



Foto: Archivio Slow Food

Eine Schnecke verändert die Welt

Die Industrialisierung der Nahrungsmittelherstellung und die globale Vereinheitlichung des Geschmacks läuteten Mitte der achtziger Jahre die Geburtsstunde der Slow Food Bewegung ein. Das Italien-Zentrum der Universität Innsbruck und fiesta luden den Piemontesen Carlo Petrini, Slow Food Gründer und „Don Juan der Ernährungswelt“, zum Gespräch - über genussvolle Ernährung, den Erhalt traditioneller Sorten und den Wandel vom Konsumenten zum Co-Produzenten.

von Monika Pichler

fiesta: Gut, sauber und fair ist das Credo der vor über 20 Jahren von Ihnen in Bra im Piemont gegründeten Slow Food Bewegung. Was genau ist damit gemeint?

Slow Food Präsident Dr. Carlo Petrini: Wir glauben, dass das Essen, das wir zu uns nehmen, gut schmecken und damit Freude beim Essen bereiten sollte; dass es auf saubere Art und Weise hergestellt werden sollte, die weder der Umwelt, noch dem Wohlergehen der Tiere oder unserer Gesundheit schadet; und dass die Lebensmittelhersteller eine faire Bezahlung und Anerkennung für ihre Arbeit erhalten sollten. Gut, sauber und fair erzeugte Lebensmittel sind nachhaltig und hochwertig. Jeder Mensch hat ein fundamentales Recht auf Genuss. Daraus folgt die Verantwortung, die Herkunft von Essen, die Tradition und Kultur, die diesen Genuss möglich machen, zu schützen. Unsere Bewegung wurde auf diesem Prinzip der Öko-Gastronomie gegründet – die Verdeutlichung der starken Verbindungen zwischen dem eigenen Teller, der Region und dem Planeten.

Ist Slow Food die Antwort auf die Agrarindustrie und auf die Globalisierung der Lebensmittelproduktion?

Ja, auch wenn mich bei der Gründung in den achtziger Jahren alle für verrückt gehalten haben. Damals sah man die Zukunft im Agrarbusiness. Die Herstellung von Nahrungsmitteln kann aber nicht mit einer Industrie wie der Textilindustrie oder dem Stahlbau verglichen werden. Die Landwirtschaft hat eine komplexere, ganz-

heitliche Dimension. In der Landwirtschaft steckt sehr viel Kultur eines Landes. Diese Kultur wurde vielfach aufgegeben, um Produkte ohne Seele zu produzieren.

Die globale Hungerkrise und die steigenden Lebensmittelpreise beherrschen die Schlagzeilen der Weltpolitik. Gibt es für dieses Problem eine Lösung?

Wir leben in einer Welt, die gespalten ist. In der nördlichen Hemisphäre, in unserer Gesellschaft, hat die Nahrung in den vergangenen 50 Jahren sehr stark

an Wert verloren. Die Hälfte der produzierten Nahrungsmittel werden vergeudet. Wir leben in einer Wegwerfgesellschaft. In der südlichen Hemisphäre, in den armen Ländern, werden die Lebensmittel geschätzt, aber es gibt zu wenig davon. Es herrscht Hunger, wir aber praktizieren die Verschwendung – eine wahre Schizophrenie. Wenn wir auf das globale Hungerproblem eine Antwort geben wollen, müssen wir sparsamer mit unserer Nahrung umgehen. Zweitens muss die lokale Wirtschaft gestärkt werden und drittens die Qualität an die Stelle der Quantität treten. Auch in den armen Ländern müssen die Ursachen für diese ungerechte Situation untersucht werden: Vielfach wurde die Landwirtschaft aufgegeben, Frauen sind vom Land abgewandert, die kleinstrukturierte Landwirtschaft wurde zugunsten von Großplantagen zurückgedrängt usw.



Slow Food Tirol Leiter Christian Burkia, Italien-Zentrum Leiterin Barbara Tasser und Präsident Carlo Petrini (v.l.): „Genuss ist das Recht aller.“



Fotos: Archivio Slow Food



Schutz der Artenvielfalt: Das von Slow Food initiierte Terra Madre Netzwerk umfasst 1.600 Lebensmittelbündnisse mit 5.000 Bauern rund um den Erdball.

Sie propagieren eine kleinräumige Landwirtschaft anstelle großer Monokulturen.

Slow Food ist davon überzeugt, dass die monokulturierte Agrarwirtschaft mit ihrem vermehrten Chemikalieneinsatz und erhöhten technologischen Aufwand eine andere Form des Kolonialismus ist. Die kleinteilige Landwirtschaft hingegen ist viel produktiver und näher am Konsumenten. Die Böden bleiben fruchtbarer und die Transportwege sind kürzer. Wo Großkulturen bestehen, wird auch viel exportiert. Wir glauben aber, dass zuerst die Einheimischen mit Essen versorgt werden sollen, bevor an Export gedacht wird. Darüber hinaus sorgt die kleinräumige Landwirtschaft für eine größere Artenvielfalt und für ein reichhaltigeres Nahrungsmittelangebot.

Die Biodiversität ist ein zentrales Anliegen der Slow Food Bewegung. Wie gefährlich ist der Rückgang der Artenvielfalt?

In einem Jahrhundert sind 300.000 Pflanzenarten auf der Erde verschwunden. Ein Drittel der Rinder-, Schaf- und Schweinerassen ist vom Aussterben bedroht oder bereits ausgestorben. 75 Prozent der Fischbestände laufen Gefahr zu verschwinden, wenn nicht rasch etwas unternommen wird. In den USA legt jedes Produkt durch-

schnittlich 1.288 Kilometer zurück, um in den Supermarkt zu gelangen. Das ist der Wahnsinn einer hyperproduktiven Landwirtschaft, die gescheitert ist: Einerseits ist es ihr nicht gelungen, den Hunger auf der Welt zu stillen, andererseits hat sie die Artenvielfalt auf unserem Planeten drastisch reduziert. Diese ist für unsere Zukunft aber überlebenswichtig. Daher haben wir die Slow Food Stiftung zum Schutz der biologischen Vielfalt gegründet, um Pflanzenarten und Tierrassen, die vom Aussterben bedroht sind, weil sie als zu wenig produktiv gelten, zu retten. Was passieren kann, wenn man nur mehr auf eine Art setzt, sieht man im Irland des 19. Jahrhunderts: Als ein Pilz die gesamte Kartoffelernte völlig zerstörte, brach eine Hungerkatastrophe aus: 1,5 Millionen Tote und zwei Millionen Auswanderer waren die traurige Bilanz.

Kann die Artenvielfalt erhalten werden, wenn sich das Saatgut vielfach im Eigentum großer multinationaler Konzerne befindet?

Die Aneignung des Saatgutes durch einige private Firmen halte ich für eines der größten Verbrechen der Menschheit. 80 Prozent des Saatgutes auf der Welt ist heute im Besitz von fünf Großkonzernen. Das Saatgut steht für das Leben und darf

„Cheese“ in Bra: Die Präsentation von Messen, Märkten und Events bilden die

nicht privatisiert werden. Landwirtschaftliche Autarkie und Selbstbestimmung sind grundlegend. Daher hat es sich Slow Food zur Aufgabe gemacht, Samendatenbanken an Ort und Stelle aufzubauen, um die biologische Vielfalt zu erhalten und diese den Bauern zur Verfügung zu stellen - ein riesiger Arbeitsaufwand, der sich aber lohnt.

Eine weitere Säule von Slow Food neben dem Schutz der Artenvielfalt ist die Geschmackserziehung. Wissen wir nicht mehr, was schmeckt?

Geschmack ist subjektiv. Trotzdem eignet man ihn sich an und er ist das Resultat eines Lernprozesses. Die Nahrungsmittelindustrie, die die Homogenisierung von Geschmack vorantreibt, weiß das genau. Wir haben noch nie so viel über Nahrung gesprochen, aber noch nie so schlecht gegessen. Um diesem Phänomen entgegenzutreten, haben wir Schulungsprogramme für jedermann entwickelt: Die Erziehungsarbeit reicht von den Schulinitiativen bis hin zur Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo (Bra) und Colorno (Parma). Mit letzterer habe ich mir einen Traum erfüllt: die Erforschung der Gastronomie auf akademischem Niveau, das Zusammenbringen der wissenschaftlichen Welt mit dem



hochwertigen Lebensmitteln bei Highlights in der Slow Food Welt.

traditionellen Wissen von Bauern. Gerade bei den Kindern benötigen wir eine breit angelegte Geschmackserziehung. Durch die Werbe-Spots im Fernsehen werden Kinder zu Konsumenten erzogen. Meine Generation hatte noch einen engen Bezug zur Landwirtschaft. Heute wachsen die Kinder ohne Gärten auf. Deshalb haben wir die Schulgärten eingeführt, die es unseren jüngsten Genießern ermöglichen, Erfahrungen über die Nahrung, die sie zu sich nehmen und selber anbauen, zu



Slow Food fördert im Rahmen der Geschmackserziehung die Schaffung von Schulgärten: „Die folgenden Generationen müssen ihr Schicksal in die Hand nehmen.“

Heute sind nur noch drei bis fünf Prozent Bauern. Der amerikanische Landwirt und Poet Wendell Berry hat einmal gesagt: Essen ist eine landwirtschaftliche Handlung. Das unterstreicht, wie wichtiges ist, wofür wir uns beim Essen entscheiden. Wir müssen an einer Gesellschaft arbeiten, in deren Zentrum der bewusste Bürger steht, der die Probleme der Lebensmittelproduktion kennt und versteht. Jeder Verbraucher ist somit ein aktiver Teil und ein Partner im landwirtschaftlichen

gliedern in 129 Ländern der Welt, die in rund 850 Convivien organisiert sind. Wir veranstalten Messen, Märkte und Events überall auf der Welt, um Qualitätsprodukte zu präsentieren und Konsumenten die Möglichkeit zu bieten, die Erzeuger dieser Produkte kennen zu lernen. Diese Events erstrecken sich von kleinen Essen in der Nachbarschaft bis hin zu internationalen Messen wie dem Salone del Gusto, Slow Fish oder Cheese. Zudem setzen wir uns für alternative Verteilungswege von Pro-

„...gegen die Verflachung des Fast Food entdecken wir den Reichtum und die Aromen der lokalen Küchen neu...“

aus dem Slow Food Manifest



sammeln. Dort sieht man, wie wichtig es ist, dass sich die Kinder darum kümmern, woher ihr Essen kommt, wer es macht und wie es gemacht wird. Es sind die kleinen Dinge, die die Welt verändern können.

Unsere Gesellschaft hat den Bezug zur Nahrungsmittelproduktion verloren. Wie kann man diese Entwicklung stoppen?

Bis in die fünfziger Jahre war die Hälfte der Bevölkerung in der Landwirtschaft tätig.

Herstellungsprozess. Der Konsum ist der letzte Akt der Produktion. Deshalb sehen wir uns selbst als Co-Produzenten: Ein Co-Produzent ist niemand, der nur konsumiert. Es ist jemand, der wissen will und der aktiv diejenigen, die produzieren, unterstützt.

Wie können Produzenten und Co-Produzenten zusammengebracht werden?

Slow Food zählt heute über 80.000 Mit-

gliedern ein, die die Distanz zwischen Acker und Tisch verkürzen, wie zum Beispiel Bauernmärkte, landwirtschaftliche Erzeuger-Bündnisse, Einkaufsgemeinschaften und Direktvermarktung. Stärkung der lokalen Landwirtschaft heißt, den Bauern eine Stimme zu geben. Wir müssen wieder mehr auf die Produzenten unserer Lebensmittel hören. Alles, was ich weiß, habe ich von den Bauern gelernt.

Danke für das Gespräch.