

# Alles Wissen

## Slow Food –

Auf der Arche Noah zurück  
in die Zukunft

*Slow Food, das ist nicht unbedingt das Gegenteil von Fast Food, obwohl ein einschneidendes Ereignis im Jahr 1986 zur Gründung der „Bruderschaft des guten Geschmacks“ geführt hat.*

Carlo Petrini, piemontesischer Journalist und Öno-gastronom mit Charisma, war über die McDonald's-Filiale direkt an der Spanischen Treppe in Rom so entsetzt, dass er der seelenlosen Fast Food-Bewegung eine gänzlich andere Philosophie entgegensetzen wollte.

So ist Slow Food nicht nur eine Kampfansage an das „schnelle Essen“. Es geht vor allem darum, dem weltweiten, uniformen und öden Geschmacksdiktat der Lebensmittelindustrie entgegen zu wirken und die Vielfalt an Geschmäckern auf der Basis von regionalen kulinarischen Traditionen wieder zu entdecken, zu fördern und zu verbreiten. Alle zwei Jahre findet in Turin der „Salone del Gusto“, eine kulinarische Messe der Extraklasse, statt. Dort kann das gesamte Spektrum der regionalen, schützenswerten Produkte aus aller Herren und Frauen Länder verkostet, in Workshops erarbeitet und erlebt werden.

### Gelebte „Schnecken-Kultur“

Heute zählt die Bewegung, die sich zum Symbol die Schnecke gewählt hat, weltweit in 152 Ländern 100.000 Mitglieder. In Österreich gibt es derzeit rund 800, die in zwölf Convivien arbeiten – so bezeichnen sich die regionalen Slow Food Gruppen. Das Convivium ist die Basisstruktur der Bewegung, innerhalb derer die Mitglieder die Philosophie von Slow Food verwirklichen. Degustationen, Kochkurse, Erforschung und Entwicklung gastronomischer Techniken, Konferenzen über Fragen der Ernährung, der Landwirtschaft und vieles mehr stehen am Programm. „Qualität, Geschmack und Bio-Genuss“ sind die Schlagwörter für die ersten prämierten Produkte, denen auch österreichische Spezialitäten angehören. Hier reicht die Bandbreite vom Wiener Gemischten Satz über Elsbeeren, das Sulmtaler Huhn über diverse Käsespezialitäten bis zum heimischen Safran, Weingartenknoblauch und Weingartenpfirsich. Dieses Projekt entstand in Zusammenarbeit mit BIO AUSTRIA, Arche Noah und Arche Austria und ist ein Beweis dafür, dass der „Weg zurück“ auch ein Weg in eine geschmacksreiche Zukunft sein kann.

Dr. Walter Kutscher  
Ausbilder von Sommeliers,  
Lektor an der Fachhoch-  
schule Eisenstadt

