

Langsam, aber mit Genuss

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **57 (2000)**

Heft 4: **Wenn essen zum Problem wird**

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-557815>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Langsam, aber mit Genuss

Essen – das will Genuss und Geselligkeit sein. Statt dem flut-schigen Einheitsbrei des Hamburgers das kulinarisch Erlese-ne. Ein traditionelles lokales Rezept, gesunde Lebensmittel aus artgerechtem Anbau, eine gute Flasche Wein, das pas-sende Ambiente und vor allem Zeit, viel Zeit. Ein Porträt der Vereinigung Slow Food, für die Ernährung das ist, wovon auch gehetzte Schnell-Esser gelegentlich träumen.

Der Gedanke des Slow Food, des langsamen (slow) und genussvol-len Essens und der damit verbundenen Pflege des guten Ge-schmacks, entstand in Italien. Als die Fastfood-Kette McDonalds 1986 in Rom neben der Spanischen Treppe eine Filiale eröffnen wollte, platzte den Feinschmeckern der Ewigen Stadt der Kragen. Aus dem Widerstand, der sich damals formierte, ist eine Bewegung entstan-den, die heute mit 60 000 Mitgliedern in 35 Ländern zu den wich-tigsten internationalen Nichtregierungsorganisationen zählt, die sich für die Vielfalt und Qualität der Ernährung einsetzt.

Slow Food ist indessen mehr als nur ein Reflex auf «Fast Food» und andere Formen des schnellen Lebens. Die vom Italiener Carlo Petrini ins Leben gerufene Organisation steht für das Recht auf langsamen Genuss, für den ruhigen Rhythmus der Menschen ange-sichts der Zunahme der Lebensgeschwindigkeit in der modernen Ge-sellschaft und gegen den Verlust von altherwürdigen (Ernährungs-) Traditionen. «Wir sind», so Hans-Jörg Degen, seit 1999 Mitglied der Geschäftsleitung von Slow Food Schweiz, «nicht gegen die Grossen, wir sind gegen gar nichts, wir sind für etwas: Für das Natürliche, Ori-ginale.» Zur Philosophie von Slow Food gehört der Respekt vor den Jahreszeiten – der Slow Fooder, heisst es in der «Philosophie» der Ver-einigung, weiss, wann welches Gemüse reif ist und unterscheidet zwischen Einheimischem und Importiertem – sowie der rücksichts-volle Umgang mit Natur, Umwelt und Landwirtschaft.

Genuss im Zeichen der Schnecke

Ganz genau zu definieren, wofür die Vereinigung Slow Food steht, ist abgesehen davon gar nicht so einfach. Sämtliche Convivien, wie die einzelnen Sektionen der Bewegung heissen, besitzen ihre eige-nen Vorstellungen und bestimmen die Richtung der «Langsamkeit» sowie die Art der Veranstaltungen in Eigenregie. Das verspricht Span-nung und garantiert, was den Kerngedanken der «Slow Food-Philo-sophie» ausmacht: Das Recht auf möglichst vielfältigen Genuss. Un-verkrampft finden sich deshalb in den Veranstaltungsprogrammen Schlemmerabende neben Weindegustationen und Diskussionen mit Tierärzten neben Besuchen beim Biobauern. Die koschere Küche gehört genauso dazu wie der Veltlinerabend, die Variationen der Sau-bohne, der Marmeladenwettbewerb und die Traumhochzeit von



Slow Food

Blauschimmelkäse und Weisswein. Zweifellos reizvoll - aber nicht immer ganz einfach. Denn Slow Food muss Feinschmecker und Ökobauern, Bioszene und Gastrokritik unter den gleichen Hut bringen. Viele Interessen treffen sich hier, andere lösen Kontroversen aus. Und immer wieder setzen sich die Slow Fooder zur Wehr, wenn sie sich als «Table ronde für betuchte Feinschmecker» etikettiert sehen.

«Gutes Essen ist nicht elitär»

Natürlich geht es den Slow Foodern in erster Linie um die Pflege des Genusses und die Förderung der guten Dinge des Lebens. Doch es muss nicht immer Kaviar, es können einfache, aber geschmackvolle Zubereitungen sein. «Mir fehlen oft», so Hans-Jörg Degen, «ehrliche Gerichte wie ein guter Hackbraten, gefüllte Tomaten - einfache Sachen, die man mit Liebe und Zeit zubereiten muss.» Der Mann, dessen Visitenkarte die Schnecke zierte, weiss natürlich, dass die deftige traditionelle Küche gesundheitlich nicht immer unbedenklich ist. Zudem: Um Innereien und Würsten skeptisch gegenüberzustehen, muss man nicht Vegetarier sein. Grundsätzlich geht es aber darum, der fortschreitenden Gleichmachung der Lebensmittel und den damit einhergehenden Geschmacks- und Aromaverfälschungen entgegenzutreten. Slow Food will die gastronomischen Kulturschätze bewahren, damit die regionalen Spezialitäten nicht verloren gehen.

Konkret setzt sich die Vereinigung z.B. in Italien für die Rettung des Rohmilchkäses ein. In anderen Ländern sind es andere Schwerpunkte. Schlimm findet Hans-Jörg Degen die Nivellierung von Ernährung und Landwirtschaft durch die europäische Gesetzgebung. Von selbst versteht sich, dass er Eingriffe der Gentechniker in die Nahrungskette vehement ablehnt. Wert gelegt wird im Gegenteil auf die gute alte handwerkliche Herstellung von Regionalprodukten, sei es von Brot, Wein, Käse, Pasta, Essig, beim Olivenanbau, der Schinkenproduktion und vielem anderem. Voraussetzung dafür ist der Erhalt der Artenvielfalt in der Natur. «Wir wollen», so Chef Slow Fooder Carlo Petrini unlängst in einem Interview mit der «Sonntags Zeitung», «die ganz kleinen Produkte und Produktionen schützen.»

Kultur der Individualität stärken

Auf ihrem «Kreuzzug für den guten Geschmack» sind die Slow Fooder bestens organisiert. Die Bewegung besitzt eine eigene, natürlich bibliophile Zeitschrift. Das Magazin «slow», herausgegeben von Carlo Petrini, erscheint vierteljährlich in Bra (Italien) auf Italienisch und wird in vier Sprachen übersetzt. Schweizer Mitglieder erhalten zudem viermal jährlich das Mitgliederblatt «Adagio». Daneben gibt es ein Buch über Italiens schönste Gaststätten («Osterie d'Italia»), einen populären Weinführer («Vini d'Italia») sowie die Buchreihe «Geheimtips für Geniesser». Selbstverständlich ist Slow Food auch im Internet vertreten (s. nebenan). Nationale Grenzen spielen für die Geniesserbewegung jedenfalls keine Rolle. Unlängst wurden in China, in Peking, Shanghai und Kanton neue Ableger gegründet. • CU



INFORMATIONEN:

• Slow Food Schweiz
Dufourstrasse 187
CH 8008 Zürich
Telefon CH 01/380 39 49
Fax 01/380 29 90
Internet:
www.slow-food.ch

• Slow Food
Deutschland e.V.
Geiststrasse 81
D 48151 Münster
Telefon D
0251/793 368
Fax 0251/793 366
Internet:
www.slowfood.de

LITERATUR:

Susanne Bunzel,
«La cucina casalinga.
Die traditionelle Landküche
Italiens»,
Droemer Verlag,
ISBN 3-426-26858-2,
sFr. 37.-/DM 39.90