Fast Food – Slow Food

Fast Food ist uns allen bekannt; wer kennt sie nicht, die Fast-Food-Ketten, die Steh-Imbisse, die Take-aways oder die Fertigprodukte, die rasch im Mikrowellenherd zubereitet werden können? Von Slow Food hingegen redet kaum jemand.

Heidi Rohde-Germann

Als mir eine Freundin in Turin sagte, sie hole rasch am Kiosk noch das Slow-Food-Magazin, hörte ich zum ersten Mal von der Slow-Food-Bewegung, die 1986 im piemontesischen Bra von Carlo Petrini gegründet wurde. Seine Idee war, die Esskultur, den Genuss und die Langsamkeit beim Essen wieder in den Vordergrund zu stellen. Inzwischen zählt die Slow-Food-Bewegung als internationaler Non-Profit-Verein in über 50 Ländern insgesamt mehr als 80 000 Mitglieder. Symbol von Slow Food ist die Schnecke. Das Netzwerk von Slow Food gliedert sich in Italien in so genannte «Condotte», regionale Anlaufstellen, die sich in den übrigen Ländern «Convivien» nennen.

Ziele der Bewegung sind das Bewahren regionaler Nahrungsspezialitäten, die Erhaltung der regionalen Obst-, Gemüse- und Getreidesortenvielfalt, Aufklärung zu Themen wie Geschmacksbildung und -sensibilisierung. Produkte, aber auch Tierrassen oder Pflanzenspezies aus aller Welt, die vom Aussterben bedroht sind und deren Existenz sie fördern will, werden in die Arche des Geschmacks aufgenommen.

Slow Food veranstaltet mehrere Messen: So unter anderen die Cheese in Bra, an der Milchprodukte aus aller Welt vorgestellt und verkauft werden, und den Salone del Gusto in Turin, der neben einem Einblick in die internationale Önogastronomie auch Vorträge über Landwirtschaft und Lebensmittel anbietet. Seit dem Jahr 2000 gibt es den Internationalen Slow-Food-Preis, der an Personen verliehen wird, die sich für Projekte engagieren, welche gezielt die Vielfalt im Lebensmittel- oder Landwirtschaftssektor fördern. Seit 1993 engagiert sich die Bewegung auch mit Kursen über Lebensmittelerziehung, die in Schulen abgehalten werden. Im Oktober 2004 begannen die ersten 72 Studenten ihre Ausbildung an der Universität der gastronomischen Wissenschaften (Università di Scienze Gastronomiche) im piemontesischen Pollenzo, einer Einrichtung, die von den Regionen Emiglia-Romagna und Piemont gefördert werden.

Auch in der Schweiz gibt es die Slow-Food-Bewegung. Sie hat ihren Sitz in Zürich; ihre Aktivitäten findet man im Internet unter www.slowfood.ch. Auch die NZZ-DVD «Gesunde Tafelfreuden» befasst sich mit Slow Food. ■