

AL

SLOW FOOD • TERRA MADRE

MAN

ACH



15

DIE LEBENSMITTEL, DIE DEN PLANETEN ERNÄHREN,
SIND DIEJENIGEN, DIE EINE SEELE,
EINE GESCHICHTE
UND EINE TIEFE
BINDUNG
AN IHRE REGION HABEN

Den Planeten ernähren, Energie für das Leben. Viele von Ihnen werden diesen Slogan im Laufe dieses Jahres 2015 mehrfach gelesen oder gehört haben. Dies ist nämlich das Thema der Expo 2015, und vom Standpunkt von Slow Food könnte kein anderes Thema aktueller sein als dieses, keine andere Herausforderung könnte **wichtiger sein als die, wie die richtige Ernährung für den Menschen und die Erde gesichert werden kann**. Den Planeten ernähren – auf nachhaltige Weise, indem alle natürlichen Ressourcen, das soziale und wirtschaftliche Wohlergehen der Erzeuger und die Gesundheit der Menschen geschützt werden und allen Menschen **gute, saubere und faire Lebensmittel garantiert werden**.

Und deshalb haben wir in dieser Ausgabe des Slow Food Jahrbuchs auf diese Frage antworten wollen: mit dem Versuch, die Geschichte von vielen großen Lebensmittelprodukten und kleinen Erzeugern nachzuvollziehen, die auf den Feldern, in den handwerklichen Werkstätten, in Küchen, auf Bergweiden oder in den Wellen des Meeres eine andere Geschichte zu jener der multinationalen Konzerne, der Agrarindustrie und der vielen Regierungen und internationalen Institutionen schreiben. Es ist ihrem Einsatz und ihrer täglichen Arbeit zu verdanken, dass wir heute sagen können, dass die Lebensmittel, die den Planeten ernähren, sind diejenigen, die eine Seele, eine Geschichte und eine tiefe Bindung an ihre Region haben.

Wir laden Sie ein, das Jahrbuch durchzublättern und aufmerksam zu lesen, denn dabei werden Sie entdecken, dass es von diesen Lebensmitteln viele gibt, in aller Welt. Und dass sie verteidigt, gefördert und geschützt werden müssen. Dass sie mit Freude erzeugt und gegessen werden müssen. An einem Tisch voller Bewusstsein.



Co-financed by the European Union.
The contents of this publication are the sole responsibility of Slow Food and EASME is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

ALMANACH DER
INTERNATIONALEN SLOW
FOOD BEWEGUNG UND DES
TERRA MADRE NETZWERKS

Redaktionsleitung
Silvia Ceriani

Redaktionsbeirat
Serena Milano,
Raffaella Ponzio

Lektorat
Aurelie Blain, Simone Gie,
Ursula Hudson, Mariana
Guimares Weiler, Cristina
Mola, Jorge Sánchez

Übersetzungen
Annette Seimer, Carla
Ranicki, Davide Forno, Flora
Misitano, Francesca Valente,
Francesco Peri, Gabrielle
Lachaud, Gareth Newhouse,
Giulia Fabioux, John Irving,
Juan Bureo, Meike Kreher,
Pascale Brevet, Serena
Ferraiolo, Simona Caldera,
Susan Waedt

Art Director, Layouter und
Webanwendung
Paolo Rubei

Photobearbeitung
Virgola Grafica, Siena

Druck
Stampatello,
Roreto di Cherasco (Cn)

Umschlagbild
© Simon Urwin

Redaktionsschluss
31/07/2015



© Copyright 2015
Slow Food
Piazza XX Settembre, 5
Bra (Cn), Italia
Tel. +39 0172 419611
Fax +39 0172 419755
www.slowfood.com
www.terramadre.info
international@slowfood.com
almanac@slowfood.com



INHALT



| | |
|---|-----|
| Landwirtschaft, die an die Zukunft denkt | 6 |
| AFRIKA | |
| Zwei Entwürfe für Afrikas Zukunft | 12 |
| Die unendlich vielen Verwendungsmöglichkeiten von Blattgemüse | 16 |
| Afrikanische Milch: eine Welt der biologischen Vielfalt | 20 |
| Salze aus Afrika | 26 |
| Zauberkörner, die die Welt ernähren | 30 |
| Gebt den Jungen eine Stimme | 34 |
| AMERIKA | |
| Kleinbäuerinnen | 40 |
| Der Reichtum der Flussmündungen | 44 |
| Der Schatz der Caatinga | 47 |
| Von den Feldern der Anden auf die Tische in aller Welt | 50 |
| Kleinlandwirte und ihre Überlebensstrategien | 54 |
| Die Odyssee des Fleisches in den USA | 56 |
| Die Rückkehr des roten Lachses | 60 |
| Essen und Spiritualität | 62 |
| ASIEN UND OZEANIEN | |
| Das Gold der Khasi | 68 |
| Bush-Food ist wertvoll | 71 |
| Jedes Korn ist Himmel, Erde und Schweiß | 74 |
| Das Geheimnis der Fermentierung | 76 |
| Frauen, die die Welt nähren | 79 |
| Das Wiedererwachen des Getreides | 82 |
| Alimento e espiritualidade | 84 |
| EUROPA | |
| Öl: Produkt, Landschaft, Gesundheit | 90 |
| Stolz ein Bauer zu sein | 94 |
| Essen mit Blick auf Rembrandt | 100 |
| Mutige Kapitäne | 104 |
| Traditionelle und innovative Fleischerzeugung | 107 |
| Die Aufgabe der Jungen Gastronomen | 110 |
| Teller statt Tonne | 113 |
| Die Salatrevolution | 116 |
| Lange Lebe das Brot! | 119 |
| ANHANG | |
| Netzwerke | 124 |
| Biologische Vielfalt | 126 |
| Slow Food in Afrika | 128 |
| Unsere Kampagnen | 130 |
| Fakten und Zahlen | 132 |
| Organisation | 133 |



DIE BIOLOGISCHE VIelfALT ZU VERTEIDIGEN, ZU SCHÜTZEN UND ZU FÖRDERN IST NICHT EINE UNTER VIELEN MÖGLICHEN ENTSCHEIDUNGEN, EINE OPTION FÜR KONSERVATIVE INTELLEKTUELLE ODER NOSTALGISCHE UMWELTSCHÜTZER. ES IST VIELMEHR DER EINZIG MÖGLICHE WEG, EINE MORALISCHE PFLICHT, DIE WIR FÜR DIE ZUKÜNFTIGEN GENERATIONEN ÜBERNEHMEN MÜSSEN, DENN SIE WERDEN NOCH AUF DIESEM PLANETEN LEBEN

LANDWIRTSCHAFT, **DIE AN DIE ZUKUNFT DENKT**

CARLO PETRINI
PRÄSIDENT VON SLOW FOOD

Die Geschichten, die Sie auf den Seiten dieses Jahrbuchs lesen werden, vermitteln eine hoffnungsvolle Botschaft. Den Planeten zu ernähren ist möglich. Und es ist möglich, ohne die Ressourcen zu erschöpfen. Ohne die Gemeinschaften auszubeuten. Es ist möglich, den Planeten zu ernähren und dabei die Bodenfruchtbarkeit, saubere Luft, die Vielfalt von Tier- und Pflanzenarten und das Wohlergehen der Bauerngemeinschaften zu bewahren.

NEUBEGINN BEI DER BIOLOGISCHEN VIelfALT

Unsere Antwort auf die Frage, wie man eine angemessene Ernährung auf der Erde garantieren kann, basiert auf einem Leitbegriff, und das ist die biologische Vielfalt. Die biologische Vielfalt – oder Biodiversität – ist die größte Versicherung für die Zukunft, die die Menschheit hat. Ohne biologische Vielfalt entfällt die Grundlage menschlichen Lebens auf der Erde und der Rohstoff, auf dem die menschlichen Kulturen aufgebaut sind, denn sie haben die natürliche Vielfalt in eine kulturelle, gastronomische, künstlerische, landschaftliche, also im Grunde menschliche Vielfalt verwandelt.

Die biologische Vielfalt zu verteidigen, zu schützen und zu fördern ist nicht eine unter vielen möglichen Entscheidungen, eine Option für konservative Intellektuelle oder nostalgische Umweltschützer. Es ist vielmehr der einzig mögliche Weg, eine moralische

© MARCO DEL COMINE

Pflicht, die wir für die zukünftigen Generationen übernehmen müssen, denn sie werden noch auf diesem Planeten leben, der uns beherbergt und den wir heute mit Füßen treten, verletzen, misshandeln. Deshalb haben wir wieder auf die Arche des Geschmacks gesetzt und die Gemeinschaften aufgefordert, für die Arche ihre überlieferten Schätze in Landwirtschaft und Lebensmitteln wiederzuentdecken und so zu versuchen, die Bindung an die Erde, die uns ernährt und ernähren wird, nicht zu verlieren.

Biologische Vielfalt ist auch das Thema, mit dem sich [Slow Food auf der Expo 2015](#) (und den entsprechenden Seiten dieses Jahrbuchs) zeigt. So wollen wir den Schleier heben, der uns zu häufig verwehrt, genau zu erkennen, dass der „große Zauber“ der weltweiten gastronomischen Renaissance in den letzten Jahren (der Koch hat sogar bei den Kindern in der Rangfolge der beliebtesten Berufe alle anderen überholt) nicht möglich wäre, ohne das landwirtschaftliche Gewebe und die Weisheit, die von den Bauern in Jahrtausenden der Anpassung an die Umgebung und an die Ressourcen der verschiedenen Gebiete der Erde aufgebaut wurde.

Wenn wir diesen unglaublichen Schatz weiter ausbeuten und verarmen (bis heute sind nach Angaben der FAO bereits 75% der pflanzlichen Agrobiodiversität verloren gegangen), wird es keinen weiteren begehren Weg mehr geben, kein Kurs wird uns aus der Dürre der Selbstzerstörung herausbringen. Die Presidi, die Arche des Geschmacks, die Gärten in Afrika, die Slow Food Allianz der Köche, die Märkte der Erde sind alles kleine Schritte in eine andere, verantwortungsvolle, konstruktive, dauerhafte Richtung.



DIE BAUERN, DIE DER ERDE NAHE SIND, TUN VIEL MEHR ALS NUR PRODUKTE ERZEUGEN. SIE LEHREN UNS, DIE VIelfALT DES SAATGUTS, DIE PFLANZEN, TIERRASSEN, DAS WASSER, DEN BODEN, DIE UNERSETZLICHEN QUELLEN UNSERER ERNÄHRUNG ZU SCHÜTZEN. SIE ZEIGEN UNS, DASS IHRE ARBEIT MIT DER ERNÄHRUNG ZU TUN HAT, ABER AUCH MIT DER LEBENSFREUDE, DEM GLÜCK, DAS AUS DEN SCHÖNEN UND GUTEN DINGEN ENTSTEHT, AUS DER GESELLIGKEIT, AUS DER WEISHEIT, DIE DIE ERDE SCHÜTZT

TERRA MADRE YOUTH

Ein weiteres wesentliches Element, um die Ernährung des Planeten zu sichern, sind die jungen Menschen. Deshalb werden wir Anfang Oktober Tausende von Landwirten, Lebensmittelhandwerkern, Fischern, Nomaden, Eingeborenen, Köchen, Studenten und Aktivisten aus aller Welt nach Mailand bringen: Sie alle sind junge Akteure der Lebensmittelkette. Auf den Nachwuchs zu setzen, hat eine präzise Bedeutung: Die Expo 2015 stellt Fragen zur Zukunft des Planeten, wie es uns gelingen wird, ihn zu ernähren in einer Zeit, in der wir immer zahlreicher und die natürlichen Ressourcen immer bedrohter sein werden. Niemand als die jungen Menschen, die die Bewahrung und Bestellung der Erde zu ihrem Lebensinhalt gemacht haben, könnten besser geeignet sein, diese Fragen zu beantworten.

Sie sind es, die Tag für Tag überall auf der Welt das Wachstum voranbringen – aber nicht nur das wirtschaftliche Wachstum, sondern auch das Wachstum unserer Würde, der Kultur, des Glücks, und sie müssen sich dessen bewusst werden, dass sie, auch wenn sie in einem abgelegenen Dorf in den Anden oder in einer Oase in der Wüste leben, mit ihrer Arbeit die stärkste und schönste Politik umsetzen, denn sie sind nicht allein, sondern Teil einer einzigen großen Familie. Die Bauern, die der Erde nahe sind, tun viel mehr als nur Produkte erzeugen. Sie

lehren uns, die Vielfalt des Saatguts, die Pflanzen, Tierrassen, das Wasser, den Boden, die unersetzlichen Quellen unserer Ernährung zu schützen. Sie zeigen uns, dass ihre Arbeit mit der Ernährung zu tun hat, aber auch mit der Lebensfreude, dem Glück, das aus den schönen und guten Dingen entsteht, aus der Geselligkeit, aus der Weisheit, die die Erde schützt, um sie den zukünftigen Generationen besser zu übergeben.

Denn die Bauern führen keine Kriege, sie erleiden sie; sie verschmutzen nicht, sondern sind Opfer der Umweltverschmutzung; sie bereichern sich nicht, sondern werden benutzt von denen, die sich auf ihren Schultern bereichern; sie leiden Hunger, und wer sie in den Hunger treibt, sind paradoxerweise dieselben, für die sie arbeiten, für die sie das tägliche Essen erzeugen. Die Verwendung der Zeit, die Bedeutung der Arbeit, der Wert der Nahrung, der Sinn für Grenzen, die enge Beziehung zur Natur und zur Umwelt sind tief menschliche Werte, aber unsere Spezies verliert sie heute immer mehr. Deshalb vertreten wir auf der Expo jeden Tag die Bedeutung der biologischen Vielfalt, und für drei Tage werden wir allen vor Augen führen, wer sie besser als alle anderen schützen kann und sie zu schützen weiß. Jene Bauern, deren bescheidene, wunderschöne Geschichten Sie auf den nächsten Seiten lesen können.

AFRIKA



AFRIKA

AFRIKA

IN VIELEN AFRIKANISCHEN LÄNDERN STEIGT DAS BIP UND DIE REGIERUNGEN SETZEN AUF NEUE TECHNOLOGIEN UND STEIGERUNG DER AGRARERTRÄGE. ABER ES ENTWICKELN SICH AUCH ALTERNATIVE IDEEN FÜR DIE ZUKUNFT, DIE VON DER AUFWERTUNG DES TRADITIONELLEN WISSENS AUSGEHEN, OHNE AUF MODERNITÄT ZU VERZICHTEN

ZWEI ENTWÜRFE FÜR AFRIKAS ZUKUNFT

SERENA MILANO

AUFSCHWUNG DER MODERNE

Zwei entgegengesetzte Vorstellungen von der Welt, von Zukunft und Entwicklung stehen sich derzeit in Afrika gegenüber. Das Bruttoinlandsprodukt in vielen Ländern wächst durch den Export von Erdöl und Gas rapide an, in den Hauptstädten schießen Gebäude wie Pilze aus dem Boden, zahllose chinesische Unternehmen bauen Straßen, Autobahnen, Häfen, Häuser. In wenigen Jahren hat China eine kontinentale Strategie umgesetzt und – erstmals in der Geschichte der Welt – Waren, Technologie, Kapital und Menschen exportiert. Heute leben über eine Million Chinesen in Afrika, und die Regierung in Peking unterhält offizielle, stabile Beziehungen zu über 50 Staaten.

Die afrikanischen Regierungen setzen auf Modernität, und für die meisten bedeutet das neue Technologien, Steigerung der Agrarerträge, Verträge mit anderen Ländern, um Millionen Hektar Land abzugeben und im Gegenzug dafür Infrastrukturleistungen zu erhalten. Man könnte sagen, bulimische Hauptstädte verschlingen jeden Tag planlos neue Landstücke und verwandeln sich in zweiköpfige Ungeheuer: auf der einen Seite die reichen Viertel, die zu den teuersten der Welt gehören, auf der anderen endlose Slums ohne Grundversorgung, die unzählige Heimatlose, die aus den Dörfern fliehen, beherbergen. Die Bevölkerung nimmt explosionsartig zu: Von 1960 bis 2010 stieg sie von 280 Mil-



alle links

www.fondazione Slow Food.com

tionen auf über eine Milliarde an. Nach den Schätzungen der UNO wird sie sich bis 2050 verdoppelt (2,4 Milliarden) und bis zum Ende des Jahrhunderts vervierfacht haben (4,2 Milliarden).

Zahlenmäßig kleine Eliten von Neureichen bereichern sich immer mehr, gleichzeitig leiden immer mehr Menschen Hunger: In den letzten 25 Jahren stieg die Zahl der Hungernden von 175 auf 240 Millionen an. Ein ideales Rekrutierungsfeld für extremistische Gruppen, die im ganzen Kontinent wuchern: Boko Haram in Nigeria, Al Shabab in Somalia, ISIS in Ägypten und Libyen, Al Kaida in Niger und Mali...

LABOR FÜR ZUKUNFTSIDEEN

Aber Afrika ist auch ein Labor für Zukunftsideen. Es gibt Gemeinschaften, die mit einer Rückkehr zur Erde, zum Land neu beginnen, junge Leute voller Energie und Kreativität, die traditionelles Wissen und neue Technologien verbinden, sich für Umweltschutz einsetzen, lokale Produkte wertschätzen und sie zu einem Instrument der sozialen und wirtschaftlichen Befreiung verwandeln. Junge Menschen, die lernen, studieren, einen Master absolvieren (häufig im Ausland) und dann in ihre Dörfer zurückkehren, um ihre Gemeinschaften zu begleiten.

Dies ist die Realität, die wir mit den Projekten von Slow Food ansprechen. Und dies sind die Hauptbeteiligten der [10.000 Gärten in Afrika](#), der [30 afrikanischen Presidi](#) und des Netzwerks der Köche, die sich für die Aufwertung der Erzeuger einsetzen (wie die [Slow Food Allianz der Köche in Marokko](#)). In Afrika vermehren sich die Initiativen von Slow Food sehr schnell, von Monat zu Monat, aber neben neuen Gärten, neuen Presidi, [Arche-Passagieren](#) (die in einem Jahr von 100 auf 200 angestiegen sind) wird auch wichtige Arbeit in den alten Projekten geleistet, die an Größe zunehmen und gefestigt werden.

Ein Beispiel für diese Entwicklung ist die Arbeit in Mauretanien – einem endlos großen Land, das fast vollständig aus Wüste besteht, mit 700 km Küste an einem der fischreichsten Meere der Welt. 2006 hat die Regierung der EU die Fischereirechte gegen eine Reduzierung der Staatsschulden verkauft: eine unvernünftige Entschei-

dung, die den Bestand der Meeräschen um 50% einbrechen ließ. In diesem katastrophalen Rahmen hat ein Presidio versucht, von der kleinen Küstenfischerei zu retten, was zu retten war, und zwar mit einem Produkt, das von Frauen verarbeitet wird: [Meeräschenrogen](#).

Das Projekt startete im selben Jahr 2006 in Zusammenarbeit mit der NGO [Mauritanie2000](#), die über 200 Frauen mit einbezog. In wenigen Jahren hat die Projektarbeit eine dramatische hygienische Situation in eine professionelle Produktkette mit normgemäßen Werkstätten verwandelt, in denen hochwertiger Rogen für den lokalen und internationalen Markt hergestellt und verpackt wird. Dieser außerordentliche Erfolg ist auch der Zusammenarbeit mit den Erzeugern und Fachleuten eines italienischen Presidio zu verdanken, nämlich [Rogen aus Orbetello](#) – dessen Mitglieder bereit waren, einerseits mehrfach den mauretanischen Betrieb zu besuchen und andererseits afrikanische Frauen in der Toskana zu empfangen, um einige Wochen Seite an Seite zu arbeiten.

Um die Kette zu vervollständigen, fehlte allerdings eine notwendige Zutat für die Herstellung des Rogens: das Salz. Es wurde in Spanien eingekauft, weil das lokale Salz unter schlimmsten hygienischen Bedingungen geerntet wurde und daher nicht verwendbar war. Nun traten andere hochwertige Erzeuger auf den Plan, diesmal französische: Die Salzbauern aus der Guerande, die mit ihrer Stiftung ([Univers-Sel](#)) Partner des Presidio wurden. 2014 ermöglichte eine europäische Finanzierung Europa ein Projekt, um vor Ort hochwertiges Meersalz zu erzeugen (Sa.Sal.No, Abkürzung von [Saliculture solaire à Nouadhibou](#)). In der Baie de l'Etoile, einem Gebiet nördlich des Hafens von Nouadhibou, das bald zu einem Meeresschutzgebiet werden soll, wurden mehrere Salzbecken angelegt und 50 Erzeuger, überwiegend Frauen, absolvierten Schulungskurse (in Mauretanien, aber einige von ihnen auch in Frankreich in der Guerande). Ein Produktionshandbuch legt die Regeln fest, um ein reines, sauberes Produkt in exzellenter Qualität zu erhalten. Das Salz wird aus unterirdischem Meerwasser gewonnen, das an die Oberfläche

© ARCHEWILD SLOW FOOD



dringt und durch Sonne und Wind verdunstet und kristallisiert. Von Juli bis November wird es von Hand geerntet. Das Ergebnis ist ein naturbelassenes, nicht gebleichtes Salz mit einer ähnlichen Konsistenz wie *Fleur du sel* und einem kräftigen, aber auch etwas süßen Geschmack ohne säuerliche oder bittere Noten. Die ideale Zutat für den Meeräschenrogen des Presidios, aber nicht nur das: Dieses Salz wird ein Eigenleben entwickeln und auf dem ganzen nationalen Markt gehandelt werden.

AFRIKA

DIE AUSSERORDENTLICHE VIelfALT VON BLATTGEMÜSE AUF DEM AFRIKANISCHEN KONTINENT IST EINE GROSSE RESSOURCE FÜR DIE LOKALEN GEMEINSCHAFTEN. SIE ERNTEN UND BEREITEN ES IN DER FAMILIE ZU ODER VERKAUFEN ES AUF IHREN MÄRKTEN

DIE UNENDLICH VIELEN VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN VON BLATTGEMÜSE

VALENTINA MERAUVIGLIA UND IRENE MAROCCO

Moringa, Amaranth und Süßkartoffel, Langkapselige Jute (*Corchorus olitorius*) und Indischer Spinat (*Basella alba*). Das sind die Namen der bekanntesten und in traditionellen Gerichten häufig verwendeten Blattgemüsesorten. Sie sind ein Symbol für Ernährungssouveränität und -sicherheit. Die Köche des Terra Madre Netzwerks zeigen die interessantesten Zubereitungen. Viele dieser Gemüsesorten wachsen in den [über 1000 Gemüsegärten, die das Slow Food Netzwerk in Afrika geschaffen hat](#).

AMARANTH, AFRIKANISCHE SPINNENPFLANZE UND MORINGA

Während in Mittelamerika nur die Amaranthkörner verzehrt werden, verwendet man in Afrika auch die Blätter. Die von den Portugiesen eingeführte Pflanze ist heute ein wichtiger Teil der Ernährung in vielen Ländern Afrikas, wie ihre unzähligen Namen in den verschiedenen lokalen Sprachen belegen. In Sierra Leone werden die zarten Blätter in feine Streifen geschnitten und in Öl angebraten oder für die Zubereitung von Suppen verwendet.

Die Afrikanische Spinnenpflanze umfasst 150-200 Spezies, von denen 50 autochthone afrikanische Sorten sind. Die Sorte *Cleome gynandra* hat weiße Blätter und wächst auf sandigen, nicht sehr fruchtbaren Böden. Unter günstigen Wachstumsbedingungen ist sie drei Wochen nach der Aussaat erntereif, weswegen sie für die Ernährung der ländlichen Bevölkerung von grundlegender Bedeutung ist. Die frischen Blätter werden frittiert oder in Wasser oder Milch gekocht, um den bitteren Geschmack zu mildern, oder mit anderen Gemüsen in Suppen und Soßen gegart. Außerdem wird die Pflanze auch als Arzneipflanze und zur Bekämpfung von Schädlingen genutzt. Sehr bekannt ist auch Moringa, ein Baum aus tropischen Regionen, der besonders widerstandsfähig gegen Trockenheit ist. Unter den 13 bekannten Spezies ist die *Moringa oleifera* besonders reproduktionsgeeignet und eignet sich für zahlreiche kommerzielle Nutzungen, weswegen sie im Zentrum des internationalen Interesses steht. Sie ist weit verbreitet in Guinea Bissau und Sierra Leone, ihre Blätter sind sehr

eiweißhaltig (höher als bei Eiern und doppelt so viel wie in Kuhmilch), sie ist reich an Vitaminen, Kalium und Mineralien. Die Blätter werden roh als Salat, gekocht wie Spinat, alleine oder zu Couscous, Reis oder anderen Getreidesorten gegessen. Außerdem kann man sie trocknen und zu Mehl mahlen und Stampfkartoffeln, Mais- oder Hirsebrei damit würzen.

Moringa stenopetala gehört zu derselben Pflanzenfamilie und ist in Ostafrika verbreitet. Die äthiopische Konso Region ist eines der Hauptanbaugebiete. Hier wird sie als Nahrungsmittel verwendet, aber auch als Baumaterial, Brennstoff, Arzneimittel, Schatten-spender... Ihre Blätter sind Teil des Alltagsgerichts des Volks der Konso, des *Damaa*, und sind ein grundlegendes Element des lokalen Speiseplans. Für die Bauern wäre die Zubereitung eines Gerichts ohne Moringa-Blätter undenkbar. Diese dienen auch als Schatten-spender auf den Hochebenen, wo der wirtschaftlich so bedeutsamen Kaffee angebaut wird. Die kulinarische Kombination dieser beiden Pflanzen gibt es nur im Gebiet der Konso und ist ein ganz besonderes kulturelles Merkmal.

LEGUMINOSEN

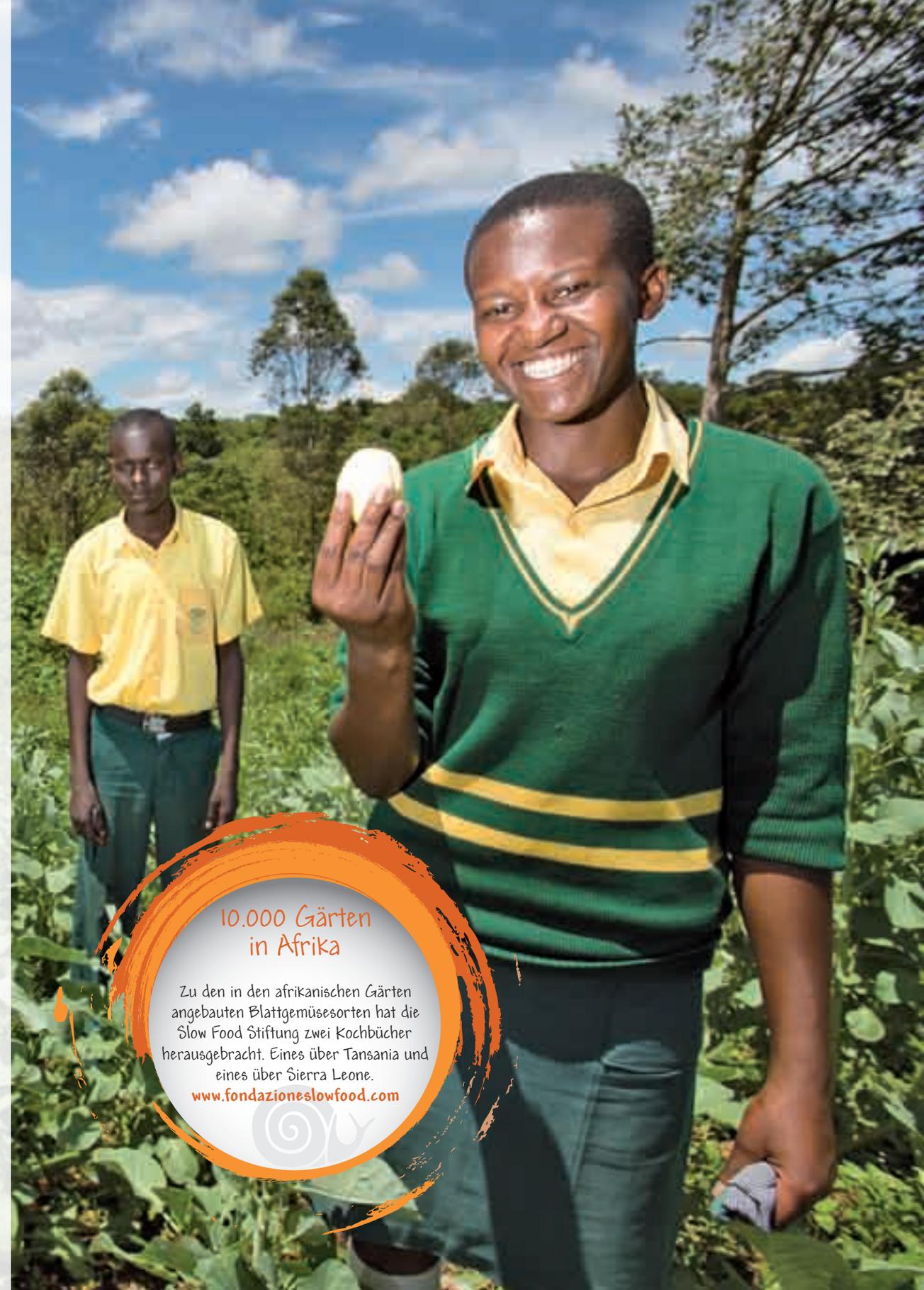
Von großer Bedeutung sind auch hülsenfruchtartige Pflanzen, von denen Blätter, Körner und in einigen Fällen

auch die Wurzeln verzehrt werden. Zum Beispiel die Augenbohne, *Vigna unguiculata*, (*niebè* im Senegal), sie passte sich in Westafrika sehr gut an. Sie liefert Kerne (die trocken oder frisch verzehrt werden), Schoten (unreif verzehrt), Blätter und Sprossen. Aus den kleinen Bohnen stellt man ein Mehl her, das in der traditionellen Küche für die Zubereitung einer speziellen Couscous-Art und für spezielle Gerichte mit lokalen Gewürzen verwendet wird. Die Pflanze wird außerdem als Futtermittel und da, wo nicht geerntet wird, als Viehweide genutzt.

Die Spezies Bambara-Erdnuss, *Vigna subterranea*, wird vorrangig für verschiedene traditionelle Zubereitungen genutzt, vor allem während lokaler Zeremonien. Das Mehl, das aus ihr gewonnen wird, wird mit Maismehl vermischt und zu lokalen Speisen verarbeitet, vor allem frittiert oder dampfgegart als Brotersatz.

Zu den Baumleguminosen in Westafrika gehört die *Parkia biglobosa* (*foroba* in kreolischer Sprache, aber eher bekannt als *neré*). Sie ist aufgrund ihrer Vielseitigkeit von sehr großer Bedeutung: Aus ihr stellt man Mehl, Püree, Würze für Soßen und Suppen und Getränke her. Die gekochten Körner können als Kaffeeersatz verwendet werden und die Rinde des Baums dient zur Herstellung von Seifen.

© PAOLA VESI/ALBERTO PRIMA



10.000 Gärten
in Afrika

Zu den in den afrikanischen Gärten angebauten Blattgemüsesorten hat die Slow Food Stiftung zwei Kochbücher herausgebracht. Eines über Tansania und eines über Sierra Leone.

www.fondazione Slow Food.com

AFRIKANISCHE MILCH: EINE WELT DER BIOLOGISCHEN VIELFALT

TYPHAINE BRIAND
MIT DEM BEITRAG VON EL
GHASSEM OULD AHMEDOU

© ALBERTO FEROLI

AFRIKA
HOTELS UND RESTAURANTS
IN AFRIKA HABEN IN REICHES
ANGEBOT AN IMPORTIERTEN
MILCH- UND KÄSEPRODUKTEN.
DAS TRADITIONELLE WISSEN DER
NOMADENHIRTEN WIRD BISLANG
IGNORIERT.

Zwischen 1960 und 1980 stieg das Importvolumen von Milch und Milchprodukten bzw. Käse in Afrika von 43 auf 680 Millionen Dollar. Milchkonzentrat und Milchpulver sind längst auf den Tischen aller Hotels und Restaurants, aber auch bei den Familien in der Stadt und auf dem Land zu finden. Dennoch gibt es auch in Afrika eine große Vielfalt an traditionellen Verarbeitungsmethoden und Know-how in diesem Bereich, die häufig ignoriert wird: Produkte wie Frisch- oder Dickmilch, Butter, Käse, Joghurt werden traditionell von den Nomadenhirten – verschiedener Stammeszugehörigkeit, je nach Region – hergestellt und verzehrt.

TIERE GEHÖREN ZUR FAMILIE

In der Tat basiert die ganze Tradition der Nomaden, wie der mauretanische Anthropologe Ould El Ghassem betont, auf der Beziehung zu den Tieren und der Verwendung der aus ihnen zu gewinnenden Ressourcen: Milch, Leder, Wolle, Fleisch. Das Tier gehört in jeder Hinsicht zur Familie, und die Hirten bezeichnen sich selbst als «Kinder der Wolken». Sie ziehen dorthin, wo es regnet, um die besten Weideplätze zu nutzen». Historisch hatte die Milchproduktion immer einen zweitrangigen Charakter, weil sie allein dazu diente, den Hirten



käuer oder der Rinder her, der sie ein Stück getrockneten Ziegenmagen hinzufügen. Der so erzeugte frische Käse wird dann auf Matten gelegt und an der Sonne getrocknet und dient als Würze in Suppen und lokalen Gerichten.

Alle anderen traditionellen afrikanischen Käsesorten werden mit Pflanzenlab oder durch Erhitzen der Dickmilch hergestellt, der Fermente hinzugefügt werden. Im Norden Benins entsteht mit Hilfe des Fettblattbaums, *Calotropis procera*, ein quarkähnlicher Frischkäse, der *Wagashi* oder Milch Kuchen genannt wird. Am häufigsten wird fermentierte Milch (Dickmilch)

© PAOLA VIESI / OLIVER MUGLIORE

verwendet, vor allem als Zutat zu Speisen und Getränken: In Mauretania zum Beispiel ist *Zrigue* das Nationalgetränk aus Dickmilch, gemischt mit Zuckerwasser, und jede Familie bietet sie den Gästen an, die sie im Laufe des Tages besuchen. Die Pokot in Kenia geben dem Joghurt Asche aus dem einheimischen Baum *Cromwo* hinzu, um ihn zu sterilisieren und zu aromatisieren. Während die verarbeiteten Milchprodukte sowohl von der Kuh und vom Zebu als auch von Ziege und Schaf stammen können, wird Kamelmilch traditionell frisch getrunken, da sie sehr wenig Fett enthält.

MILCH IST REICHTUM UND WOHLSTAND

Aber abgesehen vom Ernährungsbedarf ermöglicht die Viehhaltung das Überleben der Gruppe, denn die Tiere sind eine Art Ersparnis, ein Luxusgut, eine Währung für Handelsgeschäfte – auch als Aussteuer werden sie noch heute verwendet. Aminata, eine Fulani-Frau aus der Region von Bobo-Dioulasso in Burkina Faso, erzählt uns: «In dieser Region erzeugen die Zebus im Durchschnitt einen Liter Milch am Tag [gegenüber einem Durchschnitt von 28 Litern bei den Milchkühen in Europa, AdR]; jetzt haben die Hirten kein Weideland mehr: Ich versuche

Die Presidi Milch

In Afrika wurden mehrere Slow Food Presidi aufgebaut, um die Arbeit der Hirten und die biologische Vielfalt der lokalen Milchsorten zu schützen: in Äthiopien das Presidio der Kamelmilch der Karayyu-Hirten, in Kenia das des Joghurt mit Asche von den Pokot, in Kap Verde das Presidio des reifen Ziegenkäses vom Planalto di Bolona, in Südafrika das des Rohmilchkäses.

www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia

sie zu überzeugen, einige der Tiere zu verkaufen, um sie nicht des Hungers sterben zu sehen, aber sie weigern sich, denn die Tiere sind Teil ihres Reichtums!»

In der lokalen Vorstellungswelt ist Milch seit jeher symbolisch mit Überfluss und Wohlstand verbunden. El Ghassem erklärt: «In Mauretanien empfängt man Ehrengäste mit Milch und Datteln... und wenn ein Nomade eine schlechte Nachricht erhält, wiederholt er die Redensart 'Milch und Schaum', um sich vor dem Übel zu schützen, das dadurch hervorgerufen wird.»

Milch als Symbol für Überfluss und Leben. Nach Dürreperioden kündigen die ersten Grashalme an, dass der Lebenszyklus wieder beginnt, Tiere und Menschen leben auf, und die Nomaden neigen dazu, unendliche Kuren mit Milch (*Bluh*) und Fleisch (*Wangala*) zu machen, um dem Proteinmangel abzuwehren. El Ghassem merkt auch an, wozu diese Kuren noch dienen: Mädchen werden zur verstärkten Nahrungsaufnahme gezwungen, eine Praxis, die noch in Mauretanien, Mali und Nigeria verbreitet ist. Kurioserweise ist die Brunftzeit der Tiere, das Überwintern oder die Regenzeit bei den Nomadenvölkern auch die Zeit der Eheschließungen, der Feste und der Gefühlsbegegnungen. Und bei all diesen Ereignissen spielt auch die Milch eine entscheidende Rolle.

AFRIKA

ES GIBT DEN SPEISEN GESCHMACK, ES WIRD AN VIELERORTS NACH URALTEN VERFAHRENSWEISEN GEERNTET. ES IST IMMER ANDERS IN FARBE, GESCHMACK UND KONSISTENZ: SALZ IST GRUNDLAGE UNSERER ERNÄHRUNG UND MAGIE

SALZE AUS AFRIKA

EMANUELE DUGHERA

© ARCHIVO SLOW FOOD

Als das Salz zum wichtigsten Konservierungsstoff für Lebensmittel wurde und damit sein wirtschaftlicher Wert übermäßig anstieg, wurden Kriege um den Besitz von Salzgärten und Salzminen geführt, aber gleichzeitig regte es einen lebhaften Handel an, für den auch bedeutende Städte errichtet wurden, darunter Jericho. Die Römer bauten die Via Salaria, um die große Nachfrage im Reich bedienen zu können; ab dem 12. Jahrhundert n. Chr. wagen

sich Hunderte von Kamelkarawanen an die Durchquerung der Wüste, um das Steinsalz, das in den Salzstöcken der Sahara abgebaut wurde, in die Sahelzone zu bringen. Zahlreich und beeindruckend lang waren die Karawanen, die *Azalai* genannt wurden und von Taoudenni in Mali langsamen Schrittes Richtung Timbuktu oder Mopti zogen. Eine 700 km lange Reise unter großen Mühen und Entbehrungen, für die man drei Wochen brauchte. Am Ziel wurde



das kostbare Mineral auf Flöße verschifft, die den Fluss Niger bis zu den Dörfern im südlichen Mali hinaufführen. Der große Salzhandel war und ist eng mit der großen Bedeutung des Salzes für das biologische Leben eines Menschen verbunden. Der Salzspiegel des Organismus muss ständig über die Ernährung ausgeglichen werden; wenn man lediglich seine chemische Zusammensetzung betrachtet, scheint es sich stets um dasselbe Natriumchlorid zu handeln. Aber wenn es mit anderen Mineralien kombiniert wird, die Geschmack und Farbe geben, verwandelt sich das langweilige NaCl in graue, schwarze, rosa oder violette Salzkristalle.

Und nicht nur das, denn wenn dann noch die verschiedenen handwerklichen Produktionstechniken, die Orte, an denen es geerntet wird und die Geschichte der Salinen hinzukommen, wird klar, dass es ein einzigartiges Lebensmittel ist.

GUINEA-BISSAU

In Farim zum Beispiel, einem kleinen Ort im nördlichen Guinea-Bissau am Fluss Cacheu, ist die Salzgewinnung die Haupttätigkeit der Frauen in der trockenen Jahreszeit – das **Produkt ist ein Slow Food Presidio**. Das Dorf ist ein wichtiges Zentrum der Salzgewinnung, obwohl es mehr als 100 km von der Küste entfernt ist: Tatsächlich ist der Fluss, der sich von Farim zum Meer schlängelt, eigentlich ein Meeresarm, der ins Binnenland hineinreicht und ein Brackwassergebiet bildet. Zwischen November und Mai sinkt der Wasserstand und das Wasser wird vom Ostwind bis zum Meer gedrängt. Beim Abfließen hinterlässt es eine Salzkruste,

© OLIVIER MICHON



Die Presidi Salz

In Afrika hat Slow Food drei verschiedene Salz-Presidi geschaffen: Salz aus Farim in Guinea-Bissau, Rohrsalz vom Fluss Nzoia in Kenia und das Salz aus Zerradoun in Marokko. Außerdem gibt es in Mauretanien das Vorhaben, – zusammen mit Mauritanie2000 und der französischen NGO Universel –, eine von lokalen Erzeugern bewirtschaftete Saline aufzubauen und sie mit den Erzeugerinnen aus dem Presidio Meeräschenrogen zusammenzubringen, um die Produktkette zu schließen.

www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia



die sich auf dem Flussbett absetzt. Nun kratzen die Frauen die salzige Erde ab, filtern sie mit Tüchern, die auf Holzgestellen liegen, und bringen die daraus entstehende Salzlake zum Kochen, damit sie schneller verdampft. Die Arbeit ist sehr anstrengend, weil das Filtern und Kochen meistens nicht bei den Salzvorkommen erfolgt, sondern in den Dörfern, die bis zu 5 km von den Sammelstellen entfernt sein können. Das Produkt, das so entsteht, ist eine in dieser Umgebung besonders geschmackvolle Würze, die für den Eigengebrauch dient und auf den lokalen Märkten verkauft wird. Um den Absatz anzuregen, wird jedes Päckchen in ein Batiktuch in leuchtenden Farben gewickelt.

IM SÜDAFRIKA

An manchen Orten ist das Ritual der Salzgewinnung nicht nur an den mechanischen Prozess gekoppelt, sondern an eine magische Tradition der Vorfahren. So zum Beispiel in Baleni am Fluss Klein Letaba im südafrikanischen Bezirk Limpopo, im Nordosten an der Grenze zu Mosambik. Dort gibt

es eine Thermalquelle, deren Ursprung eine Wasserschicht ist, die unter einem weiten Moor mit heißem schwarzem Schlamm liegt. Mit seiner brodelnden Erde, dem Schwefelgeruch und dem heißen, mineralhaltigen Wasser, das hier hervorsprudelt, war dies schon zur Eisenzeit eine sakrale Stätte. Seit mehr als 2000 schon Jahren sammeln die Frauen der Dörfer die Salzkruste, die sich abgelagert, wenn der Thermalwasserstand in den Monaten der Trockenzeit absinkt. Tausendjährige, undurchschaubar Regeln, die Tausende von Jahren zurückgehen, wiederholen sich bei jeder Salzgewinnung und -verarbeitung. Nur die Frauen haben Zugang zu diesem Ort, und ihre Bewegungen, Schritte und Bewegungen folgen einer geheimen Sprache, die den meisten unverständlich ist: es gibt eine Reihe von Gegenständen, die nicht benannt werden dürfen, denn das Sammeln ist ein Ritual. So entsteht das heilige Salz aus Baleni. Es ist nicht nur Handelsprodukt oder biologische Notwendigkeit, sondern Produkt spiritueller, religiöser Handelns: heilige Nahrung.

AFRIKA

DAS TAUSEND JAHRE ALTE PRODUKT DER ARABISCHEN UND AFRIKANISCHEN WELT UND EINES DER AM MEISTEN VERZEHRTE NÄHRUNGSMITTEL WELTWEIT: COUSCOUS ERNÄHRT IN SEINEN VERSCHIEDENEN FORMEN MILLIONEN VON MENSCHEN

ZAUBERKÖRNER, DIE DIE WELT ERNÄHREN

MARZOUK MEJRI, NOURA HERRAG, ROUF KARRAY UND FABRIZIO ANGIOLINI

Der weltweit größte Produzent von Couscous ist Frankreich – wahrscheinlich aufgrund der Tatsache, dass 6 Millionen Moslems in Frankreich leben –, gefolgt von Marokko, Italien, Kanada, den Vereinigten Staaten und Spanien. Die Gemeinschaften, in denen dieses Lebensmittel noch handwerklich hergestellt wird, befinden sich in Marokko, Algerien, Tunesien, Mauretanien, Nigeria, dem Tschad und im Senegal. Die Wurzeln des Couscous sind, so die Meinung mancher, im Maghreb zu finden, andere vermuten sie in Subsahara-Afrika. Wie das Leben der Menschen, so soll auch Couscous in jener Region entstanden sein und sich von Afrika aus im mittleren Osten, in Palästina und im Libanon verbreitet haben.

TÄGLICHE NAHRUNG UND RITUALE

In der Küche ist Couscous tägliche Nahrung, doch er ist auch Bezugspunkt von rituellen Gebräuchen – Pflügen, Ernte, Hochzeit, Beschneidung, Begräbnis... – und er ist Symbol der Gastfreundschaft, des Glücks, von Fruchtbarkeit und Wohlstand. Die Rezepte passen sich den verschiedenen Gesellschaftsschichten an: Couscous mit ein wenig Öl und Zucker oder mit Obst, wie Granatapfel oder Ro-

sinen. An der Küste bereitet man ihn mit Fisch zu und im Hinterland mit Kalb-, Hammel- oder Hühnerfleisch. In einigen Regionen Marokkos – wo man Couscous am Freitagmittag isst – wird er mit Mais und Linsen gekocht und für das Nationalgericht wird er mit sieben Gemüsesorten, Rüben und Kichererbsen zubereitet. In Tunesien wird Couscous in einigen Gemeinschaften aus den antiken Sorten Chili und Mahmoudi zubereitet, die vor allem in den Hügelländern angebaut werden. Hier ist zum Teil der Einsatz von Maschinen möglich, während in eher steileren Gegenden von der Aussaat bis zur Ernte fast ausschließlich manuell gearbeitet wird. In der Zeit des Jahres, wenn die Sonne Mitte August ihren höchsten Stand erreicht hat, *Ewéssu* genannt, kommen die Familien an einem runden Tisch zusammen, um das Korn zu lesen. Danach werden die Körner gemahlen, mit Wasser und Salz vermengt und durch ein Sieb passiert. Der Couscous wird dann auf einem Stofftuch drei Tage lang in die Sonne gelegt und danach in der Vorratskammer (*beit el-muna*) in einem Topf aus Terrakotta gelagert.

© OLIVER MCLOIRE



© ARCHIVO SLOW FOOD

Die Gemeinden Couscous

In Afrika und dem Mittleren Osten kooperiert Slow Food mit zahlreichen Gemeinschaften, die Couscous herstellen. Vor allem in Tunesien entstand um die ländlichen Gemeinschaften Lansarin und Gaffaya ein Presidio, ein weiteres Presidio gibt es im Senegal auf der Insel Fadiouth. Slow Food drehte über die Insel den Dokumentarfilm *Couscous Island*. In Palästina ist die Nahrungsmittelgemeinschaft der Produzentinnen von Maftoul in Dair Ballout aktiv. Maftoul ist die palästinensische Variante von Couscous. In Marokko gibt es drei aktive Gemeinschaften: in Laayoune, in Asjen und in Tamaguert.

www.fondazione Slow Food.com

www.terramandre.org

DIE RESERVEN FÜR DEN WINTER

Die Hartweizensorte, aus dem man die Körner gewinnt, ist eine Spezialität Nordafrikas. Bereits in der Antike galt die Region als Kornkammer des Römischen Reiches. Die Bei den Berbervölkern des Maghreb hatten die Weizengrießkörner religiöse Bedeutung, wie archäologische Ausgrabungen von Gräbern aus der Zeit des Berberkönigs Massinissa zwischen 238 und 149 v. Chr. belegen. Couscous ist ein Oberbegriff, mit dem der als Grundzutat verarbeitete Grieß und die Beilagen bezeichnet werden – und ist eine „Familienangelegenheit“. In den Erinnerungen der heutigen Erwachsenen ist von einer Zeit die Rede, als die Väter mit drei riesigen Säcken nach Hause kamen: einer mit feinem Grieß, einer mit mittlerem Grieß, der in der Mühle gekauft worden war, und der dritte mit Gerste – drei magische Getreidekörner, aus denen Gutes entstand. Diese Jutesäcke brachten den Familien große Freude, denn sie waren Vorboten für die Zubereitung des Couscous für die Wintervorräte (*elaoula*). Diese würden das ganze Jahr über halten, wie auch *mhammas* und *borghul*, Paprika, Gerste und die daraus hergestellten Lebensmittel.

Die *elaoula* findet normalerweise gegen Ende September statt: An diesem Tag verarbeiten die Frauen der Familie den Grieß zu Couscous. Jede setzt sich vor einen großen Holzteller, benetzt den Grieß mit Salzwasser und formt daraus mit den Händen winzige Körner. Dann wird trockener Grieß dazugegeben, damit die Körner nicht aneinander kleben und gut voneinander getrennt sind, bevor sie durchgeseibt werden. Dieser Vorgang wird drei- bis viermal wiederholt, bis der gesamte Grieß zu Couscous verarbeitet und jedes Korn vom anderen getrennt ist. Ein Ritual, das Sorgfalt und Geduld erfordert und die Qualität der Textur des Couscous und seinen Geschmack beeinflusst. In diesem Gericht liegt eine große Weisheit. Im Zuge des Kolonialismus verbreitete sich dieses Nahrungsmittel auch in Frankreich, wo es sich großer Beliebtheit erfreute, aber bald zu einem industrialisierten, banalem Produkt wurde. Heute kauft man vorgekochten Couscous, den man mit ein wenig Öl in kochendes Wasser schüttet. Wie können wir die Tradition erhalten, wo doch die Moderne alles standardisiert?



GEBT DEN JUNGEN EINE STIMME

**IN DIESEM JAHR,
IN DEM ES UM
DIE FRAGE GEHT,
WIE DER PLANET
ZU ERNÄHREN
IST, KÖNNEN DIE
STIMMEN DER
JUNGEN LEUTE
WERTVOLLES
BEITRAGEN**

JOSÉ GRAZIANO DA SILVA,
GENERALDIREKTOR DER ERNÄHRUNGS- UND LANDWIRTSCHAFTSORGANISATION
DER VEREINTEN NATIONEN

Die Zahlen sind einfach, aber entmutigend. Um die Weltbevölkerung im Jahr 2050 zu ernähren, wenn wir geschätzt über 9 Milliarden Menschen auf der Erde sein werden, werden wir 60% mehr Lebensmittel als jetzt brauchen: Eine besorgniserregende Perspektive, wenn wir den derzeitigen Verbrauch von Energie, Wasser und Boden durch die Landwirtschaft bedenken.

Ich will als Erstes sagen, dass ich optimistisch bin: Ich bin überzeugt, dass es uns gelingen wird, eine steigende Weltbevölkerung zu ernähren und den Hunger weit vor 2050 beseitigen. Das ist mit einer ganzheitlichen Herangehensweise an Ernährungssicherheit zu schaffen, der einerseits eine höhere Lebensmittelproduk-

© PAOLA VIESI

tion und gleichzeitig weniger Verschwendung und Verluste sowie Maßnahmen vorsieht, die den Zugang zu Lebensmitteln verbessern, denn hier liegt heute die Hauptursache für den Hunger. Als Zweites muss betont werden, dass wir nicht so weitermachen können wie bisher: Wir brauchen sehr viel Innovation und auch gesunden Menschenverstand, um das Ziel zu erreichen.

Drittens: Der Erfolg hängt von der Fähigkeit ab, junge Menschen einzubeziehen. Sie sind die Zukunft der Lebensmittel- und Ernährungssicherheit.

Die Realität ist, um ehrlich zu sein, dass sich die meisten jungen Leute nicht gerade eine Zukunft in der Landwirtschaft oder in ländlichen Gebieten erträumen. Das Durchschnittsalter der Bauern in den USA liegt bei 58 Jahren in Afrika ist es sogar höher. Das Thema der Expo 2015 "Den Planeten ernähren, Energie für das Leben" bietet aber eine besondere Chance, das Bewusstsein für neue Ernährungskonzepte bei einem breiten Publikum zu schärfen und zu heben..



NACHHALTIGKEIT BRAUCHT NACHWUCHS, INNOVATION UND TECHNOLOGIE

Entscheidend ist es, die Barrieren einzureißen, die die Einbeziehung junger Leute verhindern, vor allem die Beteiligung engagierter und ermächtigter junger Frauen, Es ist nachgewiesen, dass das landwirtschaftliche Wachstum in den ärmeren Ländern wesentlich zur Lebensmittel- und Ernährungssicherheit beiträgt und damit die Basis für eine nachhaltige Entwicklung bildet.

Die Jungen sind zudem die Verbindungsstellen für Innovation, und genau darauf müssen wir ihre Energien und Fähigkeiten richten, damit sie dazu beitragen, die Herausforderung zu bewältigen, den Planeten im Jahr 2050 zu ernähren. Wir müssen die breiteste Vielfalt an möglichen Instrumenten nutzen, auch moderne Technologien und gut strukturierte Innovationen, die lokale Agrarmethoden einbeziehen, die Aufwertung lokaler Produkte ermöglichen, die Widerstandsfähigkeit gefährdeter Gemeinschaften stärken und generell zur lokalen Entwicklung beitragen. Es scheint viel, was wir fordern, aber tatsächlich sehen wir bereits funktionierende Beispiele für einen solchen Ansatz in Afrika, Asien und anderen Weltregionen.

Die immer größere Aufmerksamkeit für Nachhaltigkeit weltweit kann von den digitalen Kompetenzen, die die Jungen normalerweise besitzen, nur profitieren. Die Informationstechnologie unterstützt Innovation in jedem Sinne und zeigt Chancen auf – vom möglichen *Crowdsourcing* verschiedener Arten von Boden bis zur Vermarktung von Initiativen für hochwertige, nährstoffreiche aber vernachlässigte Kulturpflanzen. Vernünftige technische Kenntnis und kaufmännisches Geschick können helfen, Verpackung und Konservierung der Lebensmittel nachhaltiger zu gestalten, während die Verringerung von Verlusten und Verschwendung ein natürliches Ziel von unternehmerischem Denken ist. Dies alles kann dazu beitragen, Arbeitsplätze zu schaffen und das Einkommen ländlicher Bevölkerung zu erhöhen, und so können auch vorherrschende Armutsmuster durchbrochen werden, den Druck der zu schnellen, häufig unfreiwilligen Urbanisierung gelindert und Al-

© ARCHIVO SLOW FOOD

alle links
www.fao.org

ternativen zu dem häufig tragisch endenden Bemühen geboten werden, illegal in die entwickelten Länder zu migrieren.

Der Erfolg hängt von vielen Aktionen vieler verschiedener Akteure ab: Dabei sind vor allem die familiären Landwirtschaftsbetriebe sowohl Triebkräfte des Wandels als auch Hüter uralten Wissens. Auch die FAO trägt dazu bei, z. B. mit der Initiative „Feldfrucht des Monats“, mit der das Interesse für traditionelle Kulturen wie Quinoa, Teff und Amarant wieder geweckt werden soll. Das ständige politische Engagement auf hohem Niveau ist sicher wichtig. Aber ebenso wichtig sind Innovationen in der Forschung, z.B. in der Bodenkunde, und die Neuausrichtung der Versorgungsketten, um die Lebensmittelsysteme nachhaltiger zu machen.

NEUES PRESTIGE FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

Landwirtschaft, Fischerei und Tierzucht haben gegenüber anderen Bereichen an Attraktivität verloren. Dennoch gibt es keinen Grund – und da stimmen FAO und Slow Food vollständig überein –, warum diese Tätigkeiten nicht höheres Ansehen genießen sollten. Die Landwirtschaft im weiteren Sinne besteht nicht nur aus ländlichen Bauernhöfen. Sie wird stark auch von der Entwicklung in anderen Sektoren beeinflusst: Versicherungen, Handel und Gesundheit, um nur einige zu nennen.

Es gibt viele Anzeichen für einen Wandel, häufig gerade dank Smartphones und anderer Gadgets des modernen Lebens. Ich denke zum Beispiel an die Online-Foren zu lokalen Agrardienstleistungen, die von Lernplattformen zu richtigen Netzwerken werden, in denen die Teilnehmer produktive, breite Zusammenarbeit organisieren, z.B. regionale Börsen für den Tausch von Saatgut, das der biologischen Vielfalt und der Ernährung dient. Auch auf dem wachsenden Markt der Umweltdienste, von CO2-Speicherung bis zur Imkerei, ist noch viel Raum für Initiativen. Und die menschliche Erfindungskraft wird zweifellos zahllose andere ähnliche Beispiele hervorbringen.

AMERIKA



AMERIKA

AMERIKA

BRASILIANEN, MEXIKO, KOLUMBIEN UND ARGENTINIEREN: WILDBIENEN-IMKER VEREINEN IHRE KRÄFTE, UM EIN WENIG BEKANNTES PRODUKT ZU FÖRDERN UND ZU SCHÜTZEN.

KLEINBÄUERINNEN

JERÔNIMO KAHN VILLAS-BÔAS

© MARCO DEL COMINE

Die Erhaltung der Bienenvielfalt und die große Bedeutung dieser Insekten sind hoch aktuelle Themen, die weltweit von größtem Interesse sind. Und das nicht nur, weil einige Arten so hervorragenden Honig erzeugen, sondern auch und vor allem wegen ihrer unverzichtbaren Dienste für die Umwelt: durch Bestäubung helfen sie, natürliche und landwirtschaftliche Ökosysteme und damit auch die Nahrungsmittelproduktion zu schützen. Man schätzt, dass ein Drittel unserer Nahrungsmittel direkt oder indirekt von der Bestäubung durch Bienen abhängt. Wirtschaftlich gesehen sind das 10% der weltweiten Agrarproduktion. Und trotz dieser Bedeutung wissen wir immer noch sehr wenig über diese besonderen Insekten.

VERGESSENE BIODIVERSITÄT

Wenn man Brasilianer fragen würden, was ihnen zum Thema Bienen als erstes in den Sinn kommt, wäre die Antwort immer: „Honig“ oder „Gestochen Werden“. Es ist also die Spezies *Apis mellifera*, die Honigbiene, die weltweit 1.200.000 Tonnen Honig erzeugt. Allerdings ist die Honigbiene keineswegs ursprünglich in Brasilien heimisch, sondern wurde in zwei verschiedenen Phasen eingeführt: zum ersten Mal im 19. Jahrhundert von religiösen Orden, die am Honig und am Wachs für die Kerzenherstellung interessiert waren, und dann in den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts, als eine afrikanische Varietät derselben Gattung zu wissenschaftlichen Zwecken eingeführt wurde. Die beiden Bienenvarietäten wurden gekreuzt, um eine ‚Superbiene‘ hervorzubringen, die sich an verschiedene Klimabedingungen anpassen, viele Pflanzenarten nutzen konnte und sich rasch im ganzen amerikanischen Kontinent verbreite. Der Honig, den die brasilianischen Familien heute essen, ist also das Produkt dieses „fremden“ Insekts. Was dagegen viele nicht wissen, ist, dass bereits lange vor der Kolonisation verschiedene Arten von Wildbienen, die ebenfalls Honig erzeugten, von den indigenen Völkern Lateinamerikas genutzt wurden. Es handelt sich um eine spezifische Gruppe von Bienen, die wissenschaftlich als *Meliponini* und allgemein als „stachellose Bienen“ bezeichnet werden.



© OLIVER MELDRE

Der Honig Presidi

In Lateinamerika hat Slow Food zwei Presidi für den Honig von Wildbienen aufgebaut: Das erste in Brasilien schützt den Wildbienenhonig des Eingeborenenstamms der *Sateré-Mawé*, das zweite befindet sich in Mexiko in der Sierra Norte di Puebla. Die Slow Food Stiftung widmet der Bedeutung der Bienen für den Schutz und die Bewahrung der biologischen Vielfalt einen eigenen Bereich auf der Website. www.fondazione Slow Food.com

EIN ANDERER BLICK AUF EIN ANDERES PRODUKT

Der Honig der Meliponini ist flüssiger und säuerlicher: Er wird in ganz kleinem Umfang lokal gewonnen, je nachdem, welche Spezies in einem bestimmten Ökosystem vorhanden sind. Gemäß der industriellen Produktionslogik, auf der das Entwicklungsmodell der brasilianischen Regierungen basiert, ist dieser Honig nicht als Einkommen generierendes Produkt anerkannt. Wie fast alle Erzeugnisse, die handwerklich und auf der Basis lokaler Techniken hergestellt werden, wird er mit Misstrauen und sogar als eine Bedrohung für Ernährungssicherheit betrachtet.

Das größte Problem jedoch besteht darin, dass die Produktion von Wildbienenhonig nicht reguliert ist. Für den Handel ist nur Honig der *Apis mellifera* zugelassen. In anderen lateinamerikanischen Ländern wie Mexiko, Guatemala, Venezuela, Kolumbien, Peru, Bolivien und Argentinien, wo es zur Tradition gehört, Honig von stachellosen Bienen zu sammeln, ist die Lage nicht anders.

Seit 2008 unterstützt Slow Food in Brasilien die Arbeit von einigen Imker-Gemeinschaften, die Honig von stachellosen Wildbienen erzeugen, und setzt sich für Produktionsvorgaben und die Anerkennung ihrer Arbeit ein. Beim Terra Madre Treffen 2014 bekam die Initiative tatkräftige Unterstützung aus Mexiko, Kolumbien und Argentinien. Das Treffen von Vertretern der vier Länder führte zur Gründung einer lateinamerikanischen Slow Food Wildbienen-Arbeitsgruppe und zu einem gemeinsamen Antrag zur Unterstützung der Vielfalt des Wissens in Bezug auf Produktion, Verarbeitung und Konservierung der Produkte und für die Vielfalt der stachellosen neotropischen Wildbienen selbst.

Hauptzweck des Antrags ist, Druck auf die zuständigen Behörden der mittel- und südamerikanischen Länder auszuüben, damit die Produkte der stachellosen Wildbiene gewürdigt werden und sie sich für eine Regulierung einsetzen. Man muss auch darauf achten, dass der Prozess der Regulierung ein inklusiver ist, dass die sozio-ökologischen Unterschiede berücksichtigt und die Produktionsformen nicht vereinheitlicht werden, denn dadurch würde der große Bestand an traditionellem Wissen, das im Laufe der Jahrhunderte über die Bienenhaltung erworben wurde, verloren gehen. Ebenso wichtig ist es, darauf zu achten, dass die Gemeinschaften der Wildbienenhalter nicht von den Märkten ausgeschlossen werden.

AMERIKA

DIE GARNELENZUCHTEN GEFÄHRDEN EIN WERTVOLLES ÖKOLOGISCHES SYSTEM: DIE MANGROVENWÄLDER, DIE DEN LOKALEN GEMEINSCHAFTEN ALLE NAHRUNGSMITTEL LIEFERN, DIE SIE BRAUCHEN

DER REICHTUM DER FLUSSMÜNDUNGEN

NATIONALE KOORDINIERUNGSSTELLE FÜR DIE VERTEIDIGUNG DES MANGROVEN-ÖKOLOGISCHES SYSTEMS

Dieses Rezept hat seine Wurzeln in Geschichte, Gedanken, Erfahrungen, Träumen, Worten und auch den Händen der Sammlerinnen in den Mangrovenwäldern. Wir sind in den Flussmündungen an der Küste Ecuadors, dort, wo die Linie verläuft, die die Weltkugel teilt.

Die Lebensbedingungen sind hart. Es ist schwierig, manchmal aufwändig, die Siedlungen zu erreichen. Und die Schulen? In manchen Siedlungen gibt es eine, aber auch das ist nicht einfach: Früher oder später geben die Lehrer auf und beantragen ihre Versetzung. Bildung wird vernachlässigt, die Kinder sind sich selbst überlassen.

Die Nahrungsgrundlagen werden immer knapper. Die Mangroven nehmen mit der Zunahme der großen künstlichen Becken für die Garnelenzucht ab. Auch die kleinen Gutshöfe sind fast nur noch Erinnerung. Die Leute gehen weg auf der Suche nach einem besseren Leben, und dennoch kehren viele am Ende immer wieder nach Hause zurück, denn das, was die Bewohner hier können, um zu überleben, ist: Nahrung sammeln, fischen, anbauen.

Der Kampf um den Schutz der Mangrovenwälder in Ecuador ist nicht neu. Die Diskussion entzündet sich an weit verbreiteten Problemen dem Verlust von Nahrungsquellen, Arbeit, Boden. Die nahrungsbeschaffenden Frauen geraten zwischen zwei Blöcke: auf der einen Seite die Zerstörung des Urwaldes, auf der anderen die Aquakulturbecken, und jetzt rücken auch noch die großen Eukalyptus-, Zuckerrohr- und Palmölpflanzungen näher.

MEERESFRÜCHTE SIND LEBEN

C-Condem – die Nationale Koordinationsstelle für die Verteidigung der Mangrovenwälder in Ecuador organisiert Treffen und Gespräche für Sammlerinnen an der ecuadorianischen Küste. Ziel ist es gemeinsam Überlegungen zu Ernährungssouveränität, zum Ökosystem der Mangroven und zum Kampf der Frauen, die ihre Lebensgrundlagen schützen, voranzutreiben.

In einem Kontext, der von Umweltzerstörung geprägt ist, ist das Thema Nahrung immer brisant. Für die Küstenbevölkerung, insbesondere für die afroecuadorianischen Gemeinschaften, ist das Essen ein Fest und der Mangel an Lebensmitteln bedeutet tiefe Traurigkeit. Mit den Produkten aus diesem Gebiet werden köstliche Gerichte zubereitet: *Tapados* (Eintopf), *Encocados* (Meeresfrüchte mit Kokos gedämpft), *Ensumacados* (Muschelbrühe), *Secos* (Schmorgericht), *Refriteados* (Krebsfleisch mit Kräutern gebraten), *Sudados* (gedämpfter Fisch). Alle Rezepte passen sehr gut zu den *Montecitos* (medizinischen Kräutern), die noch heute in Innenhöfen und kleinen Siedlungen gezogen werden.

© RECHINO SLOW FOOD

Fischerei Weichtiere

Die Gruppe der Mollusken- und Krabbensammlerinnen in der Provinz El Oro ist eine der vielen Lebensmittelgemeinschaften im Netzwerk Terra Madre. Der handwerkliche Fang von Mollusken und Krabben ist neben dem sich entwickelnden Ökotourismus die wichtigste ökonomische Basis der Gemeinschaft. Große Anstrengungen werden dabei unternommen, um die Weichtierfauna zu schützen und so das marine Ökosystem zu erhalten.

www.terramadre.org



© ARCHIVO SLOWFOOD

DIE KRABBen IN DEN FLUSSMÜNDUNGEN

Viele würden ihre Mangrovenwälder gegen nichts in der Welt tauschen. Manchmal bietet jemand ein nicht unbeträchtliches Gehalt, damit die Bewohner zum Arbeiten woanders hingehen, aber die Gemeinschaften wollen bleiben, wo sie sind: Die Mangrovenwälder geben ihnen alle Nahrungsmittel, die sie brauchen. Alle Mitglieder der Gemeinschaft leben von den Produkten der Mangroven und vom lokalen Fischfang. So werden zum Beispiel mit *Churo* und *Vulgado* (am Strand gesammelten Muscheln) unendlich viele Rezepte zubereitet: *Sancocho* (eine typisch mittelamerikanische Suppe), *Sopas con verde* (Suppe mit Banane), *Yuca* (Rezepte mit Maniok), *Fideos* (Nudeln in Brühe) und *Arroz* (Reisgerichte). Alle Gerichte aus Meeresfrüchten zubereitet sind in der Tat extrem frisch: aus den Mangrovenwäldern, aus dem Wasser, direkt in den Topf. Sobald der Fisch gereinigt ist, kann er geräuchert, in Salz konserviert werden oder naturbelassen bleiben, bevor in vielerlei Weise zubereitet wird: *Caldo* (in Brühe), *Bisté* (filetiert in der Pfanne), *Tamal* (in Blätter gewickelt), *Ceviche* (roh, in Zitronen mariniert und gewürzt), *Pandado* (in Bijao-Blätter gewickelt).

Dann gibt es Krabbensammlerinnen wie Neiva, die in einer verfallenen Hütte unter dem prächtigen goldenen Licht der Sonne an den Flussmündungen lebt. Neiva und ihre Familie haben alle Mündungen an der ecuadorianischen Küste „gesichtet“, um sich dann in einer kleinen Bucht in Puerto Bolívar mit dem Namen Nueva Aurora niederzulassen (in der Provinz El Oro im Süden des Landes, nah an der peruanischen Küste). Die Verwüstung der Flussmündungen bedroht allerdings das Überleben der roten Mangrovenkrabbe, die diesen Familien seit Generationen Nahrung gegeben und Einkommen gesichert hat... Die Vereinigung der Sammler Amor y Esperanza, dem auch Neiva angehört, war einer der ersten, der das Sammeln der roten Mangrovenkrabbe unter einer Mindestgröße verboten und die Fangverfahren reguliert hat. Die Mitglieder halten sich genau an die offiziellen Vorschriften zur Saisonalität und setzen sich dafür ein, das Ökosystem der Mangroven im Ästuar der Flüsse Río Pagua-Jubones-Santa Rosa in Huila wiederherzustellen. Ihnen ist klar, dass ihr Leben und das ihrer Nachkommen von diesem Ökosystem abhängt.

AMERIKA

DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN DER FELDFRÜCHTE, DIE FÜR DEN HANDEL ANGEBAUT WERDEN, SIND SEHR HOCH. EINHEIMISCHE FRÜCHTE HINGEGEN SCHÜTZEN DIE BIOLOGISCHE VIELFALT UND DIE LOKALEN RESSOURCEN

DER SCHATZ DER CAATINGA

REVECA TAPIE

Die halbwüstenartige Landschaft des *Sertão* im brasilianischen Bundesstaat Bahia ist geprägt durch eine niedrig gelegene Hochebene, unregelmäßige Regenfälle und hohe Verdunstung. Der *Sertão* bedeckt 68,7% von Bahia, es gibt dort 266 Gemeinden mit 7.183.688 Einwohnern, die eher benachteiligten sozialen Schichten angehören.

LEBEN IN DER HALBWÜSTE

Der *Sertão* ist stark identitätsbildend und zeichnet sich durch traditionelle Bevölkerungsgruppen und Gemeinschaften aus: *Quilombolas* (Nachkommen von Sklaven), die traditionellen Gemeinschaften an den Flüssen, handwerklich arbeitende Fischer, die sogenannten *Fundo und Fecho de pasto* Gemeinschaften (die sich seit Generationen vor allem durch die gemeinschaftliche Nutzung der für Viehhaltung und Landwirtschaft vorgesehenen Flächen auszeichnen), Indio-Gemeinschaften und Kleinbauernfamilien. Im Laufe der Zeit haben diese Gemeinschaften tapfer sowohl Zeiten der Trockenheit widerstanden, auch auch öffentlichen und privaten Initiativen, die

auf die Konzentration von Kapital und Grund und auf die Privatisierung der Wasserversorgung zielten. Heute fordern sie Maßnahmen unter holistischer Perspektive auf das „Leben mit der Halbwüste“ und endlich entsteht dazu eine Diskussion im gesamten brasilianischen Nordosten – auf Regierungsebene, in den Forschungseinrichtungen und Einrichtungen zur ländlichen Entwicklung. Ermutigend ist außerdem, dass die *Caatinga* und ihre Ressourcen mittlerweile als Chance angesehen werden. Die *Caatinga* umfasst 10% der Fläche des Landes und gilt als das wichtigste Biom Brasiliens. In dieser Region gibt es eine große Vielfalt von Pflanzen und Kräutern, von denen viele gegessen und als Arzneimittel verwendet werden. Darunter die *Amburana*, *Aroeira*, der *Pau-ferro*, der *Mandacaru*, der *Juazeiro* sowie *Umbu* und *Licuri*, das heute zahlreichen Familien vor Orte ein Auskommen bietet. In der Fauna der *Caatinga* gibt es diverse einheimische Bienenarten. Von Bedeutung ist auch der Fluss São Francisco mit seinen zahlreichen Fischarten. Die lokalen

Gemeinschaften sind der Ansicht, dass diese Vielfalt heute vom Aussterben bedroht ist – und gefährdet ist damit auch die Vielfalt der Ernährungstraditionen. Grund dafür sind übermäßige scharfe Reglementierungen, sowie sehr strikte Lebensmittelsicherheitskontrollen. Die Slow Food Stiftung für Biodiversität befasst sich mit diesem Problem und versucht gemeinsam mit anderen internationalen Einrichtungen Schutzmaßnahmen zu entwickeln.

MARACUJA UND MANDAÇAIA-HONIG

Im Gebiet des Sertão do São Francisco wird das GLoB Projekt (Governance local para a biodiversidade, Lokale Governance für Biodiversität) umgesetzt; es eines der größten Obstanbaugebiete im brasilianischen Nordosten mit ei-

ner Produktion von über 1,16 Millionen Tonnen Obst, vor allem Mango und Trauben, die für den europäischen und nordamerikanischen Markt bestimmt sind. Dieses Projekt bedroht Umwelt und das Leben der Kleinbauern dort, da es die Produktion und den Handel mit einheimischen Früchten der *Caatinga* auf dem lokalen Markt verhindert.

Maracuja aus der Caatinga (*P. cincinnata*) ist eine einheimische Frucht und wird in der Arche des Geschmacks geführt. Sie wird selten angebaut, stattdessen ist die gelbe Maracuja-Varietät (*P. edulis*), die bewässert werden muss, auf dem Markt weit beliebter. Das Presidio verfolgt die Rettung und die Stärkung von Produktion und Konsum einheimischer Früchte, die heute auf wenige Gemeinden in der Region beschränkt ist.

© MARCO DEL COMUNE / OLIVIERO TOSCANI / MINISTERO DELLO SVILUPPO RURALE / ARCHIVIO SLOW FOOD

Die **Licuri-Frucht** (*S. coronata*) ist ein Slow Food Presidio, es war zum ersten mal 2004 am Terra Madre Netzwerktreffen präsent. Möglich war dies dank der Coopes Genossenschaft, die 30 Gemeinschaften der Region unter einem Dach vereint. Diese produzieren jährlich 5 Tonnen Licuri. Licuri ist eine Pflanze, von der wirklich alles verwendet wird (die Blätter werden in Handwerksproduktionen genutzt, aus dem Kern wird ein Heilöl hergestellt, die Frucht ist Teil der lokalen Küche und wird zu Süßspeisen, Likören und zu Licuri-Milch verarbeitet, eine typische Zutat der bahianischen Gastronomie). Heute ist sie jedoch vom Aussterben bedroht. Im Jahr 2014 unterstützte Slow Food die Erzeugergemeinschaften und veröffentlichte einen Brief, in dem die Entwaldung im Gemeindege-

biet Capim Grosso angeprangert wird, die bereits zu einem Verlust von 900 Pflanzen geführt hat, die die Ernährungs- und Verdienstgrundlage zahlreicher Familien waren.

Gemeinsam mit Ifad engagiert sich Slow Food für die Stärkung lokaler Gemeinschaften und den Schutz des Reichtums der *Caatinga* und fördert ein nachhaltiges Ernährungssystem, das Kleinerzeuger und indigene Organisationen mit einbezieht. Eines der verschiedenen in dieser Partnerschaft vorgesehenen Projekte ist die Schaffung eines **Mandaçaia-Honig Presidio**, das die Bedeutung der einheimischen Bienenarten, die die Licuri-Pflanze bestäuben, hervorhebt. Außerdem sollen weitere gefährdete Produkte und Passagiere für die Arche des Geschmacks ermittelt werden.

alle links

www.ifad.org

www.fondazione Slow Food.com



AMERIKA

IN DEN LETZTEN JAHREN HAT DER QUINOA-ANBAU EINEN UNERHÖRTEN AUFSCHWUNG ERLEBT. ABER STEIGERUNG DES ERTRAGS UND FÖRDERUNG DES BIOANBAUS REICHEN NICHT AUS, UM DIE ERNÄHRUNGSSICHERHEIT DER LOKALEN BAUERN SICHERZUSTELLEN

VON DEN FELDERN DER ANDEN AUF DIE TISCHE IN ALLER WELT

ROBERTO UGÁS

Die Gattungen *Amaranthus* und *Chenopodium* werden wegen ihrer Samen angebaut (die häufig Körner genannt werden, auch wenn sie es im technischen Sinne nicht sind): Seit Jahrtausenden sind sie in Peru, Mexiko, Indien und anderen Ländern ein wesentlicher Bestandteil der Agrarlandschaft und der Ernährung. In Afrika, Asien, Mittel-

amerika und der Karibikregion werden auch die Blätter von einigen Amaranthsorten als Gemüse gegessen, was zur Vielfalt der Ernährung beiträgt und den Mangel an Mikronährstoffen verringert.

© LIVIO BERSANO



Amaranthus und *Chenopodium* und ihre Unterarten entwickelten sich gemeinsam mit dem Menschen und haben ihm als Nahrung gedient, was heute von vielen wiederentdeckt wird. Das Jahr 2013 – das Internationale Quinoa Jahr (*Chenopodium quinoa*) – ließ die Nachfrage nach diesem Andengetreide Schwindel erregend ansteigen. So wurde in den letzten Jahren die Aussaat in verschiedenen Ökozonen stark finanziell unterstützt, und die Produktion ist auf ein bisher nie gesehenes Niveau gestiegen. Peru und Bolivien machen sich den Titel als weltgrößter Produzent für dieses Getreide mit hervorragenden Nährwerten streitig.

Die Presidi in Bolivien und Peru

In Bolivien gibt es zwei Terra Madre Lebensmittelgemeinschaften, die Quinoa anbauen, auch zusammen mit einer anderen traditionellen Anbaukultur des Gebiets wie Kartoffeln, die zu Chuño verarbeitet werden. In Peru dagegen ist seit längerer Zeit ein Presidio aktiv, das sich der Amaranthsorte Kañihua in den Anden widmet, die zwar weniger bekannt, aber sowohl für die Umwelt als auch für die Menschen sehr wichtig ist.

www.terramadre.org
www.fondazione Slow Food.com/what-we-do/slow-food-presidia

GEFAHREN DER EXPANSION

Von 2012 bis 2014 ist der Quinoa-Export in Peru um das Sechsfache gestiegen. 30% der Produktion stammen aus biologischem Anbau. Es bleibt die Frage, ob die beschriebene Entwicklung wirklich von Vorteil ist. Traditionell wurde Quinoa in den Andengebieten in mittleren und hohen Lagen angebaut. Dort war die Pflanze für die Ernährungssicherheit der weniger wohlhabenden Bauern wichtig. Längst ist bekannt, dass die Intensivierung der Quinoa-Produktion in Bolivien für den Export mit einer zunehmenden Umweltbelastung einhergeht. In Peru wurde der Quinoa-Anbau von seinem traditionellen, angestammten agrarökologischen Habitat verlegt und „erfolgreich“ an die Küstenregionen angepasst: heute wird Quinoa auch in der Ebene mit mechanisierten Systemen in Monokulturen und mit erheblichem Einsatz an synthetischen Düngemitteln und Pestiziden angebaut.

Dies hat zu extrem hohen Hektarerträgen geführt, aber das Produkt ist häufig mit Rückständen von Substanzen belastet, die in Europa gesetzlich verboten sind (auch wir Peruaner essen leider diese Quinoa, denn die

© FADALC

Regierung hat noch keine ausreichend strengen Vorschriften eingeführt). Es ist sicher wichtig, dass der Export gesteigert wird, das leugnet niemand, aber die Maximierung des Produktionsvolumens darf nicht das einzige Ziel sein.

DIE KRAFT DES BIOANBAUS

Die beschriebene Situation hat andererseits dazu beigetragen, Behörden und Großinvestoren zu überzeugen, dass die Zukunft der Quinoa-Produktion durch Kleinbauern in der Andenregion – die weiter den traditionellen Methoden folgen, wenn auch mit geringeren Erträgen als bei den Plantagen im Küstenstreifen – im zertifizierten biologischen Anbau liegt. Das ist eine gute Nachricht, aber das ist noch nicht genug. Zwar kann biologische Quinoa für den Export sehr dazu beitragen, das Einkommen der Kleinlandwirte zu verbessern, aber die Beziehung zwischen größerer Kaufkraft und Ernährungsqualität ist nicht immer direkt proportional, im Gegenteil: Ein höheres Einkommen der Familien genügt oft nicht, um größere Ernährungssicherheit zu garantieren. Ganz davon abgesehen, dass die Zertifizierungsverfahren sehr kostspielig sein können.

Die Produktion dieses Getreides in quantitativer und qualitativer Hinsicht zu steigern hat nur dann Sinn, wenn die Verschlechterung des Agrarlandes vermieden wird und wenn sich gesteigerte Produktion auch in eine größere Ernährungssicherheit der Erzeugerfamilien umsetzt.

Die Biozertifizierung darf nicht zu einem Hindernis werden, das es peruanischen und bolivianischen Verbrauchern verwehrt, die beste erhältliche Quinoa auf den Tisch zu bringen, wie es die deutschen oder japanischen Verbraucher tun. Deshalb ist es nötig, alternative Ansätze zu fördern, zum Beispiel Mitbestimmungs- und Garantiesysteme, die die Distanz zwischen ökologischer Produktion und lokalen Märkten verringern. Wenn die Behörden nicht aktiv Investitionen fördern, um bessere Agrar- und Lebensmittelsysteme zu entwickeln, könnte der Handelsboom der Quinoa in sich zusammenfallen, ohne dass er einen nennenswerten Beitrag bei der Suche nach Lösungen gegen Armut und Lebensmittelunsicherheit geleistet hat. Wenn man den Markt sich selbst überlässt, wird er nichts dazu tun, um die Situation zu verbessern.

KLEINLANDWIRTE UND IHRE ÜBERLEBENSSTRATEGIEN

HUGO VALDÉS

AMERIKA

IN DEN LETZTEN 100 JAHREN WAR DIE INDUSTRIALISIERTE LANDWIRTSCHAFT FÜR DEN EXPORT DAS VORHERRSCHENDE MODELL IN MITTEL- UND SÜDAMERIKA. UM DEN DARAUS RESULTIERENDEN PROBLEMEN ZU BEGEGNEN ZU BEGEGNEN, MÜSSEN GEMEINSAME, DIFFERENZIERTER STRATEGIEN UMGESETZT WERDEN

© ARCHIVO SLOW FOOD

Im Laufe der letzten 100 Jahre war die industrialisierte Landwirtschaft für den Export das vorherrschende Modell in Mittel- und Südamerika. Kaffee, Kakao, Bananen, Zucker und Getreide sind ein Erbe des Kolonialsystems. Dazu kamen im heutigen globalisierten System nach und nach andere Produkte wie Ananas, Soja und Fleisch. All diese Produkte werden auf riesigen Landflächen in hochtechnisierten Systemen und mit einem intensiven Verbrauch an Boden und Wasserressourcen produziert. Um diesem Modell der Agrarindustrie den nötigen Platz zu verschaffen, wurden Wälder und Vegetation zerstört und Kleinlandwirte mit verschiedenen Strategien auf schwer zugängliche Randgebiete mit geringem Ertrag ausgegrenzt. In den letzten Jahren wurde die industrielle Landwirtschaft immer intensiver. So erfüllt zum Beispiel Costa Rica, einer der kleinsten Staaten der Welt (das Landesgebiet ist nicht größer als 50.000 Quadratkilometer!) über 80% des Ananasbedarfs der EU und der USA. Ananas erzielen heute Schleuderpreise, die mit hoher Produktivität ausgeglichen werden: Sie stiegen von 2009 und 2013 um rund 42% an. Die sozialen und ökologischen Auswirkungen sind verheerend.

ALTERNATIVEN ZUM INDUSTRIELLEN MODELL

In Talamanca in Costa Rica arbeiten die Eingeborenen des Volksstammes Bribri völlig anders, nämlich nach dem Konzept der Bauernwirtschaft. Sie sind im Verein der biologisch arbeitenden Kleinlandwirte in Talamanca (APPTA) organisiert und erzeugen sowohl für den lokalen und internationalen Markt als auch für den Bedarf der Gemeinschaft. Für den Verkauf sind Kakao, Bananen und anderes Obst bestimmt, das im tropischen Regenwald in ihrer Umgebung wächst. Dem Eigenverbrauch dienen außer den genannten Produkten u.a. Knollenfrüchte (Maniok, Malanga, Cush-cush Yam u.a.), Gemüse, Mais, Hülsenfrüchte, dazu kommt auch Viehzucht. Der Wald bietet Schatten und organisches Material, das die Pflanzen nährt, die Produktion ist das spontane Ergebnis der Natur, die nicht forciert wird. Die eingeborenen Bribri sind weniger „Produzenten“ von Kakao und Bananen als vielmehr Bauern und Sammler dieser Produkte und dazu Hüter einer uralten Kul-

tur und Kultivierungstechnik. Die indigenen Familien, die dem Verein angehören, verkaufen die Produkte über die Kanäle des fairen Handels. Ihre Produkte sind biologisch zertifiziert.

Das vorherrschende Modell auf dem internationalen Markt erfordert es, dass Lebensmittel als „Waren“ verkauft werden: Die Produkte werden nicht unterschieden, es werden keine Qualitätsstandards beachtet, die Produktion ist anonym und verarbeitet nur Rohstoffe. Um diesem Problem abzuhelfen, müssen gemeinsame, differenzierte Strategien umgesetzt werden. Dies ist das Ziel der Genossenschaft Senza Frontiere und ihrer Mitglieder: Qualität der Produkte, Mehrwert durch die Herkunft, Verkürzung der Distanz zwischen Produzent und Ko-Produzent über kurze lokale Ketten und strategische Beziehungen zu internationalen fairen Vertrieben, um die Identität des Produkts und des Erzeugers zu wahren. APPTA verkauft Früchte, die in Costa Rica, Italien und der Schweiz verarbeitet wurden. Mit ihrem Kakao wird Schokolade hergestellt, die in Italien in den Handel kommt. Andere Mitglieder von Senza Frontiere, wie die peruanische Genossenschaft Norandino, vereinen den biologischen Kaffeeanbau im Schatten von Kakao mit Rohrzucker, Obst und einer unendlichen Vielfalt von Grundnahrungsmitteln für ihr Überleben. Die Produktion von *Panela*, die am Herkunftsort verpackt und in Peru, Italien und Frankreich verkauft wird, hat einen solchen Erfolg erreicht, dass die illegale Produktion von Cocablättern in diesen Gebieten abgenommen hat. Der Verein Ecocitrus erzeugt und verarbeitet Zitrusfrüchte und verkauft steril verpackte Fruchtsäfte in Brasilien sowie biologische ätherische Öle für den lokalen und internationalen Markt. Aus der Kompostierung der Pflanzen werden organische Dünger und Biogas erzeugt, die als erneuerbare Brennstoffe verwendet werden. Der Kampf für das Überleben der bäuerlichen Landwirtschaft ist noch nicht gewonnen, aber Erfolgsbeispiele zeigen, dass es möglich ist, Raum für diese Produktionsform zu finden. Wesentlich ist es weiter, die richtigen Wege zu finden, um den Schulterschluss zwischen Produzenten und Ko-Produzenten auf- und auszubauen.



AMERIKA

VON DER STUFENWEISEN INDUSTRIALISIERUNG BIS ZUR ÜBERMACHT DES FAST FOOD, VON DER ENTSTEHUNG DES UMWELTFREUNDLICHEN VEGETARISMUS BIS ZUR BEWEGUNG FÜR EINEN VERANTWORTUNGSBEWUSSTEN KONSUM VON WENIGER ABER HOCHWERTIGEM FLEISCH

DIE ODYSSEE DES FLEISCHES IN DEN USA

LLOYD ELLMAN

© ARCHIV SLOW FOOD

DER KRIEG VON 1812 UND ONKEL SAM

Die noch junge US-amerikanische Regierung veröffentlichte im Jahr 1776 nach Jahrzehnten auferlegter Steuerlast und tyrannischer Britischer Herrschaft eine Erklärung, in der jedem Menschen das unveräußerliche Recht auf Freiheit zugesprochen wurde. Einige Tage nach dieser Erklärung legten die Vereinigten Staaten die Essensrationen für Soldaten fest, die „pro Tag ein Pfund Rindfleisch und 3/4 Pfund Schweinefleisch“ vorsah. Eine Menge, die das revolutionäre Amerika gleich den Ländern macht, die heute den höchsten Fleischkonsum pro Kopf haben. So begann unser Land seine lange, von Fleisch besessene Odyssee. Heute engagiert sich Slow Food USA mit der Kampagne Slow Meat für die Änderung der Jahrhunderte alten Gewohnheiten, unter denen Tiere, Umwelt und unsere „Taille“ leiden. Das ist unsere Geschichte des Fleisches.

Nur 30 Jahre nach dem Ende des Unabhängigkeitskrieges stand Amerika erneut vor dem Problem der Ernährung seiner Soldaten. Der US-Kriegsminister wandte sich an Samuel Wilson, einen Vertreter der Fleischartindustrie, und bat um die konstante Belieferung der gegen die Engländer kämpfenden Truppen mit in Fässer eingelegtem Schweine- und Rindfleisch. Der Inhalt dieser Fässer, die mit „USA“ und Wilsons Markenzeichen gekennzeichnet waren, ernährte Tausende von Menschen. Dankbarkeit und das Gesicht Wilsons führten dazu, dass er heute als „Onkel Sam“, als Symbol der Streitkräfte, bekannt ist. Ganz nebenbei symbolisiert er so auch das US-amerikanische Engagement für ein Recht auf Fleisch.



Slow Meat

Nach der ersten Ausgabe 2014 wird Slow Meat 2015 zu einem internationalen Event und ist seither eine auf Dauer gestellte Kampagne zahlreicher Initiativen für die Sensibilisierung der Öffentlichkeit zum Thema Fleisch.

www.slowfood.com/slowmeat
www.slowfoodusa.org

DIE INDUSTRIALISIERUNG UND UPTON SINCLAIRS DER DSCHUNGEL

Nach der industriellen Revolution wuchs das US-amerikanische Eisenbahntransportsystem exponentiell an. Mit den Zügen transportierte man Tiere von Westen nach Osten, mit Halt in Chicago, wo sie geschlachtet wurden. Im Jahr 1906 fasste der Journalist Upton Sinclair die von ihm verdeckt in Schlachthäusern gesammelten Informationen in seinem Roman *Der Dschungel* zusammen. Dieser bot einen tiefen Einblick in die unmenschlichen Arbeitsbedingungen der Einwanderer, die in den städtischen Schlachthöfen schufteten mussten. Zwanzig Jahre danach gründeten die Arbeiter der Fleischindustrie eine Gewerkschaft, doch ist diese Arbeit auch im 21. Jahrhundert eine der gefährlichsten im ganzen Land.

FAST FOOD NATION

Als Ray Kroc 1956 die Franchising-Rechte an McDonalds erwarb, wollte er eine Alternative zum normalen Mittagessen bieten: keine Porzellanteller, Stoffservierten oder Zubereitungen nach persönlichen Ansprüchen mehr. Es gab nur eine Sorte Hamburger und es wurden schnelle und billige Zubereitungsmethoden entwickelt, die den Fließbandmethoden in der Automobilbranche ähnelten. Kroc machte sich die Besessenheit einer ganzen Generation für günstige *Drive-through* Restaurants zunutze (bei denen man nicht einmal aus dem Auto steigen

muss) und verwandelte sein Unternehmen Schritt für Schritt in den multinationalen Koloss, dem schließlich in Rom auf der Treppe an der Piazza di Spagna ein lebhafter Protest entgegen trat.

DIE ÖKO-DIÄT

Die Bedrohung des Landes durch Fast Food löste eine starke Gegenreaktion gegen die umwelt- und gesundheits-schädlichen Auswirkungen von industriell hergestelltem Fleisch aus. Den Trend zur fleischlosen Ernährung brachte Frances Moore Lappés herausragendes Buch aus dem Jahr 1971, *Die Öko-Diät*, zum Ausdruck, das einen „umweltfreundlichen Vegetarismus“ vertrat, der Fleisch durch die spezifische Kombination von proteinreichen, vegetarischen Nahrungsmitteln ersetzt. Im Zentrum von Lappés Überlegungen steht die Analyse des Schadens, der durch konventionelle Landwirtschaft und Viehzucht in Form von Treibhausgasemissionen verursacht wird (nach Schätzungen der FAO bis zu 18% der Gesamtemissionen). Dieses praktische Handbuch, das Vegetarismus als Form des Umweltschutzes betrachtet, bescherte ihm ungeahnten Erfolg. Es verkaufte sich über drei Millionen Mal und es wird in engen Zusammenhang mit dem Beginn des Vegetarismus in den Vereinigten Staaten gebracht.

WENIGER FLEISCH, ABER VON BESSERER QUALITÄT

Im Jahr 2006 wurde in den USA Michael Pollans Buch *Das Omnivoren-Dilemma erstveröffentlicht*, und langsam begann sich der Fleischdiskurs zu verändern. Auch erschienen immer mehr heimlich gedrehte Videos aus Intensivmastbetrieben und einige Produzenten sahen sich veranlasst, die Haltungsstandards zu verändern. Eine neue Generation von Slow Food Mitgliedern interessierte sich für das Thema und erkannte, dass Veränderung durch den Wandel der Essgewohnheiten möglich ist. Zum ersten Mal nach Jahrzehnten gingen die Verkaufszahlen im Fast Food Bereich zurück. Heute muss diese Arbeit von unten her fortgesetzt werden. Jetzt ist die Zeit reif für Slow Meat, für die bewusste Abkehr vom Status quo und die freundliche Revolution gegen das industrielle System.

AMERIKA
EINE NATION, EIN FISCH, EIN GEMEINSAMES SCHICKSAL

DIE RÜCKKEHR DES ROTEN LACHSES

MICHÉLE MESMAIN



Als sie zum ersten Mal von der Geschichte des Volks der Okanagan hörte, traute Ingrid Jarrett ihren Ohren nicht. Die Koordinatorin des Slow Food Conviviums Thompson Okanagan kämpft seit langem schon für eine Ernährungskultur, die Vielfalt respektiert. Die Geschichte, die man ihr erzählte, war die Geschichte eines Lachses und eines ganzen Volks, eine Geschichte der Hoffnung und miteinander verwobener Schicksale. Danach schickte sie so viele Journalisten zum Sitz der Okanagan Nation Alliance (ONA), bis deren Generaldirektorin Pauline Terbasket eine Erklärung dafür von ihr einforderte. Das war der Beginn einer besonderen Beziehung zweier starker Frauen, sowie die des Volks der Okanagan und Slow Food.

DAS VOLK DER SYILX

Die Okanagan nennen sich selbst das Volk der Syilx. Diese Bezeichnung ist in ihrer Sprache ein Aufruf an jedes Mitglied der Gemeinschaft, mit dem eigenen Volk und mit allen es umgebenden Lebensformen und den Flüssen eins zu werden. Über Tausende von Jahren lebte das Volk der Syilx nach diesem Grundsatz in Harmonie mit der Erde, es war unabhängig und hatte ein gutes Auskommen. Seine Mitglieder bildeten eine Reiteration, die an der heutigen

Grenze zwischen den USA und Kanada siedelte, sie kannten ihre Heimat und deren zahlreiche anderen Bewohner, sie fischten und jagten, säten und ernteten, betrieben Handwerk und Handel nach ihren Bedürfnissen. Ihre Götter der Nahrung – den Bären, den Lachs, die *Lewisia rediviva* und die Saskatoon-Beere – behandelten sie mit Respekt und betrachteten sie als Familienmitglieder und Vorfahren, von denen sie in ferner Zeit geschaffen worden waren und die für ihre Ernährung sorgten. Die Kolonisation führte zur Entfremdung des Volkes von sich selbst und seiner Lebensweise und entfernte es von den Ressourcen, die sein Überleben garantierten. Die Folge war der Zusammenbruch der wirtschaftlichen Selbstständigkeit. Der rote Lachs war von Anfang an ein Grundnahrungsmittel für das Volk der Syilx. Der Fisch wanderte über den Okanagan Fluss bis zum Snake River und dann hinunter bis zum Columbia Fluss, wo er sich mit Fischfamilien vereinte, die über andere Wasserläufe und Flüsse gewandert waren.. Der Columbia Fluss mündet in den Pazifik und über ihn gelangte der Fisch in Richtung Norden, wo er den Nordpazifikwirbel erreichte: Hawaii, Kalifornien und wieder zurück, immer wieder, bis der Moment kommt, da er den Columbia flussaufwärts wan-

dert, um in einem Radius von höchstens einhundert Metern von seinem Geburtsort entfernt abzulaichen. Auf seiner Reise ist er Nahrung für Menschen, Bären und Vögel. Das Volk der Syilx fischte den roten Lachs über Tausende von Jahren an den historischen Orten, McIntyre Bluff und den Okanagan Falls... Doch in den 1930er Jahren wurden unüberwindbare Staudämme errichtet, die Wasserläufe wurden in Kanäle gezwängt, die Ufer bebaut und das Habitat der Lachse wurde zerstört. Das Klima änderte sich. Die exzessive Ausbeutung der Ressourcen wurde zu einem Fluch. Der Lachs, der seit Beginn der Zeiten jedes Jahr an den Ort seiner Geburt zurückwanderte, verschwand fast ganz. Gegen Mitte der 1990er Jahre kehrten weniger als 5000 befruchtete erwachsene Exemplare in ihre Ursprungsgewässer zurück. Doch die Zeit des *Kt cp'elk' stim'* war gekommen.

DIE RÜCKKEHR DES ROTEN LACHSES

Kt cp'elk' stim' bedeutet „zurückholen“, „nach Hause holen“. Seit 2003 betreibt die ONA ein Projekt zur Wiederansiedlung der roten Lachspopulation in den Seen Osoyoos, Skaha und Okanagan. Die Basis sind moderne Wissenschaft und traditionelle Praktiken: Am McIntyre

wurde eine Fischtreppe gebaut, die Lebensräume in den Flüssen wiederhergestellt, es wurden Seitenkanäle gegraben, in denen die Lachse laichen können, im Skaha See wurden Schlüpfstationen eingerichtet und es wurden Echtzeit-Überwachungsrichtungen für die Gewässer eingebaut, in denen die Fische leben. Zugleich wurden die traditionelle Kultur und die Zeremonien der Okanagan, in denen für die Rückkehr des Lachses gebetet wird, wiederbelebt. Durch den Lachs wurden Aspekte ihrer Kultur wieder wichtig. Man könnte sagen: Der rote Lachs der Okanagan hat die Bitten erhört. Im Jahr 2014 kamen über 600.000 zurück, ein kleiner Teil davon wird auf behutsame Weise für die Ernährung der Bevölkerung gefischt. In der Zwischenzeit lernen Kinder mit leuchtenden Augen in Schulen der Syilx wieder die Sprache ihres Volkes. Die Wächter des Wissens bewahren das *Chaptikwl'* (mündliche Geschichte) und halten die Erzählungen und das Gedächtnis ihres Volkes am Leben. Es gibt viele Künstler, die Jungen sind wieder stolz auf ihre Kultur und engagieren sich für die Neubelebung des traditionellen Wissens. Dabei nutzen sie auch wissenschaftliche Erkenntnisse, um eines Tages, wie dies einst Brauch war, die wahren Wächter ihres Landes zu sein.

alle links
www.slowfood.com/slowfish



DIE INDIGENEN GEMEINSCHAFTENKÖNNEN UNS MEHR ALS ALLE ANDEREN DEN WEG ZEIGEN, DEN PLANETEN ZU ERNÄHREN. MIT ACHTUNG DER RESSOURCEN, DER GEMEINSCHAFTEN SELBST UND DER TRADITIONELLEN KULTUREN

INDIGENES ESSEN

SARA MATTEODO UND SARA SILVESTRI

Oft besteht ein enger Zusammenhang zwischen den vom Aussterben bedrohten Arche-Passagieren und indigenen Gemeinschaften, die beständige Bewahrer traditioneller Produkte und meilenweit entfernt von den schnellen, wirtschaftlich bedingten und geschichtslosen „Verkürzungen“ des Handels sind. Die alten Mitglieder einer Gemeinschaft vermitteln den jungen den Respekt für die traditionellen Nahrungsmittel, denen sie nicht nur fast magische Heilkräfte zuweisen, sondern auch göttliche Schutzwirkung, die Wohlstand und Gesundheit zu sichern vermag.

GESCHICHTEN VON DEN WAYUU

Aus Kolumbien kommen die Geschichten der Wayuu (oder Guajiro), einem Volk, das auf der nördlichen Halbinsel des Landes lebt und in dessen komplexe lokale Kosmogonie eine starke Verbindung zwischen Lebensmitteln und transzendentaler Sphäre aufweist. Die *Guajiro-Bohnen*, Hauptbestandteil der täglichen Ernährung, werden auf zwei mythologische Figuren zurückgeführt: Juyakai (männlich, der Regen) und Pulowi (weiblich, die Trockenheit), aus deren heiliger Vereinigung die Samen und Pflanzen entstammen. Dann gibt es eine Tradition, die mit dem Obstbaum *Guamacho* verbunden ist:

© MARCO DEL COMINE / OLIVER INGLORE

Wenn die Kinder einen hervorstehenden Bauchnabel haben, wird ein Loch in einen Baum in derselben Größe gebohrt und der Bauch des Kindes einige Minuten darangehalten. Wenn der Bauchnabel wieder seine normale Form annimmt, vernarbt das Loch am Baum.

Die Alten in der Gemeinschaft weisen auch dem Johanniskrotbaum Heilkräfte zu: Der Stamm wird noch heute vom *Ouutsü*, dem Heiler, zu Diagnosezwecken verwendet. Dazu wird in einer Ritualhandlung das Holz des Baums angezündet, um in den Flammen die Krankheit erkennen zu können. Der kleinen Kaktuspflanze *Pichigüel* wird dagegen die Kraft zugeschrieben, negative Energien von Häusern und von Kranken fernzuhalten. Der starke Geruch soll die Menschen außerdem vor bösen Geistern schützen.

Von der Mythologie, die die Ursprünge des Universums erklärt, bis zu den Alltagsriten, von den traditionellen Speisen bis zu einzelnen medizinischen Anwendungen dienen die Nahrungsmittel jeder Gemeinschaft als Bindeglied; sie verbinden die Bewohner desselben Landstrichs und machen sie zu Erben einer gemeinsamen Tradition, denn sie nähren sich nicht nur von den gleichen Produkten, sondern auch von demselben Glauben, demselben Bräuchen und Geschichten.



Die Wichtigkeit von Leuten

In den Informationen der Arche des Geschmacks wird immer angegeben, ob und mit welcher indigenen Gemeinschaft ein Produkt verbunden ist, denn gerade die enge Bindung an die Menschen, die es seit jeher anbauen, sammeln und sich davon ernähren, ist ein wesentlicher Grund dafür, es zu fördern und zu schützen. Um die Bedeutung der Nahrungsmittel für die indigenen Gemeinschaften und die Rolle, die diese für die Zukunft der Ressourcen unseres Planeten haben, herauszustellen, findet 2015 in Meghalaya das zweite Indigenes Terra Madre Treffen statt.

www.fondazione-slowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste
www.slowfood.com

INDISCHE LEGENDEN UND REZEPTE

Auch in Indien hat das Essen uralte, metaphysische Bedeutungen, denn die Verbindung zwischen Legenden und Rezepten, Küche und Traditionen ist sehr stark. In der nordöstlichen Region des Landes, ein reiches Mosaik an biologischer Vielfalt, werden Methoden tradiert, wie Wildpflanzen gesammelt, Felder bestellt und wild wachsende Nahrung beschafft werden, damit die Traditionen der Vorfahren erhalten und das tägliche Überleben gesichert werden kann.

Anishi ist eine Spezialität in Nordostindien, die mit fermentierten, an der Sonne getrockneten Taro-Blättern zubereitet wird und seit jeher Nahrungsgrundlage der Ao und Konyak Stämme in der Region Nagaland ist. Die reifen grünen Blätter werden gewaschen, übereinander gelegt und schließlich in ein Bananenblatt gewickelt und später für Gemüsetörtchen oder als Würze verwendet.

Axone, d.h. die Kunst der Fermentierung von Sojabohnen, ist eng mit den indigenen Völkern Naga, Sema, Ao und Mao verbunden, die besonders die Geschmacksnuance *umami* schätzen, die schwer zu beschreiben ist. Alle Frauen

© MARCO DEL COMINE / OLIVER MCGLORIE

des Dorfes beteiligen sich am Sammeln der Sojabohnen. Die gekochten Bohnen werden in Bananenblätter gewickelt und in einem Bambuskorb über einem Kamin oder im Freien aufgehängt, um die Vergärung zu fördern. Wie bei vielen anderen fermentierten Produkten ist die Zubereitung fertig, wenn der Geruch „richtig“ ist. Für die indigenen Gemeinschaften ist nicht nur die Zubereitung oder der Verzehr der Speise entscheidend, sondern auch die Anbaumethode. So ermöglicht zum Beispiel der Wanderfeldbau – *Jhum* genannt – der lokalen Bevölkerung in der Region Meghalaya, die Nutzungs- und Ruhezeiten der Felder zu wechseln. Gemüse, Kräuter, Knollen- und Hülsenfrüchte werden gemeinsam gepflanzt, um das Überleben der Gemeinschaft zu sichern, weil die nächsten Märkte häufig einen mehrstündigen Fußmarsch entfernt sind. Doch gefährden momentan Umweltbelastung einerseits und Druck von seiten der Regierung andererseits den Fortbestand dieser Anbaupraxis; dadurch ist das Überleben der biologischen Vielfalt in diesem Gebiet und die Ernährungsautonomie vieler Gemeinschaften gefährdet.

ASIEN UND OZEANIEN



ASIEN UND OZEANIEN

ASIEN UND OZEANIEN

SÜSS, FLEISCHIG UND SAFTIG: EIN NEUES INDISCHES PRESIDIO AUS DEM ANBAU DER INDIGENEN VÖLKER AN DEN STEILEN HÜGELN NORDOSTINDIENS

DAS GOLD DER KHASI

PHIDARLIIN URIAH

Einem alten Brauch zufolge hat eine Mandarine bei den Khasi die Kraft, den Zorn zu vertreiben. Wenn man jemanden beleidigt hat, ist es das dieser Denkweise entsprechend Beste, der beleidigten Person diese Frucht zu schenken.

10000 STUFEN BIS ZUR HAUPTSTRASSE

Die Khasi-Mandarine oder *Citrus reticulata* ist süßer, fleischiger und saftiger als ihre herbere Cousine, die Orange, mit der sie allerdings oft verwechselt wird. Sie ist in der Gegend unter dem Namen *soh-niamtra* bekannt und findet sich nur im Bundesstaat Meghalaya, wo sie überwiegend auf den steilen, aber noch nicht bergigen Böden an der Grenze zwischen Indien und Bangladesch wächst.

Anfang September, wenn die ersten Temperatureinbrüche kommen, begin-

nen die Früchte zu reifen, und die meisten werden auf eine lange, beschwerliche Reise geschickt – bis zu den Märkten in Dörfern wie Mawphu, Tmar, Pyndengmawlieh und Nongnah. Verpackt in geflochtenen Bambuskörben werden sie auf und über steile Hügel zu den befahrbaren Straßen und dann zu den Märkten gebracht. Bei jeder Reise transportiert ein Träger aus Mawphu eine Last von 90-100 Kilo über 10.000 Stufen: auf dem einzigen Weg, der zur Hauptstraße führt.

Die Khasi-Mandarine ist ein traditionelles Produkt dieses Gebiets und war schon immer ein unverzichtbarer Bestandteil im Alltagsleben der Einheimischen. Es nicht nur ein köstliches Produkt, ohne das der Winter hier unerträglich wäre, sondern auch eine Frucht, die jeder mag und die zudem eine nicht unbeträchtliche Einkommensquelle darstellt.

© FRANCESCO SOTTILE

GEMEINSCHAFTSGÄRTEN

Ihre kulturelle Bedeutung lässt sich an der Ehrerbietung und Sorgfalt ersehen, mit der die Pflanzen gepflegt und aufgezogen werden. Nur die Samen der kräftigsten Bäume werden aufbewahrt und wieder gepflanzt, und nur die gesündesten Bäumchen werden in die Obsthaine umgesetzt. Die Khasi-Mandarinen Erzeuger, die noch die traditionellen Anbaupraktiken pflegen, sorgen dafür, dass jeder Pflanze besondere Aufmerksamkeit zukommt. Wenn ein Bäumchen aus der Baumschule kommt und an seinen endgültigen Standort umgepflanzt wird, wird die ursprüngliche Ausrichtung im Verhältnis zu den vier Himmelsrichtungen gewissenhaft eingehalten. Außerdem sollen sich Bauer und Pflanze beim Umsetzen immer „von Angesicht zu Angesicht“ gegenüber stehen, weil das Bäumchen sonst nie Früchte tragen wird.

Jede der Gemeinschaften, in denen die Khasi-Mandarine angebaut wird, pflegt besondere traditionelle Techniken für die Konservierung der geernteten Frucht. Einige bewahren sie in Sandlöchern auf, andere oben auf der Feuerstelle in ihren traditionellen Wohnstätten. Und dank dieser Aufbewahrungstechniken hält sich die Khasi-Mandarine bis März, manchmal sogar bis April.

Heute kultivieren die meisten Erzeugerfamilien in ihren eigenen Gärten mindestens 200 Bäume, nur einige wenige Landwirte wie Bah Running Thabah aus Tmar besitzen rund 4000 Mandarinenbäume; sie erwirtschaften



ihre nahezu gesamten Einkünfte aus dem Mandarinenanbau. In bestimmten Gebieten sind ganze Hügelhänge mit Mandarinen bepflanzt und so verwandelt sich die Landschaft in ein wie mit Gold überzogenes Tal.

Alle Menschen, die diese Mandarine anbauen, haben eine tiefe Verbindung zu dieser Frucht, schließlich hängt von ihr das Leben im Winter ab. Mit der Zeit allerdings hat sich diese Bindung gelockert: Dies hat zur einem deutlichen Rückgang der Produktion und sogar der Zahl der tragenden Bäume geführt. Außerdem ist die Pflanze empfindlicher gegen Parasiten geworden und viele Bauern haben eine Verkürzung ihrer durchschnittlichen Lebenszeit festgestellt.

Das Projekt des Slow Food Presidio soll ermöglichen, dass die Khasi-Mandarine wieder zu der wichtigen Kultur in Meghalaya werden, indem die Landwirte des Gebiets Anreize erhalten, um eine im Verschwinden begriffene Tradition wieder zu verankern.

© ANHELIE BERNHART

Das Presidio Mandarin Khasi

Das Presidio der Khasi-Mandarine bezieht die lokalen indigenen Gemeinschaften ein, die in den Dörfern Nongbah, Nongkdait, Nongkitieh, der Umgebung von Nongnah sowie in den Dörfern Tmar und Mawphu leben. Die Arbeit hier wird vor allem von NESFAS (North East Slow Food & Agrobiodiversity Society) begleitet; NESFAS ist auch mit der Katalogisierung der lokalen biologischen Vielfalt befasst. In diesem Gebiet findet im November das Indigenous Terra Madre Treffen statt.
www.nesfas.org

ASIEN UND OZEANEN

SCHUTZ UND FÖRDERUNG DER INDIGENEN ERNÄHRUNGSKULTUR SIND AUCH EIN PROZESS DER WIEDERENTDECKUNG, DER DIE BIOLOGISCHE VIELFALT ERHALTEN UND DIE AUSTRALISCHE KÜCHE BEREICHERN KANN

BUSH-FOOD IST WERTVOLL

PAT MAMANYJUN TORRES UND PAULINE TRESISE

Die Nahrungsvielfalt der australischen indigenen Völker war auf natürliche Weise von Geographie, Klima und Jahreszeiten bestimmt und führte zu einer abwechslungsreichen Ernährung. Die Ureinwohner waren überzeugt, dass die Menschen Beschützer und Hüter ihrer lokalen Umwelt sind, was auch zu nachhaltigen Methoden der Ernte und saisonalem Konsum führte.

Trotz der zerstörerischen Agrarpraktiken, die von den neuen Bewohnern Australiens eingeführt wurden, und der massenweisen Vertreibung der Naturvölker von ihrem Land haben sich viele autochthone Lebensmittelarten unverändert erhalten und können vor dem Aussterben bewahrt werden. Slow Food arbeitet in Australien auf dieses Ziel hin. **Acht heimische Pflanzen sind bereits in die australische Arche-Passagiere aufgenommen worden:** Pinda-Erdnuss, Bunya-Nuss, australische Flachauster, die wilde Pflaume aus Zentralaustralien, der indigene Quandong-Pfirsich aus der Wüste, die Mullumbimby-Pflaume, die glatte Davidson-Pflaume und die australische Finger-Limette.

IDENTITÄT DES AUSTRALISCHEN GESCHMACKS

Australien ist kulinarisch betrachtet ein innovatives Land mit vielen Köchen, Lebensmittelhandwerkern und einer lebendigen Food Szene. Die Verbraucher kön-

nen heimische australische Lebensmittel wie Emu, Känguru, Krokodil, Buschpflaume, Bergpfeffer, Quandong, Boab und Pinda-Erdnüsse verwenden, um nur einige zu nennen. Dennoch brüsten sich die Australier gern mit ihrer multikulturellen Küche, die vorwiegend auf europäischen und asiatischen Gerichten basiert. Es ist noch viel zu tun, bis die heimische australische Küche angenommen wird und man beginnt über die Identität eines australischen Geschmacks nachzudenken. Heute sammeln die indigenen Australier weiterhin lokale autochthone Lebensmittel für den Eigenbedarf und um sie mit ihren Familien und Freunden zu teilen. Andere haben kleine Unternehmen gegründet, die Groß- und Einzelhandel, Restaurants und Cateringdienste mit australischen heimischen Produkten beliefern. Terra Madre Delegierte wie Dale Chapman von Coolamon Food Creations oder Pat Torres und Valerie Sibosado von Mayi Harvest & Minybarl haben mit der Vermarktung von australischen wild wachsenden Produkte begonnen und bringen so verschiedene indigene Perspektiven und Geschichten auf den Tisch.

Andere Australier wie Juleigh Robins von Robins Foods (von Outback Spirit) oder Victoria und Andrew Fielke von Tuckeroo Food Services gehören zu den vielen Gourmets im Süden Australiens, die einen direkten Kontakt zu den Eingeborenen aufgebaut haben, die

Native Foods Broome

Slow Food Perth setzt sich derzeit dafür ein, eine Arche des Geschmacks für Bush-Food in Broome zu entwickeln; dort können Pflanzen gezüchtet werden, die durch Klimawandel, Brände, nichtnachhaltige Bodennutzung und Verringerung der Bodenfruchtbarkeit bedroht sind. Die Hoffnung ist, dass die Aufnahme der Pinda-Erdnuss und der autochthonen Nahrungsmittel in den Katalog der Arche des Geschmacks zu einem steigenden Bewusstsein für die Nahrungsmittel der indigenen Völker und ihre Bedeutung für die Bewahrung der Ernährungs- und kulturellen Vielfalt Australiens führt.

www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste

sie beliefern. Diese Einbeziehung hat wiederum erheblich dazu beigetragen, dass autochthone Produkte direkt bei den Gemeinschaften und den Bauern erworben und verwendet werden.

ZUSAMMENARBEIT MIT DEN INDIGENEN VÖLKERN

Das Red Ochre in Adelaide war eins der ersten Restaurants, das australischen Gästen und Touristen wild wachsende

autochthone Lebensmittel servierte und sie als Gourmet-Erfahrung zubereitete. Dieser Herausforderung stellte sich auch Mark Olive, ein indigener Koch aus Melbourne, der mit seiner Fernsehserie *Outback Cafe* bekannt wurde. Desgleichen Samantha Martin, die indigene Lebensmittel in Westaustralien fördert, oder Ali und Mitch Torres, indigene Regisseure mit einem eigenem Programm *Kriol Kitchen*. Sie alle tragen erheblich dazu bei, das

© ARCHIVIO SLOW FOOD



Bewusstsein für und die Bekanntheit von heimischer Küche zu steigern und eine neue australische Küche zu entwickeln, die auf der Ernährungsweise der Aborigines beruht. Auch der Terra Madre Koch Kylie Kwong aus Sydney und der junge Koch Jock Zonfrillo aus Adelaide, die heimische Lebensmittel in ihre Speisekarten aufnehmen, sind nicht zu vergessen. Wenn die Einbeziehung und Beteiligung durch Zusammenarbeit mit den austra-

lischen Naturvölkern intensiviert und ein respektvoller, unmissverständlicher Wissenstransfer gefördert wird, eröffnet dies größere Chancen und bessere Ergebnisse beim Schutz der nativen australischen Biodiversität. So kann sich nicht nur ein größeres Bewusstsein bilden, dass die nativen australischen Produkte schützenswert sind, sondern sie finden auch Eingang in das breite australische Lebensmittelsystem.

ASIEN UND OZEANIEN

ESSEN, DAS DEN KÖRPER NÄHRT, SOLLTE AUCH GEIST UND SEELE NÄHREN. DIES IST DIE LEHRE DER BUDDHISTISCHEN MÖNCHEN

JEDES KORN IST HIMMEL, ERDE UND SCHWEISS

BYUNG SOO KIM

Korea, **AsiO Gusto 2013**. Der Schwerpunkt einer der internationalen Konferenzen bei dieser Veranstaltung war „Essen und Spiritualität“. Als ich es festgelegt hatte, dachte ich, dass es nicht einfach sein würde, dieses Thema den Leuten nahezubringen. Der Begriff Spiritualität ist ja sehr ideologisch und subjektiv und lässt vielfältige Interpretationen zu.

Aber zu meiner großen Überraschung begeisterte dann alles, was wir zu diesem Thema organisiert hatten, die Delegationen aus den verschiedensten Ländern.. Im Gegensatz zu meinen Befürchtungen erkannte ich durch AsiO Gusto, dass man im Fernen Osten noch daran glaubt, dass die Menschen Teil der Natur sind und dass die

Nahrungsmittel, die man zum Leben braucht, als Geschenk betrachtet werden.. Auch wenn man dort nicht frei von Fast Food, Junk Food und GVO ist, auch wenn es dort ebenfalls moderne, vielbeschäftigte Lebensstile gibt, sind sich die Menschen in dieser Weltgend dieser engen Beziehung zur und dieses harmonischen Verhältnisses mit der Natur bewusst.

© ARCHIVO SLOWFOOD

Die fünf Elemente des Geschmacks

Slow Food Asia Pacific Festival 2015 findet im November in Korea statt. Das Schwerpunktthema heuer lautet „Geschmack der Erinnerung“, das in Konferenzen, einem Themenbereich und einer Ausstellung zu den fünf Elementen – Feuer, Wasser, Erde, Wind und Mensch – behandelt wird. Alle Lebensmittel entstammen den fünf Elementen: Tee zum Beispiel ist Wasser, Getreide ist Erde, fermentierte Lebensmittel v Wind, was auf dem Grill gegart wird Feuer. Und die Bauern, Fischer, Köche und Erzeuger von traditionellen Produkten haben ein tiefes Verständnis davon und erzeugen landwirtschaftliche Produkte, traditionelle Lebensmittel und köstliche Speisen für uns.

KEIN EINZIGES REISKORN VERSCHWENDEN

Obwohl viele Jahrzehnte vergangen sind, erinnere ich mich noch an ein Ereignis in meinem Leben mit meinem Großvater. Eines Morgens, ich war noch ein Junge, setzte er sich auf dem Weg zur Arbeit an den Brunnen und sammelte mit Stäbchen die Reiskörner auf, die in die Abflussrinne gelangt waren – eines nach dem andern. Er spülte sie mit Wasser ab und trank das Wasser. Meine Großmutter hatte das beobachtet und sagte, sie würde dafür sorgen, kein einziges Reiskorn mehr zu verschwenden. Und mein Großvater antwortete: «Wie können wir auch nur ein Reiskorn verschwenden, jetzt, da unser Land unter japanischer Herrschaft ist und viele nur mit Mühe überleben und Gras und Rinde essen müssen? Wir haben wenigstens noch den Reis.» Und seit jenem Tag wurde in meiner Familie kein Reis mehr verschwendet, niemand von uns und keiner unserer Gäste lässt je ein einziges Korn in der Schale.

Für Koreaner ist Reis – ebenso wie für die anderen Völker im Fernen Osten – das Grundnahrungsmittel, das historische, wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung hat. Der Reisanbau begann in Korea vor über 10.000 Jahren. Wir haben gelernt und glauben, dass jede, Reiskorn Him-

mel, Erde und Menschen innewohnen. Um ein Reiskorn zu erzeugen, gewährt uns der Himmel den Regen und Sonnenlicht zur rechten Zeit, und auch ein mäßiger Wind ist erforderlich. Es ist nicht nur die Natur, sondern auch die harte Arbeit des fleißigen Landwirts, der sie versteht und ihr folgt, die es uns ermöglichen, so köstliche Nahrungsmittel für uns zu ernten. Die Alten sind überzeugt, dass landwirtschaftliche Produkte angebaut werden können, indem man den Fußspuren eines Bauern zuhört. Und so enthält jedes Reiskorn außer dem Himmel und der Erde auch den Schweiß, das Herz und die Seele des Bauern. Das ist der Grund, warum alle, die ihn essen nicht nur überleben, sondern auch glücklich sind.

NAHRUNG DER TEMPEL

Die verschiedenen Verarbeitungsstufen, denen der Reis heutzutage unterzogen wird, nehmen ihm eine zu dicke Schicht der Schale (9-10 *bundo*), bleichen ihn zu stark und verschwenden große Mengen an Nahrung und Nährstoffen. Vollkornreis, der *hyeonmi*, ist weniger verarbeitet; er enthält Bestandteile, die gesund sind, er sättigt mehr und verschwendet die harte Arbeit der Landwirte nicht. Früher besaß jede koreanische Familie ein Gefäß, *jomdori* genannt. Wenn der Reis gar war, wurde eine gewisse Menge darin aufbewahrt und anschließend mit den Armen geteilt oder den Mönchen im Tempel gespendet. Diese Tradition basiert auf der Vorstellung, dass alle Nahrungsmittel eine kostbare Gabe sind, die uns von der Natur und vom Himmel gegeben wurden, und auf der Überzeugung, dass wir Teil der Natur sind. Das Essen ist eng mit unserem spirituellen Leben verbunden. Viele wissen, dass die Mönche in einem buddhistischen Tempel weder Fleisch noch Fisch verzehren, aber nicht alle wissen, dass sie auch keine Zwiebeln, Porree oder Knoblauch verwenden. Die Mönche glauben nämlich, dass diese Zutaten Verwirrung verursachen und schreckliche Gedanken hervorrufen, die sich negativ auf die Meditation auswirken. Der Buddhismus lehrt, dass das Essen einen großen Einfluss auf die Gesundheit von Körper und Geist hat. Viele dieser Lehren gehen heute nach und nach verloren, denn Lebensmittel werden wie eine Ware behandelt.

ASIEN UND OZEANIEN

DIE ZUBEREITUNG FERMENTIERTER SPEISEN IST EINE SEHR ALTE METHODE, EIN MOMENT DES TEILENS UND DES HARMONISCHEN ZUSAMMENSEINS IN DER FAMILIE. HEUTE FINDET SIE NEUES INTERESSE AUCH AUFGRUND DER GESUNDHEITLICHEN VORZÜGE VON LEBENSMITTELN, DIE AUF DIESE ART ZUBEREITET SIND

DAS GEHEIMNIS DER FERMENTIERUNG

HYUN-SOOK KIM



GUT FÜR DEN GAUMEN, GUT FÜR DIE GESUNDHEIT

Mit dem Ausdruck *Kimchi* wird ein traditionelles koreanisches fermentiertes Lebensmittel bezeichnet, dessen Zubereitung genauen Prozessen entsprechend erfolgt, wozu auch die Vorbereitung des dazu verwendeten Chinakohls gehört, die Zubereitung der Salzlake, das Vermischen mit verschiedenen Gewürzen und anderen Zutaten und schließlich die Gärung. Je nach den verwendeten Rohstoffen, der Zubereitung, der Art der Fermentierung und der Konservierung gibt es unterschiedliche Arten von *Kimchi*. Allen gemeinsam sind die biochemischen und ernährungsspezifischen Eigenschaften, der typische Geschmack und der gesundheitsfördernde Charakter.

Für die Herstellung von *Kimchi* wird die Gärung mithilfe der ursprünglich in den verarbeiteten Rohstoffen vorhandenen Mikroorganismen angestoßen. Diese setzen verschiedene biochemische Veränderungsprozesse eines in dieser Weise zubereiteten Lebensmittels in Gang: zum Beispiel in der Zusammensetzung von Zucker und Vitaminen, durch die Bildung und Häufung organischer Säuren und in der Konsistenz des Nahrungsmittels. Unter ernährungsphysiologischen Ge-

Im Jahr 2013 nahm die UNESCO das *Kimjang*, d.h. die für gewöhnlich im Spätherbst stattfindende, traditionelle gemeinschaftliche Herstellung von *Kimchi*, in die Liste des immateriellen Kulturerbes auf. Das *Kimjang* stärkt die koreanische Identität und den familiären Zusammenhalt: Es umfasst nicht nur die gemeinsame Zubereitung fermentierter Gemüsegerichte für den Winter, sondern das harmonische Zusammensein.

© ARCHIVO SLOW FOOD

die Presidi Südkorea

Auf der letzten Ausgabe des Salone del Gusto war die koreanische Küche einer der größten Anziehungspunkte. So gab es ein Geschmacksseminar, in dem dem Publikum Jang näher gebracht wurde, eine Würze aus Sojasoße, Sojabohnenpaste und Chilipaste, die anstelle von Salz verwendet wird. In einem Areal des sogenannten Oval wurde ein Restaurant eingerichtet, das koreanisches buddhistisches Temelessen anbot. Koreanische Tempel sind eine unerschöpfliche Quelle für Rezepte fermentierter Speisen, die wegen ihres reichhaltigen Geschmacks und ihrer gesundheitsfördernden Eigenschaften geschätzt werden. Fermentierte Sojabohnenpaste ist eines der vier südkoreanischen Slow Food Presidi. Auch mit Blick auf die AsiO Gusto Veranstaltung 2015 arbeitet Slow Food Korea derzeit an der Gründung weiterer Presidi.
www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia





sichtspunkten ist *Kimchi* eine wichtige Quelle für Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und andere Nährstoffe.

Zu den bekanntesten fermentierten Speisen der koreanischen Kultur gehören Sojabohnenpaste (*Cheonggukjang*) und Sojasoße (*Ganjang*), Chilipaste (*Gochujang*), *Kimchi*, gesalzener Fisch (*Jeotgal*), verschiedene Gemüsesorten, Essig und ein Likör aus fermentiertem Getreide, der traditionell in Familien nach eigenem Rezept hergestellt wurde. Es ist eine Kultur, die im Laufe der Zeit und im Zuge der Industrialisierung langsam verloren ging und in den letzten Jahren eine Art Renaissance erlebt. Und dies nicht zuletzt aufgrund der gesicherten gesundheitsfördernden Eigenschaften fermentierter Nahrungsmittel, die zum Beispiel dem Auftreten von Alterskrankheiten entgegen wirken.

Auf der Madrid Fusion wurden vor kurzem koreanische und europäische Geschmacksrichtungen zusammengebracht, auf der für die anwesenden Kochkritiker 20 Gerichte bestehend

aus westlichen und östlichen Zutaten, wie Sojabohnenpaste, Sojasoße und Chilipaste, zubereitet wurden.

Korea überzeugte das Publikum und die Sterneköche, unter ihnen Pascal Barbot, der die koreanischen Soßen als optimalen Ersatz für Salz in der Küche bezeichnete, oder Quique Dacosta, dem zufolge sie den Gerichten eine besondere Geschmackstiefe verleihen. Ein ebenso großes Interesse erweckten sie bei den US-amerikanischen Köchen. Die Herausforderung besteht nun darin, eine Denkweise und eine Zubereitungsweise zu exportieren, die den Rhythmus der Jahreszeiten würdigt: eine komplexe gastronomische und kulturelle Identität, die Beachtung verdient.

© ARCHIVO SLOW FOOD



ASIE UND OZEANIEN

AN VIELEN ORTEN DER WELT SIND ES DIE FRAUEN, DIE DIE AUFGABE HABEN, DEN PLANETEN ZU ERNÄHREN. DER UNTERNEHMERGEIST UND DIE SOLIDARITÄT VON GULMAIRA SIND EIN KONKRETES ERFOLGSBEISPIEL

FRAUEN, DIE WELT NÄHREN

AIDA BAIMAKOVA

SOLIDARISCHE BAUERN

Gulmaira war Tierärztin, Nurlan Mechaniker. Nach dem Niedergang der Sowjetunion wurde ein Gesetz erlassen, dass jedem kasachischen Bürger das Recht auf etwas Land verlieh. Nach einigen vergeblichen Versuchen erhielt das Paar schließlich 222 Hektar, die inzwischen auf 5000 gestiegen sind. Diese fünftausend Hektar Weiden und Wiesen, fruchtbares Land für den Anbau von Weizen und Futterpflanzen, haben Gulmaira und ihr Mann auf 49 Jahre gepachtet; danach haben sie Vorkaufrecht. Ihr Anwesen befindet sich im Dorf Karabylak im Distrikt Stepnogor knapp 200 km nördlich von Astana.

Landarbeit war für Gulmaira eine Leidenschaft, die viele Mühen und Opfer erforderte: ganze Tage auf dem Acker beim Pflügen und Säen mit nur einem verfügbaren Traktor, wenig Zeit für die Kinder, große wirtschaftliche Probleme und eine Reihe schlechter Erntejahre, die sogar dazu führten, dass sie 2006 nur eine einzige Kuh hatten.

Ihre Geschichte ist geprägt von Beharrlichkeit, Widerstand, Misserfolg und Neuanfang. Auf ihrem Bauernhof gibt es heute 100 Tiere: Die Kühe weiden im Freien, die Schafe verbringen den Sommer mit einem Hirten in den Bergen, um im Herbst zum Hof zurückzukehren. Ihre Milch wird zu hochwertigen Produkten



Terra Madre

Die ländlichen Gemeinschaften in Kasachstan haben sich 2015 zusammengeschlossen, um ein regionales Terra Madre Treffen abzuhalten. Dazu gehören Hersteller von Milchprodukten, Sammler und Verarbeiter von wild wachsenden Früchten, Weizenbauern und Nomadenhirten... die jungen Kasachen haben außerdem eine SFYN-Gruppe gegründet, um mit dem Jugendnetzwerk von Slow Food Kontakt aufzunehmen und ihre Ideen einzubringen.
www.terramadre.org

Um den Planeten zu ernähren, muss man bei den Nachbarn beginnen, und zwar mit gesunden, lebendigen Nahrungsmitteln. Gulmaira sagt: «Was einige moderne Produzenten machen, mit dem einzigen Zweck sich zu bereichern, ist ein Verbrechen. Wie können sie tiefgefrorene Kartoffeln verkaufen? Oder Kohl voller Nitrate, mit denen das Wachstum beschleunigt wurde? Oder Fleisch, das für Jahre, sogar Jahrzehnte haltbar sein soll? Das sind alles tote Lebensmittel!»

FAMILIENTRADITION

verarbeitet, deren Ruhm bis nach Stepnogor und Astana gedungen ist: Viele kommen von dort, um sie zu probieren. Der Betrieb ist familiengeführt: Nurlan kümmert sich um das Futter für den Winter und verbringt mit anderen Arbeitern ganze Tage auf den Feldern, um das Heu zu machen, Gulmaira kümmert sich um die Tiere. Aber als Beschreibung ihrer Arbeit reicht das nicht aus. Gulmaira ist nämlich auch Leiterin der NGO Zher-Ana Astana (Terra Madre Astana), in der über 100 Bauernfamilien zusammengeschlossen sind, und sie ist Convivialleiterin von Slow Food Aqmola. Dazu gehören auch das Engagement und die Zusammenarbeit mit anderen Familien: um traditionelle Anbaumethoden zu fördern, nachhaltigen Tourismus zu entwickeln, den Frauen bei der Führung der Familienhöfe zu helfen, die Produktivität zu steigern und die Bodendegradation aufzuhalten, um bürokratische Probleme verschiedener Art zu lösen... 2011 hatte sie zum Beispiel ein Darlehen für die Viehzucht erhalten und half auch anderen, Anträge auf staatliche Unterstützung auszufüllen. Und als wäre das nicht genug, verteilt ihr Betrieb im Winter Lebensmittel an bedürftige Familien: Weizen, Mehl, Brot, Milchprodukte und Fleisch von ihrem Hof haben bereits über 600 Familien im Distrikt Stepnogor geholfen.

Wir Kinder haben von klein an gelernt mitzuhelfen. Mein Bruder Olzhas ist den Spuren unseres Vaters gefolgt, hat gelernt, Korn zu säen, Heu zu sammeln, die Maschinen zu führen. Ich, Aida, habe meiner Mutter geholfen, die Kühe zu melken, Milchprodukte herzustellen (natürliche saure Sahne, Dickmilch, süße Milchflocken), uns um das Vieh zu kümmern, den Gemüsegarten zu bestellen. Jetzt sind wir erwachsen, haben andere Wege eingeschlagen und erwerben neue Kompetenzen – ich zum Beispiel bin Mitglied im Internationalen Kongress der Landjugend in Kasachstan und Sprecherin des Slow Food Youth Network in meinem Land –, aber wir kehren oft auf den Hof zurück, um unseren Eltern zu helfen. Wer hier vorbeikommt – und einige kommen extra hierher – weiß, dass er hier das Beste der lokalen Traditionen findet. Zum Beispiel die *Boursak* Kringel, kleine Hefeküchlein, die in siedendem Öl oder Fett ausgebacken werden. Oder *Kaymak*, saure Sahne, für die man frisch gemolkene Milch 1-2 Minuten kochen lässt und eine Nacht kalt stellt: Am nächsten Tag schöpft man die Sahne ab, die sich oben abgesetzt hat, und serviert sie mit *Boursak*. Schließlich einen Käse aus Sauermilch, der frisch verzehrt wird oder mit dem ein typisch kasachischer Kuchen hergestellt wird, *Kospa*, für den man geklärte Butter und Zucker oder Honig hinzugibt.

DAS WIEDERERWACHEN DES GETREIDES

SLOW FOOD BALI

DAS ABENTEUER VON IBU MARIA LORETHO

Seit 2006 widmet die Heldin der biologischen Vielfalt, Ibu Maria Loretho, ihr Leben der Rückkehr der traditionellen Sorgumhirse als Nahrungsmittel für die Bevölkerung Ostindonesiens, das zu den ärmsten Regionen des Landes gehört. Die Anwältin aus Java kehrte infolge der Finanzkrise 1998 mit ihrem Mann in das Dorf ihrer Familie auf dem Adonara Island, East Flores, zurück. Aus Not begann sie, das Gemüse für ihre Familie selbst anzubauen. Eines Tages servierte ihr Nachbar ihr einen Teller gedämpfter Sorgumhirse mit Kokossplittern und Maria verliebte sich in den Geschmack dieses Gerichts. Sie machte sich auf die Suche nach dem Saatgut für ihren Garten und entdeckte, dass Menschen unter 40 Jahren noch nie von Sorgumhirse gehört hatten. Die Alten dagegen erinnerten sich mit Wehmut an dieses traditionelle Produkt, das vollständig aus der Küche verschwunden war. Im Laufe der Jahre und nach langem Suchen hatte Maria etwa 50 verschiedene Sorgumhirse-Varietäten ausfindig gemacht, die einst in ganz Ostindonesien angebaut worden waren. Maria erkannte den Vorteil der Wiedereinführung dieser widerstandsfähigen und ertragreichen Getreidesorte in der Region. Mit Blick auf Ernährungssicher-

Indonesien hat eine lange Geschichte des Handels mit den nahen Inseln oder den entdeckern aus Europa, die zu Kolonialherren wurden. Im Zuge dieser Handelsbeziehungen wurden verschiedene Kulturpflanzen eingeführt, die im Laufe der Zeit Teil der lokalen Kultur und Küche wurden. Dennoch beschloss die Regierung in den 1970er Jahren, weißen Hybridreis als Spitzenprodukt der nationalen Landwirtschaft zu fördern – zum Nachteil traditioneller Pflanzen, deren Anbau nicht weiter betrieben wurde. Die Bewohner der regenarmen Inseln Ostindonesiens ernährten sich traditionell von unterschiedlichsten Nahrungsmitteln, darunter Hirse, Sorgumhirse, traditionellem roten und schwarzen Reis, Mais und Knollen, die im Einklang mit den anderen innerhalb desselben Systems wuchsen. Leider eignete sich der für den Anbau importierte Reis nicht für die einfachen Böden und das trockene Klima Ostindonesiens, weswegen die Bauern nur geringe Ernten einfahren konnten. Diese Situation wiederholte sich von Jahr zu Jahr nicht nur beim Reisanbau, sondern auch bei Erdnüssen und Kokospalmen, die zu kommerziellen Zwecken auf einem Großteil des kultivierbaren Bodens angebaut wurden.

**ASIEN
UND OZEANIEN
SEITDEM WEISSER
REIS ZUR
NATIONALEN
KULTURPFLANZE
GEWORDEN IST, SIND
ZAHLEICHE
GERICHTE IN
INDONESIEN
VERSCHWUNDEN.
SORGUMHIRSE IST
EIN WUNDERBARES
BEISPIEL FÜR DIE
WIEDERGEFUNDENE
BIODIVERSITÄT**

heit ist sie nahrhafter als der von der Regierung eingeführte Reis und Mais. Sorgumhirse eignet sich für das trockene Klima und die wenig fruchtbaren Böden vor Ort, einschließlich der alkalischen und salzigen Böden. Sie ist resistent gegen Parasiten und Pflanzenkrankheiten und bedarf nur sehr geringer Pflege. Sorgumhirse liefert sehr viel Körner und kann dreimal im Jahr geerntet werden. Die Körner können als Nahrungsmittel oder Futtermittel für Tiere und die Stängel als Brennstoff verwendet werden. Doch Maria musste erst die Widerstände der Nachbarn überwinden. Als Beweis für ihr Engagement haben sie und ihr Mann alle Kokospalmen und Kaschubäume auf ihrem sechs Hektar großen Grundstück gefällt und stattdessen Sorgumhirse und Bohnen gesetzt. In jenem Jahr regnete es so stark, dass die Kaschernte nur sehr gering ausfiel, doch die Familie von Ibu Maria war eine der wenigen, die nicht darunter zu leiden hatten. So begannen die Menschen, auf ihren Rat zu hören. Heute arbeitet Maria mit über 1000 Bauern zusammen.

DIE GERICHTE DER INSELGRUPPE

„Sorgumhirse ist ideal für diese Inseln. Sie passt sich klimatischen Veränderungen schnell an. Auch wenn es über lange Zeit trocken ist oder viel regnet, wächst die Sorgumhirse ohne Probleme und sie benötigt wenig Düngung“, erklärt Ibu Maria. Ibu Marias Einsatz für Sorgumhirse als Lösung für das Problem der Ernährungssicherheit wurde international anerkannt. Im Jahr 2013 erhielt sie ein Ashoka Fellowship für ihre Arbeit, 2011 wurde sie mit dem East Nusa Tenggara Academia Award für Wissenschaft und technische Innovation ausgezeichnet und 2012 verlieh man ihr den Kehati Award für die Beharrlichkeit ihres Engagements für biologische Vielfalt. Biodiversität ist von wesentlicher Bedeutung. Um die 253 Millionen Menschen zu ernähren, die unter den unterschiedlichen Klima- und Bodenbedingungen Indonesiens leben, müssen die Landwirte traditionelle Pflanzenarten wiederentdecken. Ibu Maria, die mit ihr arbeitenden Bauern und das Netzwerk von Slow Food Bali arbeiten für die Wiedereinführung vergessener Nahrungsmittel auf den Feldern und Tellern der indonesischen Inseln.

Sorgum Arche des Geschmacks

Ibu Maria wurde in den Anfangsmonaten 2015 von Slow Food Bali eingeladen, vor dem Slow Food Youth Network und den ansässigen Bauern über ihre Erfahrungen zu berichten. Ihre Ausführungen erweckten großes Interesse für die Einführung von Sorgumhirse auch im Norden Balis, wo ein besonders trockenes Klima herrscht. Vielleicht ist Sorgumhirse bald ein weiteres Lebensmittel in der Indonesischen Arche des Geschmacks.



ESSEN UND SPIRITUALITÄT

ANTONELLA CORDONE, IFAD

Das Forum der indigenen Völker innerhalb des [Internationalen Fonds für landwirtschaftliche Entwicklung](#) (IFAD) ist im Februar 2015 zu seinem zweiten Welttreffen zusammengekommen. Das Forum, das alle zwei Jahre in Rom stattfindet, ermöglicht den Dialog zwischen den Vereinten Nationen – vertreten eben von IFAD, der UNO-Behörde für ländliche Entwicklung – und den Organisationen der indigenen Völker aus aller Welt. Das diesjährige Treffen war den Ernährungssystemen der indigenen Bevölkerungsgruppen und den nachhaltigen Lebensgrundlagen gewidmet. Die Ergebnisse waren aufschlussreich und trugen dazu bei, das Gefühl von Verantwortung und Legitimität auf Seiten der Teilnehmer zu steigern.

UMWELT, SUBSISTENZ, KULTUREN

Die Ernährungssysteme der indigenen Völker hängen historisch vom traditionellen Wissen über ihre lokalen Ökosysteme ab. Sie haben eine wichtige Rolle, denn als Hüter der biologischen Vielfalt schützen sie die natürliche Umwelt, die ihre Lebensgrundlagen und ihre Kulturen bestimmt.

© MARCO DEL COMINE

DIE ERNÄHRUNGSSYSTEME DER INDI-GENEN VÖLKER UND DIE SUCHE NACH NACHHALTIGEN LEBENSGRUNDLAGEN: EINE GLOBALE PERSPEKTIVE

Vor diesem Hintergrund erarbeitete das Forum mehrere Handlungsempfehlungen, die anschließend dem Vorstand des IFAD, der die Regierungen der Mitgliedsländer vertritt, vorgelegt wurden. Die Empfehlungen waren von den Ergebnissen der ersten Weltkonferenz der UNO zu indigenen Völkern inspiriert, die im vergangenen September in New York stattfand und bei der die Verpflichtung der internationalen Gemeinschaft beschlossen wurde, «die Tätigkeiten der indigenen Völker, traditionelle Subsistenzaktivitäten, Wirtschaftssysteme, traditionelle Lebensbedingungen, Lebensmittelsicherheit und Ernährung zu unterstützen».

Im Einzelnen forderte das Forum die Regierungen auf, dieser Verpflichtung mit politischen Maßnahmen im Bereich der ländlichen und landwirtschaftlichen Entwicklung nachzukommen. Die Teilnehmer betonten außerdem die Notwendigkeit, die Rechte und das Wissen der indigenen Völker in die UNO-Ziele für nachhaltige Entwicklung nach 2015 einzubeziehen, besonders in Bezug auf Themen wie Verringerung der Armut, Ernährungssicherheit und Klimawandel.

Mirna Cunningham, Vorsitzende des Zentrums für Autonomie und Entwicklung der indigenen Völker in Puerto Cabezas in Nicaragua, merkte an, dass die indigenen Gemeinschaften häufig in abgelegenen Gebieten mit einem hohen Armutsanteil und schlechtem Zugang zu Dienstleistungen und Grundversorgung lebten. «Wir schätzen



die Bemühungen des IFAD, um diese Gebiete zu erreichen», bestätigte sie. Dennoch forderten Cunningham und andere die Regierungen und Entwicklungsbehörden auf, eine größere Beteiligung der indigenen Völker bei Planungs- und Umsetzungszyklen von Agrarprojekten, die ihre Gemeinschaften betreffen, durchzusetzen.

SUBSISTENZ, SPIRITUALITÄT UND KULTUR

Etwas allgemeiner unterstrich das Forum die Notwendigkeit freier, vorausgehender und informierter Zustimmung der indigenen Völker, wenn Entwicklungsprojekte ihren Zugang zu Land und Ressourcen betreffen. Kanayo F. Nwanze, Präsident des IFAD, unterstrich, dass diese Zustimmung von den Politiken der Einbindung von indigenen Völkern der jeweiligen Organisationen selbst gefordert wird. «Der IFAD nimmt die Wünsche und Rechte der indigenen Völker sehr ernst», betonte Nwanze. Nwanze wies weiter darauf hin, dass die Subsistenzpraktiken der indigenen Völker – wie z.B. Kleinlandwirtschaft, Almwirtschaft, Fruchtwechsel, Fischfang, Jagd und Sammeln von Wildprodukten – die nachhaltige Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen umfassen. Diese Praktiken sind eng mit der Spiritualität, der Kultur und

© ARCHIVO SLOW FOOD

alle links
www.ifad.org

der Fähigkeit zur Nutzung der Gebiete und Länder der indigenen Völker verbunden. Gleichzeitig haben die traditionellen Speisen der eingeborenen Völker einen höheren Nährwert als industrielle Lebensmittel. Dennoch untergraben häufig externe Faktoren die traditionellen Ernährungssysteme. In der Tat erklärte das Forum der indigenen Völker, dass die traditionellen Ernährungssysteme durch zahlreiche Faktoren bedroht werden: Globalisierung, mangelnde Anerkennung des Rechts auf Land der indigenen Völker, Zunahme der Weltbevölkerung, Klimawandel, Migration und Kriege. Aber es ist auch klar, dass die indigenen Systeme den Weg zu höherer Ernährungssicherheit und mehr Nachhaltigkeit weisen.

Diese Botschaft wurde auch während eines Special Events beim Forum herausgestellt, in dem der Präsident von Slow Food Carlo Petrini über die Zusammenarbeit von IFAD, Slow Food und indigenen Völkern sprach. «Es ist ein Paradigmenwechsel notwendig, um den Planeten zu retten», bestätigte Petrini und führte weiter aus: «Die indigenen Völker können uns leiten, denn nur ein holistischer Ansatz wenn es um Lebensmittel und Landwirtschaft geht, kann das Gleichgewicht der Mutter Erde – Terra Madre – wieder herstellen, das von den indigenen Völkern jahrhundertlang gepflegt wurde.»

EUROPA



EUROPA

EUROPA

WETTBEWERB MIT INTERNATIONALEN PRODUKTEN GERINGER QUALITÄT, WENIG BEWUSSTSEIN BEI DEN VERBRAUCHERN, EIN KATASTROPHALES JAHR FÜR DIE ÖLERNTE... DAS ITALIENISCHE NATIVE OLIVENÖL EXTRA GEHT DURCH EINE SCHWIERIGE PHASE

ÖL: PRODUKT, LANDSCHAFT, GESUNDHEIT

FRANCESCA BALDERESCHI, NINO PASCALE UND PIERO SARDO



Der italienische Olivenanbau, diese immense Anzahl an Olivenbäumen, Landwirten und Ölmüllern im ganzen Land bis zu den südlichsten Inseln, geht gerade durch eine extrem problematische Zeit. Seit einigen Jahren wird der Olivenölmarkt von großen Handelsmarken beherrscht: Sie diktieren Regeln und Preise, die für die kleinen Ölerzeuger nicht tragbar sind. Die gegenwärtige Krise ist direkt mit der Industrialisierung des Anbaus, mit der Einführung von ‚Superanlagen‘ und immer stärker mechanisierten Prozessen verbunden, gegen die hochwertige Öle nicht mehr wettbewerbsfähig sind, denn sie sind zu teuer für ein System, das ständig auf der Suche nach dem niedrigsten Preis – für immer geringere Qualität – ist. Die Branche leidet nicht nur unter dem Wettbewerb der internationalen Produkte in geringerer Qualität, sondern auch unter der geringen Identifizierung mit der wertvollen Produktionen auf dem Markt und ihrer Bekanntheit, sowie dem mangelnden Wissen der Verbraucher, die längst an zu niedrige Preise und oft mangelhafte Öle gewöhnt sind.

GLEICHGESCHALTETE OLIVENÖLE

Das *Slow Food Manifest für Natives Olivenöl Extra* von 2011 stellt fest: «Auf dem globalen Markt ist Natives Olivenöl Extra häufig ein gleichgeschaltetes Produkt, bestehend aus einer Mischung von Ölen anderer Herkunft, also ohne Bezug zum Herkunftsgebiet. Es ist praktisch unmöglich, es zurückzuverfolgen, und es erreicht Preise für den Verbraucher, die nicht mit den Kosten kompatibel sind, die eine in Ergebnis und Prozess qualitätsorientierte Produktion verursacht.» Wenn wir dazu noch bedenken, dass die letzte Ölernte (2014) eine der schlechtesten seit jeher war – wegen Klimaproblemen und Parasitenbefall wie der Olivenfliege, die einen Großteil der Erzeuger dazu zwingen, ihre Oliven nicht zu ernten und nicht zu pressen – ist klar, dass unter diesen Bedingungen den italienischen Olivenbauern nichts anderes übrig bleibt, als ihre bis heute bestellten Olivenhaine aufzugeben oder ohne wirtschaftlichen Gewinn zu produzieren.

Was tun also? Wie kann die italienische Qualitätsproduktion aufgewertet werden? Das Projekt eines nationalen Slow Food Presidio für die Produktion von

© BRUNO BRICCHI





Ein Presidio für die Öl

Häufig erzielt ein Motoröl im Supermarkt einen höheren Preis als Olivenöl. Wir geben mehr aus, um unsere Autos zu „nähren“, als für uns selbst. Das Projekt eines neuen landesweiten Presidios für Olivenöl setzt sich zum Ziel, die hochwertigen Nativen Olivenöle Extra und die Arbeit der Menschen, die gutes Öl auf natürliche Weise herstellen, aufzuwerten.

www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia

hochwertigem Nativem Olivenöl Extra hat sich genau dies zum Ziel gesetzt: es fördert das Produkt, zudem aber auch den Umwelt-, Landschafts- und wirtschaftlichen Mehrwert, den dieser Produktion hervorbringt. Es handelt sich um ein landesweites Projekt, denn die Extravergine-Erzeuger stehen überall in Italien in verschiedenen Produktionsgebieten vor denselben Problemen.

BEITRITT ZUM PRESIDIO

Olivenbauern, die dem Presidio beitreten wollen, müssen Olivenhaine mit autochthonen Kulturvarietäten aus ihrer Region bewirtschaften, und zwar ohne Einsatz von synthetischen Düngemitteln oder chemischen Herbiziden – für die Behandlung dürfen nur umweltschonende Produkte verwendet werden, die Null-Rückstände im Endprodukt garantieren. Bei Steillagen und komplexen Landschaftssituationen müssen sie ihre Haine nach agronomischen Empfehlungen und erfolgreichen Praktiken bearbeiten, um sie vor Bodenerosion und Erdbeben zu schützen.

Da es sehr viel aufwändiger ist, jahrhundertalte Bäume zu beschneiden oder ihre Oliven zu ernten als bei jun-

gen Bäumen, müssen mindestens 80% der Pflanzen im Olivenhain mindestens 100 Jahre alt sein. So soll verhindert werden, dass die Olivenhaine aufgegeben werden, die den höchsten Landschafts- und Umweltwert haben. Eventuelle Abweichungen von diesen Regeln werden in Produktionsgebieten mit jüngeren Anlagen zugelassen, wenn sie historisch-ökologisch begründet sind.

Um die höchste Qualität für das als Presidio ausgewiesene Produkt zu garantieren und die Nachhaltigkeit des Anbaus zu sichern, darf die Oliven-ernte nicht am Boden mit durch das Jahr hindurch ausgelegten Netzen und so erfolgen, dass das Herabfallen der Früchte gefördert, befördert wird, sondern sie muss von Hand oder mit Hilfe von mechanischen Geräten durchgeführt werden, die die Oliven und den Pflanzenwuchs nicht beschädigen.

Das Produkt muss sortenrein sein oder Ergebnis einer Mischung, wobei auf dem Etikett nicht nur die Sorten angegeben sind, sondern auch das Jahr der Produktion und die Ölmühle.

Die Mitgliedschaft wird jährlich nach der Bewertung des Jahrgangs durch ein Panel aus erfahrenen Verkostern gewährt. Die Erzeuger müssen ein ausführliches ‚narratives‘ Etikett verwenden, nicht nur, um die Fragen der Verbraucher zu beantworten, sondern auch, um ihre Geschichte zu erzählen und diese entsprechend auf dem Etikett angemessen zur Geltung zu bringen.

Wir sind überzeugt, dass die Kennzeichnung von Erzeugern und ihrem Nativem Olivenöl Extra in einem Projekt wie dem Slow Food Presidio, das auf dem Etikett zu erkennen ist, nicht nur die Bekanntheit fördern, sondern auch andere Erzeuger ermutigen kann, denselben Weg der Inwertsetzung seiner Produkte zu gehen.

EUROPA

IN ALBANIEN, WO DIE VERBINDUNG ZUR HEIMAT MIT ERKENNBARER SCHÜCHERNHEIT ERLEBT WIRD, KANN DIE STÄRKUNG DES STOLZES AUF DIE LANDWIRTSCHAFT EINE REVOLUTIONÄRE GESTE SEIN

STOLZ EIN BAUER ZU SEIN

FRANCESCO MARTINO

Stolz auf sich zu sein ist eine starke, einfache und mutige Haltung. Manchmal finden sich die wichtigsten Zutaten hierzu nicht in einer Speisekarte, sondern in den Augen und Händen jener, die in einem Gleichgewicht von Tradition und Moderne Geschmäcker miteinander verbinden.

IM DORF FISHTA

Der Besucher von Mrizi e Zanave („der Schatten“, oder „die Stärkung der Feen“) im Dorf Fishta wird von den Händen und klaren, immer schnellen Augen von Altin und Anton Prenga willkommen geheißen. In Fishta drängen sich wenige Häuser in die karge, faszinierende Landschaft Nordwest-Albaniens: in der Schwebe zwischen der silbrigen Wärme der Adria und dem dunklen, finsternen Profil der Albanischen Alpen. In wenigen Jahren und mit kleinen Schritten wurde das Restaurant und Slow Food Convivium Mrizi e Zanave zu einer Referenz für alle, die in Albanien in die Zukunft blicken, ohne die Verbindung zu einer tief verwurzelten kulinarischen und kulturellen Tradition zu verneinen.

„Ideen müssen fremden Einflüssen unterliegen, doch wir müssen die Produkte und das Wissen unserer Heimat erhalten“. Die Brüder Prenga, die nach langen Jahren in Italien wieder hierher zurückkamen, sind die Hauptakteure der Renaissance der albanischen Gastronomie. Mit ihnen spazieren wir durch die jungen Kallmet-Weinberge – eine antike lokale Rebsorte – um das Restaurant.

„Unsere Grundidee ist das Hier an diesem Ort, sie umgibt uns, soweit das Auge reicht. Was wir anbieten, vom Wasser bis zum wilden Granatapfelorbet, vom Käse bis zum Zicklein- und Lammfleisch, kommt von hier“.

In einer Region, die gezeichnet ist von Armut und Emigration, entstand dank der Intuition und der Arbeit von Altin und Anton ein integriertes System aus Dutzenden von Kleinerzeugern, 25 Angestellten und einem Ladengeschäft für lokale Produkte. Die Kunden der beiden kommen nicht nur aus Albanien, sondern auch aus dem nahen Kosovo und Montenegro. Das Ganze wird von einer Küche zusammengehalten, die gleichermaßen



400 Köche Biodiversität

Das Netzwerk der Köche von Slow Food entstand in Italien und verbreitete sich auf internationaler Ebene. Heute unterstützen 400 Köche in Italien, Holland, Marokko und Mexiko kleinbäuerliche Erzeuger mit ihrer Arbeit. Denn sie sind die Bewahrer der biologischen Vielfalt.

www.essedra.com
www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance



neu und alt ist und Stolz und Zugehörigkeit vermittelt. „Ich habe es mir auch auf ein T-Shirt drucken lassen: *krenar qe jam fshatar*, ich bin stolz, Bauer zu sein“, sagt Altin lächelnd. Eine fast revolutionäre Aussage in Albanien, wo man sich für die Verbindung zur Heimat fast schämt. Ein Stolz, der durch den Wunsch, „Ministerpräsidenten und Leute aus dem Dorf“ an einen Tisch zu bringen, neu belebt wird“. „Denn“, so Anton, „lokale Spezialitäten anzubieten, er-



möglicht niedrigere Preise für die Gerichte. Und wir wollen, dass unsere Küche für alle zugänglich ist“.

BIS INS HERZ VON TIRANA

Mit lokalen Produkten zu arbeiten bedeutet nicht, sich im Lokalismus zu verbarrikadieren. Deswegen sind die Brüder Prenga die ersten Unterstützer des Netzwerks der Köche von Slow Food (Chef Alliance), eine Initiative, die es bald auch in Albanien geben wird und Köche zusammenbringt. Sie verpflichten sich, in ihren Gerichten die Erzeugnisse der Slow Food Presidi und der Arche des Geschmacks zu verarbeiten. Eine verantwortungsbewusste Art und Weise, um Verbindungen und Austausch zwischen lokal und global zu schaffen. Auch bei Tisch.

Diese Initiative gelangt bis in Herz von Tirana. Einer der teilnehmenden Köche ist Bledar Kola, ein junges Talent der neuen albanischen Gastronomie. Der ehemalige Praktikant im berühmten Restaurant Noma in Kopenhagen stellt sich gerade einer neuen Herausforderung mit dem erst vor wenigen Monaten in der albanischen Hauptstadt eröffneten Restaurant Bacchus. Er kombiniert gekonnt traditionelle Elemente, wie zum Beispiel die feinen Teigblätter des Burek, mit feinen Salaten, die dem westlichen Geschmack näher sind, und spricht voller Bewunderung von der Arbeit der Brüder Prenga.

„Hier in der Stadt gibt es zahlreiche, unterschiedliche Herausforderungen“, so Bledar, während er Lammsteaks, „den König der albanischen Küche“, in den Ofen schiebt. Dazu gibt es eine Mousse von saurer Sahne, Eiern und Auberginen. „Ich glaube, dass der Schlüssel zu diesem neuen Tirana, das sich der Welt öffnen und doch es selbst bleiben will, das „Gleichgewicht“ ist zwischen Traditionellem und Neuem, Lokalem und Internationalem, Erwartungen und der Fähigkeit, Dinge zu ändern“. Ein schmaler, nicht selbstverständlicher Grat, auf dem Erwartungen und Potential eng beieinander liegen. Auf ihm verläuft die Zukunft zwischen Kochkunst, Identität, Wandel, kulturellem Reichtum und wirtschaftlicher Nachhaltigkeit. Auch in Albanien.



Die Sammlung des Rijksmuseums in Amsterdam enthält einen bedeutenden Bestand niederländischer mittelalterlicher Kunst, sowie aus späteren Epochen, aber auch berühmte Werke aus dem übrigen Europa und aus Asien. Das holländische Nationalmuseum wurde ursprünglich von Pierre Cuypers im 19. Jahrhundert entworfen und im Laufe der Jahre immer wieder einmal aus- und umgebaut, bevor es für eine Generalrenovierung geschlossen und erst 2013 wieder eröffnet wurde. Wenn man durch den monumentalen Eingang geht, findet man **das neue Restaurant im sogenannten Philips-Flügel**. Für die dortigen Köche gab es die Vorgabe, eine Speisekarte zu erstellen, die ebenso wie das Museum ein Schaufenster der niederländischen Kultur sein sollte: Jedes Gericht im Restaurant

Rijks basiert auf einem holländischen Produkt und wird mit Zutaten aus der Landesgeschichte angerichtet. Die verwendeten Produkte sind also von klassischen Gerichten inspiriert oder spiegeln die historischen Verbindungen zu anderen Kulturen, z.B. durch den Gewürzhandel im 17. Jahrhundert.

REVANCHE DES CHICORÉE

Ein gutes Beispiel für das Speisangebot ist die Neuinterpretation eines klassischen holländischen Gerichts aus Chicorée, Schinken und Käse. Das schlichte *Witlof met ham en kaas* ist vielen als traumatische Erfahrung einer vergangenen Zeit in Erinnerung, weil das Gemüse häufig verkocht war. Die Version des Rijks spielt dagegen mit diesem klassischen Rezept und interpretiert es intelligent und schmackhaft neu.

© JOHN LEWIS MARSHALL

Mittelpunkt ist der Chicorée, der zusammen mit seiner Wurzel – die normalerweise weggeworfen wird – gegrillt und glasiert wird. In den Händen der geschickten Köche wird dieses Gemüse zum auch ästhetisch schönen, reichhaltigen Teil des Gerichts. Die klassischen Zutaten Schinken und Käse treten in Form eines saftigen *Procureur* (Schweinehals von der Helder-Rasse) und einer Käsesauce in Erscheinung. Im Rijks werden die Rezepte im Lauf der Jahreszeiten verändert: im Frühling wird der Schweinehals durch Lamm ersetzt, die Käsesauce dagegen durch *Korma*, eine traditionelle Mischung indischer Gewürze. Chefkoch Jos Timmer hat mir erklärt, wie der Kreativeprozess der (neuen) Rezepte vor sich geht: «Wir stellen jedes Gericht nach ein paar Grundprinzipien zusammen. Hauptbestandteil ist immer

ein holländisches Produkt, die Beilagen sind von unseren Traditionen oder historischen Beziehungen beeinflusst. Aber auch die kulinarische Technik soll auf dem Teller dargestellt werden. Für uns als Köche ist dieser zweite Punkt der schwierigste.» Die Rezepte der Köche werden nämlich dem Urteil der Fachfrau für historische Gastronomie Lizette Kruyff unterworfen, die entscheiden muss, ob sie vom historisch-kulturellen Standpunkt passend sind.

GESCHICHTE ALS INSPIRATION

«Manchmal ist es kompliziert. Es gibt Produkte, die in Bezug auf den Geschmack perfekt passen, aber nicht der ‚Ökonomie‘ der Speisekarte entsprechen. Aber vor allem gibt es interessante Alternativen, an die wir nicht gleich gedacht haben. Zum Beispiel haben wir gepuffte

Die Allianz Biodiversität

Das Restaurant Rijks ist eine der 46 Adressen der Allianz der Slow Food Köche in den Niederlanden. Die holländischen Köche unterstützen zusammen mit Hunderten von Kollegen in Italien, Marokko und Mexiko die kleinen Erzeuger, die die biologische Vielfalt bewahren, denn sie verwenden jeden Tag in ihren Küchen die Produkte der Presidi, der Arche des Geschmacks sowie Gemüse, Obst und Käse aus lokaler Herstellung.

www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance

ESSEN

GUUS THIJSSEN

EUROPA

WENN ES UM DIE WELTERNÄHRUNG GEHT, DARF EINE WICHTIGE ZUTAT NICHT VERGESSEN WERDEN: DIE SCHÖNHEIT. DAS RESTAURANT EINES GROSSEN MUSEUMS IST DER KONKRETE BEWEIS – HIER WERDEN LOKALE AUSGANGSPRODUKTE EINGESETZT UND HISTORISCHE REZEPTE WIEDERENTDECKT

MIT BLICK AUF REMBRANDT

Quinoa durch Buchweizen ersetzt, das funktioniert hervorragend!» Der historische Blickwinkel kann auch interessante neue Ideen hervorbringen. «Kürzlich haben wir an einer neuen Zubereitung für Langusten gearbeitet, die von einem historischen Rezept von Lizette inspiriert ist, und sie *El Andalouz gewürzt*.»

Und dann beeinflusst die Kunst selbst die Art, wie die Gerichte konzipiert werden. Zum Beispiel wird eine der Speisen mit einem Pulver auf dem Teller so angerichtet, dass es genau der Art und Weise entspricht wie Jan Vermeer das Licht in seinen Werken wiedergab. Zu diesem Zweck macht das ganze Küchenteam regelmäßig Rundgänge im Museum, das mit seiner Sammlung übrigens auch internationale Köche inspiriert, die als Gäste eingeladen sind.

Was die neuen Sammlungen des Museums angeht, so kommen regelmäßig internationale berühmte Köche ins Restaurant, um hier zu kochen. Ihre Gerichte bleiben für eine gewisse Zeit nach ihrer Abreise noch auf der Speisekarte. Das führt zu neuen interessanten Ideen

RIJKS®

für die Köche des Rijks, denn die Gäste bringen auch unbekannte Zutaten mit. Die Verbindung dieser neuen Geschmacksrichtungen mit den besten holländischen Produkten bringt die Essenz des Museums und des Restaurants zum Ausdruck und erfüllt die Köche mit Freude. «Aber das Beste ist, die Schönheit unserer gastronomischen Landschaft im schönsten Ort in Amsterdam zeigen zu können», erklärt Jos. Kommen Sie und überzeugen Sie sich selbst!

RIJKS®

EUROPA

DIE PRUD'HOMMES SIND RAUBEINE, ABER AUCH EHRENMÄNNER, DENN AUF SEE KÄMPFEN SIE DAFÜR, DASS ALLE VON IHRER ARBEIT LEBEN KÖNNEN: MIT WISSEN UM DAS MEER, MIT RESPEKT VOR DEM MEER UND DEN MEERESRESSOURCEN

MUTIGE KAPITÄNE

ELISABETH TEMPIER

Wer hätte gedacht, dass hinter den rauen, manchmal stolzen Gestalten der Fischer im französischen Mittelmeer eine der bewundernswertesten Einrichtungen kollektiven Wirtschaftens zum Vorschein kommt: die *Prud'homies*. Wer hätte gedacht, dass diese *Prud'hommes* (kluge Männer) über Jahrhunderte beharrlich gegen Ausbeutung durch den Adel¹, dann durch Industrie und Touristen gekämpft haben, um Meeresressourcen und -umwelt als gemeinsames Gut der Menschheit zu schützen? Dass sie unermüdlich das Recht beanspruchen haben, eigenständig ihre Arbeit zu verrichten, ihre Bräuche zu bestimmen, den Direktverkauf an der Mole zu organisieren, Konflikte zu vermeiden, formlos und kostenlos Recht zu sprechen und bei Bedarf zu sanktionieren?

Die *Prud'hommes* sind sehr individuell in ihrer Haltung, wenn es darum geht, wer als erster den saisonalen Durchzug von Dorade, Stachelmakrele oder Drachenkopf, der Annäherung von Thun- und Schwertfischschwärmen nutzen darf – denn sie müssen darüber wachen, dass alle von ihrer Arbeit leben können. Im Unterschied zum industriellen Fischfang, bei dem es nicht um Menschen, sondern ungestraft den höchsten Profit geht, ist der Kapitän

eines Fischerboots vor allem Mitglied einer Gemeinschaft, die demokratisch denen Vorrang einräumt, die weniger Fangkapazitäten haben, um vom Fischfang leben zu können.

Mit ihrem Einsatz für Menschen und Arbeit schützt die *Prud'homie* auch die Umwelt. Die Fischer sind in ihren Nutzungsrechten beschränkt und diversifizieren ihre Fangtechniken und das damit verbundene Wissen, indem sie Fangzonen und Arten abwechseln und letzteren auch Ruhezeiten lassen. Ihre Gewässer sind keine undifferenzierten, überfischten Gebiete, sondern eher „Gärten“, die Meeresressourcen sind keine quantifizierbaren Bestände, die bis zum letzten Fisch ausgebeutet werden, bevor man die nächste Art in Angriff nimmt, sondern eher vorübergehende, saisongebundene Schwerpunkte ihrer Arbeit, wechselnde Bewegungen verschiedener Arten, um die Meeresfauna zu erhalten.

Zur Zeit der Französischen Revolution, als die Zünfte alle abgeschafft wurden, hat man die *Prud'homies* als wichtig bewertet, ihr Potential bemerkt und sie in ein Modell verwandelt, das auch heute in der Lage ist sich den großen

NOTE

1. Mit festen Fanganlagen wie Thunfisch- oder Aalfallen im Privatbesitz.

© ALEXIS FOSSI

Un Presidio per la prud'homie

Die *Prud'homie* in Sanary-sur-Mer umfasst ein gutes Dutzend Fischer, die sieben einstimmig drei *Prud'hommes* und einen Stellvertreter ernannt haben, unterstützt von einem Schatzmeister und einer Sekretärin. Die Anerkennung als Slow Food Presidio trägt dazu bei, diese kollektive Bewirtschaftung von Gemeingut zu einem Modell zu machen, das den handwerklichen Fischergemeinschaften eine Zukunft geben und ihren Anteil an der Bewirtschaftung der Küstenregion verstärken kann.

www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia
www.slowfood.com/slowfish

Herausforderungen zu stellen. Von der öffentlichen Macht, die in den 60er Jahren angetreten ist, die Fischerei zu industrialisieren, wurden sie ignoriert und missachtet; von der Gemeinsamen Fischereipolitik, die von der Industrie beeinflusst ist, wurden sie ebenso an den Rand gedrängt, wie in jüngster Zeit von den Umweltlobbys, die von multinationalen Konzernen und amerikanischen Großfirmen finanziert sind. Meere und Ozeane sind das neue Eldorado für die Energie- und Tourismusbranchen, und der Wirtschaftskrieg wird vor allem in den Medien ausgetragen. Wie viele vereinfachende, generalisierende Botschaften, die leicht zu behaupten sind und damit Öffentlichkeit und Geld bringen, dämonisieren bestimmte Techniken (Treibnetze, Schleppausrüstungen u.ä.) oder machen Arten zu Symbolen (roter Thun, Delfin, Hai)? Alle verlangen mit derselben Macht eine Bewirtschaftung „nach Technik und Art“, die nach und nach Mehrwert und Zusatznutzen,

den die Fischer erbringen, zunichte macht. Der letzte Schritt, immer unter dem Vorwand der Bewirtschaftung der Ressourcen, ist dann die Privatisierung und Monetarisierung der Fangrechte – mit anderen Worten, die Konzentration der Fischerei zum Vorteil weniger.

Die *Prud'homies* mit ihrer beispielhaften Ressourcennutzung haben noch einen weiteren überzeugenden Vorzug: Sie kämpfen seit jeher dafür, Qualität und Ausdehnung ihrer Gewässer zu erhalten. Die Archive belegen es: Die Instandhaltung und Pflege von Deltas und Kanälen war ihre Aufgabe, Urbanisierungs- und Industrialisierungspläne riefen ihre Gegenmaßnahmen hervor. In jüngerer Zeit haben eine Handvoll Männer an der ganzen Küste die Auf- und Parzellierung der Lagunen von Palavas angeprangert, die Einrichtung und Bewirtschaftung von Schutzgebieten, auch mit dem Bau von künstlichen Riffen, gefördert, sie haben in der Bucht von Carteau die Süßwasserzufuhr durch Wiederherstellung der Kanäle sichergestellt, an wissenschaftlichen Studien teilgenommen, vor der Umweltverschmutzung gewarnt, die die verschärft. Die Liste dieser bedeutenden „kleinen Schritte“ ist lang und steht heute den Machtinteressen an der Ausbeutung von abgelegenen Gebieten, Erdöl und Gas sowie den touristischen oder Umweltinteressen entgegen ...

© PASCALE MARGAGGI



EUROPA

WENIGER ABFALL, SCHLACHTUNG VOR ORT, GRÖßERES AUGENMERK AUF DAS TIERWOHL, WOHLSCHECKENDES FLEISCH. ZAHLREICHE TRADITIONELLE HÖFE SIND VIEL MODERNER ALS DIE HEUTIGEN INTENSIVEN MASTBETRIEBE

TRADITIONELLE UND INNOVATIVE FLEISCHERZEUGUNG

ILLTUD LLYR DUNSFORD

Wales ist das Land der Weiden, der Rinder- und Viehzucht und der Milch- und Käseproduktion. Traditionell erbrachten Lamm- und Rindfleisch immer höhere Preise auf dem Markt und die Bauernfamilien verzehrten daher hauptsächlich Schweinefleisch. Hier hat, wenn man sich vergegenwärtigt, was intensive Viehhaltung und ihre Wirtschaftlichkeit heute ist, die Schweinemast keine lange Geschichte: es gab vorrangig kleine Schweinemastbetriebe, in denen die Tiere, je nach Saison, in Ställen oder auf der Weide gehalten wurden.

EINE VOM AUSSTERBEN BEDROHTE TIERRASSE

In der heutigen Zeit, in der Fleisch ganzjährig in großer Menge verfügbar ist, wird auch in Wales und im restlichen Großbritannien vorrangig Schweinefleisch verzehrt. Es macht über 52% des gesamten Fleischkonsums aus. Die Verbraucher werden immer aufgeklärter und bevorzugen Fleisch von heimischen, seltenen Rassen und Tieren, die unter guten Haltungsbedingungen aufgezogen und das direkt beim

Erzeuger, auf Bauermärkten oder in Metzgereien und in unabhängigen Schlachthöfen gekauft wird. Das Motto „weniger und besser essen“ wird bei den Konsumenten immer beliebter und diese sind bereit, für ein Qualitätsprodukt mit besserem Geschmack auch mehr zu bezahlen.

In Anbetracht dessen erobern autochthone Schweine-, Rinder- und Schafrassen einen immer größeren Marktanteil. Das Fleisch der Schweinerasse Welsh Pig hat ganz besondere sensorische Eigenschaften, hochwertiges, feines und saftiges Fleisch nach dem Garen, mit einem höheren Fettanteil als das der zu kommerziellen Zwecken gezüchteten Hybridrassen. Der Ursprung dieser Rasse geht zurück auf eine autochthone weiße Schweinerasse mit Hängeohren, die einen wichtigen Beitrag zur Geschichte der modernen Schweinezucht in Großbritannien geleistet hat: Das Welsh Pig ist mutmaßlich eine der drei Rassen, auf deren Grundlage in den 1950er Jahren die britische Schweineproduktion aufgebaut wurde. Doch der unaufhaltsame und rasche



alle links

www.fondazione-slowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste
www.rbst.org.uk
www.pedigree-welsh.com
www.slowfoodcymru.org

Ausbau der intensiven Tierhaltung und die Bevorzugung von weniger fetthaltigem Fleisch – wobei der gute Fleischgeschmack ganz vergessen wurde – führten zum schleichenden Niedergang dieser Rasse und zu einem dramatischen Rückgang der Anzahl der gezüchteten Tiere. Im Jahr 2002 waren nur knapp 82 Tiere der Rasse Welsh Pig im Herdbuch eingetragen und 2005 wurde die Rasse als vom Aussterben bedrohte und seltene Rasse vom Rare Breeds Survival Trust registriert. Die Slow Food Stiftung für Biodiversität hat die Rasse in den Katalog der Arche des Geschmacks aufgenommen.

GUTE TIERHALTUNGSFORMEN

Das Welsh Pig wird bzw. wurde vorrangig in „*tyddyn*“ (kleinen Landwirtschaftsbetrieben) gezüchtet und steht in enger Verbindung mit der walisischen bäuerlichen Tradition. Außerdem gab es eine kleinbäuerliche Fleischerzeugungstradition in den Städten, wo in den langgestreckten Gärten der kleinen Reihenhäuser *twlc mochyn* (Schweineställe) standen. Traditionell wurden die Schweine mit Essensresten und Nahrungsmittelabfällen gefüttert, zum Beispiel mit Molke, die bei der Käseherstellung anfiel, mit Getreideresten und Ausschüssen der Bierherstellung sowie mit Abfällen der jahreszeitlichen Feldbewirtschaftung.

© ARCHIVO SLOW FOOD

Die Schweine wurden traditionell im Sommer und Herbst aufgezogen, um im Winter auf dem Hof geschlachtet zu werden. In verschiedenen ländlichen Regionen gab es einen fahrenden Schlachter, der die Tiere häufig in entsprechend eingerichteten Räumen im Heuschober schlachtete. Die Schlachtung war immer auch eine Gelegenheit zum Zusammensein: Die ganze Familie und nicht selten auch die Nachbarn waren dabei und halfen. Die frischen Erzeugnisse, wie *fagots* wurden aus Herz, Leber und Lunge hergestellt, der Kopf wurde in Lake eingelegt und zu Presskopf verarbeitet, der Darm wurde gereinigt und für die

Wurstherstellung genutzt, das Fleisch wurde vor Ort aufgeteilt und die Schinken wurden gereift und dienten als Vorrat für das kommende Jahr. Zum Schutz dieser Traditionen reichte die Pedigree Welsh Pig Society kürzlich einen Antrag auf eine geschützte Herkunftsbezeichnung bei der EU ein, die das Welsh Pig als traditionelle garantierte Spezialität anerkennen soll. Aufgrund des großen Werts des Endprodukts – sei es des Fleisches und des gereiften Bauchs oder auch des Schinkens – hat Slow Food Cymru beschlossen, die Schweinerasse als Slow Food Presidio anerkennen zu lassen.



EUROPA
 BEGEISTERTE JUNGE
 MENSCHEN, INNOVATIVE KÖCHE,
 POLITISCHE PROGRAMME: IN
 SKANDINAVIEN PRICKELT DIE
 GASTRONOMIESZENE, ABER FÜR
 LORBEEREN IST ES ZU FRÜH

DIE AUFGABE DER JUNGEN GASTRONOMEN

EDITH SALMINEN

Von außen betrachtet sind die nordischen Länder nahezu perfekt – jedenfalls wenn man von Reinheit, Sicherheit, Sauberkeit und Innovation bei Lebensmitteln spricht. In den letzten 10 Jahren hat Skandinavien weltweite Anerkennung für exemplarische Maßnahmen in Bereichen wie öffentliche Ausschreibungen, Lösungen für gesunde Ernährung und Ernährungspolitik für Kinder erhalten.

GLÜCKLICHE INSEL DER LEBENSMITTEL

Die skandinavischen Länder scheinen eine Art glückliche Insel für die jungen *Trend-Foodies* zu sein, die sich vornehmen, neue Ideen für Ernährung und Gastronomie zu kreieren. Viele Länder und viele Menschen blicken in

den Norden wie auf erfolgreiche Modelle und Paradigmen. Und das sollten sie wohl auch sein. In den letzten acht Jahren haben zwei zwischenstaatliche Kommunikationsprogramme im Rahmen des Nordischen Rats, New Nordic Food I und New Nordic Food II, die harte Arbeit von visionären Köchen initiiert, denen wir heute für die erreichten Ergebnisse danken müssen. Diese Programme haben ihre Botschaft mit verschiedenen multidisziplinären Initiativen vermittelt und verstärkt – von der „Gastrodiplomatie“ bis zu gastronomischen Konzeptevents, Kampagnen zur Ernährungsbildung und Förderung lokaler Produkte sowohl in der Heimat als auch im Ausland. Die Gastronomieszene gärt: Kaffeekultur, Street Food und

© ARCHIVO SLOW FOOD

alle links
www.newnordicfood.org

Food Design erleben eine Blüte. Die Jungen sind aktiv. Ganz sicher sind wir Zeugen einer Neuerung, gefolgt von einer Neudefinition einer nordischen Ernährungskultur an allen Fronten. Dennoch ist diese ganze Frische, noch während wir darüber sprechen, im Altern begriffen. Es ist noch nicht der Moment, sich auf den Lorbeeren auszuruhen.

ZUKUNFT AUFBAUEN

Anfang 2015 haben wir die Ergebnisse der Bemühungen gesammelt, die von den beiden oben genannten Programmen geweckt wurden. Viele Ergebnisse sind erstaunlich. Aber das Schwierigste steht zweifellos noch bevor, und es ist keine Zeit, jetzt nachzulassen. Der nächste Schritt wird sein, eine Lebensmittel-

kultur zu fördern, der wir uns anschließen können und mit der wir eine Vertrautheit in unserem täglichen Leben heute und in Zukunft finden können. Dies ist kein Prozess, der von heute auf morgen oder gar automatisch geschieht. Um wahre, authentische Merkmale zu entwickeln, müssen wir eine lange Zeit der Experimente, Verschiebungen und Ausgleichsversuche durchmachen. Wenn es um Essen geht, ist Schnelligkeit in der Regel keine gute Taktik. Um nachhaltige und kulturell gemeinsame Ansichten darüber zu finden, was das Essen für uns bedeutet, müssen wir weiter an allen Fronten aktiv sein, außerhalb der Schemata denken und vor allem den Mut haben, uns auf einem Terrain zu bewegen, das wir nicht völlig kennen.

Slow Food Nordic Countries

Slow Food Nordic Countries hat sich nach mehreren Treffen in Jämtland, Kopenhagen und Turin eine gemeinsame Leitung gegeben. Ihr gehören derzeit 25 Convivien an, die die Werte von Slow Food aktiv in der Region verbreiten.

www.slowfoodinorden.com

Da ich selbst zu den vielen jungen Akteuren in der nordischen Gastronomiebewegung gehöre, fühle ich die große Verantwortung, die Botschaft zu vermitteln, mein Wissen weiterzugeben und einen möglichst holistischen Ansatz in allen Aktionen anzuwenden. Jeden Tag erinnere ich mich selbst daran, dass meine Arbeit sich auf die Sensibilisierung und Bildung von Menschen in jedem Alter und Kontext konzentrieren muss. Die Mission ist, ein Gastronom in einer Region zu sein, in der dieser Titel noch wenig vertraut ist. Deshalb ist es der beste Moment, um auf die Lehre von Carlo Petrini zu hören: «Mit dem Kopf in den Wolken, aber mit den Füßen fest auf der Erde».

Das Essen kann auch leicht als etwas Selbstverständliches interpretiert werden, wie es viele von uns, gerade hier im Norden, tun. Das gilt auch für die soziokulturellen Regeln, die unser Verhältnis zum Essen kollektiv und individuell bestimmen.

Wie, was und wo essen – das ist für viele evident, aber nicht für alle. In den skandinavischen Ländern sind die Fachleute und die Elite überzeugt und bewusst: Nun ist es an der Zeit, die kritischen Massen zu aktivieren. Jetzt, da die wirtschaftliche Unterstützung durch den Nordischen Rat beendet ist, müssen wir private und institutionelle, individuelle und kollektive Verantwortung auf uns nehmen, um die Tätigkeit der pan-nordischen Arbeitsgruppen fortzusetzen. Unsere Lebensmittel sind als gesund, rein, sicher und innovativ anerkannt, aber sie dürfen auch den Kontakt mit dem Genuss, der Geselligkeit, dem Vertrauen und der Liebe zum Essen nicht verlieren. Und wir dürfen nicht vergessen, dass gute Lebensmittel für alle da sind. Das nordische Modell hat bisher Erfolg gehabt, aber nichts – vor allem nicht das Essen – ist lebendig, ohne dass es gepflegt und genährt wird, nicht einmal in der Illusion einer glücklichen Insel.

© ARCHIVO SLOW FOOD

EUROPA

EIN SCHULPROJEKT GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG UND DEREN AUSWIRKUNGEN AUF HUNGER UND ARMUT IM GLOBALEN SÜDEN

TELLER STATT TONNE

LOTTE HEERSCHOP UND ANKE KLITZING

Enorme Mengen an gesunden, nahrhaften Lebensmitteln gehen jedes Jahr auf dem Weg vom Acker zu unseren Tellern verloren. Das ist symptomatisch für ein nicht-nachhaltiges Lebensmittelsystem, in dem natürliche Produkte mit industriellen Standards gemessen werden, Wissen und Können rund um Lebensmittel verkümmern, und die Verschwendung im globalen Norden sowie Hunger und Armut in anderen Teilen der Welt mitverursacht.

IN DER SCHULE... AUF DEM BAUERNHOF

Um Kinder und Jugendliche schon früh für dieses Thema zu sensibilisieren, hat Slow Food Deutschland gemeinsam

mit Brot für die Welt - Evangelischer Entwicklungsdienst das Schulprojekt „Teller statt Tonne“ gegen Lebensmittelverschwendung gestartet.

Im Zentrum des Projekts steht der gemeinsame Projekttag auf einem nahegelegenen, ökologischen Bauernhof, der eine greifbare Nähe zu dem Thema ermöglicht. Dabei ernten die Schülerinnen und Schüler Gemüse, welches der Bauer aussortieren musste, weil es nicht den Marktnormen oder Konsumentenwünschen entspricht. Zusammen mit den Lehrerinnen und Lehrern wird daraus ein leckeres Essen gekocht. So sollen als normal erachtete Vermarktungspraktiken kritisch hinterfragt werden. Die Erfahrung auf dem



Verschwendung verringern

In einer Welt, in der Millionen Menschen unterernährt und die Ressourcen knapp sind, ist es wichtig, an der Verringerung von Lebensmittelverschwendung zu arbeiten, um ein nachhaltiges Ernährungssystem aufzubauen. Wir können den Planeten ernähren – nicht indem wir mehr produzieren, sondern indem wir das, was wir haben, besser verwalten.

www.teller-statt-tonne.de



Was ist der Unterschied zwischen einer konventionellen und ökologischen Landwirtschaft? Was bedeutet eigentlich samenfestes Saatgut? Neben dem praktischen Projekttag lassen anschauliche Methoden die Kinder und Jugendlichen im Klassenzimmer die Welt der Lebensmittel erkunden - wie etwa ein Gemüsequartett, das die Schülerinnen und Schüler spielerisch über Anbau, Lagerung und Verwendung von verschiedenen Gemüsearten informiert, die Orangenreise, welche die Herstellungskette von Lebensmitteln vom Acker auf den Teller verfolgt oder das Schnurspiel, das die Verflechtun-

gen zwischen den verschiedenen Akteuren der Lebensmittelwirtschaft zeigt. Über den weltweiten Blog des Schulprojekts wird in Zusammenarbeit mit dem „10.000 Gärten in Afrika“ - Projekt ein Blick über den Tellerrand geworfen: Wie funktioniert der Anbau von Lebensmitteln in anderen Ländern der Welt? Und was tun Kinder und Jugendliche dort, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden? Auf diese Weise ermöglicht der Blog einen virtuellen Austausch zwischen Schülerinnen und Schülern aus Deutschland und afrikanischen Ländern, die im „10.000 Gärten in Afrika“ - Projekt aktiv sind.



Bauernhof macht die Problematik der Verschwendung erlebbar und konkret, zeigt den Kindern und Jugendlichen aber gleichzeitig, dass es Spaß machen kann und möglich ist, mit einfachen Mitteln aktiv etwas gegen Lebensmittelverschwendung zu unternehmen. „Teller statt Tonne“ möchte diese motivationale Kraft nutzen, damit Kinder und Jugendliche Verantwortung für das eigene Handeln im lokalen wie weltweiten Lebensmittelsystem übernehmen und vielleicht sogar auch ihre Eltern für ihre Ideen und Lösungen begeistern.

FRAGEN WIR NACH!

Bei den im vergangenen Jahr veranstalteten Projekttagen mit über 500 Schülerinnen und Schülern beteiligten sich die teilnehmenden Klassen mit großer Freude am Ernten und dem etwas anderen Lernen auf dem Hof. Während des anschließenden gemeinsamen Kochens entstanden häufig lebhaft Diskussionen darüber, wie man Lebensmittel nachhaltiger einkaufen und verwerten könnte. Dabei stellten die Schülerinnen und Schüler den gastgebenden Landwirtinnen und Landwirten viele Fragen: Weshalb werden zweibeinige Möhren nicht verkauft?

© ARCHIVO SLOW FOOD



EUROPA

SCHON SEIT ANTIKEN ZEITEN HAT SICH LANDWIRTSCHAFT AUCH IN STADTGEBIETEN ENTWICKELT. UND IN VIELEN TEILEN DER WELT STEHEN INNERSTÄDTISCHE ANBAUGEBIETE EINER UNTRAGBAREN URBANISIERUNG GEGENÜBER

DIE SALATREVOLUTION

DEFNE KORYUREK

© ALEKSANDAR SPODY

«Der Boden hat keine Geschichte!» Diese Worte verkündete der Vertreter der türkischen Mehrheitspartei (AKP) bei einem Treffen in Yedikule im Istanbuler Stadtviertel Fatih. Während er damit geringes Vertrauen in das Gedächtnis zeigte, bezeugten auf der anderen Seite die 1500 Jahre der Nutzgärten in Yedikule das Gegenteil. Das Treffen war von einer Gruppe in dem Versuch organisiert worden, die Vertreter der Stadt davon zu überzeugen, dass die Gärten von Yedikule von der Gentrifizierung verschont werden müssten. Als der Regierungsvertreter diese Worte aussprach, hatten die Ereignisse rund um die potenzielle Zerstörung des Gezi Parks soeben die Istanbuler Bürger in Umweltaktivisten verwandelt, und eine Spannung zwischen der

fortschrittlichen AKP und den jungen Menschen lag in der Luft. Dennoch nahmen die Worte des Ratsmitglieds in keiner Weise Rücksicht darauf. Sie ignorierten, dass die Gärten von Yedikule eine Art Museum unter freiem Himmel sind, wo uralte Anbaupraktiken überdauern, die den Boden traditionell nutzen und schon die byzantinische und die ottomanische Zeit hindurch bis in die moderne Epoche überlebt haben. Die Gärten von Yedikule verbinden uns sozusagen mit der Stadtgeschichte von Istanbul. Wahrscheinlich sind sie eine der größten verbliebenen Grünflächen in der Stadt – überraschenderweise haben sie den Veränderungen im Laufe der Zeit standgehalten und weiterhin Gemüse hervorgebracht, darunter einen legendären Salat.

An der Verteidigung der Gärten von Yedikule nehmen Architekten, Archäologen und Historiker teil: Sie versuchen, die Stadtverwaltung davon zu überzeugen, ihre Projekte aufzugeben. Slow Food Istanbul beteiligt sich zusammen mit der lokalen Schule, die ihren Namen von diesen Gärten hat, und anderen Organisationen an den Aktionen: Yedikule Gardens Initiative, Yedikule Solidarity und Kocamustafapaşa Solidarity.



Yedikule-Salat, wie wir ihn nennen, ist ein Römersalat, der einen Meter lang und acht Kilo schwer werden kann! Ein ganz schöner Unterschied, wenn man ihn mit den falschen Produkten unter diesem Namen vergleicht, die 12 Monate im Jahr im Treibhaus wachsen und in Packungen mit einem halben Kilo Gewicht zu je vier Stück verkauft werden ... Echter Yedikule-Salat wird ohne chemische Düngemittel aus samenfesten Saatgut angebaut, er wächst nur in einer bestimmten Jahreszeit und ist wahrlich ein Fest wert. Im Frühjahr war er stets Mittelpunkt der Mahlzeiten, und einen solchen Salat am Ende eines Essens miteinander zu teilen, war ein Moment der Freude. Er spielte in weltlichen und religiösen Festen eine Rolle, wie dem Hampartsum-Fest, das den Beginn des orthodoxen Frühlings anzeigte. Heute gibt es das meiste davon nicht mehr. Die Gärten liegen nämlich in einem Viertel, das von den kulturellen Veränderungen der 50er und 60er Jahre stark betroffen war. Früher wurden die Gärten von mazedonischen und albanischen Mähern bestellt, heute sind es die Bauern aus der Bergprovinz Katsamonu westlich vom Schwarzen Meer, die sich um sie kümmern ... Das einzige, was dem Wandel standgehalten hat, sind die Theodosianische Mauer und die Gärten, die zusammen mit dem Salat in gewissem Sinne die Schichten darstellen, auf der die Identität und der Reichtum von Istanbul beruht.

Wenn einige sagen, der Boden habe keine Geschichte, haben sie vielleicht auch recht. Die UNESCO hat 1985 die Theodosianische Mauer als Welterbe der Menschheit anerkannt, aber nicht die Gärten, denen doch ebenso der Status als kulturelles, immaterielles Erbe zustünde. Aber die Geschichte zu ignorieren, kann Folgen haben: Im Juli 2013 haben sich Arbeiter der Stadtverwaltung mit ihren Baggern an roten Rüben und Rauke auf einer der fruchtbarsten Parzellen ausgelassen und in weniger als zwei Stunden alles mit Zementschutt und Müll bedeckt. Die Stadtverwaltung hat das Gebiet nicht als Agrarland anerkannt, es damit den Bauern entzogen und die Umwidmung in einen Freizeitpark geplant. Land Grabbing gibt es auch in der Türkei ... Seitdem sind über zwei Jahre vergangen. Der Plan für den Freizeitpark besteht noch, und in der Zwischenzeit setzen sich die Bauern dafür ein, die Verbindungen zwischen den Gemeinschaften zu stärken und zu zeigen, dass die Gärten abgesehen von ihrer historischen Bedeutung auch für die Landwirte selbst und die Verbraucher wichtig sind. Hier haben wir den Terra Madre Day 2013 und 2014 gefeiert und das Gemüse aus den Gärten zu Eintopf verarbeitet, und deshalb lebt auch der Feiertag Hampartsum wieder auf. Die Verbindungen sind wichtig, um zu zeigen, dass der Boden eint. Dass der Boden die Erinnerung bewahrt. Dass er Geschichte hervorbringt.

©ALEKSANDAR SPODY

EUROPA

GRUNDNAHRUNGSMITTEL FÜR JEDEN TAG UND RITUELLE SPEISE: IN DER UKRAINE HAT DAS BROT EINE URALTE TRADITION, DIE MIT DER KOLLEKTIVIERUNG VERLOREN ZU GEHEN DROHTE. ABER JETZT BRINGEN DIE FRAUEN ES WIEDER AUF DEN TISCH, IN DIE KÜCHEN, IN DIE SCHULEN...

LANGE LEBE DAS BROT!

JULIA PITENKO

Ich halte mich für eine moderne Frau und wie viele andere muss ich ständig zwischen Familie und Arbeit vermitteln, wie alle anderen möchte ich so lange wie möglich jung, attraktiv und fit bleiben. Deshalb habe ich mir jahrelang das Brot verwehrt, denn ich dachte, dass es dick macht, dass man darauf verzichten könnte. Als mir als Convivencerin von Slow Food Kiew vorgeschlagen wurde, einen Workshop über Natursauerteigbrot zu organisieren, konnte ich mir nicht vorstellen, dass dies mein Leben verändern würde, dass ich eine neue, wahre und gleichzeitig mythische Welt, entdecke, dass ich durch das Brotbacken Bindungen an meine Vorfahren und uralte Traditionen wiederfinden würde. Für mich, eine Tochter der ‚reinen‘ sowjetischen Kulturlehre, war es eine echte Überraschung: Ich bin in Kiew geboren und als – wie man bei uns sagt – „Kind des Asphalts“ in der Überzeugung aufgewachsen, dass Traditionen einen Rückschritt darstellten. Auch als ich 2004 Slow Food begegnete, dachte ich noch, sie würden mir gleichgültig bleiben. Und statt dessen hat das lebendige Brot ein kleines, großes Wunder vollbracht.

NAHRUNG DER RITEN

In der Ukraine wird das Brot „der Heilige“ genannt, Gabe Gottes, Vater, Familienoberhaupt, Präsident ... Viele Sprichworte sind ihm gewidmet, die Jahrtausende alt sind und aus einer

Zeit stammen, als die slawischen Völker von Jägern nach und nach zu Bauern wurden. Die Landwirtschaft wurde die Grundlage unserer Lebensphilosophie, und das Brot wurde als wahrer Schatz wahrgenommen, Symbol für das Leben selbst. Es war nicht nur Ernährungsgrundlage, sondern hatte auch einen starken Symbolgehalt.

Brot wurde bei religiösen Opfern verwendet, aber auch, um jedes besondere Ereignis im Leben eines Menschen zu feiern. So brachten zum Beispiel bei einem Heiratsantrag die Vertreter des Bräutigams der Auserwählten ein rundes Brot aus Weizengrieß (*Palianytsya*), und wenn die Antwort positiv war, boten die Eltern des Mädchens wiederum selbstgebackenes Brot an. Nach der Hochzeit in der Kirche erwarteten die Eltern die Frischvermählten mit einem besonderen Brot (*Korovaj*), und beim Fest war der Tisch vor dem Brautpaar mit Roggenbrot mit Salz darauf und Weißbrot gedeckt. Brot war ein Nahrungsmittel für jeden Tag und gleichzeitig ein Ritual. Es wurde jede Woche gebacken und gleich anschließend in vier Teile geteilt, von denen drei wieder in den Ofen gelegt und nur ein Viertel auf den Tisch gebracht wurde.

Diese nährnde und symbolische Funktion ist noch heute präsent. Wir bringen Brot in die neue Wohnung von Freunden, wenn sie umziehen, lassen ein Stück Brot auf einem Glas *Gorylka*, um der Toten zu gedenken, und wenn wir Gäste empfangen, bieten wir ihnen Brot



Das Convivium
Slow Food Kiev setzt sich in zweierlei Hinsicht für Brot ein: 1) Es wird daran gearbeitet, die Traditionen und Brotsorten zu katalogisieren, die noch in Gebrauch sind und die sich in der Erinnerung verloren haben; 2) Es wird versucht, dieses so wichtige Nahrungsmittel, das aber von der Kollektivierung verachtet wurde, in die Schulen zu bringen, um Kindern zu vermitteln, dass hausgebackenes Brot wirklich die Grundlage für die familiäre Ernährung sein kann.



Woche. Nach ukrainischer Tradition wird das Brot am frühen Morgen gebacken. Man wäscht sich, zieht saubere, helle Kleider an und die Zubereitung wird mit Kerzenlicht und einer friedlichen Musik im Hintergrund begleitet. So ist Brotbacken auch ein Moment der Meditation, des Gebets, der Liebe, die auf die Zutaten und das Nahrungsmittel übergeht. Die wichtigste Zutat von lebendigem Brot ist der Sauerteig, der von einer Frau zur anderen und von einer Familie zur nächsten weitergegeben wird – der Sauerteig, den ich benutze, kann sogar auf die ersten Brote zurückgehen

(Korovaj) mit Salz an, denn man teilt die kostbarsten Dinge. Wenn man tiefer in die Traditionen eindringt, findet man mehr als 80 rituelle Brotsorten in der Ukraine, die den verschiedenen Momenten des Lebens gewidmet waren: Geburt, Taufe, Verlobung, Hochzeit, Beerdigungen.

DAS TÄGLICHE BROT

Vor Jahren war Brotbacken eine häusliche Tätigkeit. Die Frauen bereiteten das Brot normalerweise am Freitag zu, in ausreichender Menge für die ganze

(deshalb nennen wir das Brot „lebendig“). Zum Sauerteig kommen lauwarms Wasser, Vollkornmehl und später alle anderen Zutaten, die die Fantasie eingeben kann (Gewürze, Samen, Nüsse, Honig). Dann ruht der Teig 5-6 Stunden lang, verwandelt sich, geht auf und kommt dann für eine Stunde in den Ofen. Das ist alles. Es scheint zu einfach? Es ist einfach, wie alle genialen Dinge. Und wie alle wirklich guten Dinge wirkt es sich positiv auf die Gesundheit aus, auf das Wohlbefinden. Auf das Glück.

@ ARCHIVO SLOW FOOD

ANHANG



NETZWERKE

„ÄNDERN WIR DIE WELT UND FANGEN AM ESSTISCH AN!“

Formal betrachtet ist SLOW FOOD ein internationaler, mitgliedergestützter, gemeinnütziger Verein. Dieser ist aber auch Vermittler in einem weltweiten Netzwerk, das sich für einen Wandel des derzeitigen Modells unseres Lebensmittelsystems engagiert. Das übergeordnete Netzwerk besteht aus konzentrischen Unternetzwerken. Slow Food steht allen offen, und die Vielfalt seiner Mitglieder ist eine seiner größten Stärken. Es ist eine sogenannte Graswurzel-Organisation, in der alle Mitglieder durch eigene Initiativen oder einfach durch ihre Teilnahme an regionalen, nationalen und internationalen Aktionen eine wichtige Rolle spielen können.

DAS MITGLIEDERNETZWERK PRÄSENT IN 150 LÄNDERN UND UNTERTEILT IN MEHR ALS 1.500 CONVIVIEN

Die „Bausteine“ des Vereins sind autonom agierende lokale Gruppen, genannt Convivien. Hier kommen Menschen zusammen, die Genuss und Qualität im Alltag schätzen und pflegen. Sie treffen sich regelmäßig, leben Geselligkeit und geben einheimischen Gerichten einen besonderen Stellenwert, bauen Kontakte zu Erzeugern auf, führen Kampagnen zum Schutz traditioneller Lebensmittel durch, organisieren Verkostungen und Seminare, ermuntern Köche, lokale Produkte zu verwenden, wählen Produzenten für die Teilnahme an internationalen Veranstaltungen aus, und fördern die Geschmacksbildung von Kindern. Die Aktivitäten der Convivien sind für die Slow Food Bewegung sehr wichtig, denn sie füllen deren Philosophie mit Leben. Finde ein Convivium in deiner Nähe und erfahre über dessen lokale Aktivitäten: www.slowfood.com/international/4/where-we-are

Wo befinden sich die Slow Food Convivien?



MITGLIEDER, PRODUZENTEN, JUGENDLICHE, UND DIE LISTE ENDET HIER NOCH LANGE NICHT. Das Slow Food und Terra Madre Netzwerk ist inklusiv und frei zugänglich. Teil des Netzwerkes sind all diejenigen, die uns dabei helfen wollen ein besseres und nachhaltigeres Nahrungsmittelsystem zu schaffen: Dozenten, Journalisten, Spender, Aktivisten und viele mehr.

Wo befinden sich die Lebensmittelgemeinschaften?



DAS TERRA MADRE-NETZWERK DER LEBENSMITTELGEMEINSCHAFTEN

Die Lebensmittelbündnisse sind Gruppen von Menschen, die qualitativ hochwertige Lebensmittel in nachhaltiger Weise erzeugen, verarbeiten und verkaufen und vom historischen, sozialen und kulturellen Standpunkt stark mit ihrem Gebiet verbunden sind. Alle Bündnisse erleben am eigenen Leib die Probleme durch eine intensive Landwirtschaft, die die natürlichen Ressourcen angreift, und eine Massen-Lebensmittelindustrie, die auf Gleichschaltung des Geschmacks abzielt und die Existenz selbst der kleinen Produktionen in Gefahr bringt. Die Produkte der Lebensmittelgemeinschaften werden von Kleinproduzenten in begrenzten Mengen produziert. Die Produkte der Lebensmittelbündnisse definieren sich außerdem durch ihre soziale, ökologisch freundliche und organoleptische Qualität. Erfahre mehr über die Lebensmittelgemeinschaften, unterstütze ihre Arbeit: www.terramadre.org

SLOW FOOD YOUTH NETWORK

Slow Food Youth Network vereinigt junge Konsumenten, Köche, Bauern, Produzenten, Künstler und Studenten. Zusammen setzen wir uns für ein gutes, sauberes & faires Lebensmittelsystem ein! Wir veranstalten Aktionen, teilen unser Wissen, und vor allem genießen wir zusammen gutes und leckeres Essen! Info: www.slowfoodyouthnetwork.org

In wie vielen Ländern ist das Slow Food Youth Network vertreten?



Wo befinden sich die Köche des Slow Food und Terra Madre Netzwerkes?



DAS NETZWERK DER KÖCHE

Die Köche nehmen eine wesentliche Rolle ein: Sie sind die Interpreten eines Gebiets, das sie mit ihrer Kreativität valorisieren. Die Köche von Terra Madre haben verstanden, dass man den Genuss nicht von der Verantwortung gegenüber den Erzeugern trennen kann und ohne diese keine erfolgreiche Küche existieren würde. Die Restaurants sind daher der ideale Ort, um den Verbrauchern diese Philosophie zu vermitteln. Die Köche stärken die Lebensmittelbündnisse, indem sie mit den Erzeugern kommunizieren und zusammenarbeiten. Auf diesem Wege kämpfen auch sie gegen die Aufgabe der traditionellen Kulturen und die Standardisierung der Lebensmittel. In einigen Ländern gibt es zusätzlich [das Projekt Slow Food Bündnis der Köche](#), welches Produzenten und Köche miteinander verbindet.

BIOLOGISCHE VIELFALT

„DER KAMPF FÜR DIE BIOLOGISCHE VIELFALT IST NICHT IRGEND EIN KAMPF. ES IST DER KAMPF FÜR DAS LEBEN UNSERER PLANETEN“

SLOW FOOD vertritt die Auffassung, dass zum kulinarischen Genuss auch der Erhalt der biologischen Vielfalt von Lebensmitteln gehört: Dazu gehören die zahllosen traditionellen Käsesorten, Getreide-

und Gemüsearten, Früchte und Tierrassen, die zunehmend durch Fertignahrung ersetzt und von der Agrarindustrie verdrängt werden. Die verschiedenen Projekte zur biologischen Vielfalt werden von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt koordiniert (www.fondazione Slow Food.com), die in über 50 Ländern aktiv ist und über 20.000 Kleinlandwirte einbezieht. Sie fördert damit eine nachhaltige Landwirtschaft, die die Umwelt und die Kultur der Völker achtet. Ausführlicheres: Hier geht es zum Video über biologische Vielfalt: bit.ly/1qkRQjI

DIE ARCHE DES GESCHMACKS reist um die Welt und sammelt Produkte, die der Kultur, der Geschichte und den Traditionen auf der Erde angehören. Die Arche des Geschmacks weist auf die Existenz dieser Produkte hin, warnt vor der Gefahr, dass sie aussterben könnten, und fordert alle auf, etwas zu ihrem Schutz zu tun: Manchmal müssen sie gekauft und gegessen werden, manchmal muss man von ihnen erzählen und die Erzeuger unterstützen, manchmal ist es besser, sie weniger oder gar nicht zu essen, um sie zu schützen und ihre Reproduktion zu ermöglichen. Jeder kann ein Stück von dem Reichtum unserer Erde retten. Auch Sie! Erzählen Sie uns von dem Produkt, das Sie erhalten wollen! Füllen Sie den Online-Meldebogen aus: www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste

Heute zählt die Arche des Geschmacks über **2600 PRODUKTE** aus **60 LÄNDERN**. Für mehr Informationen, laden Sie sich gratis unter dem folgenden Link das Online-Heftchen zum Projekt herunter: www.slowfoodfoundation.com/en/publications/27/publications

Wo sind die Produkte der Arche des Geschmacks?



Wo sind die Slow Food Presidi?



Heute gibt es **ÜBER 450 PRESIDI IN ÜBER 50 LÄNDERN** der Welt, die über 12.000 Erzeuger einbeziehen. www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia
Ausführlicheres: Die Broschüre über die Slow Food Presidi steht online zum Download bereit: www.fondazione Slow Food.com/en/publications

Das Netzwerk der MÄRKTE DER ERDE ist ein internationales Netzwerk von Märkten, auf denen Kleinerzeuger ihre handwerklich hergestellten, regionalen Lebensmittel verkaufen können. Die sehr gute Vernetzung der Märkte der Erde ermöglicht den regionalen Erzeugern und Ko-Produzenten den Austausch von Informationen und Erfahrungen. Auf den Märkten der Erde verkaufen Erzeuger Produkte, die:

- saisonal und regional sind
- den Kriterien gut, sauber und fair entsprechen
- zu vernünftigen und transparenten Preisen angeboten werden.

Heute gibt es **47 Märkte der Erde** in **11 LÄNDERN** der Welt.
Info: www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/earth-markets

Produkte der Arche, Presidi, Märkte der Erde... und das ist noch nicht alles. Zu den Projekten zum Schutz der biologischen Vielfalt gehören auch **die Allianz zwischen Köchen und Slow Food Presidi** (www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance) und **das Projekt des sprechenden Etiketts** (www.fondazione Slow Food.com/en/our-themes/what-is-the-narrative-label).

PRESIDI sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu erhalten. Von Slow Food im Jahre 1999 ins Leben gerufen, sind sie der operative Teil der Arche des Geschmacks. Presidi-Projekte sind in einem bestimmten Gebiet angesiedelt. Die Strategien variieren je nach Projekt und Produkt, aber unabhängig davon, ob ein einziger Kleinerzeuger oder Tausende dazu gehören, haben sie die gleichen Ziele:

- Produktionstechniken konsolidieren
- verbindliche Produktionsstandards einführen
- den besagten Produkten eine tragfähige Zukunft garantieren
- für die nach alter Handwerkskunst hergestellten Produkte werben

Wo sind die Märkte der Erde?



SLOW FOOD IN AFRIKA

© PAOLA VIESI

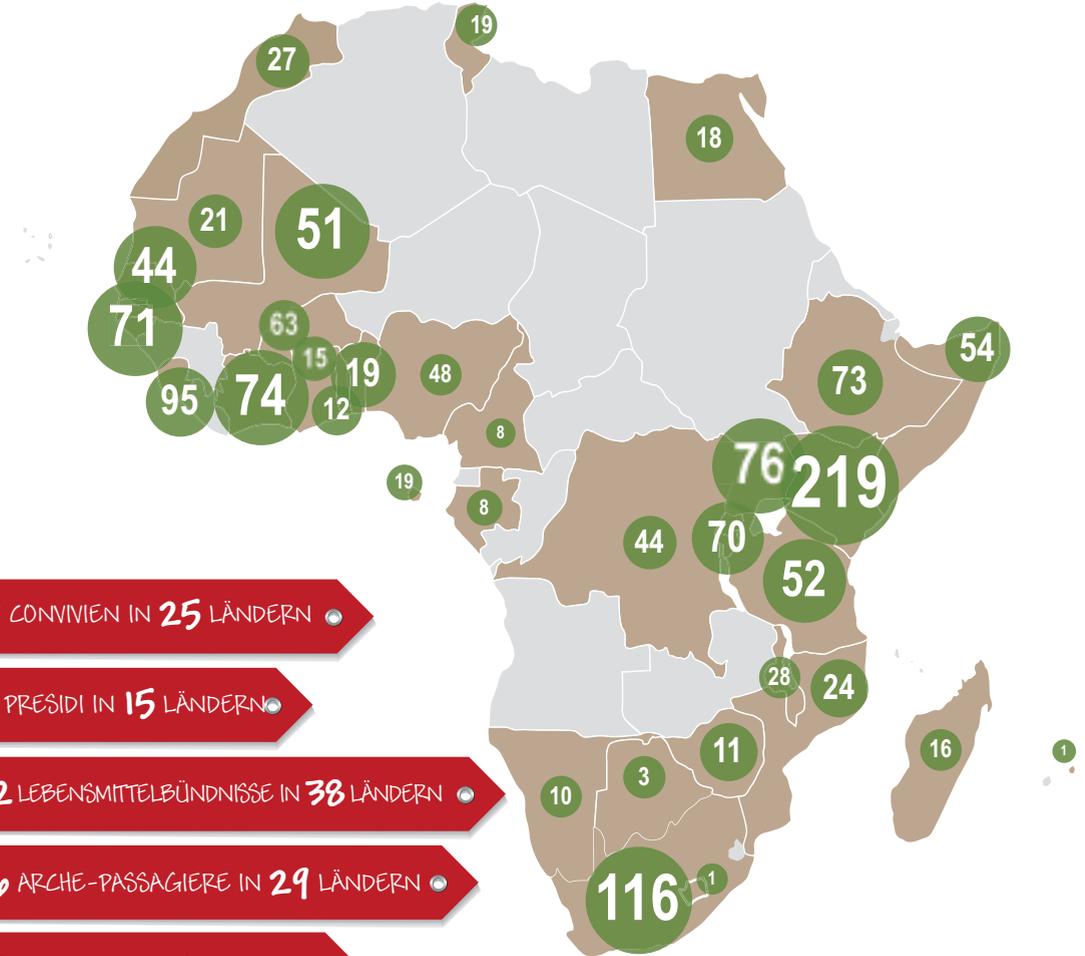


“SLOW FOOD BAUT EIN NETZWERK VON JUNGEN LEUTEN AUF, UM DIE AUSSERORDENTLICHE BIOLOGISCHE VIELFALT IN AFRIKA ZU RETTEN, UM ÜBERLIEFERTES WISSEN UND DIE TRADITIONELLE GASTRONOMIE AUFZUWERTEN, UM DIE FAMILIENBETRIEBENE LANDWIRTSCHAFT IN KLEINEM MASSSTAB ZU FÖRDERN. DIE 10.000 GÄRTEN SIND EIN KONKRETES MITTEL, UM DIESEN TRAUM ZU ERREICHEN.”

Das Projekt der 1000 Gärten in Afrika wurde 2010 begonnen, und sofort mobilisierte sich das ganze Netzwerk von Slow Food in Afrika und in aller Welt, um in Frage kommende Vorgaben aufzuspüren und Spenden zu sammeln. **Ende 2013 wurde das Ziel erreicht, und Slow Food hat das Projekt erweitert und eine Kampagne gestartet, um nun 10.000 GÄRTEN zu verwirklichen.** Hinter dieser zusätzlichen „Null“ steht ein politischer Wille, denn durch das Gartenprojekt wird ein Netzwerk junger afrikanischer Führungskräfte aufgebaut, die die Slow Food Bewegung in Afrika leiten und sich dafür einsetzen, eine nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, die biologische Vielfalt zu schützen und das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel für alle zu garantieren. Für weitere Informationen, um das Projekt 10.000 Gärten in Afrika zu verfolgen oder einen Garten zu adoptieren: www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/10-000-gardens-in-africa. Wollen Sie wissen, wie man einen Slow Food Garten realisiert? In diesem Video erfahren Sie es: bit.ly/1oLKYSO.

DIE NETZWERKE TERRA MADRE UND GÄRTEN IN AFRIKA waren wesentlich, um Slow Food auf dem afrikanischen Kontinent bekannt zu machen.

Vor der ersten Terra Madre 2004 gab es gerade zwei Convivien in Südafrika und drei Presidi zwischen Madagaskar und Marokko. Aber Terra Madre hat neue Energien freigesetzt, es sind neue Convivien entstanden und neue Lebensmittelbündnissen in 38 Ländern Afrikas, die alle die Verbreitung der Slow Food Philosophie befördern, die sonst nur schwer so tiefe Wurzeln gefasst hätte. Mit den Gärten in Afrika konnten Slow Food und Terra Madre das Netz noch fester knüpfen... Heute sieht Slow Food in Afrika so aus....



179 CONVIVIEN IN 25 LÄNDERN

36 PRESIDI IN 15 LÄNDERN

432 LEBENSMITTELBÜNDNISSE IN 38 LÄNDERN

216 ARCHE-PASSAGIERE IN 29 LÄNDERN

1851 GÄRTEN IN 27 LÄNDERN

... dazu kommen: **82 KÖCHE DES NETZWERKS**, die sich dafür einsetzen, der afrikanischen Gastronomie und den lokalen Produkte wieder Achtung und Würde zu geben, **3 MÄRKTE DER ERDE**, auf dem Landwirte ihre Produkte zeigen, verkaufen und von ihrer Arbeit erzählen können, **8 GRUPPEN DES SLOW FOOD YOUTH NETWORK**, die aktiv daran arbeiten, unsere Themen noch bekannter zu machen. In Afrika gehören derzeit **60.000 MENSCHEN** – Mitglieder, Köche, Bauern, junge Leute – zu Slow Food und Terra Madre, die sich alle für einen Wandel des Lebensmittelsystems einsetzen.



UNSERE KAMPAGNEN

Als SLOW FOOD im Jahr 1986 mit der Arbeit begann, konnte man nicht ahnen, wie viele Themen auf den Verein warten würden. Die Beschäftigung mit lokalen Kleinprodukten in einer Qualität, die aus dem Zusammenwirken von geschmacklich-sensorischen, ökologischen und sozialen Eigenschaften entsteht, ihrer Region und den Menschen, die sie herstellen, hat Slow Food nach und nach dazu gebracht, sich mit den großen Paradoxien des globalen Lebensmittelsystems auseinanderzusetzen. Hier folgen einige der Themen, an denen wir arbeiten und die auch in dieser Veröffentlichung ausgeführt werden, und die Links, um unsere Meinung dazu kennen zu lernen:

Familienbetriebene Landwirtschaft



Weil die Kleinbauern bei vielen Problemen in Bezug auf Lebensmittel und Landwirtschaft auf unserer Erde eine wesentliche Rolle einnehmen – Schutz der biologischen Vielfalt, Garantie der Ernährungssicherheit, schonende Verwendung der Ressourcen usw. – und weil die ländlichen Gemeinschaften am stärksten von den Problemen der Globalisierung betroffen sind.

www.terramadre.org

Bienen



Weil in aller Welt die Bienenvölker dramatisch abnehmen und weil Bienen und andere bestäubende Insekten für die Landwirtschaft und den Schutz der biologischen Vielfalt entscheidende Bedeutung haben.

www.slowfood.com/sloueuropa/en/topics/bees-and-pesticides

Das Wohlergehen der Tiere



Weil die Gesundheit von Millionen Tieren, die für die Produktion von Milch, Fleisch und Eiern für den menschlichen Verbrauch gehalten werden, Jahr für Jahr schwer beeinträchtigt wird, und weil das derzeitige Lebensmittelsystem eine ernste Bedrohung der Kleinlandwirte darstellt...

www.slowfood.com/sloueuropa/en/topics/benessere-animale

Lebensmittelverschwendung



Weil in einer Welt, in der Millionen von Menschen unterernährt und die Ressourcen begrenzt sind, die Verringerung der Verschwendung entscheidend ist, um ein nachhaltiges Ernährungssystem aufzubauen, und weil wir die Erde nicht ernähren, indem wir mehr Essen produzieren, sondern indem wir das, was wir haben, gerechter verteilen und besser bewirtschaften.

www.slowfood.com/sloueuropa/en/topics/food-waste

GVO



Weil die genveränderten Organismen die extreme Konsequenz der von den multinationalen Konzernen kontrollierten Agrarindustrie sind, weil sie wissenschaftlich unzuverlässig, wirtschaftlich ineffizient und für die Umwelt nicht nachhaltig sind und weil sie den Menschen die Entscheidungsfreiheit – was sie essen und was sie anbauen wollen – nehmen.

www.slowfood.com/international/22/gmos

Land Grabbing



Weil in einer Welt, in der die Bevölkerung exponentiell anwächst, der Zugang zu Land und zu den Wasserressourcen der Schlüssel zur Ernährungssouveränität sind, und weil wir es nicht zulassen können, dass die Erde wie eine x-beliebige Ware behandelt wird, die den Regeln des freien Marktes unterliegt.

www.slowfood.com/international/17/land-grabbing

Fleischkonsum



Weil die Art, in der im aktuellen Lebensmittelsystem Fleisch produziert und konsumiert wird, nicht nachhaltig ist und der Umwelt, dem Wohlergehen der Tiere und den Kleinlandwirten schadet, und weil zu hoher Konsum auch negative Auswirkungen auf unsere Gesundheit haben kann.

www.slowfood.com/slowmeat/en

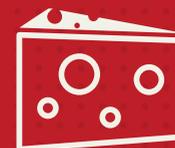
Slow Fish



Weil Fisch eine „schlüpfrige“, d.h. hier eine höchst komplizierte Angelegenheit ist und weil die Fischressourcen im Wasser verborgen leben und daher nicht leicht zu erkennen und zu bewirtschaften sind.

www.slowfood.com/slowfish

Slow Cheese



Weil jedes Jahr Käsesorten, Tierrassen, Weideflächen, Hirten, alte Berufe und Kenntnisse verschwinden und weil wir damit nicht nur bessere Milch und besseren Käse verlieren, sondern auch unsere Ernährungskultur und die Entscheidungsfreiheit, was wir essen, auf dem Spiel stehen.

www.slowfood.com/slowcheese

WIRTSCHAFTSERGEBNISSE

LEGENDE. EINNAHMEN. Bestehen aus den Erträgen insitutioneller Aktivitäten, aus der Sammlung von Spenden und anderen Einnahmen in Verbindung mit dem Tätigkeitsbereich. BETRIEBSERGEBNIS. Drückt die Differenz zwischen den Einnahmen und den Kosten für die Durchsetzung des Gesellschaftszweckes aus. NETTOVERMÖGEN. Besteht aus dem Gesellschaftsfonds, den Rücklagen und dem Betriebsergebnis zum Jahresabschluss. AUSGABEN. Die Kosten, die dem Verein im Bezugszeitraum für die Durchführung der eigenen Aktivitäten entstanden sind. Anm.: Die Beträge verstehen sich in Tausend Euro.

SLOW FOOD

EINNAHMEN: EURO 3.350.781

NETTOVERMÖGEN: EURO 431.063

BETRIEBSERGEBNIS: EURO 23.291

AUSGABEN: EURO 3.327.490

Die Struktur ist auf der Vermögensebene im Wesentlichen solide und gut ausgewogen. Die Aufmerksamkeit für die Kostenkontrolle zusammen mit der sorgfältigen operativen Planung garantiert Slow Food den wirtschaftlichen Ausgleich und gleichzeitig die Möglichkeit, den Aktionsrahmen international immer mehr zu erweitern.

SLOW-FOOD-STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT

EINNAHMEN: EURO 1.098.130

NETTOVERMÖGEN: EURO 505.256

BETRIEBSERGEBNIS: EURO 3.113

AUSGABEN: EURO 1.095.017

Die Vermögensstruktur der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt zeichnet sich durch eine hohe Eigenmittelbildung aus.

STIFTUNG TERRA MADRE

EINNAHMEN: EURO 2.340.249

NETTOVERMÖGEN: EURO 1.101.767

BETRIEBSERGEBNIS: EURO 110.415

AUSGABEN: EURO 2.229.833

Die Stiftung Terra Madre befasst sich in geraden Jahren mit der Realisierung des Terra Madre Welttreffens und in ungeraden Jahren mit der Verwaltung des Netzwerks der Lebensmittelgemeinschaften. Die Tätigkeit der Stiftung basiert daher auf einem zweijährigen Wirtschaftszyklus, in dem sich höhere Einnahmen und höhere Kosten in den geraden Jahren konzentrieren.

ORGANISATION

Die internationale Slow-Food-Bewegung wird durch den Internationalen Beirat koordiniert und durch einen internationalen geschäftsführenden Vorstand. Die Mandatsträger sind auf vier Jahre gewählt. Der Hauptsitz von Slow Food International ist in Italien (Bra, Piemont). In einigen Ländern werden die Aktivitäten des Vereins eigenständig durch einen nationalen Vorstand organisiert, der sich mit dem internationalen geschäftsführenden Vorstand.

INTERNATIONALER GESCHÄFTSFÜHRENDER VORSTAND

VORSITZENDER
Carlo Petrini

STELLVERTRETENDE VORSITZENDE
Edward Mukiibi
Alice Waters

INTERNAZIONALER SEKRETÄR
Paolo Di Croce

BEISITZER
Roberto Burdese
Richard McCarthy
Ursula Hudson
Joris Lohman

INTERNATIONALER BEIRAT*

ITALIEN
Franco Archidiacono
Massimo Bernacchini
Daniele Buttignol
Ludovico Roccatello
Daniela Rubino

DEUTSCHLAND
Rupert Ebner
Klaus Flesch
Phoebe Ploedt

SCHWEITZ
Josef Helg
Anna Hofmann
Josef Zisyadis

NIEDERLANDE
Rob Cozzi
Jack Stroeken

GROSSBRITANNIEN
John Cooke

SPANIEN
Alberto López de Ipiña Sarmiento

ÖSTERREICH
Philipp Braun

FRANKREICH
Mélanie Fauconnier

TÜRKEI
Defne Kortun

NORDISCHE LÄNDER
Katrine Klinken

**OSTEUROPA
KAUKASUS**
Nataliya Gordetska

**MITTEL-
UND OSTEUROPA**
Jacek Szklarek

BALKAN
Dessislava Dimitrova

USA
Matt Jones
Charity Kenyon
Joel Smith
Kathryn Lynch Underwood

KANADA
Sinclair Phillip

**NORDAFRIKA
UND NAHER OSTEN**
Sara El Sayed

OSTAFRIKA
John Kariuki Mwangi

WESTAFRIKA
TBA

SÜDLICHES AFRIKA
TBA

KENIA
Samuel Karanja Muhuny

NORDAFRIKA
Lhoussaine El Rhaffari

**MEXICO UND
ZENTRALAMERIKA**
Alfonso Rocha Robles

KARIBIK
Madelaine Vázquez Gálvez

ANDELÄNDER
TBA

BRASILIEN
Georges Schnyder

SÜDKEGEL
Maria Irene Cardoso

JAPAN
Masayoshi Ishida

INDIEN
Phrang Roy

FERNOST
Helianti Hillman

SÜDKOREA
Byungsoo Kim

AUSTRALIEN
Amorelle Dempster

**VERTRETER DER
SLOW FOOD STIFTUNG
FÜR BIOLOGISCHE
VIELFALT**
Serena Milano

**VERTRETER DER
UNIVERSITÄT DER
GASTRONOMISCHEN
WISSENSCHAFTEN**
Piercarlo Grimaldi

* Alle Mitglieder des internationalen geschäftsführenden Vorstands sind auch Mitglieder des Internationalen Beirats. Die Mitglieder des Internationalen Rats wurden 2012 beim VI. Internationalen Slow Food Kongress gewählt und bleiben bis zum VII. Kongress 2016 im Amt.

Slow Food für Africa



**10.000 Obst- und
Gemüseärten,**
um die Zukunft
zu kultivieren

Gemeinsam können wir diesen Traum verwirklichen

➤ www.slowfoodfoundation.com

➤  1000 Gardens in Africa



Arche des Geschmacks



Lass uns den Geschmack unserer Erde bewahren

Tausende von Obst- und Gemüsesorten, Tierrassen, Käse-, Wurst- und Brotsorten und Süßspeisen sind vom Aussterben bedroht – und mit ihnen auch das Wissen um sie und ihre Kultur.

Dieses Erbe der biologischen Vielfalt muss bewahrt werden. Slow Food erfasst diese von der Bildfläche verschwindenden Erzeugnisse und Spezialitäten in seinem großen weltweiten Katalog der Arche des Geschmacks.

Auch Sie können uns helfen. Erzählen Sie uns, welches Lebensmittel Sie retten wollen!

➤ www.slowfoodfoundation.com/ark

➤  facebook.com/arkoftaste  twitter.com/arkoftaste ◀



Slow Food®

Terra
madre

