

Essen, was man retten will

Slow Food – Die „Arche des Geschmacks“

von Andrea Arcais

Slow Food baut seit 1996 auf internationaler Ebene ein ambitioniertes Projekt auf, mit dem Arten, Sorten, Rassen und Produkte mit regionaler Tradition vor dem Untergang auf einem von Massenprodukten geprägten Markt gerettet werden sollen. Seit 1998 gibt es auch in Deutschland die „Arche des Geschmacks“.

„Was haben Kirchen, Gemälde, Musik und Gerichte gemeinsam?“ fragen die Autoren eines Textes, den sie „Slow Food Manifest für eine Arche des Geschmacks“ getauft haben. Und die Antwort wird natürlich direkt mitgeliefert: Sie gehören zur Kultur des Menschen. Ein handwerklich produzierter Käselaiab ist nach dieser Philosophie eine ebenso wertvolle Kulturleistung wie eine gotische Kathedrale. Dieses Beispiel verdeutlicht treffend die Motivation, mit der Slow Food seit einigen Jahren Anstrengungen unternimmt, um die kulinarischen Schätze der Regionen vor dem Untergang zu retten: Zum einen werden die regionaltypischen Produkte und ihre Basis, also die Rassen, Arten und Sorten, die deren Urmaterial liefern, in einem kulturellen Zusammenhang mit anderen Kulturleistungen betrachtet. Zum anderen vertritt Slow Food die Meinung, dass es, gerade um die ökologischen Grundlagen unseres Lebens zu schützen, notwendig ist, den Menschen deutlich zu machen, welche auch essbaren, im reinsten Wortsinne „geniessbaren“ Schätze eine schützenswerte Natur ihnen zu geben in der Lage war und ist.

Die Slow Food-Arche des Geschmacks ist eine Kampagne, die vordergründig darauf zielt, bestimmte, regionaltypische Produkte, Rassen und Sorten zu schützen. Die „Passagiere“ der Slow Food-Arche müssen dabei einige Kriterien erfüllen:

- Sie müssen tatsächlich oder potentiell vom Aussterben bedroht, aber durchaus noch zu erwerben sein.
- Sie müssen von hoher auch organoleptischer Qualität sein.

- Sie müssen eine traditionelle Verankerung in ihrer Region haben.
- Sie dürfen nicht mit GVO (genetisch veränderten Organismen) produziert werden.

Das erste Ziel ist also der Erhalt von Biodiversität. Aber die Slow Food-Arche ist zugleich auch ein Instrument, mit dem der kulturelle Zusammenhang deutlich gemacht werden kann, in welchen Slow Food die kulinarischen Traditionen eingebettet sieht. Indem in den Regionen die Menschen selbst befragt werden, welche Produkte, Tiere und Pflanzen denn ihrer Meinung nach in eine Arche gehörten, erfährt man natürlich nicht nur die Namen möglichst vieler potentieller „Arche-Passagiere“, sondern vor allem auch etwas über das kulinarische Gedächtnis der Region, über althergebrachte Anbau- und Fertigungsmethoden, über Vorlieben und Abneigungen und Eigenheiten. Kurzum: man erfährt etwas über den kulinarisch-kulturellen Kontext, in dem Menschen in einer Region leben. Dieses Wissen ist wichtig, weil in seiner Auswertung einer der Schlüssel liegen kann, wie gesellschaftlich ein anderer Umgang mit unseren Lebensmitteln zu bewirken ist.

Startschuss der Arche-Kampagne in Nordrhein-Westfalen

Nach relativ langer theoretischer Beschäftigung mit dem Konzept der „Arche“ hat Slow Food im Herbst 2001 die ersten praktischen Schritte zur Umsetzung der Kampagne in Nordrhein-Westfalen

gemacht. Mit finanzieller Unterstützung des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde eine erste landesweite Arche-Kampagne umgesetzt.

Mit einem Informationsfolder, der nicht nur die Arche-Kampagne erklärte, sondern vor allem mit Hilfe eines beiliegenden „Antrags auf eine Bordkarte“ die Menschen in NRW aufforderte, Slow Food potentielle Arche-Passagiere zu nennen, begann die Arbeit im Spätsommer 2001. 50.000 dieser Folder wurden zwischen Bielefeld und Aachen unters Volk gebracht. Und bald schon trudelten die ersten Vorschläge ein. Und siehe da: neben zu erwartenden Vorschlägen wie Eifler Schaf oder „Pumpnickel“ kamen Tipps und Anträge auf Bordkarten für durchaus nicht so bekannte Schmankerl wie „ABB-Mostert“ oder „Lappenpickert“ (siehe Kasten).

In einer Veranstaltungstournee, die in sieben Städte führte, wurden weitere Vorschläge gesammelt und am Ende stand die Veröffentlichung einer Broschüre, in der die Produkte beschrieben sind, die als erste in die Slow Food-Arche in Nordrhein-Westfalen aufgenommen wurden. Zugleich wurde für die Arche eine eigene Internethomepage ein-

gerichtet (www.slowfood.de/arche), die nicht nur das Arche-Projekt in NRW beschreibt, sondern in Folge die Kampagne weiter begleitet, die Arche-Passagiere nennt, ein Logbuch über die Arche-Reise führt und natürlich auch Geschichten der Arche-Kampagne aus anderen Ländern erzählt. Wichtig: die Besucher der Arche-Site können online jederzeit weitere Vorschläge für potentielle Arche-Passagiere machen.

Festes Land für Schiffbrüchige: die Slow Food-Förderkreise

Die Arche von Slow Food soll kein Museumsschiff werden. Die Passagiere der Arche werden aufgenommen, damit sie im Ergebnis wieder auf festes Land gebracht werden können. Die Logik der Kampagne gebietet also, dass in einem zweiten Schritt Mechanismen gefunden werden, damit diese Produkte auch ökonomisch wieder eine Chance erhalten. Aus diesem Ansatz leitet sich die Unterzeile und das Motto der Kampagne ab: „Essen, was man retten will“. Darin schwingt die Erkenntnis mit, dass nur das gerettet werden kann,

Arche-Passagiere aus Nordrhein-Westfalen

„Lappenpickert“ aus Ostwestfalen-Lippe

Das Pickert, so fand die Slow Food-Arche heraus, ist ein ostwestfälisches „Nationalgericht“, das ganz besonders im Gebiet des Teutoburger Waldes verbreitet ist. Es gibt ihn als „Kastenpickert“, „Pfannenpickert“ und „Lappenpickert“. Allen gemeinsam ist die Ausgangsbasis eines Kartoffel-Weizen-Teigs. Die opulenteste Variante ist wohl der „Kastenpickert“. Wie der Name sagt, wird der Teig aus rohen geriebenen und gesalzenen Kartoffeln in einer Kastenform gebacken, dann in Scheiben geschnitten und in der Pfanne aufgebacken. Mit Butter bestrichen genießt man ihn zu guter Letzt beim Kaffeetrinken.

ABB-Mostert

Senf ist eines der ältesten Gewürze. Im Mittelalter kam er über Ägypten, Griechenland und Rom schließlich bis nach Düsseldorf. 1726 wurde hier die erste deutsche Senffabrik gegründet, die den sogenannten „Mostert“ bis heute nach unverändertem Rezept produziert: aus gelber und schwarzer Senfsaat, Senföl und Traubenmost. Die geheimnisvollen Buchstaben „ABB“ stehen schlicht für den dritten Besitzer der Senfmanufaktur, Adam Bernhard Bergrath. Der ABB-Mostert genießt eine Art Kultstatus für Eingeweihte, und – ein Tipp für Feinschmecker – die Rheinische Gans, gefüllt mit Hackbrät, Kräutern, Pumpnickel und Leber, soll erst gut schmecken, wenn die Soße mit „Aecht Düsseldorfer Mostert“ angerührt ist.

Schlotterkamm, Kräher und Krüper

Ganz wie es sich gehört, nimmt die Arche auch lebende Tiere mit. Im Bergischen Land leben noch einige robuste Landhuhnrassen, die ihr müßiges Hühnerleben der Liebhaberei einzelner Hobby-Züchter verdanken. Vom Bergischen Kräher zum Beispiel wurden im Jahr 2000 nur noch 255 Tiere bei 28 Züchtern gezählt. Die Kräher sind große, stattliche Hühner mit gutem Fleischansatz. Ihren Namen verdanken sie dem besonders lang anhaltenden Krähruf der Hähne. Durch alljährlich stattfindende Krährwettbewerbe haben die Züchter dieses auffällige Verhalten kultiviert und gefestigt (1).

wofür wir es schaffen, einen ökonomisch tragfähigen Markt zu schaffen. Die Arbeit des Produzenten muss sich lohnen, sonst wird die Produktion ganz zum Erliegen kommen.

Den dafür adäquaten Mechanismus hat Slow Food in der Bildung von „Förderkreisen“ für jeweils einen Arche-Passagier gefunden. In der Region selbst müssen sich Produzenten, Slow Food-Aktivisten, Institutionen, Händler und Sponsoren zusammenschließen, um die Vermarktung dieses Produktes wieder in Gang zu bringen.

Diesen Schritt hat Slow Food in Deutschland noch nicht vollzogen – hier ist man noch in der Phase des Sammelns und Beschreibens. In Italien existieren seit zwei Jahren mehr als hundert dieser Förderkreise, die mit zum Teil hervorragenden Ergebnissen Produkte wie den „Lardo di Colonata“ gerettet haben und sich nun Sorgen machen müssen, wie eine zu große Mengenausweitung verhindert wird.

Biodiversität wird vor allem in der „Dritten Welt“ bedroht

Da Slow Food eine internationale Organisation ist, bleibt der Fokus nicht auf die europäischen Regionen beschränkt. Da vor allem in den Ländern Lateinamerikas, Afrikas und Asiens ein großer biologischer Reichtum vorherrscht, er aber dort auch am bedrohtesten ist, hat Slow Food auf internatio-

ner Ebene vor vier Jahren begonnen, das Arche-Projekt so auszuweiten, dass Menschen, Initiativen und Unternehmen unterstützt werden können, die sich vor Ort um den Schutz dieser Biodiversität kümmern. Hierfür wurde eigens ein internationaler „Slow Food-Preis“ für den Erhalt der Biodiversität geschaffen, der seit dem Jahr 2000 jährlich durch eine große internationale Jury verliehen wird. Krönender Abschluss ist die feierliche Preisverleihung in einer der europäischen Kultur-Hauptstädte. 2000 fand die Verleihung in Bologna, 2001 in Porto und 2002 in Turin statt (www.slowfood.com).

Zusätzlich wurde Ende des Jahres 2002 eine Stiftung für den Schutz der Biodiversität gegründet, deren Ziel die finanzielle und ideelle Unterstützung für den o. g. Preis, aber auch für Arche-Förderkreise überall auf der Welt ist.

Literatur

- (1) Slow Food Deutschland (2001): „Arche des Geschmacks“, Münster

Autor

Andrea Arcais, ehemaliger Geschäftsführer von Slow Food Deutschland e.V., Münster.

Geiststr. 79, 48151 Münster
E-Mail: andrea.arcais@t-online.de