





ißt du noch oder bist du schon?

Genieße mit Weile ist die Philosophie von **Slow Food**. Die Bewegung setzt sich in über 100 Ländern für mehr Spaß und Qualität beim Essen ein.

An ihrer Spitze schlemmt der Gourmet und Alt-68er Carlo Petrini.

Von Katharina Heuberger | redaktion@finanzen.net

Carlo Petrini ist ein glücklicher Revolutionär. In den wilden 68ern linker Studentenproteste trug er einen lockigen Freiheitskämpfer-Bart und gründete Italiens erstes freies Radio. Heute ist der Bart kurz, und statt roter Fahnen trägt er ein rundes Bäumchen vor sich her – gefeierter Anführer einer Weltrevolution. Das Time Magazine kürte ihn zum „Europäischen Helden 2004“, Sternekoch Witzigmann nennt ihn einen „Wohltäter der Menschheit“, Prinz Charles und Michail Gorbatschow haben ihn für den Friedensnobelpreis vorgeschlagen.

Dabei geht es ihm nur ums Essen. „Wenn ich guten Schinken esse, wird er wenige Minuten später zu einem Stück von Carlo Petrini. Deshalb möchte ich im-

mer nur guten Schinken essen“, formuliert er sein Anliegen. Erklärtes Ziel des kämpferischen Feinschmeckers ist es, die standardisierten Massenwaren der Lebensmittelindustrie vom Teller zu fegen. Stattdessen sollen abwechslungsreiche Tafelfreuden in Form von hochqualitativen Produkten kleiner und traditioneller Hersteller die Herrschaft in den Küchen übernehmen. „Ich kämpfe für ein Recht auf Genuß“, sagt Petrini.

Schlemmen gegen den Imperialismus. Nicht verwunderlich, daß ein Held des guten Essens aus dem Piemont kommt, Heimat der Trüffel und des Barolo. 1986 begeisterte der Gastro-Journalist Petrini ein paar alte Freunde mit einer Idee: die regionalen Spitzenweine →



Rund um Slow Food

Genußbücher

- Osterie d'Italia 2005/06, Italiens schönste Gasthäuser, Gräfe & Unzer
- Vini d'Italia 2005, 2057 Produzenten und 14691 Weine, Gräfe & Unzer
- Slow Food Magazin, Bestellung: www.slow-food.de
- Slow Food, Genießen mit Verstand, Carlo Petrini, Rotpunktverlag

Genußmessen

- Salone del Gusto, Internationales Geschmacks-Festival, Turin: nächster Termin 26. bis 30. Oktober 2006, www.salonedelgusto.it
- Slow Bier, Münchberg, Oberfranken, Intern. Biermesse, nächster Termin: 2007, www.slowbier.de
- Käsemarkt am Kieberg, Hamburg, Käse aus Norddeutschland und von den Nachbarn nächster Termin: Juni 2006; www.slow-hamburg.de



FOTOS: ARTVERTISE (1), ROP1/PRESSFOTO (1)

→ und kulinarischen Spezialitäten mit Verkostungskursen bekanntzumachen. „Antifaschistische Neogourmands“ nannten sie sich selbstironisch, weil sie sowohl bei sinnesfeindlichen, linken Weltverbessern als auch bei bourgeois Edelessern auf Ablehnung stießen. Als kurze Zeit später McDonald's eine Filiale an der Spanischen Treppe in Rom eröffnete, war für Petrini und seine Genuß-Kommunisten der Zeitpunkt der Revolution gekommen.

Mit einem rauschenden Festmahl in der römischen Innenstadt protestierten sie gegen den Küchen-Imperialismus der Fast-food-Frikadellen. Sie schrieben wütend ein Manifest zur Wahrung des Rechts auf langsamen Genuß auf die Papiertischdecke und gründeten drei Jahre später Slow Food international mit fröhlichen Essern aus aller Welt. Ihr Motto: „Für garantierten Sinnesgenuß, gegen die unbeschränkte Macht von Multiunternehmen und den Wahn der Schnellebigkeit.“ Ihr Symbol: die Schnecke. „Die Kunst des Lebens besteht darin, allem und jedem die Zeit zu lassen, die es oder er braucht“, sagt Petrini. Der Sohn eines kommunistischen Eisenbahners benötigte weniger als 20 Jahre, um aus den Sponti-Revolutionären eine von der Uno anerkannte Organisation mit 80 000 Mitgliedern in 104 Ländern zu formen.

Petrini ist heute Präsident eines internationalen Gastrokonzerns mit einer eigenen Universität für gastronomische Wissenschaften, eines Verlags, einer Stiftung für biologische Vielfalt, von internationalen Genußmessen für hochqualitative Erzeugnisse und Weltkongressen von Lebensmittel-Kleinerzeugern. „Nur wer Utopien sät, kann Wirklichkeiten ernten. Wer Wirklichkeiten sät, erntet nichts“, sagt der Italiener mit Blick auf sein Lebenswerk.

Kein Pasta-Patriot. Der hedonistische Visionär blickte schnell über den eigenen Pasta-Teller hinaus und nahm die gesamte Produktionskette von Nahrungsmitteln ins Visier, vom Anbau der Rohstoffe bis →

Das €uro-Kennenlern-Abo für 10,75 €

Jetzt testen & Prämie sichern.

Bestellen Sie jetzt 3 Ausgaben und ein Geschenk mit der Bestell-Postkarte auf S. 66/67 oder unter der Abo-Hotline 05521/85 55 55.

Geschenk 1
Gas-Stabfeuerzeug



Geschenk 2
Das Buch zur Technischen Analyse. Paperback, 142 S.

Geschenk 3
Madison N.Y.-Uhr



Weitere Informationen und attraktive Prämien finden Sie unter www.finanzen.net

FINANZEN
€uro
WIRTSCHAFT | POLITIK | BÖRSE



→ zum fertigen Produkt. Der größte Feind des guten Geschmacks war bald ausgemacht: die industrialisierte Landwirtschaft. Hochspezialisierte Produktionssysteme schränken das Spektrum vermarktbarer Rassen und Kulturpflanzen dramatisch ein. Das deutsche Bundesministerium für Forschung und Bildung berichtet: Neun von zehn Masthähnchen weltweit stammen nur noch von drei Zuchtunternehmen. Von 58 Varietäten Weizen, die 1858 in Deutschland angebaut wurden, hat eine die industrielle Auslese überlebt. Drei Viertel aller europäischen Nutzpflanzen, die vor 100 Jahren noch angebaut wurden, sind für immer verloren.

Das Nachsehen hat der Verbraucher. Anstatt in Vielfalt zu schwelgen, muß er sich mit einer reduzierten Anzahl normierter Waren begnügen. Den drohenden Geschmacksanalfabetismus will Petrini nicht hinnehmen. Sein Ausweg: gute Produkte von guten Produzenten. Kleinproduzenten, die nach traditionellen Methoden und regionaltypischen Rezepten aromatische Käse, frische Würste und duftende Brote herstellen, die jedes Genießerherz höher schlagen lassen – aber gegen die Marktmacht der Konzerne keine Chance haben. Dieser Ansatz ist innovativ. Petrini hat eine Vereinigung geschaffen, in der Konsumenten und Produzenten die gleichen Ziele verfolgen.

Gemäß der Regel „man schmeckt nur, was man weiß“ kümmern sich Petrini-Anhänger weltweit um die Wiederbelebung der Sinneswahrnehmung in Geschmacksschulungen und Kinder-Kochkursen. Auf dem internationalen Festival des Geschmacks, dem „Salone del Gusto“ in Turin, probieren sich entdeckungslustige Esser durch die Leckereien Hunderter kleiner Hersteller. Vergessene Genüsse vom holländischen Ost-Scheldt-Hummer bis zur mexikanischen Chinantla-Vanille werden in einer virtuellen Slow-Food-Arche gerettet, gefördert und vermarktet. Spektakuläre Projekte wie mauretanische Kamelmilch-Molkereien und Samenbanken für seltene Hoftierarten erhalten den Slow-Food-Preis.

Wer das als Exotenpflege abtut, sei daran erinnert, daß Petrinis Streiche oft jenseits des Mainstreams beginnen. Den Weinführer

„Ich liebe das großartige Spiel mit der Realität. Bin ich verrückt oder die anderen?“

Carlo Petrini, Gründer von Slow Food

„Gambero Rosso“ startete er als Beilage einer kommunistischen Tageszeitung. Heute verteilt die unangefochtene Bibel des italienischen Weins Drei-Gläser-Auszeichnungen ähnlich den Michelin-Sternen.

Überzeugender Don Juan. In 1000 regionalen Gruppen engagieren sich Menschen weltweit für die Ernährungs-Philosophie Petrinis, der selbst nie kochen gelernt hat. Auf Grund seines einnehmenden Charmes, mit dem er seine Ideen vertritt, bezeichnete ihn Weltspitzenkoch Alain Ducasse als „Don Juan des Essens“, dem niemand widerstehen könne. „Er lebt seine Überzeugungen vor“, schwärmt Freund und Slow-Food-Vizepräsident Giulio Colomba. Oft arbeite er viele Stunden bis zur Erschöpfung. „Er ist spontan und unkonventionell, in der Art wie er seine Organisation vorwärts bringt“, berichtet der Münchner Weinhändler und Verleger Eberhard Spangenberg. Als er den Italiener 1992 anrief, um ihm die deutschen Rechte für den erfolgreichen Slow-Food-Gasthausführer „Osterie d’Italia“ abzukaufen, bestellte ihn dieser in einen Weinkeller ins Trentino und sagte unter einer Bedingung zu. Spangenberg müsse Slow Food Deutschland gründen und jeder deutschen Ausgabe eine Beitrittserklärung beiheften. Slow Food Deutschland ist heute nach Italien und den USA mit 5000 Mitgliedern die drittgrößte Landesgruppe.

Petrinis größte Stärke jedoch ist sein undogmatisches Denken. „Ob links oder rechts, Bauern oder Präsidenten, er kriegt sie alle an einen Tisch“, sagt Spangenberg. Der ehemalige linke Aktivist Petrini berät den rechtsnationalen Landwirtschaftsminister Italiens, Gianni Alemanno, und kooperiert mit Großkonzernen wie Hitachi als Sponsoren. Er ist zu Gast bei den Regierenden dieser Welt und organisiert Treffen mehrerer tausend Landwirte, Fischer, Nomaden und Handwerker, die noch nie vorher ihr Land verlassen haben.

Ein Berufsrevolutionär macht seinen Job: „Ich möchte eine Arbeiterweltfriedensdiplomatie auf den Weg bringen. Die Kleinerzeuger brauchen endlich Anerkennung. Das Weltglücklichkeitsprodukt muß steigen.“ 

