde und denjenigen, die sie bewohnen – egal wo. 🌱

Übersetzung: Elisabetta Gaddoni