



Kressekeimlinge in gläsernen Kanälen

Slowfood Deutschland e.V. setzt auf Genuss und regionale Lebensmittel

„Fußlappengemäß – so sagen wir im Hessischen“, lacht Johanna Juhnke, als sie die gedünsteten Wirsingblätter übereinanderschichtet. Die 55-jährige aus Bad Ems kocht heute das erste Mal ein Menü mit Slowfood e.V., der „internationalen Vereinigung fröhlicher Genießer“. Zubereitet wird heute ein rheinisches 5-Gänge Frühlingmenü auf Burg Lede in Bonn-Geislar. Sechs weitere Hobbyköche aus dem Köln-Bonner-Raum schälen rote Bete oder dünsten Birnen und Zimtstangen in Weißweinsud.

Seit seiner Gründung 1986 in Italien setzt die Slowfood-Bewegung in Zeiten von Fastfood und hastigem Herunterschlingen von Döner oder Pommes demonstrativ auf die Schnecke: Ein Essen aus frischen und ausgewählten regionalen Zutaten wird vier bis fünf Stunden lang in gemeinsamer Runde genossen. „Wir sind weder Austerner noch Champagnertrinker“, sagt die Kölnerin Marita Odia, stellvertretende Leiterin von Slowfood Deutschland e.V. Tatsächlich geht es den Slowfood-Gourmets um mehr als eine sensible Zunge: „Ein Feinschmecker, der nicht zugleich Naturschützer ist, ist blind. Ein Naturschützer, dem nichts am Genuss liegt, ist eine traurige Gestalt.“ So engagieren sich in Deutschland etwa 4.000 Händler, Produzenten, Restaurants, Hotels und Hobbyköche für regionale Gerichte und naturschonende Produktionsweisen. Insgesamt sind es etwa 60.000 in 35 Ländern.

„Ich denke, wenn Tiere und Pflanzen richtig gehalten werden, habe ich auch ein neues Geschmackserlebnis“, sagt Brigitte Lenzen, Gesamtschullehrerin für Biologie und Deutsch in Leverkusen. Alle Zutaten hat sie sorgsam mit den anderen KöchInnen ausgewählt. Die Kartoffeln der mehlig Sorten Aula stammen aus der Eifel, der Speck vom Bio-Metzger in Köln-Mauenheim.

Allen Hochglanz-Kochbüchern zum Trotz, genussvolles Kochen bleibt in Deutschland eher besonderen Anlässen vorbehalten. Das belegen Ergebnisse der

Studie „Life and Living“ (Infratest Burke) in der jüngsten Ausgabe der Zeitschrift „Lebensmittelpraxis“. Danach essen rund 20 Prozent der Deutschen jede Woche im Grossen und Ganzen das Gleiche. Einkauf und Zubereitung von Lebensmitteln dürfen im Alltag nur wenig Zeit



Guido Nölden und Marita Odia bereiten Feldsalat mit warmem Ziegenfrischkäse zu. Foto: J. Alm

beanspruchen. Obwohl geschmacklich vielfach uninteressant und ökologisch unsinnig, verdrängen industrielle Massenprodukte aus aller Welt regionale Spezialitäten. Wer kennt heute noch Rübstil – das grüne Frühlingsgemüse aus dem Rheinland? Hier will Slowfood neues Terrain gewinnen, denn in regionalen Essgewohnheiten sehen die Feinschmecker wertvolle Kulturgüter. In einer „Arche des Geschmacks“ will Slowfood selten gewordene Gemüse, Wurst oder Käsesorten wieder bekannt machen und kultivieren. Zu den Insassen der Arche zählen heute etwa 100 Produkte, darunter auch seltene Schafrassen und Ackerkräuter. Slowfood unterstützt Anbieter der Arche-Lebensmittel und -speisen in ihrem Bemühen, sich einen Markt zu erschließen.

Und das wird jetzt auch öffentlich gefeiert: Für drei Tage soll sich während des Slowfood-Festivals 2001, vom 22. bis

24. Juni 2001, der Bonner Münsterplatz in einen Markt der Genüsse verwandeln. Prominente Köche werden in einer Schauküche unter freiem Himmel Produkte „aus der Arche“ zubereiten. 150 Stände mit regionalen Produkten und etwa 40 „Geschmackserlebnisse“ sollen zeigen, dass bewusstes Essen und Trinken nicht Verzicht, sondern Vielfalt und Lebensqualität bedeuten.

Inzwischen hat die Gastgeberin der Slowfood-KöchInnen, Baronin Loe, den Tisch gedeckt. Schneeglöckchen ruhen mit Wurzeln und Erde auf einer braunen Tonplatte, umrahmt von Kressekeimlingen in gläsernen Kanälen. Erlesene Speisen und stilvolles Ambiente nur für Besserverdienende? Brigitte Lenzen setzt sich mit den anderen KöchInnen an die festliche Tafel: „Wir haben auch schon im Junggesellenappartement eines Kölner Hochhauses gekocht“.

Kontakt: Slow Food Deutschland e.V., Marita Odia, Münster, Fon: 0251/793 368, Fax: 0251/793 366, eMail: arcais@muenster.de, Internet: www.slowfood.de

Die neue Ess-Klasse

Köln. Einen sinnlichen, geschmacklichen und emotionalen Zugang zum Essen will der Kölner Agenda-Arbeitskreis „Die neue Ess-Klasse“ Kindern und Jugendlichen vermitteln. Dazu planen die KölnerInnen eine internationale Frühstückssaktion an Schulen, in Jugendeinrichtungen und Kindergärten. „Über Frühstückskulturen der anderen Kontinente können die SchülerInnen die Relativität ihrer eigenen Kultur erleben, aber auch einiges über soziale Gerechtigkeit und fairen Handel erfahren“, sagt Herbert Bretz vom Umweltamt der Stadt Köln. LehrerInnen und engagierte Eltern aus dem Arbeitskreis organisieren das Frühstückssprojekt in Kooperation mit dem Umweltamt, der Verbraucherzentrale, der Welthungerhilfe und Slowfood Deutschland e.V.

Kontakt: „Die neue Ess-Klasse“, Herbert Bretz, Umweltamt Stadt Köln, Fon: 0221/246 34