

Arche des Geschmacks

Die Slow-Food-Bewegung:
Mit intelligentem Genuss gegen den Fast-Food-Wahn

VON WIEBKE RANNENBERG

Bis ins Slow-Food-Weihnachtspaket ist die Ahle Wurst noch nicht vorgedrungen. Aber das Überleben der nordhessischen Wurstspezialität ist gesichert: Vor fünf Monaten wurde sie in die »Arche des Geschmacks« aufgenommen. In diesem illustren Kreis trifft sie Öl aus der Olivensorte Minuta, Käse von der Hohen Tatra und die Reissorte Bario aus Malaysia.



Die »Arche des Geschmacks« ist eines der Förderprojekte von *Slow Food*, einer weltweiten Bewegung für Genuss, gastronomische Traditionen und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Ein wichtiges Kriterium der Bewegung ist die Zeit.

Das gilt für die monatelange Reifung einer Wurst ebenso wie für die Zucht von Hähnchen oder die Herstellung von Wein und Pralinen. Zeit braucht es auch, um diese Lebensmittel zu verarbeiten und in Ruhe zu genießen.

Und so wählten die Gründer von *Slow Food* für ihr Logo die langsame Schnecke »als Amulett gegen den Geschwindigkeitswahn der modernen Welt«.

Entstanden ist *Slow Food* in den 80er Jahren in Italien aus zwei Bewegungen: Aus der Gruppe *Agricola* in der Kleinstadt Bra bei Turin, die sich gegen das Verschwinden der Osterias wehrte, und einer Schar von Journalisten, die 1986 gegen die Eröffnung einer *McDonald's*-Filiale in Rom protestierten. Diese Protestler gründeten 1989 in Paris die *Slow-Food*-Bewegung, die – nach eigenen Angaben – inzwischen 90 000 Mitglieder in 48 Ländern hat. Sie sorgt weltweit für Veranstaltungen wie den *Salone del Gusto*, die Arche, die *Slow-Food*-Stiftung für biologische Vielfalt, die besonders Projekte in Entwicklungsländern unterstützt, Geschmacksbildung für Kinder und die Universität der gastronomischen Wissenschaften betreibt.

Slow Food Deutschland entstand im Jahr 1992 und spricht mit 5500 Anhängern von einem »Mitgliederboom«. Mit einer präzisen Definition des Vereins tut sich selbst Manfred Kriener, Chefredakteur von »*Slow Food* – Magazin für intelligenten Genuss«, schwer. Die Bewegung sei nicht mehr dieselbe wie 1986, »die Burgerbräter und ihre muffigen Schnellrestaurants sind nebensächlich ge-

worden«. Vielmehr gehe es um »Genießen mit Verstand« ohne »Gourmetgequatsche«. Wichtig seien Nachhaltigkeit sowie Vielfalt der Nahrungsmittel und Esskulturen. Dabei muss es nicht »bio« sein: »Einen Biowein, der nicht schmeckt, muss man nicht mögen.«

Organisiert sind die Mitglieder in Regionalgruppen, die die programmatische lateinische Bezeichnung *Convivium*, Tafelrunde, tragen. Die Schwerpunkte ihrer Arbeit bestimmen sie selbst. Viele sind Freunde der italienischen Küche. Die Oldenburger sind durch ihre Kochkurse für Kinder bekannt. Und es gibt das *Convivium Nordhessen*, dem zahlreiche Fleischer und Landwirte beigetreten sind, um für die Ahle Wurst und andere regionale Produkte zu werben.

Auf die sozialen Aspekte im »Kampf gegen den globalisierten Geschmack« legt Wolfgang Götze Wert. So seien gemeinsame Mahlzeiten immer zentraler Bestandteil der Kulturgeschichte gewesen, betont Götze, der kürzlich eine Regionalgruppe in Kiel gründete. Sozial versteht er aber auch gesellschaftlich: So seien es häufig gerade die Familien mit wenig Geld, die *Fast Food* äßen, sagt Götze und spricht von einer »besonderen Herausforderung, diese Menschen anzusprechen«.

Informationen über *Slow Food* unter www.slowfood.de und in der Geschäftsstelle unter Tel. 0180/5560705