



Was ist Slow Food? Es steht nicht (nur) für "langsam essen" – Die Idee dahinter:

Slow Food®

Slow Food (engl. *slow* ‚langsam‘ und *food* ‚Essen‘) wurde von der gleichnamigen Organisation als Begriff geprägt für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten **Fastfood**. Die ursprünglich aus **Italien** stammende Bewegung bemüht sich um die Erhaltung der **regionalen Küche** mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokale Produktion. Der Gründer und internationale Vorsitzende **Carlo Petrini** definierte 2006 die Grundbegriffe der „Neuen Gastronomie“ als Maßstab: *Buono, pulito e giusto* – gut, sauber und fair. Wenn ein Element fehle, sei das laut Petrini nicht Slow Food.

Nach Ansicht des Publizisten **Matthias Horx** ist „Slow Food“ einer von 18 Trends, die das Leben von morgen auf dem Gebiet der Ernährung beeinflussen werden. Slow Food steht in diesem Zusammenhang für Produkte mit authentischem Charakter (regional, saisonal), die auf traditionelle oder ursprüngliche Weise hergestellt und genossen werden. Lebensmittel, die nach Slow-Food-Kriterien angebaut, produziert, verkauft oder verzehrt werden, sollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und Menschen wieder mit Auge, Ohr, Mund und Händen an ihre Region binden.

Die Organisation wurde im Juli 1986 von **Carlo Petrini** und seinen *Freunden des Barolo* in den Weinbergen des **Barolo** (Piemont) gegründet. Um diese Zeit erhitzen Proteste gegen die Eröffnung einer Filiale von **McDonald's** direkt an der **Spanischen Treppe** in Rom die Gemüter. Seither ist Slow Food eine internationale Vereinigung mit heute rund 80.000 Mitgliedern in etwa 150 Ländern auf allen Kontinenten geworden. Das Logo von Slow Food ist die **Weinbergschnecke** als Symbol der Langsamkeit.

In einer *programmatischen Erklärung* werden die Ziele der Bewegung erläutert:

- Der **Genuss** steht im Mittelpunkt, weil jeder Mensch ein Recht darauf hat.
- **Qualität** braucht Zeit.
- Die ökologische, regionale, **sinnliche** und ästhetische Qualität ist Voraussetzung für Genuss.
- Geschmack ist keine *Geschmackssache*, sondern eine historische, kulturelle, individuelle, soziale und ökonomische Dimension, über die durchaus gestritten werden *soll*.

Darüber hinaus versteht sich der Verein als Lobby für Geschmack, aber auch für regional angepassten und ökologischen Anbau, für den Erhalt der **Biodiversität** und der kulinarischen **Kulturen**. In regionalen *Convivien*, den Basiszellen von Slowfood, werden gemeinsames Genießen und auch das Engagement für die Themen gepflegt, denen sich Slow Food widmet. In Deutschland wurde 1992 ein nationaler Verein gegründet. Slow Food Deutschland e.V. hat inzwischen über 13.000 Mitglieder, die in rund 80 *Convivien*, den lokalen Gruppen, gegliedert ist.

Slow Food ist Veranstalterin von bedeutenden Fachmessen im Bereich Nahrungsmittel wie zum Beispiel der *Cheese in Bra* und des *Salone del Gusto* in **Turin**, die alle zwei Jahre stattfinden. 2004 gab es erstmals parallel zum Salone del Gusto das Treffen *Terra Madre*, zu dem 4600 Bauern aus aller Welt unter der Schirmherrschaft von **Prinz Charles** zusammenkamen. Die weltweit erste Universität der gastronomischen Wissenschaften wurde von Slow Food in Pollenzo (**Piemont**) gegründet.

Die Ziele der Bewegung umfassen auf **internationaler** Ebene vor allem den Erhalt der biologischen und kulturellen Vielfalt im Lebensmittelbereich, die Förderung einer handwerklichen und umweltfreundlichen Lebensmittelerzeugung, die Förderung der Geschmacks- und Lebensmittelbildung und die Unterstützung des direkten Kontakts und der Solidarität von Produzenten, Verbrauchern (Ko-Produzenten), Händlern, Köchen, Wissenschaftlern und anderen Akteuren der Lebensmittelwelt.

Ein wichtiges Projekt ist die Slow Food "Arche des Geschmacks", ein internationales Projekt zur Bewahrung regionaler Nahrungsspezialitäten sowie Projekte zur Erhaltung regionaler Obst, Gemüse, Getreidesorten- und Nutztiervielfalt. Es geht aber auch um den Erhalt, die Wiederbelebung und Umsetzung traditioneller Weiterverarbeitungsmethoden.

Intensiv betrieben wird die Aufklärungsarbeit zu den Themen

- **Gustatorische Wahrnehmung** und Sensibilisierung für regionale Spezialitäten und die **regionale Küche**,
- Risiken des Fast Foods und industriell erzeugter oder veränderter Lebensmittel sowie
- **Massentierhaltung, Agrarfabriken** und Gefahren der **monokulturierten** Agrarwirtschaft mit vermehrtem Chemikalieneinsatz und erhöhtem technologischem Aufwand.

Slow Food steht außerdem für politische **Lobbyarbeit**:

- für **Verbraucherschutz** im Lebensmittelbereich,
- gegen **gentechnisch veränderte** Nahrungsmittel,
- in der allgemeinen **Agrarpolitik** vor allem gegen die Anwendung von **Pestiziden**
- Engagement im **Umweltschutz** und in der Sammlung und Erhaltung des Wissens um lokale Anbau- und Verarbeitungsmethoden.

Die Organisation Slow Food hat mit der Arche des Geschmacks eine Liste von gefährdeten Lebensmitteln, Kulturpflanzensorten und Nutztierassen erstellt, die angesichts einer globalisierten Lebensmittelwirtschaft und einseitig an Ertragshöhe und Vermarktungsfähigkeit orientierter Zuchtauswahl und einem Kostendruck in der Verarbeitung im Fortbestand gefährdet sind. Mit diesen Lebensmitteln und den entsprechenden Pflanzensorten und Tierassen ginge auch ein Stück Esskultur und das traditionelle Wissen um die Produktion dieser Lebensmittel zu Ende. In vielen Fällen repräsentieren die Passagiere der Arche die lokale und traditionelle Esskultur und Landwirtschaft einer Region. Das Archemanifest legt fest, was als Passagier der Arche in Frage kommt. Die verschiedenen Gruppen vor Ort legen jeweils selbst fest, was in die Arche aufgenommen wird. Die Aufnahme in die Arche des Geschmacks hilft den Erzeugern solcher Lebensmittel bei der Vermarktung und schafft eine gewisse Öffentlichkeit, was dem Fortbestand zugutekommt.

Die Passagiere der Arche erfüllen folgende Kriterien:

- Sind in ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung
- Identitätsstiftender Charakter für eine Region
- Unterstützen nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar