

# Gutes Essen kann Ausweg aus der Krise sein

„Slow Food“-Präsident Carlo Petrini besuchte die Region: „Die Bewegung steht für lokale Ökonomie“

Von Leo Paul

**Edingen-Neckarhausen.** Was Carlo Petrini mit seiner Nase kann, geht übers Riechen hinaus. Genüsslich die Augen schließend, gräbt er sie in das duftende Brot hinein. Dort verharrt sie einen Moment, schnüffelnd. Langsam dringen die Aromen vor. Ein Seufzer verlässt seine Lippen: Ein Feinschmecker auf Wolke sieben. Der Mann isst mit allen Sinnen.

Das noch lauwarmer Brot bricht Petrini auseinander, ertastet Teig und Kruste. Dann folgt das Geruchs-Ritual. Schließlich schiebt er sich Petrini ein ordentliches Stück in den Mund, zermahlt es mit den Zähnen, schiebt die Kostprobe zwischen den Backen hin und her, lässt es wirken, schluckt nur langsam. So sehen Genießer aus.

Er ist der Papst des guten Essens: Carlo Petrini, 60 Jahre, studierter Sozialwissenschaftler, Alt- 68er. Als junger Journalist schrieb er seine ersten Artikel für die Tageszeitung „Il Manifesto“. Ein Revoluz-

zer ist er bis heute geblieben, auch wenn er feine italienische Anzüge trägt, die einen stattlichen Bauch aber nur knapp verbergen können.

Petrini gründete 1986 mit anderen Feinschmeckern die „Slow-Food-Bewegung“ – zunächst als Protest gegen ein Schnellrestaurant an der Spanischen Treppe in Rom. Rund 100 000 Anhänger hat die Bewegung in Europa mittlerweile gefunden. „Slow Food“ steht natürlich nicht für die wörtliche Übersetzung „langames Essen“, sondern für den sorgfältigen Umgang mit den Nahrungsmitteln und ihrer Zubereitung – das Gegenteil von „Fast Food“ eben.

„Das beste Brot der Welt kommt aus Deutschland“, sagt Petrini, „und der beste Bäcker aus Edingen“. Er betastet dabei die Brotlaibe aus der Backstube von Peter Kapp, als seien sie Goldbarren. Petrini is(st) sichtlich begeistert, bricht da ein Stück vom Tomatenbrot ab, schnuppert dort am Feigenbrot. Es scheint, als würde er sich am liebsten hineinlegen.

Carlo Petrini reiste gestern mit Gefolge in Edingen an. Abends hielt er bei der Verleihung des Witzigmann-Preises in Stuttgart die Laudatio, am Vorabend hatte er Otto Geisel in Bad Mergentheim besucht, Deutschlands „Slow Food“-Vorsitzenden. In der kleinen Backstube in Edingen-Neckarhausen werden täglich Brote hergestellt, ohne die sich die Sterne-Köche der Region ihren Brotkorb nicht vorstellen könnten. Längst ist Peter Kapps Ruf über den Raum Mannheim und Heidelberg hinausgequollen wie ein Hefeteig auf der Heizung. Vor allem die Feinschmecker Italiens, die ihr eigenes Weißbrot nicht mehr riechen können, laden den Kreativ-Bäcker aus Edingen immer wieder zu Verkostungen und Backkursen ein. Seit Jahren verwendet er bei den meisten seiner Brote die feinsten Zutaten aus Italien. Sein Geheimrezept: Den gekneteten Teig über Nacht vor dem Backen im Kühlschrank lagern.

Auch gut Brot will Weile haben – Petrini lächelt selig: So ist „Slow Food“ ge-



Brot-Test gestern in Edingen-Neckarhausen: (von links) Bäcker Peter Kapp und seine Frau Sabrina, „Slow Food“-Präsident Carlo Petrini und Cyriacus W. Schultze, Regionalvorsitzender von „Slow Food“. Foto: Peter Dorn

dacht. Dieses „Slow Food“ habe übrigens Konjunktur in Zeiten der Krise, sagt Carlo Petrini. Mehr noch: Die Bewegung des guten Essens sei so etwas wie das Gegenmittel und ein Ausweg aus der Krise, die aus der unsäglichen Globalisierung ent-

standen sei, einer eher brotlosen Kunst. Wer aber gut essen wolle, kaufe in der Region und schätze das Handwerk des Bäckers, Metzgers und Winzers. „Slow Food“, doziert Europas bester Esser, „steht für lokale Ökonomie“.