

## Arbeitsblatt 128

### Slow Food: Besinnung auf das Wesentliche wurde zum Erfolgsrezept

In der italienischen Region Piemont ist eine Organisation gewachsen, die mindestens so bekannt ist wie die Praline mit der Piemontkirsche: Slow Food. Die Schnecke, ebenfalls eine der Spezialitäten der Region, ist das Symboltier, ein Kontrapunkt zur heutigen Schnellebigkeit. Fast Food und Slow Food sind, rein begrifflich, ein Gegensatz, dennoch besteht eine anlassbezogene Verbindung, nämlich, Ärger über Eröffnung der McDonalds-Filiale an der römischen Piazza Navona 1986. Aus Protest organisierte der Soziologe, Food-Journalist und Radiopirat Carlo Petrini ein öffentliches Spaghetti-Essen an der spanischen

Treppe. Mit seiner „Gesellschaft Freunde des Barolo“ gründete er in seiner Heimatstadt Bra Slow Food. Drei Jahre später wurde die Bewegung international. Nach und nach kamen der Turiner Salone del Gusto und die gastronomische Università di Scienze Gastronomiche dazu. 2004 holte Petrini 5000 Bauern nach Turin. Im Beisein des Schutzherrn, Großbauern und Artenschützers Prinz Charles, wurde das erste Bauernnetzwerktreffen von „Terra Madre“ abgehalten. Der inzwischen 62-jährige Italiener ist zum „Slow Food“-Papst geworden.



#### Genuss der Vielfalt

Gemeinhin wird Slow Food als eine Feinschmeckerbewegung verstanden, „Wer gerne gut isst, soll dabei bleiben, aber er soll um die Zusammenhänge und Hintergründe wissen“, meint der Gründer. Man bemüht sich um die Erhaltung der regionalen Küche, um die Nutzung der jeweiligen heimischen pflanzlichen und tierischen

Produkte aus lokaler Produktion, um den Einsatz von Erfahrungswissen bei der Wahl der Rohstoffe und ihrer Zubereitung. Petrinis Bewegung will nicht nur ein Klub der Feinschmecker sein. Aus der geschützten Marke ist seit den Gründertagen ein weltweit gut organisiertes Netzwerk gewachsen. Weltweit treffen sich in den regionalen Slow-Food-Gruppen Verbraucher, Landwirte, Gastronomen und Händler. Die

Bewegung propagiert eine Kultur, die sich ihrer Verantwortung bewusst ist, lokale Produkte bevorzugt, Traditionen stärken will und Genuss als ein Recht für alle einfordert. Das Essen soll gut schmecken, sauber erzeugt und fair gehandelt werden, lautet die „Slow Food“-Philosophie. Das Slow Food Netzwerk ist seither stetig gewachsen. Selbst im Land des Fast Food's, den USA, hat die Bewegung mittlerweile rund 25.000 Mitglieder. In 139 Ländern bilden mehr als 100.000 Mitglieder, aufge-

teilt in 800 sogenannte Convini, ein respektierliches Netzwerk. Die Schwesterorganisation „Terra Madre“, ein offenes Netzwerk von Vereinen, NGOs und regionalen Aktivisten, hat sich in 161 Ländern ausgebreitet. Rund 1600 Food-Gemeinschaften, 5000 Lebensmittelproduzenten, 1000 Köche und 400 Wissenschaftler aus 150 Ländern stemmen sich gegen grassierende Geschmacklosigkeit, lange Produktionsketten, bedrohte Lebensräume und einheimische Arten.



### **Protest gegen industrialisierte Produktion**

Die Entwicklungen der modernen Lebensmittelproduktion lassen klein strukturierte Landwirtschaft und handwerkliche Lebensmittelproduktion schrumpfen. Durch Saatgutpatente leidet die Vielfalt von Pflanzensorten, Tierrassen und Lebensmitteln. Um den Zustand der landwirtschaftlicher Böden ist es vielerorts nicht gut bestellt. Überall dort, wo Geld zu verdienen ist, wird in Kauf genommen, dass Landflächen durch chemische Dünger und Pestizide unfruchtbar werden. Darin stimmt Slow Food mit den Grundsätzen biologischer Landwirtschaft überein, be-

tont jedoch, dass eine großflächige, biologische Landwirtschaft ähnliche Folgen wie der konventionelle Monokulturanbau hat. In einem Gespräch mit der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung* unterstreicht der Slow-Food-Gründer sein Bio-Credo: „Wenn wir die Fruchtbarkeit der Böden wieder steigern wollen, dann gibt es keine Alternative. Aber das geschieht nicht über Nacht, es ist ein kontinuierlicher Prozess. Und Bio darf nicht Ausrede für höhere Preise sein. Bio muss für alle sein. Wir müssen Bio in die Krankenhäuser und die Schulen bringen, das bringt das Ganze wirklich weiter, nicht die exklusiven teuren Läden.“ Mit zunehmender Sensibilisierung der Bevölkerung für gute regionale Nah-

rungsmittel ist Slow Food auch Player auf der politischen Bühne geworden und hat Einfluss auf Verbraucherschutz, Umweltschutz, Gentechnikbestimmungen oder Pestizideinsatz in der Landwirtschaft. Viele kleine und regional ausgerichtete Initiativen von Biobauern und informierten Essern springen auf den Zug auf. Mittlerweile

hat dieser Trend ein beträchtliches Ausmaß erreicht. Am Rande der Berliner Grünen Woche, Messe für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau, protestierten Anfang des Jahres 2012 rund 23.000 Menschen gegen industrialisierter Nahrungsmittelerzeugung.



*Informationen zum Text*

*Quelle: Die Furche 8 -2012 (23.02.2012), S. 23.*

Aufgaben: