

Dieser Verein will die Kultur des Essens und Trinkens pflegen

Gutes, sauberes und vor allem faires Essen ist der Leitsatz von „Slow Food“ – Auch im Rhein-Neckar-Kreis hat der Verein zahlreiche Mitglieder

Von Lisa Wieser

Heidelberg/Rhein-Neckar. Gutes, sauberes und vor allem faires Essen ist der Leitsatz von „Slow Food“, und Genießen mit Verstand ein persönlicher Beitrag für den bewussten Umgang mit der Nahrung und den Ressourcen der Natur.

Dass dieser Genuss nicht in Widerspruch zu einem kulinarischen und stilvollem Ambiente stehen muss, wurde bei dem Treffen der regionalen Mitglieder deutlich, zu dem Andres Eichler, neu gewählter Vorsitzender von „Slow Food Deutschland“ und Cyriacus Schultze von „Slow Food Rhein-Neckar“ eingeladen haben. Der laue Abend auf der Dachterrasse im „Cube Hotel“ Heidelberg mit Blick über die Dächer der Stadt war ein lauschiger Ort, wie er nicht hätte besser sein können.

In Italien entstanden, ist „Slow Food“ inzwischen eine weltweite Organisation von Konsumenten und bewussten Genießern, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und die Vielfalt der Natur zu pflegen und lebendig zu halten. Eine verantwortliche Erzeugerkette von Landwirtschaft mit artgerechter Viehzucht über traditionelles Lebensmittelhandwerk mit Produktion, bis zur Bewahrung der regionalen Geschmacks-

vielfalt ist Kern der unabdingbaren Philosophie. Und dazu gehört auch, dass Produzenten, Kleinbetriebe und Verbraucher miteinander in Kontakt kommen, ihre Leistungen anbieten und ihr Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und Ernährung austauschen können.

Wie sehr dabei Bäcker, Metzger, Landwirte, Wein- und Gemüsebauern und auch Käsereien aus der Rhein-Neckar-Region engagiert sind und mit welcher Konsequenz sie ohne künstliche Zusatzstoffe produzieren, erzählt René Ohr am Beispiel seiner Metzgerei in Sinsheim.

In einem höchst natürlichen Verfahren stellt er einen besonderen Schinken aus Hohenloher Schwein her, der zuerst in reichlich Meersalz gelegt und danach abgewaschen wird, um anschließend bis zu 36 Monate zu reifen. Und der, wie ein Weinberg, „jeden Tag seinen Herrn sehen möchte, damit ihn dieser für noch mehr zarten Geschmack massiert“.

Metzgermeister René Ohr ist von seinem Schinken überzeugt, die Kunden sind es auch und die probierenden Gäste beim „Slow Food“-Treffen auf der Dachterrasse ebenfalls. „Slow Food“ ist in 132 Ländern der Welt vertreten, in Deutschland gibt es über 10 000 Mitglieder und in der Rhein-Neckar-Region inzwischen bereits 200. Ob es um Genfood oder Ge-

schmacksverstärker, um regionale Produzenten und gesunde Ernährung, oder um Aufklärung und den ethischen Bezug zwischen Natur und Nahrung geht – all das sind Ziele, die auch Politiker sensibilisieren sollen. Welche Bedeutung deshalb eine gesellschaftliche und politische Präsenz vor Ort und „das politische Gespräch am Frühstückstisch in Berlin“ in Zukunft haben sollen, versuchte Andres Eichler deutlich zu machen.

Er sieht es als wichtiges politisches Thema, wie in Zukunft mit den Ressourcen Nahrung und Lebensmittel umgegangen wird.

„Ein Grundsatz sollte sein, sich von überquellenden Kühlschränken zu verabschieden und nur Lebensmittel zu kaufen, die man tatsächlich braucht. Und ein weiterer, Betriebe, die auf gesunde, natürli-

che und ursprüngliche Art produzieren, zusammenzubringen und in verlorengegangenen Erzeugermethoden zu unterstützen.“ Gerade für die reichhaltige Region ist dies ein Gewinn, „Slow Food Rhein-Neckar“ hat ein interessantes Ver-

anstaltungsprogramm, und wer mehr darüber wissen oder dabei sein möchte, ist herzlich willkommen.

① **Info:** Details und weitere Informationen gibt es unter www.slowfood.de



Cyriacus Schultze, Vorsitzender von „Slow Food Rhein-Neckar“ mit Sitz in Schönau, Dr. Andres Eichler, Vorsitzender „Slow Food Deutschland“ und René Ohr, Metzgermeister aus Sinsheim (von links nach rechts), ließen es sich bei ihrem Besuch in Heidelberg schmecken. Foto: Wieser