

Presseinformation – Stuttgart, 11. April 2014

Leitbild Sonntagsbraten

Diskussion zu nachhaltigem Fleischverzehr auf der Slow Food Messe 2014 – Achtung vor dem Tier und Respekt für Lebensmittelhandwerk statt Billigmentalität

Ist Fleischessen und Achtung vor dem Tier vereinbar? Diese Frage stellten sich **Dr. Ursula Hudson**, Slow Food Deutschland e. V., **Simon Tress**, ROSE Bio-Hotel und Restaurant Hayingen-Ehestetten, und **Georg Schweisfurth**, Hermannsdorfer Werkstätten, bei einem Podiumsgespräch auf dem ersten Tag des diesjährigen *Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe* in Stuttgart (10.-13. April 2014).

Die Dimensionen dieser Frage beschränken sich nicht allein auf den moralisch schwierigen Tötungsakt, so war sich das Podium einig. Von ebensolcher Bedeutung sei die moralische Pflicht einer artgerechten und ökologischen Haltung, einer Verwertung des ganzen Tieres, sowie einer gesellschaftlichen Anerkennung der Leistungen des Lebensmittelhandwerks – finanziell und strukturell, zum Beispiel durch bessere Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen. Eine Pflicht, der alle gemeinsam nachkommen müssen: Landwirte, Metzger, Gastronomen und Verbraucher. Als unhaltbar wurde der stetig wachsende Fleischkonsum angeprangert. Nicht das Essen von Fleisch an sich, sondern ein Lebensmittelsystem und eine gesellschaftliche Akzeptanz, welche Massentierhaltung, Langstreckentransporte zum Schlachthof und Akkordschlachtungen möglich mache, sei der Kern des Problems.

Georg Schweisfurth, Metzger in der vierten Generation, plädiert für bewussten Fleischgenuss in Maßen – den Sonntagsbraten als Leitbild. „Wir müssen weg von einer Filet-und-Rücken-Mentalität,“ fügt Koch und Gastronom Simon Tress hinzu. Köche in ihrer kulinarischen Vorreiterrolle sollen auch die sogenannten unedlen Teile der Tiere ebenso wie fleischlose Gerichte „sexy“ machen, und durch größere Vielfalt im kulinarischen Angebot den Nachfragedruck auf bestimmte Fleischstücke abmildern.

„Die Wertschätzung der Tiere, der Umwelt und der Arbeit der Lebensmittelhandwerker ist zentral für einen nachhaltigen und zukunftsfähigen Fleischverzehr,“ so Ursula Hudson. „Dazu muss braucht es Wissen und Können rund um Lebensmittel, um ihre Herkunft, ihre Verarbeitung, und wie man sie zubereitet – das wollen wir von Slow Food vermitteln, zum Beispiel hier auf der Slow Food Messe.“

Der Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe verbindet ein buntes Rahmenprogramm an Podiumsgesprächen zu Themen rund um Lebensmittel, Kochwerkstätten, Geschmackserlebnissen und vielem mehr mit dem sinnlichen Erlebnis des Markts. Alle Produkte der in diesem Jahr 475 Aussteller aus dem In- und Ausland haben die strenge Slow-Food-Qualitätsprüfung durchlaufen und wurden gemäß der Slow-Food-Philosophie in traditionell handwerklicher Art, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, frei von Aromastoffen, frei von Zusatzstoffen (bis auf wenige Ausnahmen) sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt werden.

[2.750 Zeichen]

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin. Die Slow Food Bewegung zählt Anfang 2014 in Deutschland über 13 000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100 000 Menschen in über 150 Ländern. www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen