

GENUSS UND VERANTWORTUNG

Slow Food ist eine internationale Bewegung für nachhaltige Ernährung mit vielen lokalen Gruppen. In ländlicheren Regionen leisten sie Pionierarbeit. Hier steht die Bewegung oft noch ganz am Anfang

— **TEXT** ANNIKA ZIESKE **FOTOS** CLAUDIA KONERDING



„Jeder hat bei Slow Food seine eigene Definition, was für ihn wichtig ist. Für den einen geht es nur um Geschmack, für den anderen um mehr Verantwortung.“

— Lars Jäger

Eine orangefarbene Schnecke klebt an der Eingangstür des Restaurants im Schloss Ziethen. Der Aufkleber mit dem langsamen Kriechtier steht für Slow Food, eine internationale Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält.

Slow Food ist eine internationale Non-Profit-Organisation und ein Netzwerk mit rund 12.000 Mitgliedern allein in Deutschland. Hinzu kommen zahlreiche Unterstützer, also Restaurants, Händler und Unternehmen, die sich den Grundsätzen „gut, sauber und fair“ verpflichtet fühlen. Wichtige Themen sind für Slow Food zum Beispiel verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

Es sind Themen, die in Brandenburg von großer Bedeutung sind. Trotzdem ist gerade Brandenburg im nationalen Vergleich eher spärlich gesegnet mit lokalen Slow-Food-Gruppen, den

so genannten Convivien. Lediglich in Potsdam und Barnim-Oderland gibt es lokale Gruppen, der Rest des Bundeslandes fällt in den Zuständigkeitsbereich des Berliner Conviviums.

Und damit in den von Pamela Dorsch und Lars Jäger. Die beiden leiten das Berliner Convivium, eine ehrenamtliche Aufgabe. Lars Jäger arbeitet hauptberuflich in einer Bank und kam 1999 zu Slow Food. „Und wie das so ist bei Vereinen, die auf Ehrenamtlichkeit beruhen: Wenn man sich mal bereit erklärt hat, etwas zu tun, dann kriegt man immer mehr Verantwortung“, lacht er. Doch was bedeutet Slowfood für ihn? Jäger überlegt kurz: „Jeder hat bei Slow Food seine eigene Definition, was für ihn wichtig ist. Für den einen geht es nur um das Thema Geschmack, für den anderen sehr viel mehr um das Thema Verantwortung, das Tierwohl, Lebensmittelverschwendung, um politischere Themen. Ein Slow-Food-Mitglied aus Irland hat einmal gesagt, es ist eine Einladung an Menschen, sich mit solchen Themen zu beschäftigen.“

In Berlin funktioniert das sehr gut, dort hat das Convivium regen Zulauf, organisiert diverse Termine und große Veranstaltungen wie zum Beispiel den Naschmarkt in der Markthalle Neun. In Brandenburg entwickelt sich die Slow-Food-Bewegung langsamer, „obwohl

BILDLEGENDE

01 Lars Jäger ist seit 1999 ehrenamtlich bei Slow Food und Convivien-Leiter

02 Die Orangerie im Schloss Ziethen hat sich den Grundsätzen der Slow Food-Bewegung verschrieben



02

die Themen von Slow Food gerade auch für Brandenburg sehr wichtig sind“, meint Lars Jäger. „Wir merken aber, dass dort, wo nicht regional ein Convivium vor Ort ist, de facto auch nichts passiert. Man kann von Berlin aus keine lokalen Convivien aufbauen. Die ganze Organisation beruht auf ehrenamtlicher Arbeit und dazu kann ich niemanden verdonnern.“ Denn das Prinzip der Slow-Food-Convivien ist, dass sie sich selbstständig gründen. Wer die Slow-Food-Prinzipien unterstützen will, kann Mitglied im Verein werden und mit einigen Gleichgesinnten ein Convivium gründen. Und was machen die schon bestehenden Convivien in Brandenburg? Sie organisieren zum Beispiel Ausflüge in Betriebe, die nach fairen Richtlinien produzieren, besuchen kleine Käsereien oder laden zu Schlachtfesten auf Höfen mit nachhaltiger Tierhaltung. Das interessiert jedoch hauptsächlich die Großstädter, da ist Jäger realistisch: „Dass es für jemanden mit Mitte 20, der auf dem Land lebt, spannend ist, sich so einen Betrieb mal anzusehen, das glaube ich nicht.“

Denn in Brandenburg gibt es noch ganz andere Problemfelder, die die Menschen beschäftigen und um die sich Slow-Food-Mitglieder kümmern könnten. „Hier kommen viele Mitglieder zum Beispiel vom ökologischen Landbau, da geht es viel um das Thema Land Grabbing, also darum, dass Großkonzerne Boden kaufen zu Preisen, die mit normaler Landwirtschaft nicht refinanzierbar sind. Die Preise haben sich in den letzten Jahren verzehnfacht, diese Preise bekommt man mit ökologischem Landbau nicht.“ Auch Massentierhaltung oder die Entwicklung des ländlichen Raumes, die Entvölkerung von ganzen Regionen, sind wichtige Themen für Slow Food. Doch neben den großen politischen Themen sind auch kleinere, persönlichere Anliegen wichtig. Weil das Umland hauptsächlich für den Berliner Markt produziert, ist es für Brandenburger gar nicht so leicht, fair und lokal produzierte Lebensmittel in den Läden zu finden. Denkbar wären also zum Beispiel auch Gruppen, die sich in Dörfern organisieren, um einen Laden für lokale Lebensmittel zu

eröffnen. Ein anderes Projekt ist die „Arche des Geschmacks“. Das Ziel besteht darin, Informationen zu bedrohten Lebensmitteln oder Tierrassen zu sammeln und bekannt zu machen. „Es gibt unzählige regionaltypische Lebensmittel, die einfach verschwinden. Tierrassen, die nicht den gängigen industriellen Normen entsprechen. Alte Obstsorten zum Beispiel. Es gab in Brandenburg Hunderte von Apfelsorten. Wenn Sie heute in den Supermarkt gehen, haben Sie vier Standardsorten, die auf der ganzen Welt wachsen und mehr oder weniger immer gleich schmecken. Das sind Themen, um die man sich kümmern kann. Wo man sich einbringen kann“, erklärt Jäger eindringlich und fügt lachend hinzu: „Der erste, der kommt, kriegt dann gleich den Hut auf. Das ist etwas sehr Positives: eine Organisation der offenen Tür, in der jeder, der aktiv werden will, auch aktiv werden kann.“

Slow Food Deutschland

Infos & Mitgliedsanträge unter www.slowfood.de

Die Orangerie, Schloss Ziethen

Alte Dorfstraße 33, 16766 Kremmen/
OT Groß Ziethen, Tel. 033/05 59 50