

ESSEN & TRINKEN

Eine Frage des guten Geschmacks

Genmais? Fragwürdiges Fleisch? Für die Anhänger der Slow-Food-Bewegung ein Graus. Wissen, wo's herkommt und wissen, was drin ist, lautet das Credo des Genießer-Klubs in Hannover.

VON JAN SEDELIUS

Bei Kalbfleisch muss man vorsichtig sein. „Früher wurden die kleinen Kälber künstlich hochgepäpelt, mit Medikamenten und Kraftstoffen innerhalb kürzester Zeit schlachtfertig gemacht“, sagt Frank Buchholz. Beim Essen im Restaurant „Saison“ in der Marienstraße wird er es genau wissen. Chef Andreas Fähsing kommt an den Tisch und beantwortet gern die Frage nach der Herkunft des Kalbfleischs: „Frankreich – und es ist alles in Ordnung damit.“ Er kaufe nur bei vertrauenswürdigen Produzenten ein, hole den Spargel aus Nienburg, den Rhabarber auch, und das Gemüse stamme von regionalen Bauern, die er auf dem Großmarkt trifft, versichert Fähsing. Buchholz scheint zufrieden – und bestellt dann doch lieber Fisch. „Man muss wissen, was man isst“, erklärt der 46-Jährige.

Dies ist zugleich das Motto seiner ehrenamtlichen Tätigkeit. Buchholz leitet seit 2007 die Geschäfte der hannoverschen Gruppe von Slow Food, einer weltweit aktiven Vereinigung, die sich für genuisvollen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln und den Erhalt traditioneller Speisen und Zubereitungsarten einsetzt. Genuss definiert man dort auf mehreren Ebenen. „Gut, sauber und fair sind die Schlagworte, die der italienische Gründer Carlo Petrini formuliert hat“, sagt Buchholz. So bevorzugen die Slow-Food-Mit-

glieder in den heimischen Küchen, Märkten und Restaurants frische Lebensmittel frei von Pestiziden oder Aroma- und pflanzenfremden Stoffen. Obst und Gemüse sollen saisonal und regional sein. Zudem sollen die Produzenten einen guten und fairen Preis für ihre Waren bekommen. „Es geht darum, nachhaltige Lebensmittelstrukturen zu schaffen. Slow Food ist weit mehr als das Gegenteil von Fast Food“, sagt Buchholz. Slow Food sei eine Lebens-einstellung.

Eine Lebenseinstellung, der sich immer mehr Menschen anschließen. Die Convivium genannte Ortsgruppe Hannover gibt es schon seit zehn Jahren. Etwa 200 Menschen sind Mitglieder, darunter der Betreiber des Mövenpick am Kröpcke, Matthias Baller, und der Lindenkrug-Chef Jörg Lange. „Wir haben als Restaurant schon immer auf Regionalität gesetzt“, sagt Lange. Als Kind habe er schon seinen Fleischer gekannt und Kartoffeln vom heimischen Acker geholt. „Es ist immer ein Gewinn und Geschmackserlebnis, wenn man einen Bezug zu den eigenen Lebensmitteln hat.“

Darum ist er auch seit 2005 Förderer des Slow-Food-Conviviums und vertrat im vergangenen Jahr das Land Niedersachsen auf der internationalen Genussmesse „Salone del Gusto“ in Turin. „Wir müssen als Verbraucher entscheiden, was wir wollen“, sagt Lange. Darum plädiert er beispielsweise bei der aktuellen Diskussion um ein Genmais-Verbot für klare Deklarationen von ge-

„Es ist ein Geschmackserlebnis, wenn man einen Bezug zu den Lebensmitteln hat“, sagt Slow-Food-Unterstützer und Lindenkrug-Chef Jörg Lange.

technisch veränderten Produkten. „Wir haben die Möglichkeit über die Qualität von Lebensmitteln zu bestimmen“, sagt Lange.

Um mehr über Lebensmittel und deren Zubereitung zu erfahren, bietet das Slow-Food-Convivium Ausflüge an. So führen die Mitglieder Anfang April ins Braunschweiger Land und lernen dort küchentaugliche Wildkräuter kennen, aber im Harz regionale Köstlichkeiten und besuchen am vergangenen Wochenende das Gut Adolphsdorf, den ältesten ökologisch bewirtschafteten Hof in der Region. Zudem trifft man sich beim monatlichen Stammtisch, der „Tafelrunde“ im Restaurant „Saison“,



Steiner

Zurück zum Regionalen

Die Slow-Food-Bewegung stammt aus Italien. Dort gründete sich 1986 eine Vereinigung namens „Arcioga“, ein Begriff, der die Worte Kultur und Geschmack zusammenbringt. Einer Legende nach entstand der Verbund, als Anwohner der Piazza di Spagna in Rom gegen die Errichtung der ersten McDonald's-Filiale im Stadtzentrum mit einem traditionellen Mahl im Freien demonstrierten. Belegt ist zumindest, dass sich der Italiener Carlo Petrini 1986 aufmachte, um guten Wein zu suchen. Ein Methanol-Skandal erschütterte damals italienische Winzer. Es wurde kaum noch Wein verkauft. Petrini suchte nach verlässlichem Wein aus der Region und stieß dabei auf viele traditionelle Produkte seiner Heimat, die fast in Vergessenheit geraten waren. Er kaufte ein Haus und eröffnete ein Restaurant, in dem ausschließlich saisonale Gerichte aus der Region angeboten wurden. Zudem schuf er einen Speiseführer für regionale Produkte – der Grundstein für die weltweite Slow-Food-Bewegung.

1992 gab es das erste Treffen von Slow-Food-Begleitern in Deutschland in Königsstein im Taunus. In den Jahren darauf gründeten sich immer mehr Ortsverbände unter dem Slow-Food-Symbol der Weinbergschnecke. Ein Slow-Food-Magazin entstand und erschnitt heute zweimonatlich in einer Auflage von 25 000 Exemplaren. Seit 2007 gibt es in Deutschland eine jährliche Slow-Food-Messe in Stuttgart. Am Ende des vergangenen Jahres waren in Deutschland schon 9000 Slow-Food-Mitglieder in 74 regionalen Gruppen organisiert, sogenannten Convivien. Weltweit hat die Nicht-regierungsorganisation 85 000 Mitglieder in über 132 Ländern. Die Mitgliederzahlen steigen kontinuierlich an.

Der nächste Stammtisch ist am Dienstag, 5. Mai, im „Saison“. Zu Gast ist der Winzer Martin Müller, der über den Steillagerweinanbau an der Mosel spricht. Anmelden kann man sich telefonisch unter (05 11) 46 38 94 oder auf der Internetseite www.slowfood.de/hannover.



Frank Buchholz vom Slow-Food-Convivium Hannover. Striewe