

25 Jahre Slow Food Deutschland – Convivium Pfalz – Neustadt/Weinstraße – 21.10.2017

GUT – SAUBER – FAIR

drei Worte, die knapp und präzise die Slow Food Philosophie zusammenfassen. Carlo Petrini hat dieses Motto 2006 geprägt. Treffender kann man es kaum sagen.

Es ist ebenfalls das Motto unter dem Slow Food Deutschland seit 25 angetreten ist, bewusst zu machen, dass Essen mehr ist als reine Nahrungsaufnahme. 1992, als Slow Food Deutschland gegründet wurde, gab es dieses Motto zwar noch nicht. Aber schon 1989, als Slow Food International in Paris gegründet wurde, schwang schon mehr mit, als nur der kulinarische Aspekt gut zu Speisen contra reine Nahrungsaufnahme. Die Frage der Authentizität und Typizität von Lebensmitteln führt zwangsläufig zur Frage, wie wir in unserer Welt Landwirtschaft betreiben, wie wir mit unseren Landwirten, unserem Boden, unseren Lebensmitteln umgehen. Und diese Frage ist lebenswichtig: Atmen, Trinken, Essen und Sex sind die Grundlage unseres Lebens. Und deshalb ist es auch eine eminent politische Frage, denn sie stellt unsere ganze heutige Wirtschaftsweise in Frage. Sie fragt danach, wie wir zukünftig leben und arbeiten wollen. Letztendlich fragt sie: Was ist uns wirklich wichtig, was macht uns als Menschen aus? Slow Food Deutschland hat in den 25 Jahren seiner Existenz viel dazu beigetragen sowohl genussvoll zu essen und gleichzeitig verantwortungsbewusst Lebensmittel zu produzieren.

Deshalb ein Toast auf 25 Jahre Slow Food Deutschland!

Die Keimzelle von Slow Food war der Agricola, der önogastronomische Verein, den Carlo Petrini und Freunde 1986 in Bra gegründet haben: öno und gastro, Wein und Speisen.

Verehrte Zuhörer, sagen Sie mir, wo in Deutschland sind wir näher an dieser inhaltlichen Ausrichtung Wein und Essen genussvoll zusammenzubringen als in der Pfalz! Es ist deshalb kein Wunder, dass bereits 3 Jahre nach der Gründung von Slow Food Deutschland 1995 das Convivium Pfalz gegründet wurde. Damals initiiert von Franco Pizzarelli und Freunden, heute unter der Leitung von Thomas Metzger und seinen Mitstreitern im Vorstand. Und diese Leute, ich darf das Neutraler, als Mitglied des Conviviums Karlsruhe, sagen, machen sehr gute Arbeit. Wenn man sich die von Ralf Honsberg betreute Webpräsenz von Slow Food Pfalz ansieht oder über die von Katrin Brunner, heute von Martina Bauder betreuten Kochevents liest, dann kann man fast neidisch werden. Übrigens ist die Zahl 22, so viele Jahre besteht das Convivium Pfalz, zwar keine Prim-, aber sehr wohl eine Schnapszahl.

Das ist doch ebenfalls ein Grund zum Feiern, oder etwa nicht, lieber Thomas?

Ich bin Naturwissenschaftler. Ich habe Biochemie, Hydrobiologie und Zoologie studiert. Meine berufliche Laufbahn habe ich im Hamburger Hafen in einem Labor begonnen, in dem ich u.a. auch Wein und Böden untersucht habe. Über 40 Jahre arbeite ich nun in verschiedensten Funktionen im Bereich, den wir heute neudeutsch als Sustainability, als Nachhaltigkeit bezeichnen. Ich erlaube mir deshalb auch eine Anregung in den Raum zu werfen, die ich für wichtig halte. Nachhaltigkeit ruht auf drei Säulen, den drei Ps: Planet - People – Profit. Auf gut Deutsch: Umweltschutz – Soziales – Finanzen/Wirtschaft.

Ich zitiere mal unsere geschätzte Vorsitzende Ursula Hudson: „Die Zukunftsfähigkeit unseres Lebensmittelsystems bedeutet und fordert Nachhaltigkeit in allen fünf Dimensionen: ökologisch, ökonomisch, sozial, kulturell und politisch.“ (Hudson) Damit bin ich vollkommen einverstanden. Die Dimension „kulturell“ kann man dabei der Säule Soziales und die Dimension „politisch“ teils der Säule Soziales, teils „Finanzen/Wirtschaft“ zuordnen.

Ein weiteres Zitat von Ursula Hudson, beide Zitate stammen übrigens aus ihrer diesjährigen Festrede in Bremen: „Slow Food vertritt nicht die neo-darwinistische Auffassung von Leben als Konkurrenz, sondern von Leben als Miteinander, als gedeihendes Leben gerade in der Gegenwart anderen Lebens – eben biologisch!“ (Hudson)

Auch damit bin ich fast einverstanden, aber eben nur fast. Der berühmte russische Geograph, Biologe und Anarchist Pjotr Kropotkin hat mit seinem 1902 veröffentlichtem Werk „Mutual Aid: A Factor of Evolution“, Gegenseitige Hilfe:

Ein Faktor der Evolution, einen enorm wichtigen Beitrag zur Evolutionslehre geliefert. Aber eben nur einen wichtigen Faktor zur Evolutionslehre, auch der des Menschen. Konkurrenz ist nach wie vor der erste dieser zwei wichtigen Faktoren. Die Biologie zu vernachlässigen, insbesondere, wenn es um die menschliche Gesellschaft geht, kann extrem verhängnisvolle Konsequenzen haben. Alle Experimente der idealistischen Art einseitig auf „Das Gute“ im Menschen zu setzen, sind krachend gescheitert: Die Bandbreite der Konsequenzen reicht von Hungersnöten bis zu mörderischen Exzessen, egal ob es sich um christliche Wiedertäufer oder maoistische Kommunisten gehandelt hat. Es entspricht eben nicht unserer Biologie als Menschen. Das ist leider so. Und deshalb ist eine Strategie der realistischen Schritte wesentlich besser. Ja, d.h. dicke Bretter bohren – ja, d.h. kämpfen, aber flexibel und ohne Fundamentalismus, das führt zum Erfolg, das zeigt die Geschichte.

Es gibt diese Tendenz zum unflexiblen Fundamentalismus auch bei Slow Food, inklusive Slow Food Deutschland. In letzter Zeit ist mir das vermehrt aufgefallen. Es beunruhigt mich. Ich nenne nur mal ein Beispiel:

Zum Teil gab es heftigen Widerspruch das Restaurant Erasmus in Karlsruhe in den Slow Food Genussführer aufzunehmen: Zu teuer, zu elitär. Es wurde dennoch aufgenommen, weil es in Deutschland kein zweites Restaurant gibt, keine Gastronomen, wie Marcello und Andrea Gallotti, die den Slow Food Gedanken besser repräsentieren: Beide sind Absolventen der Slow Food University of Gastronomic Sciences, nose-to-tail ist selbstverständlich, sie sind Bioland zertifiziert uswusf. Auf der anderen Seite lese ich im aktuellen Slow Food Magazin im Leitartikel über Slow Wein, dass Bio-Zertifizierung als verpflichtend erachtet wird. Diese Zertifizierung - prinzipiell spricht nichts dagegen, siehe Restaurant Erasmus - ist aber aufwendig, bürokratisch und kostet ordentlich Geld.

Für mich passt das nicht zusammen, spricht für mangelnde Flexibilität und einen gewissen Fundamentalismus. Es ist ein Widerspruch einerseits teure Lokale boykottieren zu wollen, aber bei Slow Wine auf der teuren Zertifizierung zu bestehen, denn solche Kosten können sehr viel eher von großen als von kleinen Weingütern aufgebracht werden. Ich will es mal zugespitzt formulieren: Will Slow Food plötzlich nicht mehr überschaubare Größe und regionale Lebensmittelproduktion fördern, sondern ausschließlich finanzielle Unternehmens? Wobei ich durchaus nichts gegen finanzielle Unternehmen habe, wenn sie gut – sauber und fair wirtschaften! Liebe Zuhörer, ich bin sehr dafür, dass Slow Food Deutschland weiterhin die zwar schlagkräftige, aber auch flexible und pluralistische Gemeinschaft bleibt, in die ich eingetreten bin. Trinken wir deshalb auf 25 weitere, erfolgreiche Jahre Slow Food Deutschland!

Vielen Dank für Eure Aufmerksamkeit!

Joachim A. J. Kaiser