



Besser essen

Was auf den Tisch kommt, wird gegessen. Aber muss es dabei modern, schnell und effizient zugehen? Immer mehr Menschen sagen dazu Nein. In aller Ruhe schauen sie ganz bewusst, was bei ihnen auf den Teller kommt. Genuss aus der Region zum Beispiel.

» Der Italiener Carlo Petri machte sich Gedanken: Wenn wir nun beim Essen anfangen, unserem Lebensstil die Ehe zu nehmen? Speisen ohne Hektik, voller Genuss und Sinnlichkeit? Die Idee klang so verpönte wie das Märchen vom Schlaraffenland. Dennoch ist sie wahr geworden und steht seit 20 Jahren im Manifest von Slow Food, der Bewegung zur Wahrung des Genusses. Ihr Symbol, eine kleine Schnecke, steht sowohl für genussliche Langsamkeit wie auch für die Doppelhelix, den Baustein des Lebens. Es geht also im weitesten Sinne um den langfristigen Erhalt möglichst vieler kulinarischer Genüsse.

Die neuen Tafelrunden

Allen Fast-Food-Trends zum Trotz hat sich der von Carlo Petri ausgesetzte „Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit“ ausgebreitet. 80.000 Menschen in 129 Ländern sind mittlerweile in der Slow-Food-Bewegung aktiv und achten sehr bewusst auf das, was sie essen. Allen in Deutschland haben sich mittlerweile 64 so genannte Conviven gebildet. Die sind keine exaltierten Gourmet-WGs, in denen alle super kochen. Eher sind ihre Mitglieder Entdecker, die gern erkunden, wo sie kulturreich genießen können, was Fachleute mit ihrer handwerklichen Arbeit Leckerer her-

stellen. Sie treffen sich direkt beim Bauern, in der Käseerei oder am Frischteich – und am liebsten lassen sie sich überraschen. Dann ist ausgiebiges Kosten angesagt, vom Baum oder aus dem Käseegal direkt in den Bauch. Und manchmal kochen sie auch zusammen.

Reisekaffrau Gudrun Rämisch gehört zu den aktiven Slow-Food-Mitgliedern, die immer wieder überraschende Exkursionen organisieren. Den Aufwand dafür scheut sie nicht. „Es geht nichts über das kulturvolle Tafeln mit Freunden, Gleichgesinnten, die an den regionalen Besonderheiten guten Essens interessiert sind“, schwärmt sie mit strahlenden Augen.

WIDER DIE AROMATISCHE EINTÖNIGKEIT

2.800 Apfelsorten gibt es in Deutschland, die wenigsten davon im Supermarkt. Wer dagegen Früchte von einer Streuobstwiese probiert, kommt erst richtig auf den Geschmack.



» Oberlausitzer Küche mit ihren sächsischen, schlesischen, sorbischen und böhmischen Wurzeln zelebriert. Regionale Menüs mit genauen Angaben zur Herkunft von Fleisch, Fisch, Gemüse und Eiern begeistern die Gäste. Dabei kommen landestypische Speisen auf die Teller und gleichzeitig auch die Namen und Adressen ihrer Produzenten auf die Karte. Werbung zum Können – besser geht es kaum.

Gut, sauber, fair. Die gewaltfreie Parole

Damit auch in Zukunft noch Leckeres auf den Tisch kommt, setzt sich die Organisation Slow Food auch für den Erhalt bedrohter Tier- und Pflanzenarten oder Herstellungsverfahren ein. Dafür gründete Slow Food weltweit die „Arche des Geschmacks“ – eine virtuelle Rettungseinrichtung für bedrohte Sorten und Produkte. Allein in Sachsen gibt es vierzehn potenzielle Passagiere der Arche. Zum Beispiel das rotbraune Vogtländrind, das nicht mehr ausreichend gezüchtet wird. Oder eine sehr geschmacksintensive Birne namens Maklone, die seit Jahrhunderten im meißnischen Elbtal wächst. Nur dort und nur am linken Ufer. Hier hilft der Buschfunk der Genießer, denn wer weiß schon, dass es einen Oberlausitzer Camembert gibt oder Mozzarella von sächsischen Wasserbüffeln? Ganz praktisch heißt es dann, Genusshandwerker und Verbraucher zusammenzubringen, und damit so ein Produkt wieder publik wird und eine Marktchance bekommt. Am sinnvollsten wird es, wenn ein wirtschaftlich eigenständig funktionierender Kreislauf entsteht.

Und so kann das funktionieren: Die Gemeinde Moritzburg bei Dresden hatte ein Problem. 167 Linden entlang der Allee zum Schloss waren dem Straßenbau nicht gewachsen, sie mussten gerodet werden. Land-



schaftsgärtner pflanzten stattdessen Reibäcker an den Straßenrand. Das passt auch sehr gut, dennoch verlangt das Gesetz einen Ausgleich für die Rodung. Konkret hieß das: Entweder 239 neue Linden irgendwo im Ort – oder etwas anderes. Der rettende Vorschlag kam von Georg Schenk. „Lügen Sie eine Streuobstwiese im Ort an! Dabei werden nicht nur die Bäume in die Okobilanz geschrieben, sondern auch die Wiese, auf der sie stehen.“ Inzwischen wachsen auf 5.500 Quadratmetern in Moritzburg 75 Obstbäume, die Schenk ausgesucht hat, alles alte Obstsorten, die sonst nicht einmal einen Markt haben. Doch den Früchten dieser Wiese steht Gutes bevor. Sie werden die Hauptsubstanz neuer, edler Obstbrände sein, die in Schenks Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“ gefertigt werden. Damit stimmt nicht nur die Okobilanz für Moritzburg, sondern auch die Wertschöpfung wird angekurbelt. Und die Streuobstwiese kann als anschauliches Lehrbeispiel für alle dienen, die selbst eine haben und noch nichts Rechtes damit anzufangen wissen.

Gesund unter dem Auge

Bei der Suche nach dem guten Geschmack soll aber keine die Kartoffeln mit dem Kochwasser ausschütten. Das sorgsam zubereitete Mahl aus dem Sortiment eines Bio-Bauernhofes wird nur für die wenigsten täglich zu realisieren sein. Eilige Lebensmittel aus dem Supermarkt und Vorgefertigtes haben deshalb auch für Genießer ihre Existenzberechtigung. Auf die Balance kommt es an.

Die Lebensmitteltechnologin Doris Järos hat während ihrer Forschungsarbeit viel Wissen über Nahrungsmittel und ihre Herstellung gesammelt – was ihrer Genuss-

fähigkeit enorm zugute kommt, wie sie sagt. Nach Jahren mit Forschungsprojekten, Untersuchungsaufträgen und Lehre an der Universität setzt sie auf den mündigen Konsumenten und rät auf ihre Weise zum Genuss: „Vertrauen Sie auf Ihren Geschmack – aber tun Sie auch etwas dafür, ihn zu entwickeln. Gehen Sie zu Verkostungen, lassen Sie sich von Produzenten etwas erklären, vergleichen Sie!“ Genießen kann man lernen.

In großen Mengen hergestellte Nahrung ist nicht zwangsläufig weniger wertvoll als die aus dem romantischen Bauerladen – die Geringschätzung einiger „Besser-Esser“ gegenüber industriellen Herstellungsmethoden sei nur selten gerechtfertigt, sagt die Wissenschaftlerin. „Viele Menschen zu versorgen, ist nun mal nur mit größeren Anlagen möglich. Sicher kann man sein Brot auch im heimischen Herd backen – aber eine Stadt ohne Großbäckerei? Entscheidend ist die Sorgfalt beim Umgang mit den Rohstoffen. Das kann man in großen wie in kleinen Mengen tun.“

Kein Pardon für Eilige

Wer immer schnell ist, darf sich nicht beschweren, denn zum Essen gehört Zeit – zur Entwicklung eines differenzierten Geschmacks auch. Der allein könnte genügen, für eine gute Auswahl zu sorgen. Dr. Järos: „Im Allgemeinen kann jeder Verbraucher das Passende für sich finden. Wer mit offenen Augen durch die Läden geht, kann wirklich Entdeckungen machen. Es gibt immer wieder gute Nischenprodukte, oft von kleineren Firmen, auch im Supermarkt. Doch schon beim Einkaufen sollten Verbraucher darauf achten, dass ihre Nahrung nicht einseitig wird. Das darf im Zuge der rationalen Herstellungsweise – oder der bequemen Einkaufs – nicht passieren.“

WILHELM Leberant

„Wir teilen unsere Entdeckungen und probieren sie gemeinsam aus. Dabei kann man noch eine Menge lernen, wenn Leute vom Fach uns in die Geheimnisse ihrer Kunst einführen oder wenn Genusshandwerker zeigen, wie's geht.“

Das Zelebrieren ihrer Grundsätze ist freilich mehr als nur Mund-Werk. Denn nicht zuletzt geht es auch darum, eine regionale Wertschöpfung anzukurbeln, die in gesundem Kreislauf hochwertige Lebensmittel hervorbringt und die für alle Beteiligten etwas einträgt. Genussvoll leben, überlegt produzenten und regional handeln – so stellen sich Slowfoodianer ein nahrhaftes Leben vor. Also keine XL-Transporte von Lebensmitteln, nicht das Maximum an Quantität herausholen, sondern auf Qualität achten. Sonst hört bei ihnen die Gemütlichkeit auf.

Wissen macht Genuss

Dafür machen sich die Slowfoodianer weltweit stark: nicht so viel agieren, mehr praktische Erfahrungen sammeln mit dem guten Essen. Damit Kinder ihre Geschmackssinne nicht bei Burgern und Chemo-Joghurt vermissen, richten sie Slow-Food-Geschmackschulen ein. In fakultativen Kursen können Schulkinder den Unterschied zwischen industriell und selbst zubereitetem Essen entdecken. Bestes sächsisches Beispiel ist der Kinderkochklub in Sayda, der dieses Jahr sein fünfjähriges Bestehen feierte.

Für Erwachsene organisieren sie immer mehr Gelegenheiten, sich über Produzenten, Regionen, Sorten, Kultur und gesundes Essen zu informieren. Auf regionalen Messen wird präsentiert, verkostet, verglichen und gekauft, was das Land zu bieten hat. So etabliert sich in Sachsen gerade das „Oberlausitzer Genussfestival“, ein kulinarisches Ereignis, das von Slow Food Dresden initiiert wurde. Hier wird »

Eine Nase fürs Gute

Der Schweizer Georg W. Schenk hat sich einen neuen Beruf gesucht: Seit 2001 widmet er sich der Herstellung von Edelobstbränden. In seiner Freizeit leitet er das Dresdner Slow Food Convivium und beflügelt sächsische Genusshandwerker nicht nur mit Ideen, sondern auch als vorbildlicher Unternehmer. Ein SAXONY-Besuch.

Herr Schenk, Sie haben vor wenigen Jahren im Dresdner Norden einen alten Weinkeller mit Tonnengewölben wiederbelebt. Seitdem ernten Sie für Ihre Brennerei das beste Obst in Sachsen und jede Menge Medaillen für ausgezeichnete Obstbrände. Nebenbei kümmern Sie sich um das Slow Food Convivium Dresden. Ziemlich viel Sachsen für einen Schweizer? Unmöglich bin ich als Bauzöger nach Dresden gekommen und habe denkmalgeschützte Häuser saniert. Dabei fand ich ein Gebäude in Dresden-Klotzsche inmitten eines ehemaligen Weinbergs mit einem schönen Keller. Dazu kam, dass ich als ehemaliger Whisky-Liebhaber gerade die Vorzüge von Edelobstbränden zu schätzen begann. Teil drei der Entscheidung war das reiche Vorkommen alter, wertvoller Obstsorten in Dresden und Umgebung. Alles zusammen hat zur Gründung der Spezialitätenbrennerei Augustus Rex geführt. Mitglied bei Slow Food war ich sowieso schon.

Was gefällt Ihnen an der Zusammenarbeit mit anderen Genusshandwerkern? Alles! Zumal wir die ja selbst gestalten. Was wir tun, muss ökonomisch sinnvoll für die Region sein. So hat es auch die Aussicht auf Dauer. Wir praktizieren es selbst in der Spezialitätenbrennerei: Bis zum Verfall des üblichen Abnahmepreises zahlen wir unseren Lieferanten, damit sie nicht auf die Idee kommen, ihre Streuobstwiesen zu vernachlässigen. Ich gehe auch selbst immer wieder auf die Suche nach selteneren und erhaltenen Sorten. Daraus machen wir wertvolle Endprodukte, die ihren Preis rechtfertigen. So entwickelt sich das Genießer-Netzwerk auch zu einem ökonomischen.

Das Slow Food Convivium Dresden – was ist das? Die Bezeichnung täuscht, denn zum Einzugsgebiet gehörten bis vor kurzem noch Chemnitz und Leipzig, wo sich inzwischen eigene Genussgemeinschaften gebildet haben. Und immer noch ist unser Convivium sehr groß. Deshalb planen wir ein neues in der Lausitz, in dem auch Mitglieder jenseits der Grenzen willkommen sind. Schließlich reicht die Lausitz bis Tschegien fast bis Lübeck und in Polen bis Luban und Zagan. So wollen wir die regionalen Schätze der Natur auch für Nach-



ham und Besucher erschließen. Denn erst, wenn man einiges weiß über das, was auf dem Teller landet, schmeckt es richtig gut. Im Übrigen kann man sich Slow Food am besten vorstellen, wenn man zu unseren Treffen kommt. Unsere Termine stehen unter www.slowfood.de/dresden. Gäste sind herzlich willkommen.

Wie wirkt das Prinzip Arche? Typisches Beispiel ist die hessische Ahle Wurst. Eine Salamitart in besonderer Verarbeitung. Wenn man die Superwurst nicht in die Arche aufgenommen hätte, wäre sie längst unter allen Industrialsalamis verschwunden. Doch Slow-Food-Leute haben sich darum gekümmert, und inzwischen leben ganze Familien in Hessen von der Herstellung der Ahle Wurst.

Sollte man versuchen, Fleischlos glücklich zu essen? Das ist nicht unser zentrales Thema. Für uns sind andere Begriffe wichtig: Regionalität, Saisonalität, Biodiversität, also Arten- und Sortenerhalt. Wer sich bewusst mit der Nahrung beschäftigt, und zwar genussreich, wird kaum verschwendend oder gedankenlos mit Speis und Trank umgehen. Ob von Tier oder Pflanze – das macht für uns keinen Unterschied.

Wie findet man gefährdete Lebensmittel? Mit intensiven Suchen. Wir haben ja unter anderem auch den böhmischen Rosenapfel wieder gefunden, den die Pomologen*, seit 50 Jahren für verloren hielten. Mit dem Destillieren können wir solche Schätze gewissermaßen verewigen.

