



Slow Food: Die Entdeckung der Langsamkeit

Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Für Slow Food ist Essen Kultur, Region, Politik, Landwirtschaft und Artenvielfalt. Essen ist, wenn man so will, eine Lebenseinstellung. Durch die bewusste Auswahl unseres Essens haben wir gemeinsam Einfluss darauf, wie unsere Lebensmittel angebaut, produziert und vertrieben werden. Damit können wir viel verändern.

Von Bianca Blasl

Seit ihren Anfängen hat die Slow-Food-Bewegung den Schutz der biologischen Vielfalt in den Mittelpunkt ihres Wirkens gestellt. Diese Artenvielfalt hängt direkt damit zusammen, wie unser Essen produziert wird. Vom Feld bis auf den Teller.

Oft wird der Finger erhoben, wenn es um Klimawandel, Arten-

verlust und Co. geht. Wir Menschen müssen uns einschränken und verzichten. Das hat natürlich seine Richtigkeit. Funktioniert aber selbst bei kleinen Kindern nicht. Was Slow Food grandios schafft, ist, diesen globalen Katastrophen mit Genuss entgegenzuwirken. Essen für den Weltfrieden.

Die Geschichte

1986 sitzen Demonstranten an einer langen Tafel mit Schüsseln voll Pasta an der Spanischen Treppe. Sie kämpfen gegen die Eröffnung der ersten McDonald's-Filiale in Rom. Diese Anti-Fast-Food-Aktion wird als die Geburtsstunde der Slow-Food-Bewegung angesehen. Doch



Foto: © Lingenhel



Foto: © Blasl

eigentlich entstand die Bewegung um Gründer Carlo Petrini bereits früher.

Im italienischen Städtchen Bra scharen sich bereits 1980 einige Gleichgesinnte um Petrini. Sie trinken Wein, genauer Barolo. Ihre Mission: Wertschätzung für den Wein aus der Region und die Menschen, die ihn herstellen. Aus dieser Runde entsteht schließlich eine Bewegung, die den Nerv der Zeit trifft: Slow Food. Ihr Ziel: Bewusstsein für Lebensmittel schaffen, Achtsamkeit und Genuss fördern.

Mittlerweile ist Slow Food eine weltweite, mitgliedergestützte Bewegung, die sich gegen das Verschwinden lokaler Lebensmittelkultur und -traditionen und für ein moderates Lebenstempo einsetzt. Slow Food setzt sich dafür ein, dass wir Menschen uns wieder dafür interessieren, wo unser Essen herkommt, wie es schmeckt und wie sich unsere täg-

liche Wahl der Lebensmittel auf die Ernährungsgewohnheiten in anderen Teilen der Welt auswirkt.

Slow Food bedeutet: Gut, sauber und fair

Gut steht für Lebensmittel, die nahrhaft, gesund und vielfältig sind, saisonal und frisch geerntet wurden – und die gut schmecken.

Sauber heißt, dass Lebensmittel in Harmonie mit der Umwelt erzeugt werden, ohne die Ressourcen und die Ökosysteme der Erde zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Tier oder Natur zu verursachen.

Fair wiederum steht für soziale Gerechtigkeit, ohne die ein Produkt nicht gut sein kann, für einen respektvollen Umgang mit allen beteiligten Menschen und für angemessene Bezahlung für alle.

Slow Food ist, wenn man so will, die ökosoziale Idee, übersetzt ins echte Leben und das auf der ganzen Welt.

Es passiert nichts Gutes, außer man tut es

Mit Essen die Welt ein Stückchen besser machen Seit seinen Anfängen ist Slow Food zu einer weltweiten Bewegung herangewachsen, in der hunderttausende Menschen in über 160 Ländern aktiv sind. Sie setzen die Slow-Food-Vision um und kämpfen dafür, dass jeder Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln hat.

Auch in Österreich leben seit über 20 Jahren viele Menschen mit Leidenschaft und Überzeugung die Slow-Food-Prinzipien. Siebzehn sogenannte Convivien, die Regionalgruppen von Slow Food, gibt es bei uns: in Vorarlberg und in Wien, in der Steiermark



DI Bianca Blasl ist Agrar-ökonomin, Journalistin und Bloggerin.

ESSKULTUR



Foto: © Blasl

und im Burgenland, im Waldviertel und im Pinzgau und an zahlreichen weiteren Orten.

Auch sie setzen die Slow-Food-Idee um. Einige Slow-Foodies und deren Projekte möchten wir hier vorstellen:

Robert Paget: Slow Food ist eine Lebensteinstellung Robert Paget hält in Diendorf am Kamp Wasserbüffel und Ziegen. Aus deren Milch macht er Rohmilchkäse. Vor allem Mozzarella, Camembert, Frischkäse, Ricotta und sogar Stilton. Bianca Blasl hat mit ihm gesprochen:

Was ist Slow Food für dich?

Robert Paget: Für mich ist Slow Food Philosophie und Lebensstil. Ich lebe die Prinzipien „Gut, sauber und fair“. Viele denken: Slow Food, das sind bloß weitere Richtlinien. Zusätzlich zu Bio, Demeter und Co. Doch das ist zu wenig. Was ich vom Leben erwarte ist mehr. All diese Richtlinien und Prinzipien sind in Ordnung und oft auch notwendig. Sie haben den Blick auf die Umwelt, aber nie auf die Menschen und ihr soziales Umfeld. Landwirtschaft und Essen sind so viel mehr. Slow Food ist bewusst international. National ist zu wenig. Weil Essen und Landwirtschaft gesellschaftliche Themen sind. Es geht um die Tradition der Geschichte, Kultur und Menschen. All die Dinge, die zum Leben dazugehören. Wenn du also in Nordostindien unterwegs bist und dort mit der Slow-Food-Bewegung Kontakt hast, ist der Horizont so viel größer und das Leben und die Landwirtschaft so viel breiter gedacht. Landwirtschaft ist mehr als eine Kontrolle und deren Richtlinien. Früher war Landwirtschaft Eigenverantwortung. Aber Eigenverantwortung ist mehr. Landwirtschaft ist mehr. Gut, sauber und

fair bedeutet, auch den Menschen und soziale Gefüge mitzudenken. Wenn nun einer sagt: „Slow Food hat ja keine Kontrollen“, dann ist meine Antwort: „Wir haben dasselbe Ziel: eigenverantwortlich mit Menschen und Natur umzugehen.“ Die Kontrolle übernimmt dabei die Community. Denn wie gesagt: Slow Food ist eine Lebenseinstellung. Slow Food bedeutet auch, regional zu agieren. Inspiration und Gleichgesinnte finde ich bei Slow Food überall auf der Welt. Aber arbeite tu ich hier, in Diendorf.

Wie bist du zu Slow Food gekommen?

Paget: Vor ca. 15 Jahren war ich alleine auf der Terra Madre, weil niemand mitwollte. Da Slow Food in Österreich damals leider eine elitäre, teure Angelegenheit mit sündteuren Menüs in der Gastronomie war. Das verurteile ich, das macht die Idee kaputt. Jedenfalls war die Terra Madre meine Initialzündung. Es war wie das Woodstock des guten Essens. Tausende Menschen mit derselben Idee.

Terra Madre: Das Woodstock des guten Essens Terra Madre ist ein internationales Netzwerk aus Lebensmittelgemeinschaften – Gruppen handwerklicher Erzeuger und anderer, die vereint sind durch die Herstellung besonderer, an ein geografisches Gebiet gebundener Lebensmittel. Seit 2004 kommt das Netzwerk alle zwei Jahre auf einem Welttreffen zusammen, während nationale und regionale Treffen regelmäßig überall auf der Welt stattfinden.

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften bietet seit 2004 einen einmaligen, ganzheitlichen Ansatz in den Ernährungswissenschaften.

Ziel ist es, Gastronomie neu zu definieren und ein neues Berufsfeld zu schaffen, das in der Lage ist, Essen und Gastronomie mit Landwirtschaft zu verbinden, und dabei alle Schritte zu beleuchten, die dazwischen liegen.

Robert Paget hat vor Jahren zufällig die Kursleiterin des Masterlehrgangs für Rohmilchkäse kennengelernt. Sie hat ihn gebeten, sein Wissen und

Können rund um Rohmilchkäse im Lehrgang weiterzugeben. Leider hat Corona den Aufbau des Lehrgangs auf unbestimmte Zeit auf Eis gelegt.

Genussvoll Reisen und dabei Gutes tun: Slow-Food-Travel Hinter jedem Reiseziel verbergen sich Geschichten, Traditionen, Geschmäcker und handwerkliches Können, das die Menschen im Laufe der Jahrhunderte aufgebaut und bewahrt haben. Slow Food Travel erlaubt es uns, Produkte, Produktionsorte und Kulturlandschaften in direktem Kontakt mit den Produzenten, Köchen und Gastgebern zu erkunden, die kulturell besonders mit ihrer Region verbunden sind. Das erste Slow-Food-Travel-Gebiet der Welt befindet sich im Gailtal und Lesachtal in Kärnten.

Prädikat „schützenswert“

Die Arche des Geschmacks bewahrt weltweit regional besondere und wichtige Lebensmittel, Nutztierarten, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsarten vor dem Vergessen und Verschwinden. Sie ist ein täglich wachsender Online-Katalog, in dem Menschen die fast verlorenen Aromen ihrer Kindheit auflisten, und die dahinterstehende Kultur und Geschichte. Die Arche wurde gegründet, um auf diese Lebensmittel aufmerksam zu machen sowie auf das Risiko, dass Letztere innerhalb nur weniger Generationen verschwinden könnten. Außerdem soll jeder dazu aufgerufen werden, sich aktiv für ihren Schutz einzusetzen.

Die Presidi unterstützen die Produktion von Lebensmitteln, die zu verschwinden drohen. Sie schützen einzigartige Regionen und Ökosysteme, beleben traditionelle Anbau- und Verarbeitungsmethoden und bewahren regionaltypische Tierrassen und Pflanzensorten. Derzeit sind 13.000 Erzeuger in mehr als 500 Presidi aktiv.

Im Laufe der Jahre sind die Slow-Food-Presidi-Projekte eines der wirksamsten Mittel geworden, um die Landwirtschafts- und Artenvielfaltspolitik von Slow Food in die Praxis umzusetzen. 2008 etablierte Slow Food das Presidio-Siegel. Das „Slow Food Presidio“ ist jetzt eine

ESSKULTUR

eingetragene Marke, mit grafischem Logo und Richtlinien, die von den Produzenten einzuhalten sind.

Beide Projekte unterstützen traditionelle Qualitätsprodukte, die vom Verschwinden bedroht sind. Sie setzen sich für den Erhalt bedeutungsvoller Landschaften und Ökosysteme ein, beleben traditionelle Herstellungsmethoden und schützen lokale Nutzierrassen und Nutzpflanzensorten.

Lesachtaler Brot

Andrea Unterguggenberger vom Peintnerhof im Lesachtal hat sich ebenfalls dem gesunden Essen verschrieben. Für sie bedeutet das: Lebensmittel zu produzieren, die kulturell wie klimatisch in der Region verwurzelt sind. Sie hält Kärntner Brillenschafe und bäckt Lesachtaler Brot. Vom Anbau des Getreides, über das Mahlen bis hin zum fertigen Brot wird alles nach jahrhundertealter Lesachtaler Tradition verarbeitet. Dieses Brot war das erste Lebensmittel in Österreich, das von Slow Food international als schützenswert anerkannt und als Presidio geführt wird.

Der Rote Veltliner

Die Winzer in Österreich haben verstanden, dass man zusammen stärker ist.

Der Rote Veltliner ist eine der Ur-Sorten in Europa. Trotzdem ist sie fast verschwunden. Zehn österreichische Bio-Winzer haben sich zusammengesetzt, um dem Roten Veltliner die



Foto: © Cerny

verdiente Aufmerksamkeit zurückzugeben und ihn zu erhalten. Roter Veltliner reift seit vielen Winzergenerationen auf sonnigen Terrassen um Wagram und Krets zu besonderen Weißweinen. Ja richtig gehört: Der Rote Veltliner ist ein Weißwein. Lediglich die Schale ist rot. Das Fruchtfleisch und somit der Traubensaft, der schlussendlich zu Wein vergoren wird, sind weiß.

Schon lange ist der Rote Veltliner Teil der Arche des Geschmacks. Seit 2020 ist nun auch der Rote Veltliner mit der begehrten Anerkennung als Presidio-Projekt von der Internationalen Slow-Food-Stiftung für biologische Vielfalt ausgezeichnet worden.

Einer von diesen engagierten Winzern ist Hans Cerny. Er ist Demeter-Winzer in Fels am Wagram. Für ihn bedeutet Slow Food „Owa vom Gas“.

Alter Wein in neuen Schläuchen? Im Fall des Roten Veltliners ist diese Redewendung mehr als positiv zu verstehen. Der Rote Veltliner ist sozusagen der Stammesvater der Veltliner und stammt aus einer jahrtausendealten Rebkreuzung. Wenn man vor dem 19. Jahrhundert von Veltliner sprach, war immer der Rote Veltliner gemeint. Spannend ist: Der Grüne und der Rote Veltliner sind nicht miteinander verwandt. Diese Rebsorte war in der Vergangenheit perfekt für die Region und wird es auch in Zukunft bleiben. „Man muss das Rad nicht immer neu erfinden“, ist Hans Cerny überzeugt. Der Rote Veltliner ist kulturelles Erbe der Region um den Wagram. „Der Rote Veltliner mag den Klimawandel: Er mag es trocken und selbst Extremwetter stört ihn nicht. Quasi zukunftsfit“, lacht Cerny.

Slow Wein: Genuss zur Rettung der Welt? Essend und trinkend die Welt ein kleines Stück besser machen? Ja, das ist der Rote Veltliner und ja das ist auch die Idee von Slow Food: Zu essen und zu trinken, was der Region entspricht. Warum? Jede Region hat ihre Lebensmittel, ihre Spezialitäten. Das ist nicht nur der Kultur und der Geschichte zu verdanken, sondern auch der Region an sich: Die speziellen Böden und klimatischen Bedingungen jeder Region sind einzigartig. Genauso einzigartig, wie

die Spezialitäten, die aus ihr hervorgegangen sind. „Beste Qualität, die auch unserem Planeten dient, an der alle eine Freude haben: das ist Slow Food für mich“, sagt Hans Cerny.

Apropos Zusammenhalt Durch die gemeinsamen Bemühungen ist der Rote Veltliner seit 2020 mit der begehrten Anerkennung als Presidio-Projekt von der Internationalen Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ausgezeichnet worden.

Tiroler Grauvieh

In der Arche des Geschmacks sind auch seltene, regionstypische Tierrassen gelistet, die sich nicht nur durch ihre Einzigartigkeit, Geschichte und Tradition in der Region auszeichnen, sondern deren Produkte geschmacklich besonders sind. So auch das Tiroler Grauvieh.

Die klein- bis mittelrahmige Rinder rasse gilt als besonders gefährdet. Dabei wurden ihre Vorfahren bereits vor 3.000 Jahren in Tirol gehalten. Neben der Milch- und Fleischproduktion ist das robuste Tier für die nachhaltige Pflege der hochalpinen Kulturlandschaft von Bedeutung.

81% der Züchterbetriebe liegen auf einer Seehöhe von über 1.000 m. Die Bewirtschaftung dieser Regionen ist bis heute nur mit Nutztieren möglich.

Geschmackliche Besonderheit Das Fleisch hat eine gleichmäßige Marmorierung und eine sehr feine Fleischstruktur. Die Milch wird neben Milch- und Käseprodukten auch für die Veredelung spezieller Milchsokolade verwendet.



Foto: © Tiroler Grauvieh