



Slow Food gegen Fast Life

Sehr oft haben wir es eilig. Wir sprinten zur Arbeit und von Termin zu Termin. Das Essen kaufen wir beim Imbiss um die Ecke. Die Slow Food-Bewegung will dem einen Riegel verschieben und fordert bewussten Genuss.

Am Johann-Sebastian-Bach-Platz in Ansbach herrscht reger Betrieb. Viele Menschen eilen die Straße auf und ab, checken auf dem Smartphone noch schnell ihre Nachrichten. Im Vorbeigehen essen einige von ihnen ein belegtes Brot oder erwecken die müden Lebensgeister mit einem Coffee to go. Im Innenhof von Haus Nummer 20 bietet sich dagegen ein anderer Anblick. Hier befindet sich das Restaurant „La Corona“. Innen lagert Wein bis zur Decke, die Deko im Gästeraum wirkt sorgfältig ausgewählt. Donat Gerg, der „Chef de Cuisine“, deckt noch die letzten Tische für den Abend. In diesem Haus sollen die Gäste sich Zeit nehmen für ihr Essen.



Slow Food in Ansbach erleben: das Restaurant „La Corona“

Donat Gerg und seine Frau Sigrun haben sich seit Jahren der Idee des Slow Food verschrieben. Bei diesem Lebensstil steht der Genuss im Fokus, das Sich-Zeit-Nehmen. In all der Hektik zur Ruhe zu kommen, das soll mit Slow Food gelingen.



Donat Gerg (rechts) unterhält sich mit seinen Gästen

„Es gibt Menschen, die es leid sind, wie im Hamsterrad zu leben, jedem neuen Hype hinterherzulaufen und die sich lieber auf unsere Wurzeln besinnen“, erklärt Donat Gerg den Erfolg des Slow Food aus seiner Sicht. Auch die Lebensmittelskandale der vergangenen Jahre hält er für ausschlaggebend. Die Menschen haben das Vertrauen in die Massenproduktion verloren. Immer mehr von ihnen kommen zu der Erkenntnis, dass sie an ihrer Ernährungsweise etwas ändern müssen. „Gut, sauber und fair“, soll das Essen nach Slow Food-Grundsätzen sein.

30 Jahre Slow Food

Diese Einsicht kommt den meisten erst jetzt. Doch die Slow Food-Bewegung selbst gibt es im Juli seit 30 Jahren. Der Journalist und Soziologe Carlo Petrini gründete sie seinerzeit im italienischen Bra, wo sich bis heute der Hauptsitz befindet. Der Name lautete damals noch „Arcigola“, erst im Jahr 1989 entstand die Bezeichnung „Slow Food“. Drei Jahre später gründete sich die erste Niederlassung außerhalb Italiens, in Deutschland. Heute zählt die Organisation weltweit rund 100.000 Mitglieder. Allein in Deutschland sind es mittlerweile über 14.000. Die Unterstützer des Slow Food organisieren sich in so genannten „Convivien“. Ein Convivium ist schlicht eine Regionalgruppe. Davon gibt es in Deutschland 85. Sie dienen dem Kontakt unter den einzelnen Unterstützern – von Erzeugern bis zu den Köchen.

„Wir dürfen aus unseren Ideen keine Ideologie machen.“

Noch einmal zurück zu den Grundsätzen: „gut, sauber und fair“. Was heißt das im Kontext mit Essen überhaupt? Schmecken soll es. Wer seine Mahlzeiten verspeist, der soll es genießen können. Außerdem soll es der Welt und allen Lebewesen keinen Schaden zufügen. Zu guter Letzt ist die Herstellung der verwendeten Lebensmittel unter menschenwürdigen Bedingungen zentral. Alles sehr lobenswerte Ansätze – und dennoch arbeiten nicht alle Restaurantbetreiber nach den Grundsätzen des Slow Food. „Wir dürfen aus unseren Ideen keine Ideologie machen“, unterstreicht Donat Gerg, „sonst würde es in München keine Austern und in Hamburg kein Weißbier mehr geben. Wir verschließen uns nicht gegenüber den regionalen Spezialitäten von anderswo.“



Chiusoni mit Lammragout



Schokoküchlein mit Himbeer-Sorbet



Lammkoteletts mit Spinat



Hirschrücken mit Kürbis

Slow Food und seine Aktionen

Im Geiste des Slow Food-Gedanken war das „La Corona“ am 8. April einer der Gastgeber des „Tags der deutschen Spitzengastronomie“. Bei dieser Veranstaltung steht die Geselligkeit beim Essen im Vordergrund. Die Teilnehmer wollen mit dem hartnäckigen Gerücht aufräumen, Restaurantgäste dürften nicht vom Teller ihrer Begleiter probieren. An diesem Abend haben stets das Teilen und das Miteinander-Essen oberste Priorität und im „La Corona“ konnten Genießer nach Herzenslust die spanische Küche auskosten.

Beim Tag der deutschen Spitzengastronomie handelt es sich jedoch nicht um eine Veranstaltung der Organisation Slow Food, obgleich sie deren Idee entspricht. Der Verein hat eigene Projekte. Eines der wohl bekanntesten ist die „Arche des Geschmacks“. Sie umfasst regionale Speisen, die vom Aussterben bedroht sind, und möchte sie retten. Bamberger Spitzwirsing, Fränkischer Grünkern und Ostheimer Leberkäs sind nur einige der fränkischen Passagiere.

„Terra Madre“ lautet der Name eines großen Netzwerks unter der Hand von Slow Food. Es bringt Erzeuger aus aller Welt mit verschiedenen Abnehmern zusammen – vom Koch über den Verbraucher bis zum Wissenschaftler. Das soll eine Herstellung unter fairen Bedingungen sichern und das Gleichgewicht zwischen Mensch und Umwelt erhalten.

Slow Food als Lebensphilosophie

Das ganze Gerede von Verbrauchern und Erzeugern klingt etwas abstrakt. Was können wir selbst von Slow Food lernen? Am ehesten wohl die Kunst, bewusst zu leben. „Wer immer auf dem Sprung ist und sich für die schönen Seiten des Lebens keine Zeit nimmt, der verarmt geistig und sozial“, bringt Donat Gerg es auf den Punkt. Im Bezug auf das Essen heißt das für

ihn beispielsweise gemeinsam mit Freunden zu kochen. Abseits davon empfiehlt er Reisen, eine Auszeit vom Smartphone oder einfach mal Abschalten. Das ist wohl die Quintessenz des Slow Food-Gedanken: Carpe Diem und genieße das Leben!

Anja Riske, Hochschule Ansbach

Quellen:

- Gespräch mit Donat Gerg
- Pressemitteilung vom 29.3.2016: Tag der deutschen Spitzengastronomie im La Corona
- https://www.slowfood.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilungen_2015/slow_food_deutschland_begruesst_das_14000ste_slow_food_mitglied/
- <https://issuu.com/slowfooddeutschland/docs/slowfood>
- https://www.slowfood.de/wirueberuns/slow_food_deutschland/die_geschichte/

Bildquellen: Donat und Sigrun Gerg (La Corona); Pixabay (Titelbild; Account: Lustrous)