

Langsam wird's

Foto: Pexels.com | Marinko Krsmanovic-1680259

Was kann man schon ausrichten gegen ein System, das zwar keine Zukunft, aber noch jede Menge Macht hat?

Erstmal nicht mehr mitmachen, sagte sich der Piemontese Carlo Petrini – und dann eine Alternative entwickeln. Als Anfang der 80er Jahre der Methanolskandal um gepanschten Wein publik wurde, hielt er mit seinem Verein *Freunde des Barolo* dagegen. Und nachdem 1986 mitten auf der Piazza Navona in Rom ein *McDonald's* eröffnet hatte, stellte er dem omnipräsenten Fast Food eine neue Idee entgegen: Slow Food.

Slow Foodies finden, dass jeder Mensch ein Recht auf Genuss hat, dass Qualität Zeit braucht und dass die sinnliche Qualität die Voraussetzung fürs Genießen ist. Die gleichnamige

Non-Profit-Organisation gibt es mittlerweile in 160 Ländern. Sie ist in regionalen Vereinen, den Convivien, organisiert und pflegt Geschmackskultur in Restaurants, bei Messen und durch Kultur- und Bildungsprojekte. In seiner „Arche des guten Geschmacks“ bewahrt *Slow Food* eine Liste von Lebensmitteln, Kulturpflanzen und Nutztierassen auf, die in ihrem Fortbestand gefährdet sind – und trägt so zur Bewahrung regionaler Esskulturen bei. Wer ahnt, dass hinter der Systemgastronomie noch ganz andere Geschmackserlebnisse warten, kann sie mit Slow Food Wirklichkeit werden lassen. Und wer auf die Seelsorge schaut, merkt: Auch jenseits der ‚Systemekklesiologie‘ geht es weiter. Langsam, aber sicher.

Bernhard Spielberg