

NACHHALTIGE INNOVATIONEN

# Essen ist politisch

Interview mit Dr. Ursula Hudson, Vorstandsvorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. über faire Lebensmittel mit Geschmack

**Alnatura Magazin: 25 Jahre jung ist die Slow-Food-Bewegung inzwischen. Was hat sich seit den Anfängen verändert, was blieb als Kern bestehen?**

**Dr. Ursula Hudson:** Gut, sauber, fair – so sollten Lebensmittel sein. Das war die Forderung von Carlo Petrini und seinen Freunden bereits 1989 im Piemont, wo Slow Food be-

gann. Und das gilt auch heute noch. Damals bezog man es auf die eigene kulinarische Tradition in Italien, inzwischen hat sich Slow Food zu einer globalen Bewegung entwickelt. Vor zehn Jahren initiierte Slow Food das inzwischen in 150 Ländern aktive Netzwerk Terra Madre. Dessen Ziel ist es, die lokale Wirtschaft und verantwortungsbewusste Herstellungsmethoden zu schützen und zu fördern. Schaut man über den eigenen Tellerrand, merkt man schnell, dass es um globale Zusammenhänge geht: um Verteilungsgerechtigkeit.

**Wie kann man es Ihrer Meinung nach schaffen, alle Menschen auf der Erde mit guten, sauberen und fairen Lebensmitteln zu versorgen?** Mit der konsequenten Unterstützung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft – weltweit. Die übermächtige Agrarindustrie kann es jedenfalls nicht. Dank der Agrarsubventionen haben wir hier in Europa mit Überproduktion zu kämpfen, woanders sind Lebensmittel knapp. Alleiniger Profiteur der normierten, industriell produzierten Nahrung ist die weltweit agierende Agrar- und Lebensmittelindustrie. Das geht zulasten der Biodiversität, wovon Umwelt und wir, die Menschen, den Schaden tragen: Die einen leiden unter Übergewicht, die anderen sind unterernährt.

**Und wie wollen Sie dagegen angehen?** Zuerst einmal müssen wir bei den Konsumenten ansetzen – mit Wissensvermittlung und Aufklärung. Wir möchten den Menschen den Wert von Lebensmitteln, also den »Mitteln zum Leben«, wieder nahebringen. Gute Ernährung ist nichts Zweitrangiges, nichts, was hinter Gütern wie Auto, Laptop oder Smartphone rangieren sollte. Die Menschen hier in Deutschland haben sich

daran gewöhnt, für Lebensmittel wenig Geld auszugeben. Es wird das Billigste vom Billigen gekauft. Und das hat oftmals gar nichts mit dem Einkommen zu tun. Wir sind das wohlhabendste Land in Europa und geben am wenigsten Geld für unser Essen aus. Wenn wir mehr wissen über Geschmack und Genuss, führt dies sicher zu verantwortlicherem Handeln.

**Was unternimmt Slow Food konkret an Aufklärungs- und Bildungsarbeit?** Essen geht über die Sinne, vor allem über die Geschmacksnerven. Hier setzen wir schon im Vor- und Grundschulalter an, denn gut schmecken kann man lernen. In Kochkursen für Kinder erfahren die Kleinen, dass es Spaß macht, sich mit Essen und Kochen zu beschäftigen. Beispiele hierfür sind unsere Slowmobile in Frankfurt, Karlsruhe und München. Slow Food Youth veranstaltet regelmäßig Schnippeldiskos, zuletzt zur »Wir haben es satt!«-Demo gegen die Agrarindustrie am 17. Januar in Berlin. Gemeinsam schnippeln und kochen wir Unmengen an Gemüse, das nicht der Norm entspricht und von Supermärkten nicht angeboten wird. Vor zehn Jahren hat Slow Food für eine umfassende Bildungs- und Wissensvermittlung die Universität der gastronomischen Wissenschaften im italienischen Pollenzo gegründet. Ziel ist es, Führungskräfte von morgen auszubilden, die sich mit ihrer erworbenen Kompetenz für ehrliche und gute Lebensmittel stark machen. In den regionalen Convivien von Slow Food Deutschland werden auch geführte Verkostungen und Geschmacksschulungen für Erwachsene angeboten. Auf der Slow-Food-Messe »Markt des guten Geschmacks« in Stuttgart vom 9. bis 12. April 2015 präsentieren rund 500 handwerkliche Hersteller ihre ehrlichen Produkte. Zusätzlich bieten wir dem interessierten Publikum ein umfangreiches Rahmenprogramm, das der Wissensvermittlung dient.

**Was haben Slow Food und Bio gemeinsam?** Den unbedingten Willen, für eine zukunftsfähige Lebensmittelproduktion zu handeln. Jeder Quadratmeter Boden auf der Erde, der ökologisch bewirtschaftet wird, ist uns aus Slow-Food-Sicht lieb und teuer. Außerdem plant Slow Food, langfristig für alle Produktgruppen und Empfehlungen »Bio« als Basiskriterium in unseren Kriterienkatalog aufzunehmen. *SUS*



## Slow Food kurz gefasst

- Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- Slow Food fördert die verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, die artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- Slow Food bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.
- Slow Food ist eine Non-Profit-Organisation

## Slow Food unterstützen?

Sie können diese Arbeit mit Ihrer Spende unterstützen oder mit einem Jahresbeitrag von 75 Euro Mitglied werden: Infos hierzu finden Sie unter [slowfood.de](http://slowfood.de)

  
Slow Food®  
Deutschland e.V.

KULTUR & WISSEN

HERSTELLER-EMPFEHLUNG\*



*Der Andechser Bio-Kefir aus kontrolliert ökologischem Landbau enthält nur 1,5 Prozent Fett. Ein perfekter Begleiter für die Arbeit und den Genuss unterwegs.*

ANDECHSER NATUR

**BIO-KEFIR MILD 1,5% FETT**

- durch die sorgfältige Langzeitreife mit speziellen Kulturen erhält der Bio-Kefir seinen charakteristischen mild-säuerlichen und prickelnden Geschmack
- erhältlich in der praktischen wiederverschließbaren 500-g-Flasche
- in Bioland-Qualität
- fettarm

500 g **1,09 €** (1 kg = 2,18 €)

\* Bei Produkten, die als »Hersteller-Empfehlung« gekennzeichnet sind, handelt es sich um Anzeigen. Diese Produkte erhalten Sie in Ihrem Alnatura Super Natur Markt.