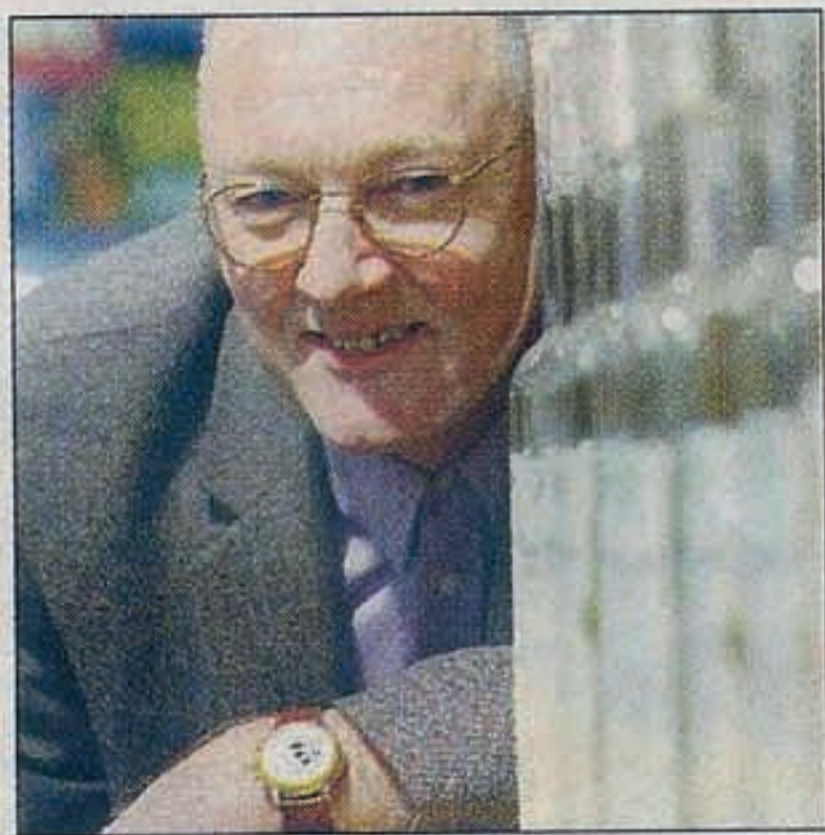


Slow-Food: Die Retter der Tafelrunde

Vereine boomen. Jeder fünfte Sachse ist Mitglied. Die SZ am Sonntag stellt Clubs aus der Region vor.

Georg W. Schenk verkündet nicht einfach eine Botschaft. Er ist die Botschaft. Genauer gesagt, sein Bauch: Der rundet sich und zeigt, dass Schenk gerne genießt. Und sein Mund dehnt die Vokale und beweist, dass es Schenk ernst meint mit der Ruhe.

Ruhe und Genuss. Das sind die Ziele der Slow-Food-Bewegung; ihrem Dresdner Club steht Schenk vor. 70 000 Mitglieder gibt es weltweit, 4 500 in Deutschland, unter ihnen auch Alfred Biolek, der im TV Kochkultur lehrt, indem er „köstlich, köstlich“ ruft. Die Deutschen rufen „billig, billig“. Nur 13 Prozent ihrer Einnahmen geben sie für Essen



aus, damit liegen sie weltweit ganz hinten. Vorne sind sie beim Verzehr genormter US-Hackfleischbrötchen. Da dreht sich Schenk der Magen um. Und den Kopf schüttelt er, wenn viele selbst noch ihre Mikrowelle zur Eile anfeuern. „Im Verein“, sagt er, „wollen wir Essen genießen, gehen ins Restaurant, besuchen Erzeuger, fördern Produkte aus der Region.“ Kaufmann Schenk macht im Nebenberuf Obstbrand aus seltenen regionalen Sorten. Auf der Dresdner Gourmet-Messe stellt er sie an diesem Wochenende vor. Mit dem „Weißen Klarapfel“ etwa kämpft er gegen den Bigmac und nimmt es als gutes Zeichen, dass McDonalds vergangenes Jahr Verluste machte. Die Genuss-Revolution frisst sich durch. Ganz langsam. JAKOB SCHRENK