

Slow Food fehlt der Kampfgeist

Mit 12.000 Mitgliedern ins 20. Jahr: Zum Jubiläum müssen die langsamen Genießer in die Puschen kommen und endlich kampagnenfähig werden.

**Du kannst die Welt
mit jedem Bissen verändern.
Du kannst dreimal täglich
abstimmen.**

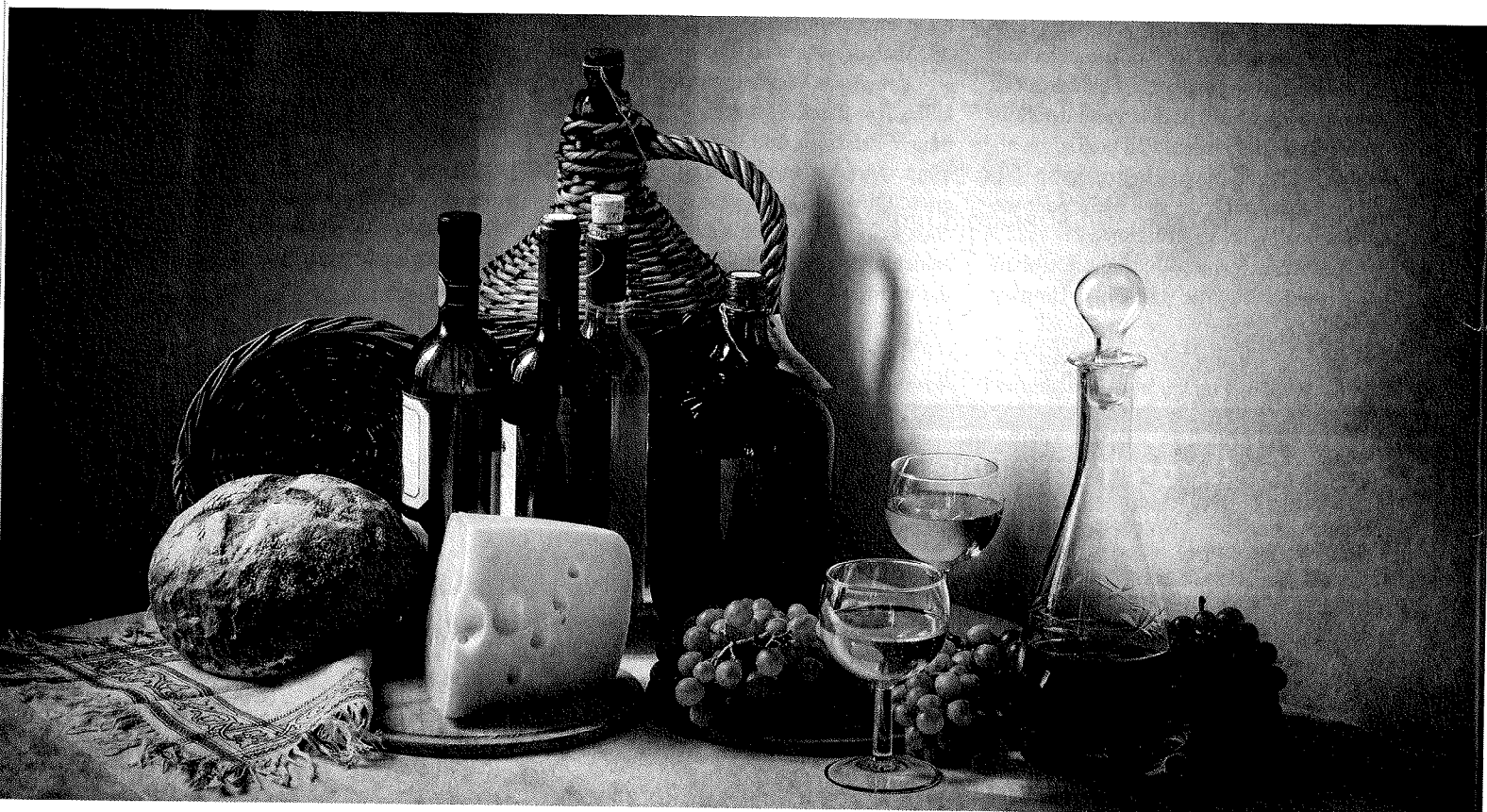
Michael Pollan

Vor den Essern steht ein Tellerchen Salami vom Schwein, vom Esel, vom Pferd und – vom Bär. Ein Metzger mit blutiger Schürze und einer Überdosis italienischem Temperament kommentiert euphorisch jeden Bissen. Alles molto delicato! Nebenan schnüffeln Geschmackseleven an iranischem Safran, ein alter Fischer schwärmt von riesigen Thunfischen längst vergangener Tage und eine australische Köchin brät Kalbskoteletts im daumenhoch stehenden Olivenöl mit Limonenblättern. Der Besuch beim ersten Salon des Geschmacks in Turin, der großen Slow Food-Messe, ist unvergessen. 300 »Geschmackserlebnisse« hatten die langsamen Genießer damals organisiert, ein tolles Fest für Augen, Nase und Gaumen. Inzwischen sind der Salone del Gusto und viele andere Slow Food-Veranstaltungen Routine geworden. Slow Food hat sich in 150 Ländern weltweit etabliert, hat in

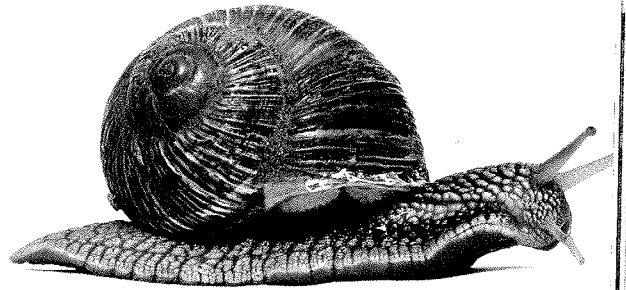
Südamerika und Afrika Niederlassungen. Und ausgerechnet Deutschland – nicht etwa Frankreich – stellt mit 12.000 Mitgliedern den zweitgrößten Verband nach Italien.

Im neuen Jahr feiert die deutsche Sektion 20-jähriges Jubiläum. Die Mitgliederzahl wächst mit erstaunlicher Konstanz, die Sympathie für die Bewegung scheint hierzulande ungebrochen. Nur: Was will Slow Food eigentlich? Wo und wie mischen sich die langsamen Genießer in den gesellschaftlichen Diskurs ein und mit welchem Erfolg? Welche Spuren hat der Verband mit der Schnecke als Wappentier in 20 Jahren hinterlassen?

Bei genauerem Hinsehen fällt es schwer, in Sachen Lebensmitteln, Ernährung und Gastronomie ein Thema zu finden, das Slow Food politisch besetzt hält. Egal, ob um Milch- oder Lebensmittelpreise gestritten wird, um die große Agrar- oder Fischereireform der EU, um gelbe Karten für Schmutzel-Restaurants im Internet oder um die



Happy Birthday, Schnecke. Kriech los!



Wiederauferstehung der Kartoffelknolle »Linda«: Es sind stets andere Akteure, die sich mit Verve einmischen und gesellschaftlichen Druck aufbauen. Slow Food ist eher als ideologischer Unterbau in den gesellschaftlichen Debatten präsent, als sympathischer Geist, dessen Aroma durch die Wandelhallen weht. Man scheint Wirkung zu erzielen, ohne viel zu tun. Denn auch im 20. Jahr ihres Bestehens ist die Organisation – ganz anders als die quirlige italienische Mama – noch nicht kampagnenfähig. Die selbsternannte »Lobby des Geschmacks« ist von einer echten Lobbyarbeit, die den Namen verdient, weit entfernt. Gezielte Öffentlichkeitsarbeit, regelmäßige Pressemitteilungen und -konferenzen: Das klassische Instrumentarium der NGOs ist bei Slow Food ein seltener Genuss. Die professionellen Strukturen fehlen, die Führungsriege arbeitet immer noch ehrenamtlich.

Die alten Grabenkriege sind halbwegs befriedet

Das Manko haben viele Verantwortliche erkannt. Doch Andreas Eichler, der vom Deutschen Sportbund kam und den Staffelfstab des Vorsitzenden Ende Februar 2010 übernahm, ist schon nach 13 Monaten wieder zurückgetreten. Eichler ist gesundheitlich angeschlagen, er hat bei Slow Food aber auch zu viele zähe Sitzungsdiskussionen erlebt, zu viel Zank und Beschäftigung mit sich selbst. Auch Eichlers Vorgänger ist gescheitert. Der Bad Mergentheimer Hotelier Otto Geisel hatte bei Slow Food einen Scherbenhaufen mit verbissenen Machtkämpfen hinterlassen. Eichler und dem neuen Vorstand ist es zumindest gelungen, ein neues Wir-Gefühl zu etablieren, alte Grabenkriege halbwegs zu befrieden. Auf der Habenseite steht auch, dass man den Umzug nach Berlin gestemmt hat und damit zumindest räumliche Nähe zum Politbetrieb hergestellt hat. Außerdem gibt es erstmals eine Slow Food-Jugendgruppe.

Aber Eichler vermisst, was er gegenüber **zeo₂** die »Artikulation nach außen« nennt. Er sähe Slow Food gern offensiver. Der Ex-Vorsitzende wollte zudem die Regionalgruppen von Slow Food, die so genannten Convivien,

die es inzwischen in 70 großen Städten und Regionen Deutschlands gibt, von der Leine lassen und ihnen stärkere Selbstständigkeit zugestehen, konnte sich damit aber nicht durchsetzen. Auch der Leiter der Geschäftsstelle, Boris Devrowski, hat nach nur halbjähriger Arbeit hingeworfen. Dazu kamen noch böse Briefe vom Finanzamt: fette Steuernachzahlungen, die Aberkennung der Gemeinnützigkeit.

Es war, sagen wir mal, nicht das beste Jahr für Slow Food. Und doch scheint sich gerade jetzt, nach heftigen Nackenschlägen, ein neuer Aufbruch und eine vernünftige Richtungskorrektur abzuzeichnen: weg vom Dialog aus Lachs- und Hechtklößchen, hinein in die Niederungen von Politik und gesellschaftlicher Debatte. Slow Food, so hat es der charismatische internationale Vorsitzende Carlo Petrini definiert, muss immer beides sein: Genuss und Verantwortung. Nicht nur gut essen, sondern auch für seine Ziele kämpfen. Petrini hat den Internationalen Verband stark Richtung Scholle dirigiert. Bauern, Fischer, kleine Genusshandwerker – das sind die Lieblinge des Piemontesers. Zuletzt wettete er vehement gegen den »Lebensmittel-Porno der Kochshows« im TV und die dubiosen Verkünnungen mancher Starköche. Petrini hat ein Herz für die bäuerliche Landwirtschaft. Doch in Deutschland hat Slow Food die naheliegende Koalition mit den Kleinbauern, die gegen das Agro-Business opponieren, lange verschlafen.

Jetzt ist einiges in Bewegung. Mit der Aktion »Teller statt Tonne« haben die langsamen Genießer ein aktuelles Thema – das Wegwerfen von Lebensmitteln – aufgegriffen und »eine richtig gelungene Kampagne daraus gemacht«, so das Slow Food-Urgestein Rupert Ebner, einer von drei Slow Food-Vorständen. Der bayerische Tierarzt, der gerne mal CSU-Frauenkränzchen mit der Realität der Massentierhaltung konfrontiert, kämpft vehement für eine stärkere politische Ausrichtung: »Nicht nur Rotwein und Sterneküche!« Ebner hat klar vor Augen, wie Slow Food mit einer unverwechselbaren politischen Handschrift agieren könnte. Er fordert harte, ungeschminkte Aufklärung der Verbraucher, aber zugleich müsse eine Vorstellung des guten Lebens dahinter stehen,

man dürfe die Leute nicht depressiv in der Ohnmachtsfalle zurücklassen.

Das Bekenntnis zum guten Leben, zu fairen, gesunden, geschmackvollen, authentischen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln, die man am großen Tisch mit Freunden verspeist, ist inzwischen weithin akzeptiert. Wer gut essen und in Ruhe genießen will, muss sich heute nicht mehr rechtfertigen. Hier hat Slow Food Spuren hinterlassen. Doch im kulinarischen Alltag zwischen heimischem Herd und Kantine, zwischen Mensa und Restaurant um die Ecke tummeln sich nach wie vor synthetische Duftstoffe und Geschmacksverstärker, Quälfleisch aus Turbohaltung, Lebensmittelimitate und Fast Food. In den 20 Jahren seit der Slow Food-Gründung hat sich nichts gebessert in den monströsen Mastställen, den Schiffsbäuschen der Industriefischerei oder beim rasanten Schwund von Metzgereien und Bäckereien. Nicht, dass man die Verschärfung der Krise Slow Food vorwerfen könnte. Aber es gibt heute für die »Schnecken« eher mehr zu tun als vor 20 Jahren. Höchste Zeit, dass sie in die Puschen kommen.

Bazillus der Langsamkeit

Die Industriegesellschaft hat zuerst die Maschine erfunden und nach ihr das Leben modelliert. Mechanische Geschwindigkeit und rasende Beschleunigung werden zur Fessel des Lebens. Wir sind alle von einem Virus befallen: »Fast Life!« Unsere Lebensformen sind umgestürzt, unser häusliches Dasein betroffen. Der Homo sapiens muss zu einer ihm gemäßen Lebensführung zurückkehren. Es geht darum, das Geruhame, Sinnliche gegen die universelle Bedrohung durch das »Fast Life« zu verteidigen. Gegen diejenigen, die Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit.

Aus dem Slow Food-Manifest, 1989