



*Fast Life hat im Namen von Produktivität und Rendite
unser Leben verändert und bedroht unsere Umwelt.
Slow Food ist die richtige Antwort darauf.*

Carlo Petrini, Gründer der Slow Food Bewegung

MAN IST WAS MAN ISST

BSE, Gammelfleisch, Glykol – dies sind nur einige der Abscheulichkeiten, die manch einem die Lust auf's unbeschwerte Essen genommen haben. Von quälenden Tiertransporten quer durch ganz Europa, genmanipuliertem Mais, und nach Wasser schmeckenden Tomaten aus Holland einmal ganz abgesehen. Da will – wer es sich leisten kann – zurück zum ursprünglichen, puren Geschmack, zurück auch zu ethisch korrekten Lebensmitteln.

Slow Food heißt da das Gebot der Stunde. Die 1989 gegründete Non-Profit-Organisation gleichen Namens vereinigt von Italien ausgehend weltweit Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, Essen und Trinken wieder in das kulturelle Bewusstsein zu rücken. Dabei geht es um nichts Geringeres als artgerechte Viehzucht, verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, traditionelles Lebensmittelhandwerk sowie das Bewahren der regionalen Geschmacksvielfalt. Ein „Menschenrecht auf Genuss“ gar fordert Carlo Petrini, Gründer von Slow Food.

Und wahrlich: Es sind nicht wenige, die sich zurücksehnen nach Omas vermeintlich besseren Zeiten. Bauten unsere Großeltern doch ihr Gemüse und Obst eigenhändig in veritablen Bauerngärten an, buken ihr Brot in großen Holzöfen, und Fleisch – das sowieso nur zu besonderen Anlässen auf den Tisch kam – wurde beim seit Kindheitstagen bekannnten Metzger gekauft. Die Rinder und Schweine hatten vorher friedlich auf der grünen Wiese des Bauern geweidet, bei dem man schon im Heuschober Verstecken gespielt hatte. Heute hingegen wissen die meisten Konsumenten längst nicht mehr, woher die Lebensmittel stammen, aus denen zuhause die Sauce Bolognese oder das Rührei zubereitet wird.

Es ist kaum übertrieben zu sagen, dass zwischen Hersteller und Verbraucher eine Entfremdung stattgefunden hat – mit horrenden globalen Auswirkungen auf Klima, Ökobilanz und Welternährungslage. Für viele scheint die Lösung der Einkauf im Bioladen nebenan oder auf dem lokalen Markt zu sein, auch wenn dort das meiste viel teurer ist. Und genau da sind wir bei einem weiteren Problemfeld, das Lebensmittel und vor allem das Bewusstsein für gutes Essen und richtige Ernährung betrifft: Leisten können sich dies eigentlich nur die Besserverdienenden. Dabei ist das Bewusstsein für gutes Essen nicht nur eine Geld-, sondern vor allem eine Bildungsfrage – beides hängt unmittelbar miteinander zusammen. Eine Tatsache ist auch, dass stagnierende Haushaltseinkommen und steigende Energiepreise die Kaufkraft breiter Bevölkerungsschichten verringern. Viele Verbraucher müssen sich also künftig entscheiden, ob sie preisgünstigere Lebensmittel als bisher kaufen oder einen höheren Anteil ihres

Haushaltseinkommens für diese aufwenden wollen. Während der Deutsche 11,2 Prozent seines Haushaltseinkommens für Lebensmittel ausgibt, sind es in Spanien 18 Prozent und in Italien ganze 18,6 Prozent.

Hat man sich dafür entschieden, regionale und vielleicht sogar handgefertigte Nahrungsmittel zu kaufen – in der Annahme dies sei nachhaltig und um so vieles besser für Mensch und Umwelt – wird man schnell wieder zur Raison gebracht. Das Heidelberger Institut für Energie- und Umweltforschung (IFEU) hat in einer Studie über die Klimawirkung ausgewählter Lebensmittel herausgefunden, dass regionale Produkte wie Äpfel, Kopfsalat, Rindfleisch, Bier, Brot und Milch nicht unbedingt klimafreundlicher sind. Was erstaunlich ist und gleichzeitig beruhigt: Der Verbraucher ist immer noch die wichtigste Einflussgröße. Fährt dieser beispielsweise mit dem Auto zum Biomarkt, macht er letztlich alle Vorteile einer ökologisch sinnvollen Erzeugung wieder zunichte.

Am Beispiel des Nahrungsmittels Brot wird deutlich, wie viele Facetten das Thema Nachhaltigkeit hat. Brot, das industriell hergestellt wird, hat die geringsten negativen Auswirkungen auf das Klima und den Verbrauch fossiler Energieträger, denn große Backfabriken arbeiten energieeffizienter als der kleine Bäcker nebenan, auch wenn die Transportwege zum Kunden eventuell länger sind. Dies ist aber nur die eine Seite der Medaille. Auf der anderen Seite stehen der Geschmack des Brotes und damit unmittelbar einhergehend die Qualität der Ingredienzien. Und da stellen sich plötzlich eine Menge weiterer Fragen: Wurde das Getreide für das Mehl mit Pestiziden behandelt oder stammt es aus biologischem Anbau, liefen die Hühner (Stichwort Ei!) frei herum oder waren sie in Legebatterien eingezwängt. Und vielleicht möchte der Verbraucher auch lieber einen regionalen Betrieb und die dortigen Arbeitsplätze unterstützen, anstatt den in Verruf geratenen Discountern das Geld in den Rachen zu werfen. Apropos Discounter: Hier taucht das nächste Problem auf, nämlich das sogenannte Trittbrettfahrer-Syndrom. Denn Bio findet sich inzwischen allenthalben, auch in den Discountern. Was daran wirklich Bio oder letztendlich nur ein Label ist, und ob ethische Fragen überhaupt noch eine Rolle in diesem System spielen, bleibt meist im Unklaren, birgt aber vor allem für die kleinen Bio-Erzeuger ein Problem.

Eines aber sollte zwischen all diesen Negativ-Meldungen nicht unerwähnt bleiben: Produkte, die Slow-Food-Prinzipien entsprechen, schmecken einfach besser. Und nicht nur das, sie fördern die Artenvielfalt und bewahren die traditionellen Produktionsverfahren der Nahrungsmittelerzeugung, die sonst verloren gingen – sei es nun der Parmigiano Reggiano oder das Bio-Brot vom Bäcker nebenan. Na dann, guten Appetit!

Claudia Simone Hoff