

Quelle Rhein-Neckar-Zeitung Heidelberg
Datum 19.04.2007
Seite 8
Rubrik RNZ Freizeit
Autor Rolf Kienle, RNZ Redaktion



RNZ
ePaper

Die Retter der Tafelrunden

Von der Slow Food Idee: Genießen mit regionalen Zutaten und der Suche nach Geschmack

Heidelberg - Das hört man selten: „Wir müssen nicht kämpfen. Wir rennen offene Türen ein.“ Cyriacus Schultze ist Sprecher einer „Idee mit Zukunft“: Slow Food steht für Genießen mit Verstand, ein Projekt, das eigentlich keine Werbung braucht. Es hat nichts mit langsamem Essen, sondern mit vernünftigem Essen zu tun, mit Frische, Geschmack und Qualität auf dem Teller. Mehr nicht. Es ist die Kehrtwende des Fast Food. Und damit ein Plädoyer für regionale Produkte. Man könnte annehmen, die normalste Sache der Welt, aber wer weiß wirklich, was er auf dem Teller hat, wenn er in der Kantine oder im Fast Food-Shop sein Mittagessen bestellt? Ist es Essen mit Verstand oder gar Esskultur? Genau das stellt Slow Food in Frage. Denn: Wir wissen eher, wo ein Ferrari gebaut wird als dass wir die Herkunft unseres Rindfleisches kennen.

Die Idee nahm ihren Anfang vor mehr als 20 Jahren, als römische Gastronomen gegen eine weitere Fast-Food-Filiale in der Stadt rebellierte. Das schlug den Vertretern der traditionellen italienischen Küche gewissermaßen gehörig auf den Magen. Sie demonstrierten dagegen mit einem Festmahl italienischer Traditionsgerichte. Nicht schnelles und gedankenloses Essen war ihre Botschaft, sondern geschätzter Genuss, der mit dem Rhythmus der Saison und regionalen und vor allem biologisch produzierten Produkten zu tun hatte. Mit der Rückbesinnung auf Bewährtes und die Region.

„Sauber, fair und gut“ sind denn auch die Maxime der Slow Food-Anhänger Jahre später. An der Spitze der internationalen Bewegung stehen Prominente wie Starkoch Eckart Witzigmann, Alice Waters oder Prince Charles. Der neue Konsumententyp ist der gesunde Genießer, aber kein „Öko“. Es muss kein Bio-Wein ins Glas, wenn er nicht schmeckt, aber Leute wie Cyriacus Schultze achten darauf, dass die angenehmen Geschmackserinnerungen aus den Tagen der Kindheit eine Renaissance erleben. Wie die Tomaten, die nach Tomaten schmecken, das Brot, das nach Korn und Hefe duftet, der Wein, der wie die Landschaft schmeckt, in der er gewachsen ist, die Wurst, die an die frische Schlachtplatte erinnert.

Manchmal kommen den Mitgliedern von Slow Food Zweifel daran, ob die Globalisierung das hält, was sie verspricht. Und ob aus dem Konsumenten nicht wieder ein Mensch werden sollte, der die Herkunft, die Herstellung, Beschaffenheit und Zubereitung unserer Produkte besser kennen sollte. Sie wollen nach Gammelfleisch- und Pestizid-Skandalen Lehren ziehen und jene Produzenten nennen, die gute Qualität zu fairen Preisen anbieten. Für die Metropolregion Rhein-Neckar veröffentlichten die Slow Foodies einen Genussführer auf ihrer Homepage, in dem alle vertrauenswürdigen Erzeuger der Region genannt werden.

64 Convivien - so nennen sich die „Tafelrunden“, die sich regional zusammen tun - gibt es mittlerweile in Deutschland. Schultze ist der Vorsitzende des Slow Food-Conviviums Rhein-Neckar: ein Forum, das sich regelmäßig zum Gedankenaustausch, aber auch zur praktischen Arbeit trifft. Dann sammelt und testet man die regionalen Erzeuger, von denen man glaubt, sie würden gut ins Konzept passen, den Bäcker eben, dessen Brot nach Brot schmeckt. Man besucht Kochkurse und Weinproben, beschäftigt sich mit der Suche nach dem Geschmackserlebnis und listet die Adressen von Landwirten, Erzeugern, Einzelhändlern oder Restaurants auf, die man in einem umfassenden Sinne für „gut“ befindet.

Slow Food legt auch einen Führer der empfehlenswerten Autobahn-Raststätten (oder nahe gelegener Alternativen) auf, fördert die Geschmackserziehung bei Kindern und Jugendlichen durch Kochkurse oder Sinnesparcours und wirkt auf Schulen ein, einen eigenen Garten anzulegen, damit Schüler lernen, wie beispielsweise selbst angebaute Tomaten oder Erdbeeren schmecken. Damit Kinder nicht den künstlichen Erdbeer-Geschmack einer „echten“ Erdbeere vorziehen, weil ihnen dieser Geschmack verloren gegangen ist.

Weitere Infos erhalten Sie unter www.slowfood.de, www.slowkids.de oder rhein-neckar@slowfood.de
Telefonnummer 06228 / 912 600

Die Retter der Tafelrunden

Von der Slow-Food-Idee: Genießen mit regionalen Zutaten und der Suche nach Geschmack

Von Rolf Kienle

Das hört man selten: „Wir müssen nicht kämpfen. Wir rennen offene Türen ein.“ Cyriacus Schultze ist Sprecher einer „Idee mit Zukunft“: Slow Food steht für Genießen mit Verstand, ein Projekt, das eigentlich keine Werbung braucht. Es hat nichts mit langsamem Essen, sondern mit vernünftigem Essen zu tun, mit Frische, Geschmack und Qualität auf dem Teller. Mehr nicht. Es ist die Kehrtwende des Fast Food. Und damit ein Plädoyer für regionale Produkte.

Man könnte annehmen, die normalste Sache der Welt, aber wer weiß wirklich, was er auf dem Teller hat, wenn er in der Kantine oder im Fast Food-Shop sein Mittagessen bestellt? Ist es Essen mit Verstand oder gar Esskultur? Genau das stellt Slow Food in Frage. Denn: Wir wissen eher, wo ein Ferrari gebaut wird als dass wir die Herkunft unseres Rindfleischs kennen.

Die Idee nahm ihren Anfang vor mehr als 20 Jahren, als römische Gastronomen gegen eine weitere Fast-Food-Filiale in der Stadt rebellierten. Das schlug den Vertretern der traditionellen italienischen Küche gewissermaßen gehörig auf den Magen. Sie demonstrierten dagegen mit einem Festmahl italienischer Tradi-

onsgericht. Nicht schnelles und gedankenloses Essen war ihre Botschaft, sondern geschätzter Genuss, der mit dem Rhythmus der Saison und regionalen und vor allem biologisch produzierten Produkten zu tun hatte. Mit der Rückbesinnung auf Bewährtes und die Region.

Sauber, fair und gut sind denn auch die Maxime der Slow Food-Anhänger 20 Jahre später. Der neue Konsumententyp ist der gesunde Genießer, aber kein „Öko“. Es muss kein Bio-Wein ins Glas, wenn er nicht schmeckt, aber Leute wie

Cyriacus Schultze achten darauf, dass die angenehmen Geschmackserinnerungen aus den Tagen der Kindheit eine Renaissance erleben. Wie die Tomaten, die nach Tomaten schmecken, das Brot, das nach Korn und Hefe duftet, der Wein, der wie die Landschaft schmeckt, in der er gewachsen ist, die Wurst, die an die frische Schlachtplatte erinnert.

Manchmal kommen den Mitgliedern von Slow Food Zweifel daran, ob die Globalisierung das hält, was sie verspricht. Und ob aus dem Konsumenten nicht wieder ein Mensch werden sollte, der die

Herkunft, die Herstellung, Beschaffenheit und Zubereitung unserer Produkte besser kennen sollte. Sie wollen nach Gammelfleisch- und Pestizid-Skandalen Lehren ziehen und jene Produzenten nennen, die gute Qualität zu fairen Preisen anbieten. An der Spitze der Bewegung stehen Prominente wie Star-

koch Eckart Witzigmann oder Prince Charles.

64 Convivien – so nennen sich die „Tafelrunden“, die sich regional zusammenschließen – gibt es mittlerweile in Deutschland. Schultze ist der Vorsitzende des Slow Food-Conviviums Rhein-Neckar, ein Forum, das sich regelmäßig zum Gedankenaustausch, aber auch zur praktischen Arbeit trifft. Dann sammelt und testet man die regionalen Erzeuger, von denen man glaubt, sie würden gut ins Konzept passen, den Bäcker eben, dessen Brot nach Brot schmeckt. Man besucht Kochkurse und Weinproben, beschäftigt sich mit der Suche nach dem Geschmackserlebnis und listet die Adressen von Landwirten, Bäckern, Metzgern oder Restaurants auf.

Slow Food legt beispielsweise einen Führer der empfehlenswerten Autobahn-Raststätten auf und wirkt auf Schulen ein, einen eigenen Garten anzulegen, damit Schüler lernen, wie beispielsweise selbst angebaute Tomaten oder Erdbeeren schmecken. Damit Kinder nicht den künstlichen Erdbeer-Geschmack einer „echten“ Erdbeere vorziehen, weil ihnen dieser Geschmack verloren gegangen ist.

Info: Informationen unter www.slowfood.de, Telefon 0 62 28/91 26 00, E-Mail: rhein-neckar@slowfood.de



Frische Kirschen schmecken lecker. Foto: dpa



Das Logo von Slow Food: Die Schnecke ist sowohl ein Symbol für Langsamkeit als auch genießbar.