



Essen, was man retten will

Mit der „Arche des Geschmacks“ setzt sich Slow Food für den Erhalt regionaler Vielfalt ein

von Georg Willibald Lang

Slow Food, das ist nicht nur die in aller Ruhe und als Gegenmodell zum Fast Food erlebte Freude am Genuss der schönen Dinge dieser Welt. Slow Food, das ist auch eine Verpflichtung, sich um den Erhalt der Grundlage für diese Freuden zu kümmern und nicht einfach hinzunehmen, dass eines nach dem anderen dieser charaktvollen Lebensmittel nicht mehr hergestellt und durch industriell gefertigte Allerweltsprodukte ersetzt wird. Aus diesem schmerzhaft erlebten Kulturverlust kam der entscheidende Anstoß, etwas gegen den rapiden Verfall der geschmacklichen Vielfalt der Lebensmittel zu unternehmen. Das Projekt „Arche des Geschmacks“ hat hier seine Wurzel. Wie einst Noah mit seiner Arche die Tiere vor der Sintflut rettete, begann Slow Food damit, vom Aussterben bedrohte Nutzpflanzen, Nutztiere und Produkte des traditionellen Lebensmittelhandwerks in einer großen, mittlerweile knapp 1.000 Passagiere umfassenden „Arche des Geschmacks“ zu sammeln. Nun gilt es, deren weitere Existenz zu sichern. Seit 2000 bemühen sich 300 Netzwerke aus Erzeugern, Unterstützern, Gastronomen und Händlern größere Absatzmärkte für die vom Aussterben bedrohten Passagiere der Arche zu entwickeln – gemäß dem Motto: „Essen, was man retten will!“

Die Zukunft der Champagner-Bratbirnen der Schwäbischen Alb heißt Schaumwein. Auffallend hell und von betörendem Duft ist dieser elegante Sekt, der aus den Bratbirnen von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlatt am schwäbischen Albtrauf hergestellt wird. 150 stolze Besitzer und Besitzerinnen von Champagner-Bratbirnenbäumen beliefern derzeit die Manufaktur. Vor zwei Jahren waren es nur 100 und vor drei Jahren ganze 30. Der rasante Aufschwung kam nicht von ungefähr. Die Champagner-Bratbirne gehörte zu den ersten deutschen Regionalprodukten, die in die Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen wurden, um sie vor dem drohenden Verschwinden zu bewahren. Die Convivien Stuttgart und Tübingen (Convivien heißen die Orts- und Regionalgruppen von Slow Food) kümmerten sich um ihren Erhalt. Sie betrieben vorbildliche Öffentlichkeitsarbeit und organisierten ein großes Netzwerk aus Beschützern und Förderern. 2007 wurde dieses Netzwerk von der Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt als Presidio anerkannt und arbeitet seither konsequent an der Erweiterung des Absatzmarktes. Das ist das Besondere am Presidio: dass es Produktqualität und Marktzugang eines Arche-Passagiers sichert und ihm damit eine wirtschaftliche Zukunft eröffnet.

Zur Zeit gibt es in Deutschland drei weitere Presidii: das Bamberger Hörnla (Anerkennung 2009), den Weide-

ochsen vom Limpurger Rind (Anerkennung 2009) und den Fränkischen Grünkern (Anerkennung 2010). Den Schutz eines Presidio genießen also nur vier der aktuell 30 deutschen Arche-Passagiere. Zu denen zählen zum Beispiel noch zwei weitere auf der schwäbischen Alb erzeugte Produkte: die Alblinse und die Albschnecke, aber auch traditionell handwerklich erzeugte Produkte wie die Nordhessische Ahle Wurst, die Burger Brezel aus dem Bergischen Land oder der Würchwitzer Milbenkäse aus dem Süden Sachsen-Anhalts.

Wie engagiert sich nun Slow Food für den Erhalt alter, regional gebundener Sorten, Rassen und Erzeugnisse des traditionellen Lebensmittelhandwerks?

Dokumentieren und präsentieren: Die „Arche des Geschmacks“

Die Slow Food „Arche des Geschmacks“ wurde 1996 auf dem ersten „Salone del Gusto“, der großen internationalen Slow Food Messe für die regionalen Spezialitäten in Turin, ins Leben gerufen. In Italien machten sich die Convivien zuerst auf die Suche und sammelten und sichteteten, was in ihren Regionen an traditionellen Lebensmitteln, Haustierrassen und Nutzpflanzensorten noch zu finden

war. Eine 1999 eingerichtete wissenschaftliche Kommission legte Produktkategorien und Auswahlkriterien für die Aufnahme in die Arche fest. Die Anzahl der Arche-Passagiere in Italien wuchs schnell auf heute circa 300. Andere Länder folgten. Die deutsche Slow Food Vereinigung, als erste nationale Vereinigung außerhalb Italiens 1992 gegründet, machte ihr Arche-Schiff erst in den Jahren nach 2000 flott; 2004 übernahm eine eigene deutsche Arche-Kommission das Ruder. 30 der insgesamt über 900 Passagiere kommen derzeit aus Deutschland (1).

Die Arche-Passagiere werden dokumentiert und katalogisiert und in den Slow Food-Medien, auf Messen und Märkten und über die Angebote der regionalen Gastronomie in der Öffentlichkeit bekannt gemacht. Das reicht natürlich nicht aus, um ihnen langfristig das Überleben zu sichern. Die Öffentlichkeitsarbeit weckt zwar neues Interesse und verstärkt die Nachfrage, sie sorgt aber nicht dafür, dass sie auch befriedigt werden kann. Daher beschränken sich die Arche-Dokumentationen nicht auf die Darstellung des Produkts, sondern erforschen auch die Ursachen, weshalb das Produkt nur noch selten oder gar nicht mehr hergestellt wird und stellen Überlegungen an, wie die Lage zu verbessern ist. Aus diesen Ansätzen form-

te Slow Food im Jahre 2000 das „Presidio“-Projekt sozusagen als „operativen“ Zweig der Arche des Geschmacks.

Schützen und fördern: die „Presidi“

Presidio bedeutet Schutz und ist zu verstehen als eine Art Schutzvereinigung, die alle Aktionen plant und steuert, die zum Überleben eines Arche-Passagiers unternommen werden müssen. Die lokalen und regionalen Zusammenschlüsse zum Schutz von Arche-Passagieren arbeiten dabei weitgehend selbständig. Slow Food-Mitglieder der örtlich zuständigen Convivien sind initiiierend und koordinierend tätig. Orientierungshilfe und fachliche Beratung leistet die Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt. Sie wurde 2003 gegründet mit dem Auftrag, Projekte zu organisieren und zu finanzieren, die unser Welterbe an landwirtschaftlicher Vielfalt und an traditionellen kulinarischen Kulturen bewahren. Sie führt unter anderem die „Passagierliste“ der Arche des Geschmacks und ist für die Anerkennung und Betreuung der Presidi zuständig. Sie berät bei der Gründung von Erzeugervereinigungen, hilft bei der Erarbeitung von Herstellungsricht-

Das Bamberger Hörnla: Gesundes Pflanzgut und Pflege des heimischen Marktes

Das Fehlen gesunden Pflanzgutes dieser seit mehr als 150 Jahren ständig nachgebauten Kartoffel trug entscheidend zu ihrem Niedergang bei. Das Slow Food Convivium Hohenlohe-Tauber-Main-Franken schloss die wenigen verbliebenen fränkischen Erzeuger in einem Förderverein zusammen, der bis heute den Kern des Lebensmittelbündnisses darstellt. Der Verein begann mit Hilfe der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft mit dem Aufbau einer Erhaltungszüchtung und beantragte die Zulassung als Erhaltungssorte. In wenigen Jahren wird er zertifiziertes Pflanzgut vom Bamberger Hörnla anbieten können. Der Marktzugang der Kartoffel wird erschwert durch den Missbrauch des Namens (es werden äußerlich ähnliche Hörnchenkartoffeln wie die französische La Ratte unter dem Namen Bamberger Hörnla verkauft) und durch die teilweise mangelhafte Qualität der außerhalb des Fördervereins erzeugten Kartoffeln. Der Verein hat darauf reagiert mit der Beantragung der „geschützten geographischen Angabe“ (g.g.A.); der Markenschutz soll folgen. Neben der Sicherung des überregionalen Gourmet-Marktes, in dem das Bamberger Hörnla traditionell eine gute Position hat, muss der heimische regionale Markt zurückerobert werden. Hier hilft der große Kreis der Unterstützer, von den Journalisten über die Markthändler bis zu den Gastwirten. Die Anzahl der Erzeugerbetriebe wächst innerhalb und außerhalb des Fördervereins langsam, aber kontinuierlich (4).

Fränkischer Grünkern: Aufschwung durch findige Köche

Um Qualitätssicherung und gemeinsame Vermarktung des traditionellen „Fränkischen Grünkerns“ aus der alten Dinkelsorte „Bauländer Spelz“ kümmert sich schon seit 1929 eine Erzeugergemeinschaft. Den stetigen Rückgang der Erzeugerbetriebe und der Anbauflächen seit der Mitte des 20. Jahrhunderts wollte das Convivium Heilbronner Land durch die Aufnahme in die Arche des Geschmacks 2005 zum Stillstand bringen. In zahllosen Einzelaktionen wurde für dieses sicher bekannteste Produkt des Baulandes, eines Teilgebiets des badischen Frankenlandes, geworben. Den Durchbruch erzielten findige Köche mit neuen Grünkerngerichten, die aus der Tradition der Regionalküche entwickelt und zu überzeugenden Kreationen der modernen Küche verfeinert wurden (zum Beispiel Grünkernrisotto und Kuchen und Desserts aus Grünkern). Jetzt gilt es, die besonderen Qualitäten des „Fränkischen Grünkerns“ herauszustellen und ihn gegenüber anderen Grünkernprodukten deutlich abzugrenzen. Die bestehende Wortbildmarke der Vereinigung Fränkischer Grünkernerzeuger soll um die bereits beantragte „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) ergänzt werden. Die Anerkennung des aktiven Lebensmittelbündnisses als Slow Food Presidio im vergangenen Jahr wird den zukünftigen Fördermaßnahmen zusätzlichen Schwung verleihen. Die Anbauflächen haben sich schon geringfügig vergrößert; die Trendwende scheint geschafft (6).

Fleisch vom Limpurger Weideochsen: Immer besser – immer bekannter

Das Presidio stützt sich auf eine rührige Züchtervereinigung, mit der das Slow Food Convivium Hohenlohe-Tauber-Main-Franken schon bei der Aufnahme in die Arche zusammenarbeitete. Die Qualitätsverbesserung des Weideochsenfleisches vor allem durch das stufenweise Heraufsetzen des Schlachalters auf nunmehr 36 Monate bereitete kaum Schwierigkeiten. Nicht einfach ist dagegen die Vermarktung höchster Fleischqualität in kleinsten Mengen in einem von großem Angebot und niedrigen Preisen geprägten Markt. Mit gegenwärtig etwa 40 schlachtreifen Tieren im Jahr bleibt den Erzeugern nur die Konzentration auf den heimischen regionalen Markt. Dort sind sie zunehmend erfolgreich, weil das Netzwerk der Förderer in aufwendiger Öffentlichkeitsarbeit den Stolz auf das heimische Spitzenprodukt weckt. War das Fleisch noch im 19. Jahrhundert als „Boeuf de Hohenlohe“ der Exportschlager der Region bis nach Paris, findet es jetzt Eingang in die gutbürgerliche Regionalküche. Als Abnehmer kommen zur Spitzengastronomie und den Feinkostläden immer mehr auch die kleinen Metzgereien hinzu. Der Herkunftsschutz durch die „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) und der Markenschutz sind beantragt. Sie sollen vornehmlich die Überzeugungsarbeit beim Verbraucher erleichtern (5).

linien und Qualitätsstandards und gibt den Presidi der weniger entwickelten Länder finanzielle Zuschüsse für einzelne Maßnahmen bis hin zu direkten Investitionen in gemeinschaftliche Produktionsanlagen.

Presidio gibt es gegenwärtig über 300 auf der ganzen Welt, 177 davon im Slow Food-Stammland Italien. Die geringe Zahl von nur vier deutschen Presidi hängt damit zusammen, dass hierzulande der Schutz der Arche-Passagiere von informellen Gruppen geleistet wird, die sich nur sehr zögerlich auf die formelle Anerkennung als Presidio hin bewegen. Sie agieren jedoch höchst erfolgreich als lockere Netzwerke von Erzeugern, Händlern, Köchen und Gastronomen, von Wissenschaftlern, Journalisten und Tourismusfachleuten, von Heimatfreunden und anderen Förderern aller Art.

„Gut, sauber, fair“: die Erzeugervereinigung

Die Zusammenschlüsse von Förderern zum Schutz eines Arche-Passagiers bilden sich um bereits existierende oder von ihnen selbst aufgebaute Erzeugervereinigungen. Denn nur die Erzeuger können die beiden wichtigsten Dinge in die Hand nehmen: Die Sicherung von Qualitätsstandards und die Sicherung der Vermarktungswege.

Die Qualitätsanforderungen an Arche-Passagiere und Presidio-Produkte folgen der Slow Food-Maxime „gut, sauber, fair“ (2). „Gut“ bedeutet: Von herausragender geschmacklicher Qualität, die den regionalen Gegebenheiten, besonders aber den Fertigkeiten regionaler Kleinerzeuger geschuldet ist. „Saubere“ heißt: Mit Rücksicht auf die Natur hergestellt, also mit nachhaltigen Erzeugungsmethoden und in artgerechter Tierhaltung; bei landwirtschaftlichen Produkten ist mindestens integrierte Erzeugung gefordert, konventionelle ist ausgeschlossen. „Fair“ ist ein Produkt, wenn die Arbeitsbedingungen die Rechte und kulturellen Besonderheiten der Erzeuger respektieren und der Marktpreis ihnen ein gesichertes Auskommen bietet. Die Erzeuger eines Presidio-Produkts müssen sich in einem „Produktionsprotokoll“ auf Qualitätsstandards einigen, die den Slow Food-Anforderungen genügen.

Zu welchen Märkten man seinem Produkt Zugänge eröffnen soll, ist eine nicht ganz einfache Grundsatzentscheidung jedes Presidios. Dem Slow Food-Ideal am nächsten kommen sicher jene Regionalprodukte, die auf ihrem heimischen Markt den wesentlichen Rückhalt haben oder suchen. Es kann aber auch sinnvoll sein, die Öffnung des nationalen Marktes anzustreben, um mit Überschüssen in städtischen Verbraucherzentren Geld in periphere Regionen zu holen. Auf die Pflege internationaler Märkte schließlich sind Produkte wie Kaffee- und Kakao-Spezialitäten angewiesen.

Schutz der originalen regionalen Spezialität durch eine geschützte Herkunftsbezeichnung und eine geschützte Marke empfehlen sich bei fast allen Produkten. Sie sind ebenfalls Sache der Erzeugervereinigungen, ebenso wie die Züchtungsarbeit bei alten Nutztierassen und der Aufbau einer Erhaltungszüchtung im Zusammenhang mit dem Sortenschutz bei alten Nutzpflanzensorten.

Die Region fördern durch neue „Lebensmittelbündnisse“

Ein aktives Presidio stellt die konsequenteste Form der vielfältigen Initiativen dar, die an der Erhaltung traditioneller Lebensmittel und Esskulturen arbeiten. Slow Food führte sie alle zusammen in seinem seit 2001 vorbereiteten und 2004 im ersten großen Welttreffen in Turin installierten „Terra Madre Netzwerk der Lebensmittelbündnisse“ (3). Terra Madre ist ein Netzwerk ohne feste äußere Gestalt. Es erstreckt sich überall hin und es pflanzt sich selbsttätig fort. Dazu gehören kann eine Gruppe von Fischern, die im holländischen Wattenmeer nach selbst erarbeiteten strengen Regeln fischen, den Fisch selbst vermarkten und ihren Kunden dabei erklären, wo die Unterschiede zum industriellen Fischfang liegen. Dazu gehören kann ein lockerer Verbund von Köchen und Erzeugern, um saisonale Frische-Küche mit Regionalprodukten zu

praktizieren, dazu gehören können auch Veranstalter und Beschicker eines Erzeugermarktes mit qualitätvollen Regionalprodukten.

Die Lebensmittelbündnisse schöpfen ihre Kraft aus dem Willen der Menschen, sich selbst, der Natur und der Umwelt mit nachhaltig erzeugten, schmackhaften und gesunden Lebensmitteln etwas wirklich Gutes zu tun. Die Menschen der Lebensmittelbündnisse schöpfen ihren Antrieb nicht zuletzt aus der Einsicht, dass die Qualität eines Lebensmittels in seiner regionalen Bindung liegt. Industriell erzeugte und über weite Strecken transportierte Lebensmittel sind allein schon deshalb denaturiert und wertlos, weil sie keinen Bezug zum Ort mehr haben. Sie sind bestenfalls Kraftstoff für die „Maschine Mensch“, weit entfernt von einem Mittel zum Lebensunterhalt für ein genussbegabtes Wesen.

Die Mechanismen des anonymen Marktes verschärfen die Misere weiter, indem sie den Konsumenten vom

Folgerungen & Forderungen

- Mit der Arche des Geschmacks und dem Presidio hat Slow Food lokale Netzwerke initiiert, die vom Aussterben bedrohte Nutzpflanzen, Nutztiere und Produkte des traditionellen Lebensmittelhandwerks bewahren, indem sie ihnen eine neue, gesunde und wirtschaftliche Basis schaffen.
- Die Menschen dieser Lebensmittelbündnisse sind davon überzeugt, dass die Qualität eines Lebensmittels in seiner regionalen Bindung verankert ist. Die Lebensmittelindustrie ignoriert diesen Zusammenhang – und die Politik folgt ihr darin bedenkenlos. Bäuerliche Landwirte und das Lebensmittelhandwerk werden strukturell gegenüber der industriellen Fertigung von Lebensmitteln benachteiligt.
- Um Biodiversität tatsächlich zu erhalten, muss daher das persönliche Engagement jedes Einzelnen von uns auch von Änderungen im politischen Handeln begleitet werden.
- Der Versuch der Politik, mit neuen Regelungen den alten Sorten ausnahmsweise Zulassungen zu ermöglichen, ist ein Schritt in die richtige Richtung. Er sollte aber nicht gleich wieder Einschränkungen beinhalten wie zum Beispiel den enorm hohen Registrierungsaufwand bei der Neuregelung für die Obstgehölze. Die gemeinnützigen Vereine und die kleinen Baumschulen, die bisher die Erhaltungsarbeit leisten, werden bei den vielen wirtschaftlich uninteressanten alten Sorten damit überfordert.
- Unnötig hoch sind auch die administrativen Hürden für die Vergabe der EU-Herkunftszeichen, vor allem bei der „Geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g. U.). Hier wäre eine Annäherung der deutschen Beurteilungsmaßstäbe an die unserer französischen oder italienischen Nachbarn wünschenswert, damit auch bei uns diejenigen, die die Erhaltungsarbeit leisten, davon profitieren.

Produzenten vollständig abkoppeln. Die Lebensmittelbündnisse stellen diesen Zusammenhang auf regionaler Ebene wieder her. Der Verbraucher sollte sich mit dem Produzenten so eng austauschen, dass er zum Koproduzenten wird, fordert Carlo Petrini für Slow Food. Dann werden beide vereint aus traditionellem Wissen heraus das für ihren Ort Richtige wählen und die aufdringlichen Angebote des Weltmarktes links liegen lassen, sei es Saatgut, seien es Fertigprodukte, sei es Frischgemüse aus fernen Ländern.

Die Lebensmittelbündnisse erreichen so eine Qualität, die sie zu ersten kleinen Kristallisationspunkten einer neuen regionalisierten Agrarordnung werden lässt. In winzigen Nischen des Weltagrarmarktes gedeihen sie als Keimzellen einer zukünftigen regionalisierten Erzeugung und Vermarktung, mit denen sich lokale und regionale Gemeinschaften das Bestimmungsrecht über ihre Lebensmittel zurückerobern. Diese von Slow Food so genannte „Lebensmittelsouveränität“ ist eine politische Forderung, die man nicht an Politiker richten, sondern selbst verwirklichen muss. Allerdings kann die Politik mithelfen, Hemmnisse zu beseitigen und Erleichterungen zu schaffen.

Anmerkungen

- (1) Die Liste der deutschen Arche-Passagiere und Presidi findet sich unter www.slowfood.de/arche_des_geschmacks/die_passagiere; die internationale Passagierliste und Presidi unter www.slowfood-foundation.com.
- (2) In seinem Buch „Gut, sauber, fair. Grundlagen einer neuen Gastronomie“ skizziert Carlo Petrini, der Gründer und internationale Präsident von Slow Food, Ansatzpunkte für eine Neuordnung der Produktion und Verteilung von Lebensmitteln. Deutsche Ausgabe Wiesbaden 2007, italienische Originalausgabe 2005.
- (3) Berichte und Informationen zum Terra Madre Netzwerk finden sich unter www.terra-madre.org und im jährlichen Slow Food Almanach unter www.slowfood.com.
- (4) Weitere Infos zum Bamberger Hörnla: www.slowfood.de/arche_des_geschmacks/passagiere/bamberger_hoerlna/.
- (5) Weitere Infos zum Limpurger Rind: www.slowfood.de/arche_des_geschmacks/passagiere/weideochse_vom_limpurger_rind/.
- (6) Weitere Infos zum Fränkischen Grünkern: http://www.slowfood.de/arche_des_geschmacks/passagiere/frnkischergrnkern/.

Autor

Georg Willibald Lang
Seit 2004 ehrenamtliche Tätigkeit im Arche- und Presidio-Projekt von Slow Food und in der Leitung des Slow Food Conviviums Hohenlohe-Tauber-Main-Franken. Seit 2010 Vorsitzender der Arche-Kommission von Slow Food Deutschland e.V.



An der Aurach 12
97514 Oberaurach
E-Mail: gwleng@web.de