

Uwe Siedentopp  
Kassel, Deutschland

# Slow Food

## Essen mit Genuss und Verantwortung

### Einleitung

„Slow Food“ ist eine weltweite Bewegung von Menschen, die sich aus Überzeugung und Leidenschaft für gutes, sauberes und faires Essen einsetzen. Nach Ansicht des Zukunftsforschers und Publizisten Matthias Horx ist Slow Food einer der aktuellen Trends, die das Leben von morgen auf dem Gebiet der Ernährung beeinflussen werden. Slow Food steht für Produkte mit authentischem Charakter (regional, saisonal), die auf traditionelle und ursprüngliche Weise hergestellt und genossen werden. Lebensmittel, die nach Slow-Food-Kriterien angebaut, produziert, verkauft oder verzehrt werden, sollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und Menschen wieder mit Auge, Ohr, Mund und Händen an die Region binden [1]. Slow Food wurde 1986 von Carlo Petrini in Italien als Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fast Food gegründet. Seit 1989 hat sich die internationale Non-Profit-Organisation als Verein mittlerweile in etwa 150 Ländern auf allen Erdteilen verbreitet. Die international geschützte Wort-Bild-Marke verwendet als Logo eine Weinbergschnecke (**Abb. 1**).

### Ziele der Slow-Food-Bewegung

Die Organisation hat sich mehrere Ziele gesetzt. Im Mittelpunkt steht zunächst der Genuss, weil jeder Mensch ein Recht darauf hat. Die Voraussetzung für Genuss besteht in ökologischer, regionaler, sinnlicher und ästhetischer Qualität. Und Qualität braucht Zeit. Der Geschmack hat bei Slow Food eine historische, kulturelle, individuelle, soziale und ökonomische Dimension. Der Verein sieht sich auch als Lobby für Geschmack, regional angepassten und ökologischen Landbau, für den



**Abb. 1** Die Weinbergschnecke steht als Symbol für die Langsamkeit

Erhalt der Biodiversität und der kulinarischen Kulturen.

Der Gründer Carlo Petrini definierte 2006 drei Grundbegriffe als Maßstab der „Neuen Gastronomie“: *gut*, *sauber* und *fair*. Wenn ein Element fehle, sei es nicht Slow Food [2].

- Gutes Essen ist wohlschmeckend, nahrhaft, frisch und gesundheitlich einwandfrei. Es befriedigt aber nicht nur die körperlichen Sinne, es steht auch in einem sozialen und kulturellen Kontext. Es ist Teil der eigenen Identität.
- Sauber sind Lebensmittel, wenn ihre Herstellung weder Mensch noch Natur Schaden zufügt, wenn Ressourcen gepflegt, Tiere artgerecht aufgezogen und Ökosysteme erhalten werden, das Essen ohne Chemiebaukasten und Geschmacksverstärker zubereitet wird.
- Fair kann Essen nur sein, wenn wir die soziale Gerechtigkeit achten, und diejenigen, die es erzeugen und bearbeiten, ihren Lebensunterhalt in Würde verdienen können und wir die Leistungen anerkennen, die die Erzeuger für unsere Gesellschaft erbringen.

### Aktionen, Aktivitäten und Projekte

Slow Food Deutschland e. V. gibt es seit 1992. Der Verein gliedert sich in etwa 80 regionale Gruppen, sogenannte Convivenen. Neben Märkten, Messen und Events

werden zahlreiche Konferenzen, Bildungsprojekte und Workshops angeboten und organisiert. Neben der vereinseigenen Jugendbewegung Slow Food Youth gibt es seit 2004 außerdem die von Slow Food gegründete weltweit erste Universität der gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo/Italien. Das Studienangebot in Grund-, Aufbau- und Masterstudiengängen verbindet geistes- und naturwissenschaftliche Kurse mit Sinnesschulung und Praxiserfahrung auf Reisen in alle Welt [3].

Slow Food bietet zahlreiche Informationsmaterialien und Broschüren für Medien und Interessierte. Zu den bekanntesten Publikationen gehört das *Slow Food Magazin*. Diese Zeitschrift gilt als die bedeutendste für nachhaltige Lebensmittelproduktion und bewusste Ernährungsweise im deutschsprachigen Raum. Daneben bietet der *Slow Food Genussführer 2017/18* eine Übersicht getesteter und empfohlener Gasthäuser, die den Slow-Food-Kriterien entsprechen [2]. Ähnliche Genussführer stehen für Österreich, Italien und Slowenien zur Verfügung. Ein Slow-Food-Einkaufsführer wird derzeit erarbeitet. Er soll auf Produzenten hinweisen, die nach Slow-Food-Kriterien ihre Waren herstellen.

Slow Food steht außerdem für politische Lobbyarbeit. Themen wie Verbraucherschutz, Gentechnik in Lebensmitteln,



**Abb. 2** Auf dem 7. Internationalen Slow Food Kongress 2017 wurde die Erklärung von Chengdu verabschiedet. (Aus [7], © Jennifer Breckner)

Agrarpolitik, Umwelt- und Ressourcenschutz werden diskutiert und kommentiert. Entsprechende Positionspapiere werden erarbeitet, ständig aktualisiert und veröffentlicht.

Zu den bekanntesten Projekten der internationalen Slow-Food-Stiftung gehört das Projekt der *Arche des Geschmacks*. Hierbei werden fast vergessene traditionelle Lebensmittel, Kulturpflanzensorten und Nutztierassen in einer Liste erfasst. Diese Katalogisierung dient der Bewahrung und Bekanntmachung, damit Lebensmittel und Esskulturen wieder nachgefragt werden. Das Archemanifest legt fest, wer bzw. was in die Arche aufgenommen wird. In Deutschland sind derzeit 64 „Passagiere“ gelistet. Hauptsächlich handelt es sich um bedrohte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten. Eine kleinere Gruppe umfasst handwerklich hergestellte Lebensmittel wie Wurst- und Käsespezialitäten, die nur noch von wenigen Produzenten erzeugt werden. Damit soll wirtschaftliches, soziales und kulturelles Erbe bewahrt werden.

### Slow Food international

Der 7. Internationale Slow Food Kongress fand vom 29.09. bis 01.10.2017 in Chengdu/China statt (**Abb. 2**). Dort wurde die strategische Ausrichtung der Bewegung für die nächsten Jahre vorgegeben. Der Kongress verabschiedete die *Erklärung von Chengdu*. Darin wird die Notwendigkeit bekräftigt, dafür zu kämpfen, dass alle Menschen Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln haben und generell das Recht auf Zugang zu Wissen. Dabei wird traditionellen und akademi-



**Abb. 3** Das – weltweit die erste Slow-Food-Travel-Region

schen Kenntnissen die gleiche Bedeutung zugemessen. Jegliche Ausgrenzung politischer, wirtschaftlicher oder sozialer Natur wird abgelehnt. Der Umweltschutz gilt als die oberste Priorität unseres Handelns. Der überragende Stellenwert der Vielfalt (Biodiversität) für uns als Individuen und als gesamte Menschheit wurde bekräftigt. Es wurde abschließend betont, die ungerechte Verteilung von Reichtum und Chancen zu bekämpfen [4]. Außerdem startete in Chengdu die internationale Kampagne „Menu for Change – mit Genuss und Verantwortung gegen den Klimawandel“ [5].

### Slow Food Travel

In Kärnten sind das Gailtal und das Lesachtal zur weltweit ersten Slow Food Travel Destination geworden (**Abb. 3**) oder besser: gemacht worden, denn dieses Pilotprojekt ruht in den Händen jener Lebensmittelhandwerker und Lebensmittelhersteller, die in dieser beschaulichen, ja fast stillen Grenzregion im Süden Österreichs seit jeher die Slow-Food-Philosophie leben. Und im Sinne dieses langsamen Genießens lassen sie sich bei ihrer Handwerkskunst auch gern über die Schulter schauen, geben ihr Wissen weiter [6].

Auf einer Reise in diese beschauliche Alpen-Adria-Region lassen sich traditionelle Küchen, Selchkammern und Reifekeller, Bienenstöcke (**Abb. 4**) und Brotbacköfen, Kornmühlen und Butterfässer wiederentdecken. Slow Food Travel ist maßgeschneidert für diese beiden österreichischen Täler. Mit vielen kleinen Produzenten, Tradition und Landwirtschaft lässt sich hier leicht eine genussvolle Brücke zwischen Gast und Region bauen. Wer hierher reist und sich den vielseitigen An-

geboten anvertraut, legt gerne Hand an, hilft mit, erlebt, wie mit gekonnten Handgriffen Brot oder Käselaike entstehen, goldener Honig oder cremige, weiße Polenta. Jedes Mal gibt es ein neues Geschmackserlebnis für den echten Wert dieser naturbelassenen und traditionellen Lebensmittel. Die Zeit, die diese langsamen Produkte für ihre traditionelle Herstellung brauchen, geben sie im Genuss zurück. Der Autor konnte bereits mehrfach die Wurzeln des guten Geschmacks in der Slow-Food-Travel-Region entdecken und genießen.



**Abb. 4** Der Lesachtaler Bienenlehrpfad zeigt traditionelle Honiggewinnung

---

#### Literatur

1. Wikipedia (2018) Slow Food. [https://de.wikipedia.org/wiki/Slow\\_Food](https://de.wikipedia.org/wiki/Slow_Food). Zugegriffen: 17. Jan. 2018
2. Slow Food Deutschland e.V. (2017) Slow Food. Genussführer Deutschland 2017/18. Oekom, München
3. University of Gastronomic Sciences (2018) Polenzo, Italy. <https://www.unisg.it/en/>. Zugegriffen: 19. Jan. 2018
4. 7th Slow Food International Congress (2018) Erklärung von Chengdu, China, 29. September 2017. [https://www.slowfood.com/network/wp-content/uploads/00\\_Dic\\_Chengdu\\_de.pdf](https://www.slowfood.com/network/wp-content/uploads/00_Dic_Chengdu_de.pdf). Zugegriffen: 10. Jan. 2018
5. Slow Food Kampagne (2017) Menu for Change gegen Klimawandel, 29.9.2017. [https://www.slowfood.de/aktuelles/2017/slow\\_food\\_kampagne\\_menu\\_for\\_change/](https://www.slowfood.de/aktuelles/2017/slow_food_kampagne_menu_for_change/). Zugegriffen: 10. Jan. 2018
6. ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel, Dellach, Österreich (2017) Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten. <https://www.slowfood.travel/de>. Zugegriffen: 20. Jan. 2018
7. China - Slow Food International Congress 2017, Slow Food Chicago (2017) Journey to Chengdu. <http://www.slowfoodchicago.org/blog/>. Zugegriffen: 20. Jan. 2018

#### Korrespondenzadresse



**Dr. med. Dipl. oec. troph.  
Uwe Siedentopp**  
Am Wasserturm 5,  
34128 Kassel, Deutschland  
[drsied@gmx.de](mailto:drsied@gmx.de)

#### Einhaltung ethischer Richtlinien

**Interessenkonflikt.** U. Siedentopp gibt an, dass kein Interessenkonflikt besteht.

Dieser Beitrag beinhaltet keine vom Autor durchgeführten Studien an Menschen oder Tieren.

---