

INTERVIEW ZUM THEMA SLOW FOOD

Mit Leib und Seele

Den achtsamen Umgang mit Mensch, Natur und Lebensmitteln fördert die internationale Vereinigung mit der Schnecke im Logo. Otto Geisel, der deutsche Vorsitzende von Slow Food, im Interview – ganz in Ruhe.



Der Genussmensch Otto Geisel engagiert sich für gesundes Essen: als Hotelier, Dozent und Vorsitzender der deutschen Slow-Food-Vereinigung.

Der Chef von dem da, dieser Italiener, ist so ein linker Intellektueller“, raunt der ältere Herr in grüner Joppe seinem Tischnachbarn zu, als Otto Geisel beim ländlichen Kochfest in der geschmückten Stadthalle von Schwäbisch Hall ans Mikrofon tritt. Der Argwohn des Bauern aus dem Umland gegen den Vorsitzenden von Slow Food Deutschland ist überflüssig. Denn erstens ist der da nicht angestellt bei Carlo Petrini, dem italienischen Gründer der Bewegung. Zweitens ist Otto Geisel ein moderater Mann, verheiratet, zwei nette Kinder – und schwingt keineswegs die rote Fahne. Der 47-Jährige stammt aus einer

Münchner Gastronomenfamilie, die mal ein Festzelt auf dem Oktoberfest führte. Heute ist er Patron des Viersternehotels Victoria, das seine Großmutter in Bad Mergentheim erwarb. Hier isst man hervorragend, das Haus ist einladend, manchmal lockt Live-Swing-Musik in die Bar. Wenn Otto Geisel an der Spitze von Slow Food Deutschland allerdings vehement kämpft gegen Fast Food, Fertigprodukte, Chemie im Essen und für den achtsamen Umgang mit Kreatur, Natur und Landwirtschaft (und zwar ohne Partei im Rücken), müsste das dem bauerlichen Skeptiker nur recht sein. COUNTRY sprach mit Otto Geisel über seine Ansichten und Absichten.

Herr Geisel, nachträglich herzlichen Glückwunsch zur Wiederwahl als Vorsitzender von Slow Food Deutschland. Trotzdem die Frage: Sie sind Hotelbesitzer mit Sterne-Restaurant – ist das nicht genug Arbeit?

Otto Geisel: Klar, aber Slow Food ist eine Lebenseinstellung. Sie nimmt viel Zeit in Anspruch, ist aber kein Job, sondern Engagement für etwas, das mir am Herzen liegt: der bewusste Genuss und das Gespräch darüber, um die Geschichte „hinter“ dem Lebensmittel kennenzulernen.

Wozu? Weil Wissen den Genuss erhöht, ihn manchmal sogar erst wirklich möglich macht.

Was ist so wichtig am Genießen? Unsere Lebensqualität und damit ein beträchtlicher Teil unseres Glücks – dem wir ja alle so hinterherjagen – haben direkt mit gesundem, gutem Essen zu tun. Und da reicht es nicht, nur ab und zu mal gut zu essen.

Was ist denn gutes Essen für Sie? Wenn es gut, sauber, fair ist, so wie es unsere Slow-Food- Leitlinien beschreiben.

Bitte nennen Sie ein Beispiel dafür, wo etwas falsch läuft. Es gibt so viele. Nehmen Sie mal die Überproduktion an Fleisch. Zehn Monate alte Jungbullen werden jährlich millionenfach geschlachtet, großteils von Südamerika hergeschifft. Dann wird nur 20 bis 40 Prozent ihres Fleisches verzehrt. Der Rest ist Abfall, wird verbrannt. Warum? Weil wir nur Filets und andere Schnellbratenteile essen. Wer kann noch Gerichte mit Innereien oder Tafelspitz und Schmorbraten zubereiten? Diese Überproduktion ist eine Sünde gegenüber hungernden Menschen, Tieren und Umwelt.

Carlo Petrini, Ihr streitbarer Präsident von Slow Food International, hat gesagt, dass es bei Slow Food anfangs um den Genuss, inzwischen aber um die Rettung der Welt geht. Italienischer Überschwang oder die Wahrheit? Ich weiß nicht, ob man alles so wörtlich aus dem Italienischen übersetzen kann. Allerdings haben die Fehlentwicklungen auf dem Gebiet der Erzeugung von Lebensmitteln in der Tat lebensbedrohliche Ausmaße angenommen. Damit ist die Auswahl beim Einkauf sehr wohl ein politischer Akt geworden. Unterstütze ich den Landwirt aus der Region, achte ich auf vertrauenswürdige Herstellungsmethoden, lege ich Wert auf Transparenz bei der Deklaration von Inhaltsstoffen, Herkunft – das alles ist notwendig, um gute Lebensmittel zu finden. Und – ein politischer Akt.

Und anspruchsvoller Ansatz der „Best Consumer“. Schließlich müsste alles teurer werden. Es ist eine Tatsache, dass sich immer mehr Menschen Gedanken über gute Ernährung machen. In einer aktuellen, repräsentativen Nielsen-Studie gaben 38 Prozent der befragten deutschen Haushalte an, für besondere Qualität mehr Geld auszugeben. Das waren zwei Prozent mehr als im Jahr davor. 28 Prozent leisten sich beim Essen sogar bewusst die beste Qualität, und das sind sogar 3,6 Prozent mehr als zuvor.

Sicher 28 Prozent aus einkommensstarken Haushalten ... Ja, wahrscheinlich. Deshalb möchte Slow Food auch Aufklärungsarbeit leisten. Wir haben kürzlich eine Kooperation mit dem Deutschen Gartennetzwerk beschlossen, um die alte Kultur der Schulgärten wieder aufleben zu lassen, damit Kinder lernen, was Gemüse und Kräuter sind, wie sie wachsen, wie man sie verarbeiten kann. Oder wir bereiten gerade zusammen mit Ernährungswissenschaftlern eine Stiftung für bessere Ernährung in Kindergärten vor.

... aber zur Kostenfrage? Gutes Essen muss nicht zwangsläufig teuer sein. Unsere Großmütter wussten das noch. Es gibt doch auch dieses wunderbare Vorbild der italienischen „cucina povera“, der Arme-Leute-Küche, die beweist, dass mit sehr einfachen Lebensmitteln köstliches Essen zubereitet werden kann. Wenn man kochen kann und nicht nur Kochsendungen im Fernsehen schaut und dabei eine Tiefkühlpizza isst! Was bei uns rund 100 Tiefkühlpizzen pro Kopf und Jahr ausmacht.

Was hat dann Slow Food Deutschland erreicht? Immerhin 8000 Mitglieder, dazu 70 Convinien, also lokale „Genuss-Gruppen“, und Förderkreise oder „die Arche des Geschmacks“, die zum Beispiel die Genuss-Guides erarbeiten, in denen jeder nachlesen kann, welcher Produzent, welches Lokal in der Umgebung gute Lebensmittel nach Slow-Food-Maximen anbietet.

Soll ich auf Gewürze aus Indien oder Olivenöl aus Sizilien und Wein aus Australien verzichten? Natürlich nicht, wenn Transparenz um die Beschaffenheit des Produkts und in der Lieferbezeichnung vorhanden ist. In meinem Restaurant verwende ich seit gut vier Jahren konsequent regionale Produkte, die nicht mehr als 50 Kilometer Transportweg hinter sich haben – damit ist nur die frische Ware wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst gemeint. Für alle weiterverarbeiteten Lebensmittel gilt das regionale Gebot natürlich nicht. Ein Verzicht würde keinen Sinn machen und eine Verarmung des Geschmacks bedeuten.

Wie setzen Ihre eigenen Köche das um? Vielleicht am Beispiel eines leckeren Desserts ... Sie bieten Ihnen zur Erntezeit etwa eine Creme aus heimischen Trauben an, verfeinert mit einem wunderbaren Wein aus dem Piemont.

Was gilt es für uns wiederzuentdecken? Ich selbst habe für mich Zutaten wie Grünkern oder Alblinsen wiederentdeckt oder den Wein der alten Rebsorte Tauberschwarz, wie sie der junge Winzer Jürgen Hofmann aus Röttingen wieder anbaut. Schmorgerichte statt Steaks, den Ostheimer Leberkäs, Fleisch vom

Boeuf de Hohenlohe, Käse aus der Dorfkäserei Geifertshofen. Es gibt so viele Köstlichkeiten gleich nebenan. Wir müssen uns auf die Suche machen und wie Archäologen vorgehen, damit nicht noch mehr Kulturgut verloren geht.

Sie haben ja dafür gesorgt, dass man dieses Wissen auch studieren kann. Sogar mit Bachelor-Examen. Die deutsche Hotellerie, Gastronomie, Lebensmittel- und Tourismusbranche stellt mehr Arbeitsplätze als Auto- und Chemie-Industrie zusammen. Es war also höchste Zeit für einen Studiengang zur Kulturgeschichte der Ernährung und Ernährung als soziales Handeln. Ich war nur einer von vielen, die sich für diesen Bachelor-Studiengang „Food Management und Kulinaristik“ in der Deutschen Akademie für Kulinaristik, Bad Mergentheim, engagiert haben. Ihr Präsident ist übrigens Starkoch Eckart Witzigmann.

Hintergrund: Was ist Slow Food?

In der deutschen Vereinigung von Slow Food, die 1992 gegründet wurde, engagieren sich 8000 Mitglieder in 70 lokalen „Genuss-Gruppen“, dazu gibt es Förderkreise für den Erhalt und die Produktion guter Lebensmittel.

Im Zeichen der Schnecke agiert Slow Food gegen die Schnelllebigkeit, die im Namen von Produktivität und Rendite unser Leben und die Umwelt negativ verändert.

Bewusstes Genießen und Konsumieren trägt, so die Maxime, zum Erhalt regionaler Vielfalt, verantwortlicher Landwirtschaft und Fischerei, artgerechter Viehzucht und traditionellem Lebensmittelhandwerk bei. Direkter Kontakt von Produzent, Händler und Konsument schafft Markttransparenz.

Slow-Food-Mitglieder gehören einem weltweiten Netzwerk an. Ihr Jahresbeitrag von 75 Euro fördert die Slow-Food- Stiftung für biologische Vielfalt, den Erhalt vom Aussterben bedrohter Tierrassen, Pflanzensorten, den Schutz traditioneller Lebensmittel und die Universität der Gastronomischen Wissenschaften (mehr unter www.slowfood.de).

Genussführer-Broschüren nennen Adressen von Erzeugern und Restaurants, die Slow-Food-Kriterien erfüllen.

Slow-Food-Magazine (sechs Ausgaben pro Jahr) berichten über Themen rund um den gesunden Genuss.

Markt des guten Geschmacks nennt sich die Slow-Food- Messe, die vom 3. bis 6. April 2008 in Stuttgart stattfindet.

Quelle: COUNTRY 2/2008

Autor: Barbara Kraus