

Besserer versus Klimaretter? – Zeit für eine Versöhnung

Von Susanne Salzgeber



Essen geht uns alle an. Ein Drittel der schädlichen Klimagase sind auf unser Ernährungssystem zurückzuführen. In Zeiten von Klimawandel, Ressourcenknappheit und dem Verlust von Biodiversität ist ein globaler Wandel dringend geboten: Wir müssen uns ökologischer, regionaler, saisonaler, pflanzlicher und bewusster ernähren. Damit sind viele Slow-Food-Forderungen heute aktueller denn je.

Slow Food als Impulsgeber

Die Themen Ernährung und Lebensmittelerzeugung zählen zu den großen Diskussions-, aber auch Transformationsthemen der Zivilgesellschaft. Der öffentliche Diskurs dazu hat viel von den Slow-Food-Gedanken der ersten Stunde aufgesogen. Slow Food ist ein weltweites Netzwerk, das 1989 gegründet wurde, um dem Verschwinden lokaler Lebensmitteltraditionen und der Verbreitung der Fast-Food-Kultur entgegenzuwirken. Slow Food Deutschland feiert in diesem Jahr sein 30. Jubiläum. Seitdem hat sich Slow Food zu einer globalen Bewegung entwickelt. Millionen Slow-Food-Bewegte aus verschiedenen Kulturen und Altersgruppen setzen sich dafür ein, dass wir alle Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln haben.

Trotzdem wird von Kritiker*innen – intern sowie extern – das Wort „Besseresser“ noch immer als Schimpfwort verwendet. Warum? Sollte es nicht in unserem Interesse liegen, dass alle Menschen Zugang zu gutem oder gar besserem Essen haben? „Besseresser“ unterstellt, dass diejenigen, die besser essen wollen, sich egoistisch nur für das sensorisch wie inhaltlich hochwertige Essen auf ihrem Gaumen, für das Wohlbefinden ihres Körpers interessieren. Einem Besseresser oder einer Besseresserin traut man nicht zu, dass er oder sie bei der Auswahl ihrer Lebensmittel an die Umwelt, das Klima, das Tierwohl oder die Ausbeutung anderer Menschen denkt. Doch was spricht eigentlich dagegen? Genuss und politisches Bewusstsein sind keine Gegensätze oder gar Kontrahenten. Und die Ernährungswende muss schmecken und Spaß machen, damit genügend Menschen sie mittragen. Ist es etwas speziell Deutsches, dieses Gegeneinander-Ausspielen von Genuss mit sozialem und ökologischem Gewissen? Nach der Maxime: „Ich esse Gutes, also bin ich böse.“ „Genuss“ hat für viele hierzulande immer noch einen elitären Beigeschmack.

Klimafreundlich essen heißt: ökologisch, saisonal, regional, vorwiegend pflanzlich und fair

Einfache Dinge können großen Genuss bereiten, wie die köstliche Cucina Povera in Italien zeigt. Mit dem Anspruch auf Saisonalität, Regionalität, ökologisch erzeugte Lebensmittel sowie den direkten Kontakt zu Erzeuger*innen arbeiten auch die Köch*innen der Slow Food Chef Alliance. Ihre Mitglieder verstehen sich als Vorreiter*innen dessen, was sich in der Ernährungswelt verbessern soll, sowie als Multiplikator*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast. Immer mehr Restaurants und Lokale zelebrieren den Geschmack alter Sorten, verarbeiten Arche-Passagiere und

nur ganze Tiere. Und auf der Tageskarte steht dann schon mal kein Fleischgericht, wenn das Tier aufgegessen ist. Eine Armenküche ist diese Hinwendung zum vermeintlich Einfachen in solchen Restaurants allerdings nicht. Vielmehr weisen sie auf einen Trend hin, der zukunftsfähig ist.

Dahinter steckt eine klare politische Haltung, die in der Gastronomie viele Jahre fehlte (und oft immer noch fehlt), gerade in der Sterne-Gastronomie. Nachhaltigkeit, ökologisches Bewusstsein und Herkunft spielten viel zu lange eine untergeordnete Rolle im Gegensatz zu Statussymbolen wie Jakobsmuscheln oder Filet vom Kobe-Wagyu-Rind. Das ändert sich zum Glück gerade, und Gastronom*innen schließen sich den Ansprüchen von Slow Food an und bewahren mit ihren Gerichten die Vielfalt.

Es braucht das Miteinander

Slow Food initiierte schon vor Jahren zusammen mit anderen NGOs verschiedene Kampagnen, die beispielsweise auf Lebensmittelverschwendung aufmerksam machten, und setzte damit und seither klare Zeichen für ein nachhaltigeres Ernährungssystem. Auch die Ökologisierung der Landwirtschaft, von Herstellung und Verarbeitung gewannen für Slow Food zunehmend an Relevanz. Das zeigt sich in der Umsetzung von Projekten und Veranstaltungen, der Definition von Qualitätskriterien sowie in besonderer Weise in der Zertifizierung von Slow Wein: Bio im Weinberg als Grundanforderung, alte oder pilzresistente Rebsorten, geringe Verarbeitung, wenig Zusätze im Keller sowie faire Bezahlung und Behandlung von Erntehelfer*innen haben sich als wichtiger herausgestellt als große Namen und Marken. Slow-Wein-Trinker*innen orientieren sich nicht an Etiketten und Status, sondern fragen nach Biodiversität im Weinberg und suchen nach der Authentizität der Weine für die jeweilige Region. Das Gute daran: Auch geschmacklich stehen ökologisch angebaute Weine konventionellen Weinen in nichts mehr nach. Im Gegenteil, immer mehr Starwinzer*innen stellen auf Bio um.

Die Slow-Food-Bewegung hält es aus, verschiedene Strömungen in sich zu vereinen: bekennende Hedonisten, Feinschmeckerinnen, Starköche, hingebungsvolle Gärtnerinnen, Bauern und Naturschützerinnen. Und gleichzeitig politische Aktivist*innen, die kein Blatt vor den Mund nehmen, wenn es darum geht, wie ungerecht, klimaschädlich und ungesund unser Ernährungssystem ist, und hartnäckig für eine Ernährungswende kämpfen. Wir brauchen die engagierte Zivilgesellschaft, die Vielfalt schätzt und niemanden ausschließt: Slow Food Deutschland ist bereit, mit allen Transformationswilligen Kurs auf eine gute, saubere und faire Ernährungszukunft zu nehmen.