

Retter der Tafelrunde Demeter, Manufactum, Slow Food

Von Katja Mutschelknaus

Deutschland vor hundert Jahren: Arbeiter hausten in stickigen Mietskasernen, Frauen schnappten in Korsetts nach Luft, die industrialisierte Nahrungsmittelproduktion warf erste Schatten. Es war der ideale Nährboden für Erlösungssehnsüchte. Aus der Naturheilkunde entstand um 1900 die Lebensreformbewegung, die von einem Kunterbunt aus Visionären und Bohemiens, Heilern und Predigern getragen wurde. Inspiriert von der Philosophie eines Jean-Jacques Rousseau, der schon im achtzehnten Jahrhundert die Parole »Zurück zur Natur« ausgegeben hatte, wandten sie sich vom kapitalistischen Wucher der Großstadt ab – und allem Naturhaften zu.

Ihre Konzepte oszillierten zwischen gesellschaftsrelevanter Vorbildhaftigkeit und eskapistischen Narreteien. Architekten gründeten Arbeitersiedlungen mit Gärten; die *Zeitschrift für vernünftige Leibes-zucht* warb für Hängerkleidchen aus Reformbaumwolle; Carl August Heynen gründete im Jahr 1900 im westfälischen Barmen das erste Reformhaus Deutschlands. Der Prediger Eduard Baltzer propagierte den Fleischverzicht als »Weg zum sozialen Heil«; Aussteiger aller Couleur tanzten Ringreihen nackend im Wind.

Gegen die Blaustrümpfigkeit der Reformhippies des Fin de Siècle mutet die heutige Opposition zum Lebensmittelkapitalismus vergleichsweise smart an. Grundzüge einstiger Weltgesundungs-Visionen sind noch erhalten; ihr Zug ins Manische hat sich jedoch verschliffen. Die Lebensreformbewegung von einst traumwandelte auf dem Boden einer kindischen Gutgläubigkeit. Diese Naivität hat nach dem Konkurs der Ideologien ausgedient: Den Apo-Gourmet des einundzwanzigsten Jahrhunderts umweht ein Hauch von Nonchalance.

»KULINARISCH IN HÖCHSTER POTENZ«

Demeter, der älteste biologische Anbauverband der Welt, verdankt sich einem Kontakt mit Außerirdischem. Rudolf Steiner (1861–1925), österreichischer Philosoph, pflegte einen guten Draht zum All. Für ihn korrespondierte der menschliche Geist mit den spirituellen Mächten des Kosmos. Er durchmaß das Feld der »letzten Fragen« der Menschheit und verwob die daraus gewonnenen Einsichten in sein Ideenge spinnt der Anthroposophie – einem in sich geschlossenen Weltbild, das Antworten gibt auf alles, was wir schon immer über die Mysterien des Universums, Raum, Zeit, Welt- und Lebenszweck wissen wollten. Er inspirierte eine neue Pädagogik, die Waldorfschule, sowie eine eigentümliche Form des Tanzes, die Eurythmie, und schließlich eine ganzheitliche Landwirtschaft, die »biologisch-dynamische« Methode.

Steiner schrieb irdischen Elementen die Fähigkeit zu, übersinnliche Wirkungsmächte zu übertragen. Den Boden betrachtete er als Hort alles Lebendigen, der um so fruchtbarer sei, je harmonischer kosmische und irdische Kräfte zusammenwirkten. Daraus leitete er ein Düngungsverfahren ab, das an Medizinmann-Rituale erinnert. Es wird von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Landwirten praktiziert. Ihre Produkte werden seit 1927 unter der Marke »Demeter« vertrieben.

Demeter-Richtlinien gehen weit über EU-Bio-Standards hinaus. Die Liste der Verbote ist lang; Lebensmittelzusätze sind nahezu ausgeschlossen. Ziel ist eine weitestgehende Unversehrtheit und Ursprünglichkeit der Lebensmittel. Die Anforderungen des Demeter-Bundes gelten als die strengsten des Bio-Sektors. 3500 Betriebe weltweit arbeiten nach diesen Grundsätzen. Die Zuwachsrate des Jahresumsatzes von Demeter Deutschland bewegt sich bei 10 Prozent; auf der Messe »Bio-Fach« erhalten die Produkte regelmäßig Auszeichnungen.

Peter Schaumberger, 42, General Manager von Demeter Deutschland und Vizepräsident von Demeter International, glaubt an die Heilung der Erde.

Herr Schaumberger, Rudolf Steiner schrieb in seiner »Philosophie der Freiheit«, in jedem von uns lebe etwas, das edel und wert sei, zur Entwicklung zu kommen. Werde ich zum besseren Menschen, wenn ich mir sonntags Demeter-Rührei bereite?

Zunächst mal werden Sie ein kulinarisches Lustempfinden haben. Dann aber stellt sich bereits die Sinnfrage. Der Sinn der Demeter-Produkte liegt nicht im kulinarischen Hedonismus. Unsere Lebensmittel sollen Freude vermitteln, weisen aber auf Höhergeordnetes.

Das erstaunt mich nicht. Die Demeter-»Frühstücksbroschüre« sagt, »wer Mutter Erde ernst nimmt, wählt biologisch-dynamisch kultivierte Produkte«.

Landwirte, die nach dem Demeter-Leitbild produzieren, tun dies nicht aus marktwirtschaftlichen Erwägungen, sondern aus einem Idealismus heraus, der spirituell verwurzelt ist. Der Sinn unserer Art, Ackerbau und Viehzucht zu treiben, liegt in einer Hinwendung zur Erde. Wir begreifen Ackerbau als Kulturtat, die das Leben der Erde fördert. Demeter-Landwirte legen eine große Bewußtheit an den Tag. Sie wollen die Erde pflegen und heilen.

Ist die Erde krank?

Sie gehen von einer einseitigen Definition von »krank« und »gesund« aus! »Heilung der Erde« bedeutet im anthroposophischen Sinne: respektvoller Umgang mit Boden, Mensch und Tier, Wahrung der Würde von Menschen, Pflanzen und Tieren sowie das Bestreben, Boden und Erde weiterzuentwickeln.

Das würde ein Naturschützer auch sagen – ohne Anthroposoph zu sein.

Der Naturschützer ist das konservative Element. Er will dieses und jenes Biotop bewahren. Demeter schaut in die Zukunft: Wir wollen den Boden weiterentwickeln, die Harmonie von Erde und Kosmos vorantreiben. Das ist progressiv.

Ich muß zugeben, es mangelt mir an spiritueller Einsicht. Wie darf ich mir die heilende Weiterentwicklung vorstellen?

Rudolf Steiner lehrte, daß wir in einer beseelten Natur leben. Erde, Boden, Pflanzen – alles ist beseelt. Kosmische Kräfte wirken auf uns ein. Das Ziel unseres ganzheitlichen Zugangs ist eine Harmonisierung der irdischen und universellen Kräfte. Demeter-Landwirte nutzen die kosmischen Energien aus Kräutern und Mineralien. Sie bereiten daraus Düngepreparate, die sich harmonisierend auf Bodenkrume und Pflanzen auswirken.

Ein mir befreundeter Landwirt meinte: »Die von Demeter verbuddeln Kuhhörner im Acker.« Haben Sie Verständnis dafür, daß Ueingeweihte das Verfahren zur Herstellung der Düngepreparate für Spinnererei halten?

Jeder kann unsere Höfe besuchen, unsere Lebensmittel schmecken und sich von der Vertrauenswürdigkeit unserer Landwirte überzeugen. Die nehmen wahnsinnig viel Arbeit auf sich und müssen ganz schön Aufwand treiben. Die Qualität der Demeter-Produkte ist kulinarisch von höchster Potenz. Auch die Böden sind gesünder. Das ist wissenschaftlich erwiesen.

Nennen Sie doch mal einen Parameter.

Zum Beispiel die Bodenfruchtbarkeit. Eine Schweizer Langzeitstudie ergab, daß biologisch-dynamisch bewirtschaftete Böden eine höhere Fruchtbarkeit, eine höhere Regenwurmpopulation, eine bessere Wasser- und Luftleitfähigkeit und eine feinstrukturiere Krume aufweisen. Diese Böden reagieren auf Feuchtigkeits- und Temperaturschwankungen stabiler als konventionell bewirtschaftete.

Alles dank der Kuhhörner?

Steiner fand heraus, daß Mars, Jupiter und Saturn über kieselartige Substanzen die Fruchtbarkeit des Bodens erhöhen. Also kam er darauf, zerriebenen Quarz in Kuhhörner zu füllen. Der Demeter-Landwirt gräbt die mit Kieselbrei gefüllten Hörner den Sommer über ein und Anfang Oktober wieder aus. Das so gewonnene Präparat gibt er dem Boden bei.

In Deutschland arbeiten rund 1500 Landwirte nach diesem Prinzip. Was sind das für Menschen?

Meist biologisch wirtschaftende Landwirte, denen »Bio« allein irgendwann nicht mehr reicht. Es kommt so gut wie nie vor, daß ein konventioneller Landwirt direkt auf Demeter-Grundsätze umschwenkt. Ein Demeter-Bauer muß Idealist sein.

Muß er ein Glaubensbekenntnis zur Steinerschen Weltsicht ablegen?

Wer Steiner gelesen und ganz verstanden hat, der soll mir Bescheid geben. Ich sag mal platt: Wenn ein Landwirt bereit ist, all unsere Richtlinien einzuhalten, hat er die hinreichende moralische Motivation.

Er muß nicht Eurythmie tanzen und an Steiners Geistwesen glauben?

Steiners Lehre ist ein Ideal. Die relevante Frage lautet doch: Wie optimal kann ich mich diesem Ideal nähern? Ein Demeter-Bauer wird um Produktehrlichkeit ringen, keine Aromen verwenden, keine Filterungsmethoden einsetzen, Milchprodukte nicht homogenisieren, kurz: alle möglichen technischen Einschränkungen auf sich nehmen, um unsere Lebensmittel so sauber, so rein wie nur irgend möglich zu halten.

Dann ist Steiners biologisch-dynamische Methode das Nonplusultra?

Der Wettstreit neuer Ideen ist voll im Gang. Glauben Sie mir, bei Demeter wird ganz schön gestritten. Da fliegen die Fetzen. Kürzlich ging es um H-Milch. Sollen wir die herstellen oder nicht? Wir haben uns nach heftigen Debatten dagegen entschieden – und von einem wachsenden Markt abgekoppelt.

Im Bio-Supermarkt gibt es Demeter-Convenience-Produkte; »Chicken Nuggets« beispielsweise.

Demeter ist kein Nest, in das man sich setzt, und dann herrscht Ruhe. Wir müssen unsere Denkmodelle ständig in Frage stellen. Hier geht es auch um Wachstumssegmente.

Demeter-Biere entsprechen auch nicht gerade der Steinerschen Lehre.

Steiner hat nie gesagt: Werdet Vegetarier! Er hat lediglich erläutert, was passiert, wenn man Fleisch isst. Er hat auch nie gesagt: Trink keinen Alkohol! Er hat ihn nur nicht empfohlen. Es gehört zur anthroposophischen Weltsicht, daß jeder die Freiheit hat, selbst zu entscheiden.

Der französische Winzer Jean-Pierre Fleury hat mit seinem biologisch-dynamischen Champagner internationale Preise eingeheimst ...

Ich esse sehr gerne Fleisch. Mein Weinkeller ist voll. Und dieser Champagner von Fleury ... (er seufzt und lächelt versonnen) ... den lasse ich mir gerne gefallen.

»ABSCHIED VON DER ALLGEMEINGÜLTIGKEIT«

Ortstermin Alte Zeche Waltrop, seit 1998 Firmensitz von Manufactum. Ein denkmalgeschützter Gebäudekomplex wie aus dem Katalog: Industriearchitektur aus ziegelrotem Backstein, von den Zechenbauern des 19. Jahrhunderts für die Ewigkeit errichtet. Wo früher Steinkohle abgebaut wurde, tummeln sich heute Nostalgiker, um sicherzugehen: »Es gibt sie noch, die guten Dinge«.

Thomas Hoof, 57, Gründer des Versandhandels Manufactum, hat Heimweh nach Wohlgeratenheit. Er zog 1988 aus, um mit seinem Sortiment traditioneller Handwerkskunst die industrielle Massenproduktion das Fürchten zu lehren. 2004 erschien erstmals ein umfangreicher Manufactum-»brot & butter«-Katalog. Er bietet regionale Spezialitäten wie Schichtkäse, Limpurger Ochsenragout oder nordhessische »Ahle Worscht« feil. Nahrungsmittel, die dem »zur Methode gewordenen Wahnsinn« der globalisierten Agrarindustrie trotzen, wie der Katalog verspricht.

Die Diktion des Manufactum-Katalogs polarisiert seit jeher. Hoof und seine Redaktion haben keine Scheu vor Gesinnungsgetöse, wenn es darum geht, gegen das »Schlechte, Billige, Banale« zu wettern. Diese Überlegenheitsrhetorik trug dem Unternehmen ordentlich »Kloppe« seitens des Feuilletons ein.

Herr Hoof, auf dem Manufactum-Lebensmittelkatalog »brot & butter« posiert ein Laib Brot, der aussieht wie eine Ackerscholle. Er strotzt vor Rustikalität.

Es ist schlicht und einfach ein ordentlich durchgegores und durchgebackenes Sauerteigbrot.

Es ist die Inkarnation des urdeutschen Brot-Mythos.

Wir haben seine Herstellung in einer aufwendigen Versuchsreihe rekonstruiert. Der Teigling ruht nach einer langen Sauerteigführung 24 Stunden, bevor er im Steinofen gebacken wird.

Er wirkt fast provozierend idealtypisch.

Ich glaube nicht, daß wir begrifflich so hoch einsteigen müssen. Aber, in der Tat: Wir haben den Anspruch, mit Lebensmitteln zu handeln, denen man ansieht, daß sie integer sind.

Im Editorial von »brot & butter« ist von »heiligem Zorn« die Rede, auf eine Nahrungsmittelindustrie, die »von allen guten Geistern« verlassen sei.

Die Motivation, das Manufactum-Sortiment um »brot & butter« zu erweitern, geht auch auf meine Mangel Erfahrungen zurück. Es gab Zeiten, da mußte ich vierzig Kilometer fahren, um ein Brot zu bekommen, das stimmig und achtbar ist. Ich leide wirklich darunter, daß es äußerst schwer ist, heutzutage ein eßbares Brot zu kriegen.

Man könnte Sie für streng, um nicht zu sagen: rigoristisch halten.

Es geht mir nicht um den hochkultiviert sich gebenden Genuß einer Delikatesse. Ich bin anspruchsvoll, was das tägliche Brot betrifft.

Brot als Symbol des Kulturkampfes?

Heutzutage werden Teigrohlinge in Asien geknetet, tiefgefroren über die Weltmeere geschippert und in deutschen Bäckereien aufbacken. Ich wundere mich über die Leidenschaft der Kunden, die das stillschweigend hinnehmen. Es gibt nicht mehr viele Bäcker, die auf ein ordentlich durchgegores Brot stolz sind.

Der Katalog preist den Laib als »Landbrot aus besseren Bäckerzeiten«. Welche Sehnsucht ist da hineingebacken?

Jede Sehnsucht gründet letztlich im Heimweh; Heimweh nach Identität, nach einer Güte, die man aus früheren Erfahrungen kennt. Ich möchte mich mit Produkten ernähren, die eine glaubwürdige Güte aufweisen. Ich will nicht den Begriff »Aura« bemühen, aber man sieht diesem Brot an, daß es schmeckt. Es weist einen integrierten Ausdruck seiner Gelungenheit oder noch besser: seiner Wohlgeratenheit auf. Diese Wohlgeratenheit beglaubigt sich im Geschmack.

Da haben wir es ja mit einer tugendhaften Krume zu tun! Wie schmeckt Wohlgeratenheit?

Nach Qualität, integren Zutaten, Handwerkerstolz. Es schmeckt nach Jahreszeit, nach Region. Beim Genuß eines solchen Brotes zergeht mir die Landschaft, der es entstammt, auf der Zunge. Ich halte es für selbstverständlich, daß wir unsere Nahrungsmittel aus der näheren Umgebung beziehen, aus einer Agrikultur, die ökologisch und traditionell und folglich auch ästhetisch funktioniert.

Die Ästhetik des Brotes als Ausdruck seines Charakters? Das klingt nach: »Schläft ein Lied in allen Dingen« – ziemlich romantisch.

Diese Ästhetik ist das Ergebnis maßstäblichen Handelns. Sie ist dem Manufactum-Brot ins Gesicht geschrieben. Jeder Landschaft, jedem Haus, jedem Ding steht die Wohlgeratenheit oder die Mißratenheit ins Gesicht geschrieben. Ein authentisches Lebensmittel ist nicht nur ein gesundes oder ein ökologisches oder ein aus feinschmeckerischer Sicht exquisites Produkt, sondern eines, das den Geschmack der Integrität in sich trägt.

Darunter machen Sie's nicht?

Ich habe Geschmackserinnerungen an die sechziger Jahre, an eine Zeit, in der noch nicht jedes Lebensmittel standardisiert war. Ich weiß noch, wie ein Brot, wie eine ordentliche Butter schmeckt.

Deshalb kann man bei »brot & butter« das »Urbrot« Pumpernickel oder die

»Gute Butter!« mit Ausrufezeichen bestellen. Remedien gegen kulinarisches Heimweh?

Zumindest für eine bestimmte Generation. Unsere Stammkunden bewegen sich altersmäßig bei 40 aufwärts. Deren Biographie hat es ermöglicht, Alternativerfahren mit guter Qualität zu machen.

Geschmackserinnerungen sind ein machtvoller Kaufimpuls.

Das Sortiment von »brot & butter« bedient in der Tat kulinarische Déjà-vu-Sehnsüchte. Wir kriegen Briefe von Kunden: »So also kann Brot schmecken! Das hätte ich nicht für möglich gehalten.«

Rückblickend verklärt sich manches.

Es geht um Tatsachen. Vor ein paar Jahrzehnten hatten wir eine vielfältige Produktions- und Warenwelt. Es gab eine Vielzahl kleiner und mittlerer Hersteller, es gab eine intakte Fachgeschäftskultur, auch im Lebensmittelbereich. Wir hatten eine andere Landwirtschaft und ein anderes Landschaftsbild. Im Münsterland beispielsweise gab es Weizenfelder, Gerstenfelder, dazwischen eingestreute Gehöfte. Wenn ich heute durch die gleiche Landschaft radele, bietet sich mir das Bild einer Wüste – endlose Maisfelder, die stinken, weil sie ständig gegüllet werden.

Und was spricht der Rufer in der Wüste?

Daß diese Verelendung der Landschaft mit der Verelendung auf dem Teller einhergeht.

Das klingt sehr, sehr hoffnungslos.

Nein, nur verärgert. Aus Notwehr habe ich mir privat einen Nutzgarten angelegt. Ich möchte wissen, aus welcher Kulisse mir ein Lebensmittel entgegentritt. Wenn ein Produkt einer integren Landschaft und einer integren Produktion entstammt, schmeckt es mir.

Geben Sie uns ein Beispiel.

Wir arbeiten mit Züchtern zusammen, die sich alter Rassen annehmen und deren Bestand fördern. Kürzlich haben wir »Limpurger

Ochsenfleisch« angeboten. Das Limpurger Rind verkörpert Tugenden vom alten Schlag: Kraft, Ausdauer, Unempfindlichkeit. Es liefert marmoriertes Fleisch, das im 19. Jahrhundert als Delikatesse galt – bis es durch die Hochleistungszucht verdrängt wurde. 1987 nahm sich eine Züchtervereinigung des Bestands an. Heute gibt es knapp 500 Limpurger Rinder. Solche Kooperationen mit Züchtern gehen wir aber nicht allein aus Arten- oder Naturschutzgründen ein.

Sondern?

Der integrierten Produktgüte wegen. Die kommt beim Fleisch zustande, wenn ich eine extensive Tierhaltung mit alten, robusten Rassen praktiziere. Die Hochleistungsrinder unserer Tage fallen ja tot um, wenn sie einen Vierteltag im Regen stehen.

»Zurück zur Natur« im Rousseauschen Sinne?

In gewisser Weise stehen wir am Ende einer Epoche. Wir erlebten in den letzten vierzig Jahren eine Schlaraffenlandeuphorie. Wir verbrauchten Rohstoffe und Energie, als stünden die Ressourcen unbegrenzt zur Verfügung. Die heutige Landwirtschaft ist dermaßen von Erdöl unterfüttert, daß sich das auf die Lebensmittel überträgt. Meiner Ansicht nach schmeckt man bei einem Schweineschnitzel aus konventioneller Massentierhaltung den Hautgout des Erdöls.

Der kulinarische Super-GAU ...

... die für unsere Zeit typische Problemlage.

Im Katalog sprechen Sie vom »Un-Sinn« einer »ausgerasteten Ökonomie«. Ist es nicht utopisch, so zu polarisieren?

Nicht unser Gegenentwurf, sondern die Realität ist die Utopie.

Wie darf ich das verstehen?

Diese Diskussion, daß uns die Globalisierung dereinst das Weltgesamtwohl bescheren wird – das ist doch die reine Utopie! Kein Wissenschaftler kann sagen, wann das angeblich sein wird. Gegen diese Utopie muß man als skeptischer Realist Einspruch erheben.

Ist »brot & butter« ein Hort der Résistance?

Man muß nicht Schopenhauer gelesen haben, um zu wissen, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Es kann doch nicht ohne Bedeutung sein, wenn wir uns aus Energiegründen auf regionale Produkte besinnen; wenn wir dafür sorgen, daß traditionelle Handwerkskultur, daß Kenntnis-Ressourcen in bezug auf Nutztiere, Pflanzen, Lebensmittel nicht verlorengehen.

Ganz will mir das Argument des Realismus nicht einleuchten. Ihre Mahnung wirkt nostalgisch durchwoben.

Es könnte passieren, daß wir bald eine dramatische Energieversorgungsknappheit erleben. Die Nachfrage nach Erdöl ist größer als das Angebot. Die materiellen Grundlagen der Weltwirtschaft könnten kippen. Wenn das einträte, wäre die EU-Landwirtschaft nicht mehr finanzierbar. Also sollte man traditionelles landwirtschaftliches Wissen erhalten und diese Kenntnisse fördern.

»Integrierte Güte« eines Lebensmittels heißt also: Rettung der Tradition zum Wohle künftiger Notstandssituationen?

All diese angeblich »von gestern« herrührenden Kenntnisse könnten eines Tages nicht mehr wie »von gestern« wirken. Weil die Knappheitsbedingungen aus der Vor-Schlaraffenlandphase zurückkommen. Deshalb kooperieren wir mit Betrieben, die vom Markt verdrängt, bewährte Produkte herstellen – mit einem geringeren Energieaufwand als die Massenproduktion.

Bei Familie Hoof kommt vermutlich nur »integrierte Produktgüte« auf den Teller?

Meine Kinder hatten durchaus ihre Junk-Food-Phase.

Das muß Sie geschmerzt haben.

Die Melancholie des Abschieds von der Allgemeingültigkeit der eigenen Weltbetrachtung müssen wir doch alle durchmachen.

»VIELLEICHT SEX?«

Die Bulettenbraterei McDonalds provozierte 1986 zum Aufstand der italienischen Esser. Aus Protest gegen die Pläne des Fastfood-Giganten, sich auch noch an der Spanischen Treppe breitzumachen, gründeten sie Slow Food, einen Non-Profit-Verein kulinarischer Reinkultur, der gegen die Ausbreitung standardisierten Massenmampfs und für die Bewahrung regionaler Produkte, traditioneller Küchenstile und einer urteilssicheren Geschmackskultur kämpft.

Aus der römischen Revolte wurde ein weltweiter Verbund. Slow Food hat 80 000 Mitglieder in 90 Ländern. Der Münchner Verleger und Weinhändler Eduard Spangenberg hob 1992 das erste deutsche *Slow Food Convivium* aus der Taufe. Convivium, das lateinische Wort für Tischgesellschaft, ist die Bezeichnung für die kommunalen und regionalen *Slow Food*-Gruppierungen. Der Verband ist schlank strukturiert; über den Convivien agiert nur noch ein siebenköpfiger Bundesvorstand.

Slow Food ist ehrenamtlich organisiert; in den Convivien menschtelt es wie allüberall – manche zeigen Tendenzen kleinkrämerischer Kaninchenzüchter-Mentalität, andere geben sich als Bonvivants; der Großteil verrichtet fröhliche Genußarbeit mit beachtenswertem Engagement. Foodfestivals im Zeichen des Harzer Rollers, die Rettung der Traditionskartoffel »Linda« oder die Züchtung der vom Aussterben bedrohten Diepholzer Moorschnucke sind aktuelle Projekte. Das Münchner Convivium machte im April 2005 mit dem Plan von sich reden, die Gourmet-Reisebibel »Osterie d' Italia« auf bayerische Verhältnisse zu übertragen.

Hans-Georg Pestka, 39, Vorstandsvorsitzender von Slow Food Deutschland, will den Begriff »Fast Food« entteufeln und sieht auch sonst alles nicht so eng.

Herr Pestka, *Manufactum* vertreibt einige Produkte aus der »Arche des Geschmacks« von Slow Food ...

... mit *Manufactum* verbindet uns manches ...

... zum Beispiel die Ahle Worscht aus Nordhessen, eine schlachtwarm hergestellte Rohwurst ...

... ein Produkt mit einem realen Bezug zur Region.

Realer Bezug?

Oh, ich meinte: reell.

Slow Food hat also die Ahle Worscht in seine Arche aufgenommen, weil sie reell ist. Welchen Wert verkörpert das Reelle?

Ein Lebensmittel ist reell, wenn es in einer Region verankert ist, wenn es eine Geschichte hat und wenn ich als Verbraucher die Leute kenne, die es herstellen. Wir suchen doch alle sowas wie Heimat, sehnen uns nach einem Zugehörigkeitsgefühl zu einer Gegend, sehnen uns nach Produkten, die uns das Gefühl geben: Hier bin ich zu Hause.

Das »*Slow Food Manifest*« von 1989 verschreibt sich der »*Vision einer besseren Zukunft*«. Die liegt vor unserer Haustür?

Unsere Welt wird immer globaler; irgendwie verlieren wir uns doch alle darin. Viele empfinden das als Bedrohung. Die Antwort darauf ist das *roll back* konservativer Werte. Wir haben einen Papst namens Ratzinger und sehnen uns nach Lebensmitteln, die uns das Gefühl der Beständigkeit geben. Auf allen Ebenen macht sich eine Renaissance des Traditionellen breit.

Tradition und Region müssen nicht unbedingt identisch sein.

Das nicht, aber das Regionale erleichtert die Bindung an die Tradition und damit auch an die eigene Geschichte und Identität. Das macht sich auch in unseren Eß-Stilen bemerkbar. Wir erleben eine Renaissance in Vergessenheit geratener Produkte, wie das Stielmus ...

... Stielmus? ...

... ein Rübengemüse. Davon haben sich unsere Großeltern nach dem Krieg ernährt. Kein Wunder, daß diese Generation den Geschmack davon gestrichen voll hatte. In den Wirtschaftswunderjahren verschwand das Stielmus denn auch vom Markt. Heute taucht

es plötzlich wieder auf, findet bei jungen Käufern Nachfrage. Warum? Weil die wiederum die Nase gestrichen voll haben vom standardisierten Geschmacksbrei der Supermarktware.

Das könnte auch eine vorübergehende Verbraucherlaune sein. Aus dem Gefühl der Übersättigung heraus.

Nein, ich glaube, da stecken handfeste Bedürfnisse dahinter.

Welche?

Wir erleben seit Jahren ein Paradoxon auf dem Lebensmittelmarkt. Die Convenience-Food-Schiene suggeriert den Verbrauchern, Antworten auf ihre Nahrungsstile parat zu haben. Diese vorgefertigten Produkte geben vor, sich individuellen Bedürfnissen anzupassen. In Wirklichkeit sind sie überstandardisiert, ein sich individualistisch gebender *fake*. Der Verbraucher sehnt sich nach Unverwechselbarem. Ein unschuldiges Gemüse wie das Stielmus verkörpert einen realen Bezug zur regionalen Wirklichkeit. Es wirkt nicht künstlich, sondern echt.

Wie spielt Slow Food in diese Bedürfnislage hinein?

Indem wir zum Beispiel Projekte wie die »Slow Food Kantine« ins Leben rufen. Da arbeitet ein Team aus Ernährungswissenschaftlern mit den Kantinenchefs großer Firmen zusammen, um die Verpflegung am Arbeitsplatz zu verbessern. Also: Reduzierung der Fertiggerichte, dafür regionale und saisonale Produkte, frisch zubereitet. Es interessieren sich immer mehr Firmen dafür.

Kann die Schnecke von Slow Food mit der Hast des Kantinenessens mithalten?

Ich finde, wir sollten den Begriff »Fast Food« entteufeln. Es ist nun mal eine Realität, daß wir nicht mehr täglich mit Mami, Papi und Onkel Horst am Familientisch essen. Die Außerhausverpflegung ist eine Realität. Viele, die Fast Food sagen, meinen eigentlich Junk Food.

Sie wirken erstaunlich lässig. In manchen Convivien weht hingegen ein miesepetriger Wind.

Worauf spielen Sie an?

Zum Beispiel auf die Grotteske, die sich im Münchner Convivium abspielt.

Hm...

Die arbeiten seit drei Jahren, wie auf der Homepage zu lesen ist, »an nichts Geringerem als einem bayerischen Wirtshausführer, nach dem großen Vorbild des italienischen Erfolgssellers Osterie d'Italia.« Mit Verlaub: Dieser »Erfolgsseller« listet 1700 Lokale auf. Die Münchner haben bisher gerade mal acht Wirtshäuser als aufnahmewürdig erachtet. Wie viele Dezentennien müssen wir der Fertigstellung des bayerischen Megasellers harren?

Slow Food fühlt sich der Vielfalt verpflichtet. Das gilt auch für die Arbeit der Convivien. Der Vorstand macht denen keine strikten Vorgaben – selbst wenn sich in manchen eine Art Lokalfürstentum etabliert hat. Das sind nun mal Ehrenamtliche, die ihren individuellen Stil haben. Wir sind froh, wenn sich einige die Mühe machen, Kriterien für einen Wirtshausführer zu entwickeln. Der beste Weg zum Erfolg bleibt trotzdem jener, der zum Ziel führt.

Die Münchner verschlucken sich an einem phantasmatischen Ideal.

Das Thema »Genuß« war in Deutschland lange eine *forbidden area*. Vielleicht sollten wir anfangen, weniger streng zu sein, und mal wieder feist essen gehen ...

... feist? ...

... ja, feist. Die Freude am Essen ist das Wichtigste. In Italien krakeelt jeder Dorfhäuptling, seine Salami sei die beste. Der Dorfhäuptling vom Nachbarort sagt das gleiche. Das kann so nicht stimmen. Die Italiener sind dermaßen übertrieben stolz auf ihre Produkte – ein bißchen von dieser Leidenschaft könnten wir in Deutschland gut brauchen.

Immerhin engagieren sich immer mehr Mitglieder leidenschaftlich für Slow Food.

Vielleicht, weil wir von Slow Food einen gewissen Sex haben?

Am Ende ist Deutschland noch zu retten?

Wenn wir aufhören, Glaubensbekenntnisse abzuliefern, und insgesamt lockerer werden, könnte es klappen.

Adressen:

Demeter Deutschland

Brandschneise 1

69295 Darmstadt

Telefon: 0 61 55 / 84 69-0

www.demeter.de

Manufactum brot&butter GmbH

Hiberniastraße 5

45731 Waltrop

Telefon: 0 23 09 / 93 90 70

www.brot-und-butter.de

Slow Food Deutschland e.V.

Hasseler Weg 3

27232 Sulingen

Telefon: 01 80 / 5 56 07 05

www.slowfood.de