

slow

powered by *A LA CARTE*

Food for all!

People's Grocery-Leiterin
Nikki Henderson über
Lebensmittelgerechtigkeit

Slow-Therapie

Alte Tierrassen züchten, Lebensmittel
erzeugen, essen und trinken: Genuss
statt Drogenabhängigkeit



Gemeinsam gegen Agropoly

David gegen Goliath oder: Ein Kampf
um Vielfalt und Leben in der EU



Der Entwurf der EU-Saatgutverordnung und das Ringen um ein Verbot von Neonicotinoiden zum Schutz der Bienen zeigen wieder einmal, dass der Arm der Agroindustriekonzerne bis in die Gesetzgebungsprozesse der Europäischen Union und ihrer Mitgliedsstaaten reicht. Dennoch können NGOs und die Zivilgesellschaft dem etwas entgegensetzen, wenn sie hartnäckig und konzentriert vorgehen.

Text: Sonja Bettel Illustrationen: Thomas Kussin



Gemeinsam gegen Agropoly

Der Kampf für Vielfalt und Leben

Erster Mai in Schiltern in Niederösterreich. Wie jedes Jahr drängen sich die Menschen beim Jungpflanzenmarkt der Arche Noah, um die schönsten Pflänzchen und Samen von traditionellem Gemüse, Obst und Kräutern zu ergattern und damit vielfältige Farben, Formen und Geschmäcker in ihre Gärten und auf ihre Teller zu bringen. Heuer bildeten die Besucher aber nicht nur Schlangen vor den Ständen mit Jungpflanzen, sondern auch beim Infotisch von Arche Noah und Global 2000, bei dem die Unterschriftenlisten gegen die geplante EU-Saatgutverordnung auflagen. Bis Anfang Juni hat die Petition „Freiheit für die Vielfalt!“ bereits mehr als 250.000 Unterschriften erreicht.

Ein offener Brief von Slow Food International und weiteren rund 400 Organisationen an EU-Kommissäre und Europaparlamentarier wurde mittlerweile auch von 16.000 Einzelpersonen unterzeichnet. Spar, Rewe International und Ja! Natürlich, die seit einigen Jahren vermehrt auf Raritäten bei Samen und bei Obst und Gemüse setzen, haben einen Brief an die österreichischen Europaabgeordneten und den Landwirtschaftsminister geschrieben. Die einhellige Botschaft aller lautet: Hände weg von unserem Saatgut!



DAS GEHEIMNIS UNSERER ÖLE? GEDULD, FINGERSPITZENGEFÜHL UND REINE NATUR.



EIN TROPFEN VOLLKOMMENHEIT.
Der unverfälschte Duft, der einzigartige, echte Geschmack der Ölfrucht und die natürliche Farbe: Das ist Ihre Inspiration.

ÖLMÜHLE FANDLER
Prätis 1, 8225 Pöllau, Steiermark, WWW.FANDLER.AT

Erfolgreicher Widerstand

Auch wenn die Agrokonzerne große Macht und Einfluss auf die Gesetzgebung haben, können NGOs dem gemeinsam etwas entgegensetzen. Das zeigen zwei Beispiele von Kampagnen, an denen Slow Food beteiligt war:

Das Verbot von drei Neonicotinoiden durch die EU-Kommission wurde durch Petitionen und Aktionen von NGOs und Bürgern aus der gesamten EU massiv unterstützt und befördert.

Bei der Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik der EU stimmte eine große Mehrheit der Europaparlamentarier Anfang Februar für eine Reihe von Maßnahmen, die von der Koalition OCEAN2012, bei der auch Slow Food Mitglied ist, vorgeschlagen wurden. Zu diesen Maßnahmen zählen ambitioniertere Ziele zur Erholung der Fischbestände oder Unterstützung für umweltfreundlich und sozial nachhaltig arbeitende Fischer.

Der Entwurf der EU-Regelung für die Vermarktung von Saatgut trage die Handschrift der Agroindustrie, kritisieren Slow Food, Arche Noah und andere Organisationen. Die Saatgutverordnung lasse kaum Spielraum für nicht-kommerziellen Saatguttausch, habe negative Auswirkungen für Erhalter der Kulturpflanzenvielfalt und die Pflanzenvielfalt selbst und kriminalisiere Bauern in der EU und in Drittstaaten, vor allem in ärmeren Ländern. Piero Sardo, Präsident der Slow Food Foundation for Biodiversity fürchtet sogar, dass das Verschwinden lokaler Sorten Hand in Hand gehen könnte mit dem Verschwinden kleiner landwirtschaftlicher Betriebe, die die Bewahrer der Sortenvielfalt, lokaler Lebensmittelkulturen und traditionellen Wissens seien:

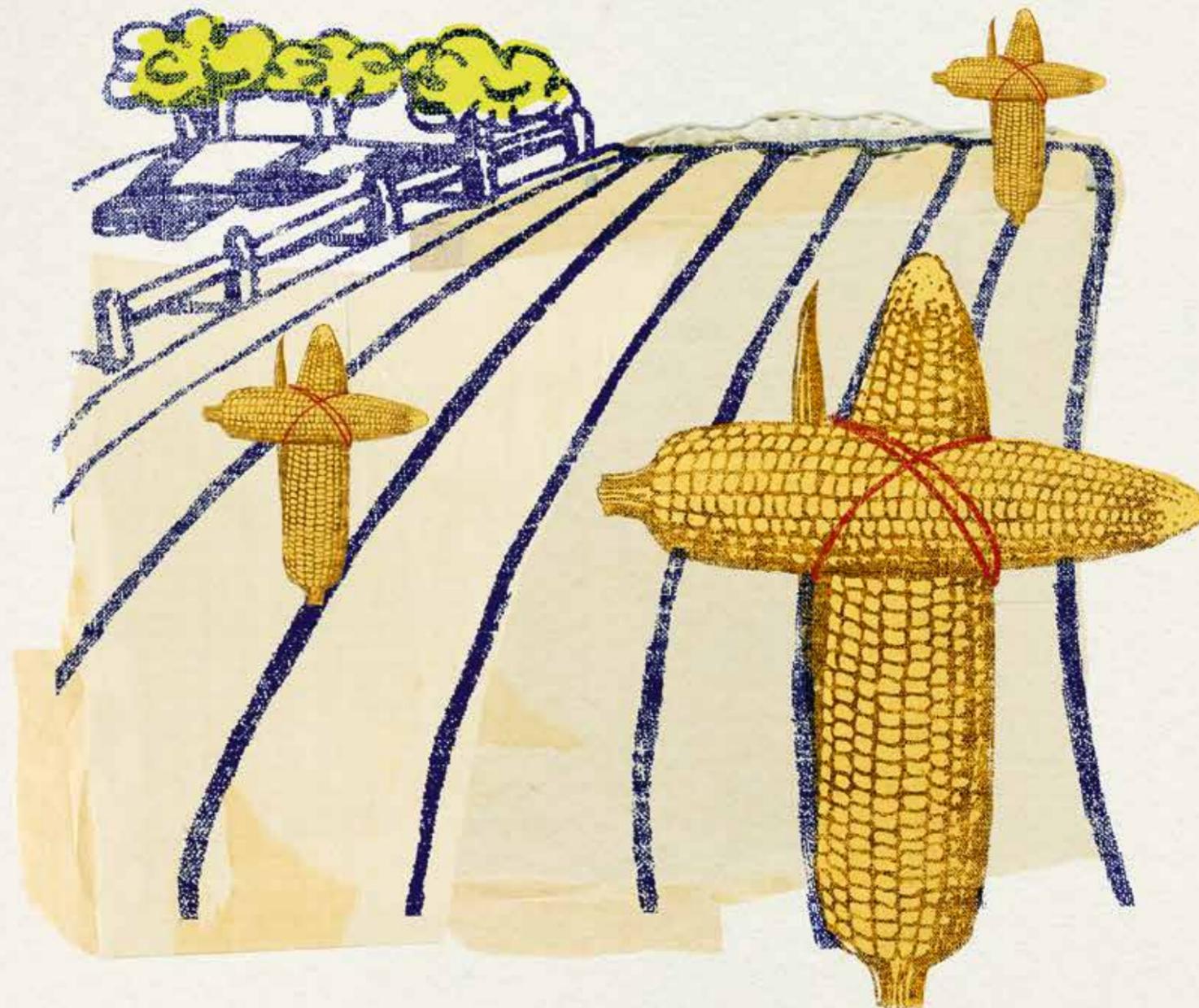
„Saatgut ist die Basis der Landwirtschaft. Es bildet die Grundlage der landwirtschaftlichen Arbeitsweise, wie auch der Produkte. Um die Biodiversität und die Ernährungssouveränität zu schützen, müssen wir dem Wert traditioneller Samen energisch Geltung verschaffen und Wege finden, ihren Verlust weltweit aufzuhalten.“

Carlo Petrini, internationaler Präsident von Slow Food, schreibt in seiner Kolumne im Magazin von Slow Food Deutschland, was es brauchen würde, um den Wert traditionellen Saatguts im öffentlichen Bewusstsein zu erhöhen: „Wir müssen anfangen, Saatgut als gemeinschaftliches Gut zu betrachten, denn Samen schließen Information, Kultur und Wissen ein.“ Slow Food sei verpflichtet, sich auf allen Ebenen dafür einzusetzen, das Recht auf Ernährungssouveränität zu schützen, das letztlich auch unverzichtbare Voraussetzung für das Recht auf Genuss sei, so Petrini.

Bereits Mitte Februar haben Slow Food International und 13 weitere Organisationen aus Europa der Europäischen Kommission Vorschläge für eine Verbesserung der Verordnung gemacht, berichtet Serena Alaimo, die für die Kontakte von Slow Food zur EU zuständig ist:

„Wir haben die Kommissäre und Parlamentarier aufgefordert, die Regelung im Hinblick auf Umweltauswirkungen, die Wünsche der Konsumenten und die Bedürfnisse kleiner und lokaler Züchter zu verbessern.“

Slow Food kann sich im Gegensatz zur Industrie jedoch keine Lobbyisten leisten, die ständig in Brüssel und Straßburg bei der Kommission und dem Parlament anklopfen, um die Interessen ihrer Auftraggeber zu übermitteln. Slow Food beobachte eine Reihe von Themen wie die Gemeinsame Agrarpolitik, Fischerei, Gentechnik, Biodiversität, Land Grabbing, Lebensmittelverschwendung oder den Schutz der Bienen und sei deshalb auf internationale Experten, die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen, Kontakten zu den Medien und die Mobilisierung der Bevölkerung angewiesen, so Serena Alaimo.





Gerade die Bevölkerung hat bei der Saatgutverordnung wie auch beim Schutz der Bienen gezeigt, dass es ihr reicht, immer mehr am Gängelband der Agroindustrie zu hängen. Mit dem Saatgut, den Bienen und der Privatisierung des Wassers, die jüngst ebenfalls große Proteste hervorgerufen hat, sind unsere wichtigsten Lebensgrundlagen bedroht und hinter all diesen Bestrebungen stehen weltweit einige wenige, aber umso mächtigere Konzerne. Auch in Bezug auf das Bienensterben haben Agrochemiekonzerne versucht, durch Lobbying und die Mitfinanzierung von Studien zu verbreiten, dass die Neonicotinoide nicht schuld daran seien. Teilweise hatten sie damit Erfolg: Einige Länder, darunter Österreich, votierten in der EU-Kommission gegen ein Verbot der gefährlichen Beizmittel, Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich versuchte sogar, die Menge der in Österreich eingesetzten Neonicotinoide geheim zu halten.

Doch NGOs und die Zivilgesellschaft boten dagegen: Unterschriftenaktionen, Informationskampagnen über Websites und Videos, Proteste auf Facebook, Mails an europäische Landwirtschaftsminister, Demonstrationen und eine Aktion von Greenpeace, für die der Eingang des Landwirtschaftsministeriums in Wien mit einem Bienenwabenmuster verhängt wurde, zogen das Interesse der Medien auf das Thema. Minister Berlakovich musste unter Druck die Informationen herausrücken. Und die Europäische Kommission beschloss am 29. April mit den Stimmen von 15 der 27 Mitgliedsstaaten das Verbot von drei Neonicotinoiden.

In Bezug auf die EU-Saatgutverordnung ist die Sache aber noch lange nicht gegessen. Als nächstes ist das Europäische Parlament am Zug, das den Entwurf debattieren wird und Änderungsvorschläge machen kann. Die Abstimmung könnte noch vor der Europawahl erfolgen, die vom 22. bis 25. Mai 2014 stattfindet, oder sie wird auf die nächste Legislaturperiode verschoben. Bis dahin gilt es, die EU über die Auswirkungen der Verordnung für Bauern, Züchter, Saatguterhalter und Konsumenten zu informieren.

Ein erster Schritt ist am 6. Juni bereits erfolgt: Vertreter von Arche Noah und Global 2000 trafen Vertreter der DG SANCO, das



ist jene Generaldirektion der EU-Kommission, die für das EU-Saatgutrecht zuständig ist. Pierre Sultana, politischer Referent der Arche Noah, resümiert:

„Die Einladung zum Dialog zeigt, dass die EU-Kommission Schritte in Richtung Vielfalt in der Landwirtschaft setzen möchte. Wenn sie es wirklich ernst meint, dann muss es eine völlige Neuorientierung in Sachen EU-Saatgutverkehrsrecht geben.“

Einen Tag zuvor hatte der EU-Ausschuss des österreichischen Bundesrats eine Subsidiaritätsrüge an die EU-Kommission verabschiedet, weil die Verordnung die Selbstbestimmung der Mitgliedsstaaten einschränke.

Die zahlreichen NGOs, die gegen die Saatgutverordnung auftreten, werden weiterhin politische Gespräche auf lokaler, nationaler und europaweiter Ebene führen und auch auf kreative, öffentlichkeitswirksame Aktionen setzen. Mitte Juni fand zum Beispiel im Sigmund-Freud-Park in Wien ein „Picknick der Alten Sorten“ statt, bei dem auch Saatgut und Stecklinge getauscht werden konnten – schnell, einfach und unbürokratisch, also so, wie die Verbreitung der Sortenvielfalt eigentlich sein sollte. 🍷



Wer über das Tempo von Öl nachdenkt, dem fallen ganz automatisch Begriffe wie Behutsamkeit, Sorgfalt und Bedächtigkeit ein. Das ist kein Zufall, denn Öl hat sein ganz eigenes Tempo. Um Öl herzustellen, brauchen unsere Pressmeister neben unendlich viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung vor allem eins: Geduld! Denn wir wissen, dass jedes unserer Öle seine ganz eigenen Gesetzmäßigkeiten und damit sein eigenes Tempo hat. Das fängt beim Erwärmen der Ölfrüchte an und endet beim Absinken der Schwebeteilchen in den Fässern. Bei Fandler verzichtet man nämlich seit jeher auf das Filtrieren von Öl und überlässt diese Aufgabe schlicht der Schwerkraft. Erst wenn alle Fruchteilchen, die beim Pressen ganz natürlich zurückbleiben, auf den Boden der Ölfässer gesunken sind, wird Fandler Öl in Flaschen gefüllt. Dafür braucht Sesamöl gleich mehrere Tage, Leinöl hingegen nicht einmal 24 Stunden. Jedes unserer Öle bestimmt den Tag seiner Abfüllung also selbst. Nennen Sie es ruhig „reifen“, das trifft die Sache schon ganz gut. Unsere Pressmeister wissen, wie viel Zeit jedes einzelne Öl braucht, bis es perfekt ist. Schließlich tun sie das, was sie tun, mit all ihrer Leidenschaft. So etwas lernt man nicht von heute auf morgen, sondern braucht die Erfahrung mehrerer Generationen. Im Falle von Fandler sind es vier.

Über das richtige Tempo und was das mit Öl zu tun hat.

Wenn man bei Fandler über Geschwindigkeit redet, meint man die von Öl. Das hat nämlich eine ganz andere „Fließgeschwindigkeit“ als beispielsweise Wasser. Bei Fandler gibt seit vier Generationen daher das Öl das Tempo vor – in allem was man tut. Und das ist gut so.

Die Küche als Treffpunkt der Langsamkeit

Der Soziologe Richard Wisemann untersuchte vor einiger Zeit die Geschwindigkeit des Menschen in 32 Städten. Dabei fand er heraus, dass sich das Tempo der Passanten innerhalb von gut einem Jahrzehnt um bis zu 30% erhöht hatte. Eine Erkenntnis die nicht wirklich überrascht, die in ihrer Deutlichkeit aber zum Nachdenken anregt. Nicht nur deshalb pflegt man bei Fandler einen bewussten Umgang mit Zeit. Als Referenz dient auch hier, wie könnte es anders sein, das Öl.

Dass Öl und Genuss eine ähnliche Geschwindigkeit haben, ist auch kein Zufall. Gutes Essen hat immer schon dabei geholfen, die Muße und den Genuss im Alltag zurückzuerobern, sich zu entschleunigen, sich eine Auszeit zu verordnen. Damit sich der äußere Zeitdruck,

nicht auch noch nach innen verlagert. Treffpunkt dieser „Langsamkeit“ ist die Küche, dort wo Fandler Öle zuhause sind. Nichts ist entspannender als mit Freunden zu kochen, zu plaudern und zu essen. Öl ist also genau genommen ein Verbündeter. Einer der hilft, der allgemeinen Hektik zu widerstehen und zu entfliehen und die Welt wieder eine Spur langsamer macht.

Wer mehr über die Ölgeschwindigkeit lernen möchte, macht einfach einen Ausflug zu Fandler nach Pöllau. Sie sollten sich aber jedenfalls genügend Zeit nehmen. Schließlich gilt es, das richtige Tempo für Ölgenuss zu finden. In der

Küche, wie im Leben. Aktuelle Genuss- und Kochkurstermine gibt's wie immer auf www.fandler.at! Wir freuen uns auf Sie!



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG FOTOS: BEIGESTELLT