



Slow Food® Deutschland e.V.

Lebensmittelhandwerk

Positionspapier von Slow Food Deutschland e.V. (SFD)

Stand: Dezember 2021

Handwerklich arbeitende Lebensmittelerzeuger*innen stellen souverän und unabhängig hochwertige Lebensmittel aus nachhaltig und transparent erzeugten Rohstoffen her. Zunehmend schätzen Verbraucher*innen (Ko-Produzent*innen) handwerkliche Erzeugnisse und deren Vielfalt. Durch ihren Genuss und ihre Kommunikation mit Produzierenden tragen sie dazu bei, das Handwerk zu stärken und zu bewahren. Mit Kaufentscheidungen für handwerkliche Produkte unterstützen sie die sozial und ökologisch nachhaltige Umgestaltung unseres Ernährungssystems.

In **handwerklich hergestellten Lebensmitteln** finden Jahreszeiten, klimatische Bedingungen, Bodenqualitäten und – bei Tieren – Haltungsbedingungen und die fachlichen Fähigkeiten der Produzierenden ihren geschmacklichen Ausdruck. In der **industriellen Produktion** hingegen ist das Ideal eines immer gleich schmeckenden Lebensmittels vorherrschend. Es gibt zudem eine geringe Arbeitstiefe: Es wird mit zahlreichen Vorprodukten gearbeitet, die Herkunft der Zutaten ist häufig nicht transparent und die Arbeit anteilig so organisiert, dass einzelne Mitarbeitende nur wenige Handgriffe beherrschen müssen. Das Ziel eines immer gleichen Produktes zu möglichst geringen Kosten wird meist durch Mischung von Rohstoffen unterschiedlicher Herkünfte und Hinzufügung von Aromastoffen und Geschmacksverstärkern erreicht. Um Produkt- und Hygienestandards zu wahren, werden Mittel zur Reifesteuerung, Antioxidantien und Konservierungsstoffe eingesetzt. Ein direkter Kontakt zwischen Verbraucher*innen und Erzeuger*innen ist nicht möglich, ein Austausch über die Produktqualität findet nur indirekt statt (etwa über Etikett, Marketing etc.).

Die Qualitätskontrolle in der industriellen Herstellung ist hochspezialisiert. Außerhalb der Produktion angesiedelt, sind ihre Parameter die chemische Zusammensetzung der Rohstoffe, die Anwendung immer gleicher Rezepturen, die technologische und mikrobiologische Kontrolle sowie eine immer gleiche sensorische Eigenschaft der Produkte: Sie sollen dieselbe Konsistenz haben, gleich aussehen, schmecken und duften.

Unter handwerklicher Herstellung versteht Slow Food eine Erzeugung von Lebensmitteln, die wenig arbeitsteilig ist und von Menschen hervorgebracht wird, die „ihr Handwerk verstehen“. Sie erwerben Rohstoffe oder geben den Anbau oder die Erzeugung von Rohstoffen in Auftrag, um sie weiter zu verarbeiten. Dort, wo sie bereits aus Rohstoffen weiterverarbeitete Zutaten erhalten, legen sie dieselben Maßstäbe an, als würden sie sie selbst herstellen. Sie stehen mit den Menschen entlang der Wertschöpfung ihrer Zutaten in einem regen fachlichen und vertrauensvollem Austausch.

Die wichtigen Tätigkeiten eines Handwerksbetriebes, wie die Produktentwicklung und die Herstellung, werden von Fachkräften auf Grundlage ihres Wissens und ihrer Erfahrung ausgeführt.

Ihr*e Ansprechpartner*in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin

Sie

- nutzen Maschinen als Werkzeug zur Erleichterung körperlicher Tätigkeiten und zur Unterstützung ihrer handwerklichen Fertigkeiten.
- haben die fachliche Kompetenz, die Herstellung eines Lebensmittels über den ganzen Prozess zu begleiten und sind überzeugt von der Qualität und gewährleisten die Sicherheit der von ihnen hergestellten Produkte.

Handwerksbetriebe, die so arbeiten, sind auf qualifizierte und engagierte Fachkräfte angewiesen, die langjährig in den Betrieb integriert sind. Viele dieser Betriebe investieren in Aus- und Weiterbildung, bieten faire Löhne und gute Arbeitsbedingungen.

Slow Food spricht von handwerklicher Fertigung, wenn diese nicht auf industrielle Vorarbeiten oder Prozesstechniken zurückgreift. D. h. ein Handwerksbetrieb verzichtet auf

- industriell hergestellte Fertigerzeugnisse (Convenience-Produkte). Kein Convenience sind vorgelagerte handwerkliche Prozesse, wie das Mahlen von Getreide in einer Mühle.
- isolierte Zusatzstoffe, um einen Herstellungsprozess zu vereinfachen, ihn zeitlich zu verkürzen und um Produkteigenschaften zu manipulieren.
- Techniken, die den Rohstoff an die Maschine anpassen, anstatt die Herstellungsweise vom Rohstoff aus zu denken.

Die idealtypische handwerkliche Herstellung einer Wurst beispielsweise besteht aus einer bäuerlichen Selbstvermarktung, in der die Tiere mit auf dem Hof angebautem Futter gemästet, geschlachtet und zerlegt werden und die Wurst selbst hergestellt und vermarktet wird. So vereint sich komplexes Wissen mit Kontrolle über den gesamten Herstellungsprozess. Die Produzierenden können Geschmacksunterschiede der Würste bis in den Stall und auf den Acker zurückverfolgen und an allen Stellen auf die Produktqualität Einfluss nehmen – dafür übernehmen sie persönliche Verantwortung.

Nicht immer ist es möglich, dass sich zwei Handwerke in einer Person verbinden. Stattdessen müssen und werden Erzeuger*in und Verarbeiter*in häufig zwei oder mehr Personen sein. Bäcker*innen etwa werden in einem möglichst engen Austausch mit Landwirt*innen und Müller*innen stehen, damit dem Terroir des Standorts entsprechendes Getreide angebaut und fachkundig vermahlen wird.

Autor*innen und fachliche Ansprechpartner*innen:

SFD-Qualitätskommission (qualitaetskommission@slowfood.de)

Slow Food bedankt sich bei seinem langjährigen Kooperationspartner, dem Freie Bäcker e.V. für die fundierte Positionsgrundlage zum Thema Handwerk. Teile des vorliegenden Slow-Food-Papiers beruhen auf dem Papier der Freien Bäcker.

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt.

www.slowfood.de, V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin