

# **Die zentrale Stellung des Essens**

**Kongressdokument**

**2012-2016**

## INHALT

<b>1. Einführung</b>	<b>3</b>
<b>2. WORUM ES GEHT: Das Recht auf Essen</b>	<b>6</b>
2.1 Essen und Bodenfruchtbarkeit	10
2.2 Essen und sauberes Wasser	11
2.3 Essen und gesunde Luft	13
2.4 Essen und die Verteidigung der biologischen Vielfalt	14
2.5 Essen und Landschaft	17
2.6 Essen und Gesundheit	18
2.7 Essen, Wissen und Erinnerung	20
2.8 Essen und Genuss, Gemeinschaftlichkeit, Konvivialität, Teilen	21
<b>3. WAS WIR TUN</b>	<b>23</b>
3.1 Rückkehr zum Land	23
3.2 Kampf gegen Verschwendung	25
3.3 Lokale Wirtschaft und partizipatorische Demokratie	27
3.4 Lebenslange Bildung	29

Texte von Carlo Petrini mit Carlo Bogliotti, Rinaldo Rava, Cinzia Scaffidi

Übersetzung Annette Seimer

Redaktion Elisabeth Paul, Anke Klitzing, Johannes Bucej

## 1. Einführung

Vom 27. bis zum 29. Oktober 2012 findet in Turin der internationale Slow Food Kongress statt. Der sechste Kongress in der Geschichte der Bewegung wird parallel zum fünften Terra Madre Welttreffen organisiert. Ziel des Kongresses ist, die politischen und gesellschaftlichen Themen zu diskutieren, auf denen das tägliche Handeln von 1.500 Convivien und über 2.500 Lebensmittelbündnissen in 130 Ländern der Welt beruht. Dieses komplexe Netzwerk der Slow Food Bewegung ist aufgefordert, über die Visionen und Projekte zu diskutieren, die der Arbeit des Netzwerks einen tieferen Sinn geben. Ideen, Werte und die lokalen Organisationen (Convivien und Lebensmittelbündnisse) sind das wertvollste Gut von Slow Food – das Fundament der Bewegung. Die regionalen, nationalen und landesübergreifenden Organisationsstrukturen sind Instrumente im Dienste des Netzwerks, seiner Verbreitung und seiner lokalen Verwurzelung.

Die Flexibilität und Anpassungsfähigkeit der Bewegungsbasis sind im Laufe der Zeit die wahre evolutive Kraft von Slow Food geworden. Die verschiedenen organisatorischen Lösungen in unserer Geschichte haben im Wesentlichen gut funktioniert, einige besser als andere: in einem Entwicklungsprozess wechseln sich eben gute Ideen mit Fehlentscheidungen ab. Triebkraft für die praktische Umsetzbarkeit und Beständigkeit einer Bewegung aber sind Visionen und Ideen, die sich zu bewährten Handlungsweisen einspielen. Je vielfältiger sie sind, je mehr sie geteilt und den regionalen Bedingungen angepasst werden, desto breiter sind die Perspektiven für die Zukunft.

Zum ersten Mal in unserem über zwanzigjährigen Vereinsleben wird ein Kongressdokument in die Sprachen aller Länder übersetzt, in denen wir vertreten sind. Neben den Mitgliedern, Convivien und Bündnissen erhalten es auch die Medien, politische und kulturelle Institutionen und andere Organisationen, die sich für Umweltschutz, Gemeingut und Grundrechte einsetzen. So soll das Dokument eine große, weltweite Debatte im Vorlauf zum Kongress auslösen und Impulse für die Entwicklung von Ideen und deren praktische Umsetzung in den verschiedenen Regionen geben.

Es soll ein offenes Dokument sein und so das große Potenzial nutzen, das unsere Bewegung durch ihre Vielfalt in der Welt darstellt. Diese Vielfalt, geeint in freundschaftlicher Solidarität, spiegelt die Komplexität der Welt wider. Vielfalt regiert man nicht, man nimmt sie, wie sie ist und das Teilen von Ideen ist ein Akt der Freiheit. Einheit und Vielfalt können also zusammen einhergehen und sich gemeinsam entwickeln.

Das Slow Food-Manifest von Falco Portinari, poetisch und intelligent, das im Dezember 1989 in Paris von den Gründern der Bewegung unterzeichnet wurde, war das erste Kapitel eines Gedankens, der inzwischen weltweit Anhänger gefunden hat. Seine Originalität hat die Geschichte von Slow Food inspiriert und die Themen sind heute aktueller denn je. Das Recht auf Genuss, die Rückbesinnung auf einen bewussten Lebensrhythmus, der Wert von kultureller und biologischer Vielfalt sind Themen, mit denen sich schon mindestens zwei Generationen von Vereinsleitern intensiv befasst haben.

In der zweiten Hälfte der Neunziger Jahre hat Slow Food erkannt, dass die Welt der Gastronomie in Bewegung kommen muss, um das große Agrar- und Lebensmittelerbe zu schützen, das zunehmend von der industriellen Massenproduktion bedroht ist. Dies war die Inspirationsquelle für die Arche des Geschmacks und die Presidi. Die Verteidigung der Pflanzenarten, Tierrassen und Kenntnisse, die vom Aussterben bedroht sind, wurde zu einem Grundpfeiler der Arbeit von Slow Food. Zu Beginn des neuen Jahrhunderts hatten unsere Organisation und unser Netzwerk bereits in den meisten westlichen Ländern Fuß gefasst, aber der wahre Durchbruch sollte erst kommen.

2004 setzte sich Terra Madre als die wichtigste und ehrgeizigste Initiative von Slow Food durch: ein Traum, der Wirklichkeit wurde. Mit den Welttreffen alle zwei Jahre dehnt dieses Netzwerk seinen Einfluss auf alle Kontinente aus. Es stärkt die Selbstachtung von Tausenden von Lebensmittelbündnissen, die in dem Netzwerk ihre Ideen und ihr Engagement anerkannt sehen. Terra Madre zeigt die Ungerechtigkeit eines globalen Lebensmittelsystems auf, das die Ressourcen des Planeten ausbeutet und die Zukunft kommender Generationen belastet. Terra Madre zwingt uns, über ein Konzept von Lebensmittelqualität nachzudenken, das nicht nur auf geschmacklichen Vorzügen basiert, sondern auch den Umweltschutz und die faire Vergütung der Erzeuger einschließt.

„Gut, sauber und fair“ ist das Motto für ein Modell, das nicht nur unsere Bewegung intern zusammenhält, sondern auch außerhalb Autorität und Respekt erringt. 2007 nahm der Internationale Kongress in Puebla diese innovative Welle auch dank der jungen Generation auf, welche über das Slow Food Youth Network und die Universität der Gastronomischen Wissenschaften mit steigendem Interesse auf Slow Food und Terra Madre blickt. Seit Puebla ist die Saat von Terra Madre und Slow Food immer stärker aufgegangen. Dieser starke, differenzierte Denkansatz hat begonnen Wurzeln zu schlagen. In den nächsten Jahren wird er

weiter wachsen und die Grenzen eines alten, überholten gastronomischen Denkens überwinden.

Als größte Herausforderungen der kommenden Jahren stellen sich uns die Entwicklung einer ganzheitliche Sicht der Gastronomie und die Überwindung von Auffassungen, die den Wert der verschiedenen Kulturen unseres Planeten geringschätzen. Was am Anfang unserer Bewegung nur eine clevere Erkenntnis schien, ist mit der Zeit zu einer anerkannten Gewissheit geworden: Die zentrale Stellung des Essens ist *der* Ausgangspunkt für eine neue Politik, eine neue Wirtschaft, eine neue Form von Gemeinschaft. Diese Gewissheit ist nicht nur innerhalb von Slow Food gereift, sondern im Bewusstsein von Millionen Menschen in allen Teilen der Welt.

Dem Essen eine zentrale Stellung zuzumessen, wie es in diesem Dokument entschlossen geschieht – das bedeutet, das Recht auf Essen als erstes Grundrecht der Menschheit zu sehen. Es garantiert nicht nur das Leben der Menschen, sondern des gesamten Planeten Erde.

Diese Einstellung hat wichtige Konsequenzen für unsere Handlungs- und Arbeitsweise: So können wir die veraltete Beschränktheit derjenigen Gastronomen überwinden, die nicht über ihren Tellerrand hinausschauen, und an einen Punkt gelangen, wo Einfachheit dem wahren Genuss begegnet, wo eine aufgeklärte Landwirtschaft sich um das Gute und Schöne sorgt, Geschmack mit Wissen Hand in Hand geht und die lokale Wirtschaft sich um den Planeten und die Zukunft der kommenden Generationen kümmert. Ohne das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel für alle können diese Forderungen nicht umgesetzt werden, und die gesamte Menschheit wird leiden, wie die Erde, unsere Mutter – unsere Terra Madre.

Zum ersten Mal ist die Zusammensetzung unseres Kongresses Ausdruck eines wirklich weltweiten Netzwerks. Das zeigt nicht nur die Vielzahl der Delegationen, sondern auch die Vielfalt der Kulturen und Religionen, der individuellen und kollektiven Geschichten. Wir sind zu der Überzeugung gelangt, dass Slow Food und Terra Madre sich gegenseitig beleben und verstärken können trotz der großen Unterschiede hinsichtlich der Strukturen, die auf unterschiedlichen Herangehensweisen beruhen. Das ist eine große Herausforderung, aber sie ist es wert, realisiert zu werden.

Dieses Dokument wird in Versammlungen und Sitzungen überall dort in der Welt diskutiert, wo ein Slow Food-Convivium oder ein Terra Madre-Bündnis lebt und arbeitet.

Auf dass dieser außerordentliche Reichtum uns allen die Energie geben möge, weiter zu träumen.

## **2. WORUM ES GEHT: Das Recht auf Essen**

Essen muss wieder zu einem zentralen Element in gesellschaftlichen und sozialen Überlegungen werden. Das ist eine hochgradig politische Aussage: Verbraucher sind keine eigene Klasse von Menschen. Aktionen, die sich an Verbraucher von Lebensmitteln als Zielgruppe richten, richten sich an die gesamte Menschheit. Deshalb sind es politische Aktionen par excellence.

Als Verbraucher wird heute gesehen, wer Lebensmittel „kauft“. Aber wenn Lebensmittel nur als Kauf- und Verkaufsgüter gelten (und so in die Zuständigkeit der Wirtschaftspolitik und nicht der Politik generell fallen), verliert man aus dem Blick, dass Essen ein Recht ist. Was aber überlebenswichtig ist, gehört zu den Rechten: Deshalb sprechen wir vom Recht auf Essen und vom Recht auf Wasser.

Seit das Rechts auf Essen zuerst ausformuliert wurde – in Artikel 11 des Internationalen Pakts über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte, der von der UNO-Vollversammlung 1966 angenommen wurde – ist diese Idee mit dem Schutz vor Hunger verknüpft.

Absatz 1 dieses Artikels erkennt „das Recht eines jeden auf einen angemessenen Lebensstandard für sich und seine Familie“ an, „einschließlich ausreichender Ernährung, Bekleidung und Unterbringung, sowie auf eine stetige Verbesserung der Lebensbedingungen“, und Absatz 2 verkündet das „grundlegende Recht eines jeden, vor Hunger geschützt zu sein“.

Dieser zweite Satz im Artikel 11 fordert uns immens heraus, und seine Wortwahl muss uns innehalten lassen. Vom Schutz vor Hunger ist die Rede. Hunger ist eine Form der Sklaverei: vor allem eine körperlichen Sklaverei, die zur wirtschaftlichen und sozialen Sklaverei werden kann. Oft sind dabei sogar die Regierungen der Länder involviert, wo Hunger herrscht. So entsteht politische Sklaverei.

Deswegen muss unsere Bewegung den Hunger entschieden bekämpfen, wie auch die Sklaverei bekämpft wurde. Der Kampf gegen die Sklaverei dauerte mehr als drei Jahrhunderte, und an einigen, glücklicherweise wenigen Orten der Welt ist er noch nicht gewonnen. Wir müssen gegen den Hunger kämpfen, weil der Hunger vor allem eine Form der Ungerechtigkeit und der Überheblichkeit gegenüber Menschen ist, denen dieselben Rechte zustehen wie uns. Solange wir wissen, dass das Recht auf Essen nicht für alle gilt, dürfen wir uns nicht mit der Garantie dieses Rechts für uns selber zufriedengeben.

In dem oben genannten Artikel 11 des Internationale Pakts verdient auch die Formulierung der „stetige[n] Verbesserung der Lebensbedingungen“ unsere Aufmerksamkeit. Müssen wir uns nicht

fragen, ob diese „stetige Verbesserung“ unbegrenzt sein kann und was, wenn, diese Begrenzung bedeuten könnte: Hat jemand, für den das Recht auf Essen und Schutz vor Hunger garantiert ist, das Recht, sich um die „stetige Verbesserung“ seiner Lebensbedingungen zu kümmern, auch wenn für einen Teil der Menschheit noch nicht einmal diese Lebensbedingungen gesichert sind? Oder gibt es vielleicht sogar einen Punkt, an dem die Verbesserung der Lebensbedingungen der einen das Recht der anderen auf Essen beeinträchtigt?

Das Verhältnis dieser Rechte zueinander müssen wir neu betrachten. Slow Food tritt für das Recht auf Genuss ein, und es kann keinen Genuss geben, der auf dem Leiden und der Sklaverei anderer beruht.

Das Recht auf Essen ist auch nicht in Art. 6 des Internationalen Pakts über bürgerliche und politische Rechte verankert, der sich auf das Recht auf Leben bezieht – warum? Das Leben wird zu den bürgerlichen und politischen Grundrechten gezählt, die Ernährung zu den wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Rechten. Der Zugang zu Wasser wird überhaupt nicht erwähnt. Dieser wurde erst 2010 in die Grundrechte aufgenommen, als die UNO endlich das Recht auf sicheres, sauberes Wasser für Ernährung und sanitäre Nutzung als essenziell „für das menschliche Überleben und die volle Verwirklichung anderer Menschenrechte“ formulierte.

Es sieht so aus, als sei die Ernährung nur etwas Nebensächliches. Sie hat im Artikel 11 des UN-Sozialpakts nicht denselben Status als politisches und bürgerliches Recht wie das Leben im Art. 6 des UN-Zivilpakts. Daher muss unser Verein eine Debatte auslösen und sich konkret dafür einsetzen, dass das Recht auf Essen und auf Schutz vor Hunger in das Recht auf Leben einbezogen wird. Wir müssen die Umsetzung dieser Rechte konkret einfordern.

Natürlich muss der Text im Kontext seiner Zeit betrachtet werden. Zu der Zeit herrschte die Überzeugung, die Menschheit könnte sich von ihren Bedürfnissen, ihren körperlichen Abhängigkeiten befreien. Das „Leben“ ist fast ein abstrakter Begriff; das Essen, eins der Elemente der Abhängigkeit, wird zu den sozialen und wirtschaftlichen Rechten gezählt. Aber hier liegt der Schlüssel zu einem der Punkte, die korrigiert werden müssen: Essen ist nicht nur das Recht derer, die das Geld haben, es zu kaufen.

Der Traum von einem Leben, das von den Jahreszeiten und, weiter gedacht, von Zeit und von Veränderungen unabhängig ist, hat die utopischen Freiheitsvorstellungen vieler Kulturen begründet. Sie stützten sich dabei auf zwei Voraussetzungen: technischer Fortschritt und Geld. Länder mit ausreichenden Ressourcen an Technologien und Geld würden so ihr eigenes Recht auf

Essen garantieren. Diese Vision wurde von der Lebensmittelindustrie und der marktorientierten, industriellen Landwirtschaft eifrig weiter vorangetrieben.

Aber ein Universalrecht, das eng mit der Existenz des Menschen selbst verknüpft ist, kann nicht von Voraussetzungen abhängig gemacht werden: Wie kann man sich auch ohne Technik und Geld das Recht auf Essen sichern?

Und das ist nicht alles: Die von der industriellen, marktorientierten Landwirtschaft dem Planeten und der menschlichen Gesundheit zugefügten Schäden sind längst offensichtlich. Dieses System hat sich nicht um die Menschheit im Allgemeinen gekümmert, sondern ausschließlich um den Teil davon, der zahlen konnte. Dabei schädigte es die Ressourcen aller, auch derer, die keine Vorteile davon hatten. Für die Schwächsten wurde es noch schwieriger, ihre Grundrechte zu sichern.

Das Recht auf Essen wurde vom Hohen Kommissar der Vereinten Nationen für Menschenrechte definiert. Diese Definition umfasst auch folgende Verpflichtungen für die Staaten:

- **Respekt**, d.h. sich von allem zurückzuhalten, das die Freiheit und Kapazität der Selbstversorgung ihrer Bürger beeinträchtigt;
- **Schutz**, d. h. ein Regelsystem aufzustellen, das Ernährungssicherheit, Umweltschutz und Landbesitz verbürgt;
- **Umsetzung**, d.h. geeignete politische Maßnahmen zu ergreifen, um den Schwächsten Zugang zu Ressourcen zu ermöglichen oder – in Extremfällen – direkte Hilfe zu gewähren, um wenigstens den Schutz vor Hunger zu gewährleisten.

Schon der Blick auf die erste Verpflichtung würde genügen, um die Schädlichkeit des industriell geprägten Agrar- und Lebensmittelsystems festzustellen, das seit den späten Sechziger Jahren von der internationalen Organisation der Märkte dominiert wird. Für Slow Food und Terra Madre bezieht sich diese Pflicht auf den Respekt von traditionellen, nachhaltigen Landwirtschaftsformen, deren Bannerträger die Kleinbauern, die Frauen, die Alten und die eingeborenen Völker sind. Sie alleine schützen seit jeher die landwirtschaftliche Biodiversität und kulturelle Vielfalt sowie die Ressourcen.

Die von Slow Food bisher gemachte Erfahrung – zuerst mit den Presidi, dann mit dem Preis zum Schutz der biologischen Vielfalt und in den letzten Jahren mit Terra Madre – hat gezeigt, dass Ernährungssicherheit im Sinne von Qualität, Zugang und Vielfalt der Speisen nicht von Systemen geschaffen wird, in denen wenige Produkte in Massen erzeugt werden, und das ohne Bezug zu lokalen Kulturen, mit dem einzigen Ziel der besten internationalen Marktpositionierung.

Im Hinblick darauf zeigen die Resultate unserer vor Kurzem in Afrika begonnenen Arbeit – dem Kontinent, der den höchsten Preis in Bezug auf das Recht auf Essen zahlt –, dass unsere Sicht und unsere Vorgehensweise beispielhaft sein kann. Das Projekt Tausend Gärten in Afrika, der Kampf gegen Landraub (land grabbing), die Bauernmärkte, Lebensmittelbündnisse, die Rechte der indigenen Völker und die Kampagnen unserer afrikanischen Mitglieder bestätigen uns, dass die Zusammenarbeit mit den lokalen Gemeinschaften unerlässlich ist, um das Recht auf Essen zu garantieren. Gerade das Beispiel Afrika drängt uns, durch unsere Auffassung von einer universellen freundschaftlichen Solidarität das Engagement des afrikanischen Netzwerks innerhalb unserer Bewegung stark zu unterstützen. Die Mitglieder unseres afrikanischen Netzwerks sind sich bewusst, dass die Zukunft Afrikas in ihren eigenen Händen liegt, wobei man nicht vergessen sollte, dass die Hauptursache der afrikanischen Probleme in alten und neuen Formen des Kolonialismus liegt. Es muss uns auch bewusst werden, dass die Zukunft Afrikas die Zukunft der Welt bedeutet. Wir müssen im Zeichen der Gegenseitigkeit und des Gebens unser Denken dekolonisieren. Indirekt unterstützen wir damit auch unsere eigenen Gemeinschaften, und verteidigen letztendlich auch unser Recht auf Essen an allen Orten der Erde.

Ernährungssicherheit und das Recht auf Essen lassen sich nur umsetzen, indem man die kulturelle Vielfalt und die lokalen Wirtschaftssysteme respektiert. Kulturelle Vielfalt erzeugt körperliches und geistiges Wohlbefinden in den Gemeinschaften. Lokale Wirtschaftssysteme in kleinem Maßstab kümmern sich um ihre Umgebung und beleben wirtschaftliche Aktivitäten und die menschliche Entwicklung, um schließlich zu modellhaften, wiederholbaren und überall anwendbaren Erfahrungen zu werden.

Das Recht auf Wasser, das Recht auf Essen und den Schutz vor Hunger in den Mittelpunkt der Politik zu stellen, heißt also, der Menschheit und nicht den Märkten Priorität zu geben. Es ist die Aufgabe der Politik, das Gemeinwohl zu verteidigen. In diesem Rahmen muss sich unser Verein immer entschlossener mit Aktionen auf vielen Ebenen und an vielen Fronten bewegen muss.

Wir müssen unermüdlich sein im Kampf gegen den Hungertod in Afrika wie in Südamerika, in Asien wie in den USA, auf dem Lande sowie in den Großstädten. Es gibt keine dringenderen Prioritäten, keine anderen Ziele. Wir können nicht von Nachhaltigkeit, Rechten und Zukunft sprechen, wenn wir nicht auch und zu allererst vom Hunger sprechen. Slow Food sagt dem Hunger den Kampf an. Die FAO schätzt, dass 34 Milliarden Dollar im Jahr ausreichen würden, um den Trend ein für allemal umzukehren – eine lächerliche Summe, verglichen mit den Bemühungen, die europäischen und amerikanischen Banken vor der Finanzkrise zu retten.

Es ist unsere Aufgabe, unsere jeweiligen Regierungen zu drängen, den Kampf gegen den Hunger zur Priorität in der Weltpolitik zu machen. Wir dürfen nicht länger warten.

## **2.1 Essen und Bodenfruchtbarkeit**

Unser Essen sollte uns jeden Tag daran erinnern, dass wir Teil der Natur sind, dass wir ihr angehören, dass wir uns in ihr, im größten lebenden System befinden. Unser Essen kommt von der Natur, wird mit unserer Hilfe zur Kultur und kehrt dann zur Natur zurück. Essen kommt aus der Erde und wird zu Erde. Genau wie wir selbst, die wir nach unserem Leben wieder ein Teil der Erde werden.

Unser Stoffwechsel ist der aller lebenden Systeme: der Tiere, Pflanzen, Mikroorganismen, der Erde selbst. Die Dichter der Antike nannten den Stoffwechsel „Atem des Lebens“. Ich esse etwas, das von der Erde stammt, ich verdaue es, nehme davon Energie auf und gebe es dann der Erde zurück. Auch der Planet, auf dem wir leben, funktioniert so. Sein Stoffwechsel garantiert das Leben.

Der Boden ist ebenfalls ein lebendiges System. Seine Fruchtbarkeit hängt vom Leben der in ihm enthaltenen Organismen ab. Die Bodenfruchtbarkeit ist unerlässlich, für das individuelle Leben von jedem von uns als auch das Leben des Planeten. In beiden Fällen spielt die Lebensmittelproduktion eine sehr wichtige Rolle. Der Boden „verzehrt“, was wir ihm geben, „verdaut“ und gibt seinerseits etwas zurück, in einem ständigen Zyklus aus Verbindungen, welche die Wissenschaft noch nicht vollständig erklären kann. Wenn wir die Fruchtbarkeit der Böden und damit ihre Existenz als lebendige Systeme bedrohen und beeinträchtigen, setzen wir den „Lebensatem“ der Erde auf Spiel – unser Leben und das des Planeten, den wir bewohnen.

Durch die Entscheidung, was wir essen, haben wir die Möglichkeit, die heute immer mehr bedrohte Bodenfruchtbarkeit zu erhalten. Sie wird überall in der Welt von der intensiven industriellen Landwirtschaft – Ackerbau und Viehzucht – beeinträchtigt, durch die übertriebene Anwendung von Chemikalien, durch Abwasser und Dünger, die der Boden nicht mehr verarbeiten kann, durch Industrieschlacken, durch Müll...

Weitere Faktoren, die buchstäblich Böden töten, sind zum Beispiel die großen Anlagen für alternative Energien wie Photovoltaikanlagen, die auf fruchtbaren Böden errichtet werden, aber auch Bauwerke wie Staudämme, Brücken oder Straßen. Manchmal reichen die Vorteile dieser Projekte nicht aus, um den definitiven Verlust an fruchtbarem Boden auszugleichen. In vielen Gebieten der Erde, vor allem in denen, die als stärker „entwickelt“ betrachtet werden, hat die

Bodenfruchtbarkeit noch andere große Feinde, zum Beispiel die Versiegelung durch Straßen oder die ungezügelte Urbanisierung. Wir haben keine ausreichenden Daten, um das Ausmaß des Problems global darzustellen – und viele ländliche Gemeinschaften sind davon vielleicht noch nicht oder nur zum Teil betroffen –, aber in vielen Teilen der Erde vernichtet der Bau von Häusern, Einkaufszentren und Industrieanlagen jeden Tag ungeheure Mengen Boden, der für die Produktion von Lebensmitteln nützlich wäre oder jedenfalls dafür, um den „Lebensatem“ zu garantieren, auch wenn er nur unbestellt bliebe und die Aufnahme von Regenwasser ermöglichte. Diese „verbrauchten“ Böden sind für immer verloren.

Es ist schwer, sich diesen Konstruktionen und Großbauten einzeln, als gewöhnlicher Erdbewohner, zu widersetzen, aber wenn man sich in Organisationen wie der Slow Food-Bewegung und dem Netzwerk Terra Madre engagiert, ist es einfacher. Man kann seine Kräfte mit anderen Organisationen bündeln und seine Stimme erheben, um die Bodenfruchtbarkeit als gemeinsames Gut zu verteidigen. Einfach ist es auch, Lebensmittel auszuwählen oder anzubauen, welche die Bodenfruchtbarkeit achten und erhalten. Das sind die Waffen, die wir als Produzenten und Ko-Produzenten der Lebensmittel in den Händen haben. So können wir den schlichten Akt des Essens auch in eine Botschaft an diejenigen umwandeln, die noch nicht verstanden haben, dass Bodenfruchtbarkeit heilig ist und dass es unwahrscheinlich ist, einen Boden, der das „Leben“ verloren hat, wiederbeleben zu können. Mit guten, sauberen und fairen Lebensmitteln im Mittelpunkt unserer Existenzen tragen wir dazu bei, den „Atem des Lebens“ über Jahrhunderte zu garantieren.

## **2.2 Essen und sauberes Wasser**

Unser Planet besteht ebenso wie unser Körper zu etwa 70 Prozent aus Wasser. Die Landstriche, die wir bewohnen, sind von Wasser umgeben und durchströmt. All unser Tun hat Konsequenzen an irgendeinem Ort im Wasser, für Meere, Flüsse oder Seen oder einfach die Luft, die ihre Inhaltsstoffe an das Wasser abgibt.

Der interdisziplinäre Ansatz, der bei der Analyse jedes die Natur betreffenden Problems erforderlich ist, wird beim Wasser unverzichtbar. Wir müssen die Auswirkungen unseres Verhaltens auf das Land und auf die Qualität der Binnengewässer und Meere begreifen, im Agrar- und Lebensmittelsektor aber auch in vielen anderen Bereichen menschlicher Aktivitäten – vom Verkehr und Transport bis zur Industrie, vom Bauwesen bis zum Tourismus.

Aus diesem Grunde wird Slow Food immer häufiger aufgefordert, sich zu Fragen zu äußern, die auf den ersten Blick nicht zu seinen unmittelbaren Themen gehören. Mit unserem Verhalten als Verbraucher/Benutzer tragen wir die gleiche Verantwortung wie Politiker oder Unternehmer. Man muss sich, im Hinblick auf den „Wasser-Fußabdruck“ (water footprint) bewusst werden, wie oft und wie wir uns fortbewegen, wie viel Bodenverbrauch (und damit Undurchlässigkeit) wir verursachen, wie viel Wasser wir nicht sparen oder verschwenden, und wie viel Wasser die Lebensmittel, die wir wählen, „gekostet“ haben. Es gibt nur ein Wassernetz auf der Erde. Das Leben eines jeden Tropfen Wassers, den wir trinken, steht im Zusammenhang mit dem Leben der Meere. Das Leben des Flusses, der durch unsere Stadt fließt, bevor er ins Meer mündet, ist mit dem Wasser verbunden, das von unserer Industrie genutzt wird.

Es gibt drei Aspekte, die hier berücksichtigt werden müssen.

Unter dem ersten können wir alle menschlichen Tätigkeiten zusammenfassen, die nicht unmittelbar mit Essen zu tun haben: Straßenbau, Verkehr, Industrie. All diese Bereiche brauchen Wasser und haben Auswirkungen auf das Wasser.

Der zweite Aspekt umfasst alle Tätigkeiten, die mit dem Agrar- und Lebensmittelbereich zu tun haben, einschließlich der Erzeugung alternativer Energien: Die Art und Weise, wie wir unsere Felder bestellen oder unser Vieh halten, kann das Grundwasser stark verschmutzen oder viel Wasser verbrauchen. Generell erfordern intensiver Pflanzenanbau und intensive Tierzuchtbetriebe, die nicht mit traditionellen Arten oder Rassen arbeiten – welche also nicht an eine bestimmte Umgebung angepasst sind – einen hohen Aufwand an Energie und Wasser. Sie sind verschwenderisch mit Wasser und haben einen hohen Ausstoß bzw. sind nicht in der Lage, CO<sub>2</sub> zu speichern. Das hat Folgen für die Belastung des Wasserzyklus und trägt damit auch zum Klimawandel bei. Dasselbe gilt für die Verarbeitungs- und Vertriebsprozesse industrieller Lebensmittel.

Der dritte Aspekt betrifft die Nahrung, die direkt aus dem Wasser stammt, also die Fischerei, insbesondere die Hochseefischerei. Die Situation der Meere ist weltweit besorgniserregend. Sie leiden nicht nur unter den menschlichen Aktivitäten auf dem Land, sondern sind auch der Ausbeutung durch die Fischerei ausgesetzt, die viele Fischbestände an den Rand des Aussterbens bringt. Man muss sich das Ausmaß des Problems bewusst machen, um zu erkennen, welche möglichen Schäden und Verschmutzungen die industrielle Fischerei verursacht und welchen Grad an Nachhaltigkeit dagegen die kleine Küstenfischerei garantieren kann. Abgesehen davon sind die ökologischen Auswirkungen der Versuche, die auf dem Land praktizierten

Tierproduktionsmodelle (Zucht) auf das Wasser zu übertragen, derartig gravierend, dass sie zurzeit nicht als praktikable Alternative zum Fischfang betrachtet werden können.

Dies alles betrifft Slow Food, und unser Engagement in diesem Bereich muss zunehmen.

### **2.3 Essen und gesunde Luft**

Der Feinstaub- und Schwermetallgehalt in der Luft liegt in unseren Städten die meiste Zeit des Jahres oberhalb der Alarmgrenze. Lungen- und Hautkrankheiten durch die Giftstoffbelastung nehmen zu, die Zahl der Tumorerkrankungen steigt. Die Qualität unserer Luft verschlechtert sich konstant, und mit ihr die Qualität unseres Lebens. Der Preis, den wir mit unserer Gesundheit zahlen, belastet (auch finanziell) immer mehr die Haushalte von Familien und Staaten.

2010 wurden weltweit 115 Millionen Schiffscontainer transportiert. Dazu kommt der Warenstrom in anderer Form auf Schiene und Straße. Das bedeutet, dass sich der globale Handel enorm auf die Luftqualität des Planeten auswirkt. Nahrungsmittel tragen in großem Maße zur Steigerung dieser riesigen Ziffern bei, denn eine immense Menge an Lebensmittelprodukten reist um die Welt, um vom Feld auf den Tisch zu gelangen.

Die Produktion unserer Lebensmittel muss nachhaltig sein und die Lebens- und Umweltqualität fördern, zuallererst die der Luft. Dies ist nur möglich mit einer Landwirtschaft in kleinem Maßstab. Eine Landwirtschaft der Monokulturen sieht Lebensmittel als Ware, deren Wert ausschließlich vom Preis diktiert wird. Sie kann daher von sich aus den Folgen von Transport und Chemikalienbehandlung keine Bedeutung zugestehen. Monokulturen gefährden die Umwelt und alle, die in der Nähe solcher Plantagen wohnen. Die Luftqualität wird schon durch Chemikalien (Düngemittel und Pestizide) verschlechtert, und diese Belastung wird durch die große Menge an CO<sub>2</sub>, die beim Transport der Produkte quer durch die Welt ausgestoßen wird, noch verschlimmert.

Dies kann und darf nicht mehr hingenommen werden. Es gefährdet die Gesundheit der Luft, die wir atmen. Die Lebensqualität und sogar unser Überleben selbst stehen auf dem Spiel. Es ist undenkbar, dass wir auch in Zukunft ein Ernährungssystem billigen können, das auf unsere Tische vorwiegend Lebensmittel bringt, die Tausende von Kilometern entfernt produziert und manchmal sehr lange Zeit konserviert wurden, damit sie diese unsinnige Reise überstehen.

Wir müssen und wollen die Voraussetzungen einer Landwirtschaft, die eine Bedrohung für die Umwelt geworden ist, in Frage stellen und radikal ändern. Eine kleinteilige Landwirtschaft,

lokaler Bezug, biologischer Anbau: Dies ist unsere Antwort auf die Agrarindustrie mit ihren negativen Folgen.

## **2.4 Essen und die Verteidigung der biologischen Vielfalt**

Die biologische Vielfalt gehört seit Langem zu den Prioritäten auf der Agenda von Slow Food und Terra Madre. Unter dem Begriff biologische Vielfalt oder Biodiversität versteht man die Gesamtheit aller Lebensformen auf unserem Planeten, nicht nur die einzelnen Arten, sondern auch ganze Ökosysteme.

Das Jahrzehnt 2011 bis 2020 wurde von der UNO zur Dekade der biologischen Vielfalt erklärt. Slow Food muss hier eine führende Rolle einnehmen.

Seit jeher treten wir als Förderer von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln auf und damit gegen den Verlust der biologischen Vielfalt auf vielen Ebenen, von der wilden bis zur landwirtschaftlichen Artenvielfalt. Lokale und qualitativ hochwertige Kleinproduktionen zu fördern bedeutet in der Tat, Tierrassen und Pflanzenarten zu schützen, die unter Umständen weniger produktiv sind. Diese verfügen aber über andere wichtige Kapazitäten, die sie in jahrtausendelanger Evolution entwickelt haben, z. B. sich an bestimmte biologische oder bodenklimatische Gegebenheiten anzupassen.

Man muss diesen Punkt dringend betonen und auf das Potenzial aufmerksam machen, das hochwertige Lebensmittel für die Bewahrung der biologischen wie kulturellen Vielfalt haben.

Die Zahlen sind alarmierend, und selbst auf institutioneller Ebene steigt die Aufmerksamkeit (2010 war das Internationale Jahr der Biodiversität). Wenn wir das derzeitige Tempo beibehalten, werden bis zum Ende des Jahrhunderts zehn Prozent aller lebenden Arten ausgestorben sein. Um den Umfang und die Tragweite der Situation begreifen zu können, muss man noch einen wesentlichen Aspekt hinzunehmen: Gefährdet sind nicht nur die wilden, sondern auch und vor allem die für die Nahrungserzeugung domestizierten Arten. „Die FAO schätzt, dass bis heute 75 Prozent der Agrarkulturpflanzenarten verloren gegangen sind, und dass drei Viertel der Welternährung von nur zwölf Pflanzenarten und fünf Tierrassen abhängen“, schreibt das Positionsdokument von Slow Food zur biologischen Vielfalt. Das heißt, dass wir das Lebenssystem schwächen, dessen Teil wir selbst sind. Dieses wird immer weniger Ressourcen haben, um durch Anpassung auf unvermeidliche Veränderungen und zunehmende Probleme durch einen unvernünftigen Gebrauch der natürlichen Ressourcen zu reagieren.

Die biologische Vielfalt erbringt Leistungen, die wir auf andere Weise nicht bekommen und auf die wir nicht verzichten können. Um nur einen der wichtigsten zu nennen: Ein System mit einem hohen Grad an biologischer Vielfalt kann auf den Klimawandel reagieren und selbst eine sehr wichtige Funktion für die Klimaregulierung einnehmen, indem es klimatische Bedingungen konstant hält, die Erderwärmung abschwächt und riesige Gebiete des Planeten vor hydrogeologischer Zerrüttung bewahrt. Dazu kommt der ästhetische Wert der biologischen Vielfalt (und damit der ökonomische, denn ein Großteil unseres Tourismus ist unseren Agrarlandschaften zu verdanken) sowie ihr ideeller Wert (und damit der Erhalt des kollektiven Wohlbefindens) und ihre regenerierende Funktion. Nicht zufällig ist in den Gebieten mit der größten biologischen Vielfalt die Regenerationsmöglichkeit der Böden größer und erfolgt schneller, und die Auswirkungen der vom Menschen freigesetzten Schadstoffe sind schwächer.

Die biologische Vielfalt ist vom Standpunkt der Tier- und Pflanzenarten an und für sich von Bedeutung, aber auch für viele menschliche Tätigkeiten (Gastronomie, Handwerk im Lebensmittel- und anderen Bereichen, traditionelle Medizin, Rituale und Feste...), die bei einer Vereinheitlichung der Kulturen und der Produktions- und Verarbeitungstechniken nicht überleben können.

Die Sichtweise von Slow Food und Terra Madre tritt einem Produktionssystem entgegen, welches das Überleben des Planeten aufs Spiel setzt. Unser Ernährungssystem kann und darf nicht zu einer Bedrohung für die biologische Vielfalt werden. Es ist ein Paradox, aber wahr, dass wir uns heute in einer historischen Situation befinden, in der die größte Bedrohung für das Leben von sehr vielen Arten gerade die Produktion des Essens, des unverzichtbaren Lebensmittels ist.

Hauptverantwortlich für diese katastrophale Situation sind die Massenproduktion von Lebensmitteln, die Agrarindustrie, und die auf Monokulturen und Chemikalien basierte Landwirtschaft. Eine lokale, nachhaltige Landwirtschaft, die auf einheimischen Techniken und Arten beruht, die keinen Missbrauch mit Chemikalien betreibt, keine Wasserressourcen verschwendet und nicht nur auf Menge abzielt, ist hingegen ein wirksames Instrument, um die derzeitige Situation zu korrigieren. So können wir nicht weitermachen. Die Landwirtschaft muss sich aus diesem Sumpf befreien, und damit auch den Planeten retten. Das können wir erreichen, indem wir die lokale Dimension stärken, die traditionellen und einheimischen Arten schützen und der Landwirtschaft im kleinen Maßstab den Vorzug geben. Es gibt keine andere Lösung, und die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre weisen uns den Weg.

Auch das Thema die traditionellen und einheimischen Arten und Sorten birgt einige Schwierigkeiten. Die Grundlage jeder Landwirtschaft ist das Saatgut. Es bestimmt nicht nur die Produkte, sondern auch das Produktionsmodell. Die sogenannte industrielle Landwirtschaft mit ihren Monokulturen, die nur nach marktwirtschaftlichen Kriterien funktioniert, basiert auf der produktiven Leistung ihres Saatguts. Dieses muss für diese Form von Landwirtschaft einheitlich und immer gleich sein, an jedem Ort und für jedes Klima. Dies sind die sogenannten „kommerziellen Hybride“. Sie sind das Ergebnis der Kreuzung von reinen Verwandtschaftslinien. In der ersten Generation bringen sie optimale Ergebnisse. Da sie jedoch „Klone“ und keine „Familien“ sind, sind sie nicht variabel und damit widerstandsfähig wie die einheimischen, traditionell vermehrten Arten, die flexibler auf klimatische Herausforderungen und bestimmte regionale Bedingungen reagieren. Daher müssen sie durch größere externe Zusätze wie Wasser, Pflanzenschutzmittel und Insektizide unterstützt werden.

Die nachhaltige Landwirtschaft, die versucht, ressourcenschonend zu arbeiten und die Böden zu erhalten, braucht traditionelles Saatgut. Sie muss sich auch die Kompetenzen über die Reproduktion, Vermehrung und Erneuerung des Saatguts bewahren dürfen. Solches Saatgut kennt man heute kaum noch, immer weniger davon ist verfügbar, und die erforderliche Kompetenz, um es zu produzieren, ist immer weniger verbreitet. Wir können die Menschen auffordern, einen eigenen Gemüsegarten anzulegen; aber wenn sie für diesen Garten nur kommerzielle Hybride bekommen können, gehen wir nur den halben Weg. Kleingärten sind für Gesundheit, Wirtschaft und Landschaft wichtig, aber die biologische Vielfalt des Saatguts und die Umwelt werden sie nicht wirklich schützen können. Die vielen Bauern, die noch wissen wie man Saatgut vermehrt, die vielen Verbraucher, denen die Natürlichkeit der Produkte beim Kauf am Herzen liegt, und auch Fachleute dieses Marktes, die nicht nur für den Profit, sondern auch für den Erhalt des Planeten arbeiten wollen – all diese Menschen müssen sich zusammenschließen und die Aufmerksamkeit verstärkt auf die Bedeutung des Saatguts lenken. Denn ohne die Nutzung von traditionellem Saatgut wird es keine Ernährungssouveränität geben.

Die gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sind ein extremer Fall im Bereich des Saatguts, der oft Wellen schlägt. Aber die Firmen, die sich von der Patentierbarkeit von Saatgut ein lukratives Geschäft versprechen, verlagern ihr Interesse bereits von GVO auf konventionelles Saatgut und sogar vom Patent aufs Saatgut auf die Patentierung von Endprodukten. Es ist daher wichtig, den Wert des traditionellen Saatguts für den Schutz der biologischen Vielfalt und der Lebensmittelsouveränität nachdrücklich zu bestätigen und Mittel zu finden, um den Verlust

dieses Saatguts und der Kompetenzen zu seiner Vermehrung, der längst überall in vollem Gang ist, aufzuhalten.

## **2.5 Essen und Landschaft**

Wenn wir der Slow Food-Bewegung angehören, wenn wir Teil des Terra Madre-Netzwerks sind, dann nicht nur, weil uns unsere Ernährung am Herzen liegt. Wir sind uns auch bewusst, dass wir mit dem Teil der Erde, auf dem wir leben, schonend umgehen müssen, wenn wir uns gut, sauber und fair ernähren wollen. Die Orte, an denen wir leben und arbeiten, sind uns wichtig. Wir müssen unsere Ressourcen so nutzen, dass wir ihre Erneuerung nicht nur nicht behindern, sondern ihr Potenzial durch die Landwirtschaft sogar verbessern. Wir fühlen uns verpflichtet, uns um unsere Region zu kümmern, denn wer sich um etwas oder jemanden kümmert, drückt so seine Wertschätzung aus. Egal ob auf dem Land oder in der Stadt: Wir möchten an einem Ort leben, wo die Produktion, der Handel und der Verbrauch von Lebensmitteln im Einklang mit der Natur erfolgen. Ein Ort, der auf gute, saubere und faire Weise produktiv ist, finden wir normalerweise ‚schön‘. So ein schöner Ort kann ein Feld sein, das wir bestellen oder auf dem unsere Tiere weiden, unser Gemüsegarten, sei er ländlich oder urban, der Markt, auf dem wir Ideen und Informationen austauschen, oder auch das Lokal, der Raum, in dem wir Geselligkeit und Gemeinschaftlichkeit mit unseren Freunden erleben. Wenn das Essen gut, sauber und fair ist, gehört alles, was mit diesem Essen zusammenhängt, zu einem System, das vor unseren Augen Schönheit hervorbringt: Die Wiesen, Wälder, Gemüsegärten, Dörfer und Städte, welche die Natur achten, stellen unsere bevorzugte Umgebung dar. Sie sind „Augenweiden“, die wir im Alltag nicht missen möchten und die wir auf Reisen suchen. Die Landschaft und ihre Schönheit sind Schätze, die unser Leben verschönern, mit denen wir uns gut fühlen. Sie machen unsere Existenz angenehmer und machen uns stolz auf unsere Heimat.

Auch über die Nahrung können wir also dafür sorgen, dass wir von Schönheit umgeben sind, die auch von künftigen Generationen genossen werden kann. Schönheit ist keine Option, kein Luxus und keine Antithese zum menschlichen Fortschritt. In den Industriegesellschaften wurde bereits zu viel Schönheit im Namen einer missverstandenen Idee von Fortschritt geopfert. Und Opfer des „Fortschritts“ sind auch viele ländliche Kulturen, die vernachlässigt oder sogar aufgegeben werden oder unter einer zu starken Intensivierung der Landwirtschaft leiden. Die Schönheit ist aus diesen Landschaften verschwunden.

In der Antike dagegen wurde Schönheit immer angestrebt und „kultiviert“. Unsere Vorfahren, egal auf welchem Breitengrad, haben nach ihr gesucht. Heute müssen wir deutlich machen, dass Schönheit unerlässlich für das menschliche Wohlbefinden und Synonym für Kultur und realen Fortschritt ist. Je mehr Schönheit uns umgibt, desto mehr gibt es wahren Wohlstand. Die Schönheit der Landschaft ist der unmittelbarste Beweis für das Wohlergehen einer Region für ein Gleichgewicht zwischen menschlicher Tätigkeit und natürlicher Üppigkeit. Schönheit ist ein Indikator für Harmonie, so wie die Harmonie immer ein Indikator für Schönheit ist.

Schönheit ist ein Wert: ein absoluter Wert, aber auch einer der Werte des Essens. Gutes Essen verschafft nicht nur Genuss, sondern ist auch Schöpfer und Bewahrer von Schönheit. Die Qualität der Landschaft, in der wir leben, ist symptomatisch dafür, wie gut, sauber und fair unsere Lebensmittelsysteme sind, und deshalb muss sie verteidigt werden.

## **2.6 Essen und Gesundheit**

„Gutes“ Essen ist ein Schlüsselement für eine gute Gesundheit. Eine der vielen Funktionen des Essen, also eines vielen Rechte, die darin enthalten sind, ist das Recht auf Gesundheit. Das bedeutet allerdings auch, dass diese Rechte an das Schicksal des Essens geknüpft sind.

In der heutigen, vom Markt beherrschten Welt ist Essen – mit allen damit verbundenen Werten und Rechten – zur Ware geworden. Lebensmittel werden verkauft, gekauft, verschwendet. Dasselbe geschieht mit der Gesundheit.

In der reichen Welt, die die Schädlichkeit von hoch industrialisiertem Essen mit einer sitzenden Lebensweise vereint, haben Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes und Herz-Kreislauf-Störungen ein alarmierendes, geradezu epidemisches Ausmaß erreicht. Was ist das anderes als eine Verschwendung von Gesundheit?

In der reichen Welt werden Abhilfen für Krankheiten entwickelt, die vermieden werden könnten. Aber Krankheiten zu vermeiden ist nicht im Sinne des Marktes, und so werden Ressourcen fehlgelenkt, die in Erziehung und Prävention, in Forschung und Studien fließen könnten. Die Verbraucher wissen immer weniger über ihr Essen, sie werden immer häufiger krank und kaufen immer mehr Medizin. Gesundheit ist eine Ware.

Zwar gibt es einen „Hunger nach Gesundheit“ in Gebieten, wo es kein Geld gibt, aber den Markt interessieren diese Gebiete nicht. Es ist sehr einträglich für ihn, sich reiche, aber ignorante Verbraucher zu erziehen, indem man einfach nicht in ihre Bildung investiert. Wer sich schlecht

ernährt, riskiert Wohlstandskrankheiten, denen er mit Arzneimitteln und „Nutriceuticals“ (oder „Functional Food“) zu Leibe rückt. Ohne eine gewisse Ernährungskultur nützen diese Mittel höchstwahrscheinlich überhaupt nichts. Aber das ist nicht das Problem des Marktes, im Gegenteil, er profitiert auch davon. Andererseits wird ein Malariakranker in einem armen Land keine Arzneien kaufen können, weil dafür auch nicht geforscht wird.

Der Markt ist nicht in der Lage, die Schäden, die er verursacht, zu beheben. Deshalb muss von außen eingegriffen werden, um sowohl die zunehmenden „Wohlstandskrankheiten“ als auch Hunger und Unterernährung zu beseitigen.

Gesundheit muss als Gemeingut betrachtet werden. Die Gesundheit des Einzelnen ist Teil eines Systems aus wechselseitigen Abhängigkeiten, ist Teil der Gesundheit einer Gemeinschaft und ihrer Fähigkeit, für ihre Region, für sich selbst, für ihre Zukunft zu sorgen.

Gesundheit ist kein persönlicher Besitz. Sicher, wir haben ein Recht auf unsere Gesundheit, aber wir sind nicht allein verantwortlich für sie, noch sind wir nur die Opfer. Es gibt keine individuelle Gesundheit, wenn die kollektive Gesundheit fehlt.

Gesundheit ist ein Gemeingut, weil sie nicht nur die gegenwärtigen, sondern auch die zukünftigen Generationen betrifft. Ihnen übertragen wir nicht nur unser Erbgut sondern auch eine Umwelt und einen Grad an Gesundheit, die direkt damit zu tun haben, wie wir uns heute verhalten und ernähren. Und was für die Gesundheit gilt, gilt ebenso für die anderen Allgemeingüter:

- jeder hat das Recht auf Zugang dazu,
- jeder hat die Pflicht, sie nicht zu verschwenden und die Bedingungen für ihre Erneuerung, Bewahrung und gerechte Verteilung zu fördern.

Den eigenen Körper mit ungeeignetem Essen zu füttern und damit vermeidbare Krankheiten zu riskieren, weist die gleiche Dynamik auf, mit der ein Lebensmittelsystem unterstützt wird, das z. B. den Klimawandel verschärft und die Voraussetzung für Dürre in anderen Teilen der Welt schafft. Dort könnte es den Menschen besser gehen, wenn ich mich anders verhalten hätte. Und diese Menschen sind weder reich genug, um sich ihre Gesundheit zurückzukaufen, noch tragen sie die Verantwortung für den gesundheitlichen Schaden, der ihnen zugefügt wurde.

Nachhaltige Lebensmittelproduktionen tragen, zusammen mit einer angemessenen Aufklärung der Bürger-Verbraucher, zur Gesundheit bei zu und erhalten sie. Daher sind wir der Überzeugung, dass Slow Food auch zur Gesundheit Position beziehen soll.

## 2.7 Essen, Wissen und Erinnerung

In der Geschichte der Menschheit haben Produktion, Konservierung und Handel mit Lebensmitteln einen immensen Wissensschatz geschaffen. Dieser verändert sich ständig und beweist damit, wie anpassungsfähig und effizient er ist. Das Wissen zu bewahren und es von Generation zu Generation weiterzugeben, hilft dabei, die von anderen begangenen Fehler nicht zu wiederholen. Es ist aber auch die Grundvoraussetzung, um neue Grenzen und neue Möglichkeiten zu entdecken. Über Jahrhunderte war ein grundlegendes Merkmal von Gemeinschaften ihr angesammeltes Wissen, und die Frauen, die Bauern und die Alten waren dessen wichtigsten Hüter und Überlieferer.

In Zusammenhang mit den indigenen Kulturen wird dieses vielfältige kognitive System heute als traditionelles Wissen bezeichnet. Es wurde im Laufe der Zeit durch stetige Anwendung gestärkt und mündlich innerhalb der Familien oder Gemeinschaften weitergegeben. Mit der industriellen Revolution, der Kontrolle der Wissenschaft durch Großunternehmen und mit der Vermarktung des Wissens über Patente hat sich ein Dualismus zwischen der offiziellen Wissenschaft und den traditionellen Kenntnissen herausgebildet, der keinen Nutzen für das Allgemeinwohl bringt. Slow Food ist überzeugt, dass nur im Dialog, durch Dialektik und im gegenseitigen Austausch zwischen diesen beiden Wissenssphären eine nachhaltige Zukunft vorstellbar ist. Aber der Dialog muss gleichberechtigt unter Betonung der gegenseitigen Kompetenzen und Eigenheiten erfolgen.

Die neuen Technologien stehen diesem Dialog nicht im Weg, sondern können die Erfassung und Verbreitung von traditionellem Wissen unterstützen. Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo arbeitet daran über ein System angewandter Forschung, das „Kornkammern der Erinnerung“ heißt. Mit audiovisuellen Instrumenten, die den Studenten, Lebensmittelbündnissen und Convivien zur Verfügung stehen, werden mündliche Zeugnisse, praktische Vorführungen und Riten der Geselligkeit dokumentiert, um sie zu katalogisieren und sie allen, die sich für die Überlieferung des Wissens interessieren, zugänglich zu machen. Diese kleine Universität, die 2004, dem Jahr der ersten Terra Madre, gegründet wurde, gehört zu unserem Bildungsprojekt, und die Präsenz von Studenten aus 62 Ländern der Welt ist die beste Garantie für Vitalität, Langlebigkeit und Fortschritt für unsere Ideen und Projekte.

Aber in der Welt von Slow Food entstehen auch andere Formen der Wissensweitergabe, zum Beispiel die Fortbildungsmöglichkeiten für junge Bauern an anderen Universitäten oder die

originelle Idee der Universität der Großmütter in Irland. Der Pluralismus und die Vielfalt der Wissenssysteme müssen gestärkt werden. Sie garantieren Innovation und gehen von einem holistischen Ansatz aus, der dem Wissen der einzelnen Gemeinschaften Würde verleihen kann. Mit derselben Überzeugung, mit der die Gemeinschaften auf Ernährungssouveränität bestehen, muss die Souveränität des traditionellen Wissens anerkannt werden, das sich im Laufe der Zeit im Dienste des Gemeinwohls entwickelt hat. Der Austausch zwischen den Bündnissen von Terra Madre hierüber ist die größte und erfreulichste Botschaft unserer Bewegung. Es gibt keine partizipatorische Demokratie ohne die Anerkennung und Verbreitung der Lebensmittelkenntnisse der Gemeinschaften, zum Wohl der zukünftigen Generationen und der Natur. Ein Recht auf Essen ohne die Verallgemeinerung des Wissens ist darum ein reines Hirngespinnst.

## **2.8 Essen und Genuss, Gemeinschaftlichkeit, Konvivialität, Teilen**

Die Organisationsstruktur an der Basis der Slow Food-Bewegung nennen wir Convivium. Die ursprüngliche Bedeutung dieses Worts verweist auf ein Bankett, auf das Zusammensein bei Tisch, nicht nur, um das Brot zu teilen, sondern um den Dialog, das Nachdenken und den Genuss an der Gemeinschaftlichkeit zu fördern. Dies ist vielleicht der edelste Aspekt, den die Esskultur über die Zeit hervorgebracht hat. Soziale Beziehungen, Ideen- und Erfahrungsaustausch, freundschaftliche Ausgelassenheit und sogar Geschäftsvereinbarungen, all das erfolgt beim gemeinsamen Essen.

Mitte der Siebziger Jahre prägte Ivan Illich, einer der größten zeitgenössischen Denker, den neuen Begriff der Konvivialität (Geselligkeit) und der konvivialen Gesellschaft als Gegensatz zum Utilitarismus und zu Produktionssystemen, welche die Arbeit von Millionen Menschen entwürdigen. Die Konvivialität stärkt die Bemühung um das Gemeinwohl und die Fähigkeit eines jeden Einzelnen, seine Zukunft zu gestalten, indem er produktiv ist, ohne die Umwelt zu beeinträchtigen. Bei näherer Betrachtung können die Kleinbetriebe in der Landwirtschaft, die lokale Wirtschaft, sowie die Lebensmittelhandwerker als wahre Protagonisten der Konvivialität angesehen werden. Die Unterstützung der Bewegung von Slow Food und Terra Madre für Bauern, Fischern und Hirten ist zurzeit eine der wichtigsten Maßnahmen, um ein nicht mehr funktionierendes Ernährungssystem zu verändern.

Der höchste Ausdruck der Konvivialität zeigt sich in einem bewussten Verhältnis der Verbraucher zu den Erzeugern: Sie treten nicht mehr als passive Konsumenten auf, sondern als

verantwortungsbewusste Ko-Produzenten. Die neuen Bauernmärkte und Gemeinschaftshöfe sind ebenfalls Formen einer wahren Gemeinschaftlichkeit und einer neuen Konvivialität. Dies ist das neue Aktionsfeld der Politik. Hier können die Wirtschaft und auch die Verhältnisse zwischen den Generationen verändert, kann die Jugend zu einer Rückkehr auf das Land ermutigt und den jungen Bauern in ärmeren Ländern wieder Würde verliehen werden. Auch die Überlieferung des Wissens zwischen den Generationen ist ein Akt der neuen Konvivialität.

Immer wieder muss auf die Bedeutung von „Convivium“ für unsere Organisationsbasis verwiesen werden. Im Convivium kann man nicht nur Tafelfreuden, sondern auch neue Formen der Konvivialität verwirklichen. Wir sind die einzige Bewegung, die das Recht auf Genuss mit sozialem und kulturellem Engagement oder, besser ausgedrückt, mit dem Genuss des gemeinsamen Engagements verknüpft.

Die Konvivialität in ihrer doppelten Bedeutung (Essen und Gemeinschaftlichkeit) ist eine unerlässliche Komponente für das Wohlbefinden der Menschheit und kann sehr kreativ und auf ganz verschiedene Arten in den verschiedenen Teilen der Welt zum Ausdruck kommen.

Die ganze Slow Food-Bewegung ist aufgerufen, diese Kreativität engagiert und leidenschaftlich zu leben.

### 3. WAS WIR TUN

Analysiert man die praktischen Umsetzungsmöglichkeiten, die sich aus unseren bisherigen Ausführungen ergeben, stellt man unvermeidlich fest: Jeder der angesprochenen Aspekte verweist nicht nur auf die direkt mit Essen verbundenen Möglichkeiten für eine bessere Welt, sondern auch auf unveräußerliche Menschenrechte. Bodenfruchtbarkeit, gesunde Luft und sauberes Wasser, biologische Vielfalt, unversehrte Landschaft, Gesundheit, Wissen und Erinnerung, Geselligkeit sind Grundrechte – und nicht Privilegien derer, die sie sich kaufen können. Es ist also unsere Pflicht, sie einzufordern und durch unser Handeln zu bestätigen. Wie können wir das tun?

Es gibt vier Bereiche, denen wir unser Engagement in den nächsten Jahren widmen müssen. Dies sind die Ziele unseres nächsten Mandats.

#### 3.1 Rückkehr zum Land

Für die Menschheit – und dies soll nicht rhetorisch wirken, wir sprechen hier wirklich von der gesamten Menschheit – wird es unerlässlich, sich wieder auf das Land zu besinnen. Die Voraussetzungen dafür bestehen, und es gibt viele Möglichkeiten, dieses Projekt anzugehen, damit sich alle ohne Ausnahme einbringen können.

In erster Linie kann Rückkehr zum Land bedeuten, ganz konkret wieder zum Bestellen des Landes, zum Anbau zurückzukehren, wieder Landwirtschaft zu betreiben. Die ländlichen Gebiete überall auf der Welt sind weitgehend entvölkert oder die Landflucht ist noch im Gange. Immer mehr junge Menschen fühlen kein Bedürfnis mehr, die Arbeit ihrer Väter fortzusetzen, und wo Familien seit Generationen kein Land mehr bestellen, wird der Beruf des Landwirts sehr selten für die Zukunft eines Jungen oder Mädchen in Betracht gezogen.

In den Industrieländern, in denen dieser Prozess begann, wurden die Landgebiete von Menschen geleert und stattdessen mit Maschinen gefüllt. Dasselbe geschieht zurzeit mehr oder weniger schnell in Ländern, in denen die Industrialisierung jetzt stattfindet. Nach den Angaben der UNO lebt seit 2009 über die Hälfte der Weltbevölkerung in Städten. Vor drei Jahren fand die historische Wende statt (3,42 Milliarden Menschen gegenüber 3,41 in Landgebieten) und die Vorhersagen auf der Grundlage statistischer Berechnungen bestätigen diese Tendenz. Umso dringender stellt sich die Frage, wer künftig unser Essen anbauen wird. Wir brauchen Menschen

auf dem Land, und daher ist es notwendig, die Rückkehr junger Leute zur Landwirtschaft zu fördern. Dafür muss Land zur Verfügung stehen, es erfordert Geräte, Infrastruktur, bürokratische Erleichterungen, Finanzierungen, die richtige Ausbildung und die Garantie der Weitergabe von traditionellem Wissen. Aber zu allererst müssen wir der bäuerlichen Arbeit – einem der nützlichsten, schwierigsten, wichtigsten und, das sollte man hinzufügen, einem der schönsten Berufe, die es gibt – wieder zu ihrem Stolz und ihrer Würde verhelfen. Essen für sich selbst und für den Nächsten zu erzeugen ist die reinste, vollkommenste Art, die Lebensmittel wieder ins Zentrum des Lebens zu stellen, sich harmonisch in die natürlichen Systeme einzufügen, mit ihnen respektvoll zu interagieren, um sie zu schützen und zu entwickeln und daraus den notwendigen Lebensunterhalt zu bestreiten, und eine Befriedigung zu erlangen, die nur wenige Tätigkeiten auf der Welt in diesem Maße verschaffen können.

Allerdings haben objektiv nicht alle die Möglichkeit, Landwirt zu werden: Stadtbewohner zum Beispiel. Aber auch in Stadtgebieten kann man „zum Land zurückkehren“; dies wird sogar eine unverzichtbare Notwendigkeit, da die Bevölkerung in der Stadt die Landbevölkerung bei weitem übersteigt. Einerseits kann man „in der Stadt anbauen“, andererseits können wir alle Ko-Produzenten werden. Wir alle können und müssen wieder zu „Landwirten“ werden, auch wenn wir nicht konkret das Land bestellen.

Die Stadt zu „bestellen“ ist nicht schwer, und Nutzgärten sind dafür die unmittelbarste Möglichkeit. Es gibt viele Beispiele für gemeinschaftliche oder individuelle urbane Gemüsegärten bei Slow Food und im Terra Madre Netzwerk. Städtisches Grün kann „urbar“ gemacht werden und muss nicht nur dekorativ sein. Schließlich ist die Landwirtschaft im nahen Umfeld der Städte unerlässlich, um lokale Lebensmittelvertriebssysteme, wie Bauernmärkte oder solidarische Einkaufsgruppen auch in der Stadt aufzubauen. Der Stadtrand und die ländliche Umgebung in Stadtnähe können so die Stadt mit lokalen, saisonalen Nahrungsmitteln auch im urbanen Rahmen versorgen.

Auch die Lebensmittelverarbeitung braucht eine „Rückkehr zum Land“, im Sinne einer Rückkehr zu traditionellem Wissen, überlieferten Kenntnissen und Berufen, die wie auch die biologische Vielfalt und die damit verbundene Arbeit der Bauern aussterben. Die Berufe wieder aufleben zu lassen, sie auszuüben zu lernen oder sie zu unterstützen und die Bedeutung von Handwerklichkeit wieder zum Leben zu erwecken sind andere Formen einer ‚Rückkehr zum Land‘, sowohl in ländlichen Gemeinschaften als auch in Großstädten.

Aber der einfachste Weg für uns alle, um zum Land zurückzukehren, ist die Wahl unseres Essens. Wir müssen uns bewusst werden, dass „Essen eine landwirtschaftliche Handlung“ ist. Nur so können wir von passiven Konsumenten zu aktiven Ko-Produzenten werden, die das Wissen um Essen teilen mit denen, die es produzieren, die den Aufwand einer guten, sauberen und fairen Erzeugung nach dem jahreszeitlichen Rhythmus zu schätzen wissen und angemessen bezahlen, die möglichst lokale Produkte suchen, sie fördern und ihre Besonderheiten und Produktionsmethoden an ihre Kindern weitergeben. Ko-Produzent zu werden, bedeutet, innerlich Landwirt zu werden, alles über das Essen neu zu lernen und damit „zur Landwirtschaft zurückzukehren“, auch wenn man das Feld nicht selbst bestellt. Die Ko-Produzenten unterstützen Menschen, die tatsächlich aufs Land zurückkehren, und sind überzeugt, dass Essen ein Vermittler von unerlässlichen Werten für ein Leben sein kann, das diese Bezeichnung verdient.

Die Rückkehr zum Land ist aber auch ein politisches Thema. In jedem unserer Länder muss die Politik Entscheidungen treffen und umsetzen, die in die richtige Richtung weisen. Es ist unsere Aufgabe, die entscheidenden Fragen zu stellen, die Dringlichkeit des Themas zu betonen, es an die Entscheidungsträger heranzutragen und die Verantwortung der Politik in diesen Bereichen einzufordern.

### **3.2 Kampf gegen Verschwendung**

Heute leben auf der Erde sieben Milliarden Menschen, 2050 werden es über neun Milliarden sein. Die Vorhersagen sind sich in dieser Hinsicht einig. Bedenkt man, dass sich bereits heute eine Milliarde Menschen nicht angemessen ernähren kann, sind die Perspektiven ziemlich düster.

Immer häufiger wird daher die Forderung laut, dass man zur Ernährung aller Menschen die Produktivität in der Landwirtschaft um 70 Prozent steigern müsse (da in der Zwischenzeit das bestellbare Land weniger wird). Daraus erklärt sich auch das Wettrennen um genmanipuliertes Saatgut. Plötzlich scheint es sinnvoll zu sein, für die Fleischproduktion das Vieh mit Antibiotika und Hormonen zu füttern, damit es doppelt so schnell wächst. Und es scheint unvermeidlich, die Regenwälder zu zerstören, um Ackerland zu gewinnen (das allerdings innerhalb weniger Jahre seine Fruchtbarkeit verliert).

Doch werden auf der Erde heute bereits Lebensmittel für zwölf Milliarden Menschen produziert. 40% der gesamten Lebensmittelproduktion wird verschwendet und wird Müll, bevor sie auch nur auf irgendeinen Tisch gelangt sind.

Lebensmittel werden je nach Weltregion aus verschiedenen, auch gegensätzlichen Gründen verschwendet. Im Norden der Welt wird zu viel Essen gekauft oder produziert und häufig weggeworfen, noch bevor es verdirbt. Dazu kommt, dass ein bedeutender Teil der Verbraucher die Lehren der Alten vergisst, die den Hunger noch kennen gelernt haben, und eine oberflächliche Einstellung entwickelt, die auch durch den Verlust von Esskultur und Fähigkeiten in der Küche entsteht. Man verlangt nur wertvolle Stücke vom Fleisch und nur wenige Fischarten, die auch am einfachsten zuzubereiten sind, man glaubt, Einheitlichkeit sei ein Vorteil, und daher werden Obst und Gemüse „außerhalb der Normgröße“ aussortiert. So kommt es, dass eine beschämende Menge an Lebensmitteln in der Müllverbrennung endet, die übrigens zusätzlich Energie zur Entsorgung benötigt.

Im Süden der Welt wird dagegen Essen aus Mangel an geeigneten Infrastrukturen oder an Gerätschaften für die rechtzeitige Konservierung und den Transport verschwendet. Aber es werden auch Lebensmittel vergeudet, indem die Produktion von Biokraftstoff, Biogas und großen Mengen an Tierfutter mit dem menschlichen Nahrungsbedarf konkurrieren. Diese Konkurrenz ist in einigen Teilen der Welt sehr unausgewogen und begünstigt die Interessen von Spekulanten und der Agrarindustrie.

In Anbetracht dieser Situation kommt das Paradigma des Produktivismus (die Annahme, dass wirtschaftliche Produktivität und Wachstum der Sinn menschlicher Arbeit seien) ins Wanken. Wir müssen es gemeinsam zum Einsturz bringen. Wir können nicht akzeptieren, dass man auf diesem Weg weitermacht, indem die Böden immer mehr belastet werden und immer mehr chemische Dünger brauchen, um ihre Produktivität nicht zu verlieren, und somit immer stärker verschmutztes und unbrauchbares Grundwasser verursachen. Aber vor allem können wir nicht akzeptieren, dass dies alles passiert, ohne dass die Verschwendung, auf der dieses ganze System basiert, je in Frage gestellt wird.

Überproduktion und Verschwendung ergänzen einander und öffnen den Weg zur Technologisierung des Essens. Die Gefahr besteht, dass einem wissenschaftsgläubigen Ansatz Tür und Tor geöffnet wird, der in der Technologie magische Lösungen für eine Knappheit sucht, die in Wirklichkeit gar nicht besteht.

Wir müssen gegen die Verschwendung kämpfen, indem wir dem Essen wieder seinen Wert und dem Moment seines Genusses wieder Sakralität verleihen. Essen zu verschwenden ist nicht nur unmoralisch, sondern auch dumm, sinnlos und teuer.

Das System, in dem wir uns als Verbraucher, Erzeuger oder Mittelspersonen befinden, beruht auf dem Zusammenhang der Verschwendung und der exzessiven Produktion. Es erfordert eine schnelle Entsorgung, um neue Waren auf den Markt bringen zu können. Mit anderen Worten, Verschwendung ist keine versehentliche Nebenwirkung, sondern systemimmanent.

Wenn dieser perverse Mechanismus schon nur mit Mühe bei anderen Waren toleriert werden kann, so ist er hinsichtlich des Essens, das auch diesem Räderwerk unterworfen ist, unhaltbar. In den Augen der Agrarindustrie ist Essen längst eine bloße Ware geworden, deren Wert ausschließlich ihrem Preis entspricht: eine Ware, mit der man spekulieren kann. Mehr noch als andere Ware muss sie vor allem schnell und reibungslos in Umlauf gebracht werden. In der Konsumgesellschaft, in der wir leben, ist es undenkbar, den Zyklus Produktion/Konsum/Entsorgung/Produktion aufzuhalten. Im Gegenteil, das Ziel ist sogar möglichst die Beschleunigung dieses Kreislaufs.

Der Kampf gegen die Verschwendung ist ein Kampf für die Zivilisation, und Slow Food muss ihn aufnehmen. Der Hunger in der Welt muss beseitigt werden, und der Kampf gegen Verschwendung kann und muss das Banner dafür werden. Dem Begriff des Essens muss wieder Wert zugeschrieben werden, indem wir ihn ein für alle Mal von dem der Ware lösen.

### **3.3 Lokale Wirtschaft und partizipatorische Demokratie**

Die lokale Dimension achtet die Bedürfnisse der lokalen Umgebung, und wir können diese Dimension durch unsere Lebensmittelproduktion und den Erwerb guter, sauberer und fairer Lebensmittel aktiv unterstützen. In unserem Convivium und unserem Lebensmittelbündnis können wir konkret handeln, damit der Teil des lebenden Systems, der uns anvertraut ist und in den wir eingegliedert sind, konstruktiv funktioniert. Der Wandel beginnt auf der lokalen Ebene, denn man kann davon ausgehen, dass wir unsere Umgebung in- und auswendig kennen, dass wir ihre Vorzüge herausstreichen und ihre Mängel korrigieren können, dass wir sie verstehen und auch die Möglichkeit haben, auf sie zu achten.

Maßnahmen auf lokaler Ebene zu unterstützen und umzusetzen ist das Naheliegendste, was wir tun können. Lokal zu handeln bedeutet vor allem, lokal zu wirtschaften: sich um sein Haus, die

eigene Heimat zu sorgen, vorbildliche Prozesse in Gang zu setzen oder schon bestehende zu befördern. Das kann man im Rahmen der Produktion oder des Handels von Lebensmitteln oder mit den eigenen Kaufentscheidungen tun. In der lokalen Dimension ist es einfacher, zu Ko-Produzenten zu werden. Man hilft den Erzeugern, damit sie Befriedigung in der Arbeit erhalten, durch eine faire Vergütung entlohnt werden und unter würdigen Bedingungen leben können. Im Gegenzug sollten die Ko-Produzenten zu fairen Preisen – für sich selbst und für die Erzeuger – einkaufen können. Die beste Art, die kleinen und großen Änderungen in Gang zu bringen, auf die wir abzielen, ist, in unserem eigenen Leben, mit unserem Verhalten anzufangen – in unserer Beziehung, die wir zu unserer Umgebung und den dort wohnenden Menschen haben.

In der Produktion müssen wir besonders die Kleinbetriebe unterstützen, denn die Kleinproduktion für die eigene Gemeinschaft ist die Zukunft der landwirtschaftlichen Systeme. Diese Produktionsweise kann – sofern sie *von* denen praktiziert, die sich um das Land kümmern, *für* diejenigen, die sich um das Land kümmern – einheimische Tier- und Pflanzenarten und damit die biologische Vielfalt bewahren. Diese Produktionsmethoden beugen der Ausbeutung von Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie vor, sodass diese sich erneuern können und in Zukunft noch verfügbar sind. Eine kleinteilige Landwirtschaft ist auch der Rahmen, in dem das traditionelle, volkstümliche Wissen überliefert wird, von Eltern zu Kindern, aber auch von Bauer zu Bauer. Kleine regionale Wirtschaftssysteme sind Schauplätze für die Verbreitung und Erhaltung von Wissen, für die Bildung von Identität und für die Selbstvergewisserung der Individuen und der Gemeinschaft. Gleichzeitig sind sie die Voraussetzungen für den Austausch und für die Bedingungen, die diesen ermöglichen, genau wie es im Netzwerk Terra Madre geschieht. Wir wollen keine lokalen Wirtschaftssysteme und kleine Produktions- und Vertriebssysteme aufbauen, die in sich selbst verschlossen bleiben, sondern wir wollen, dass sie stark und unabhängig sind und sich möglichst vollständig öffnen können. Wir haben gesehen, dass es ohne lokale Wirtschaft kein Terra Madre gäbe, dass es keine Produzenten und Ko-Produzenten und erst gar keinen Austausch zwischen ihnen geben würde: einen Austausch von Wissen, von Produkten, von Informationen, von Innovation und aufrichtiger Freundschaft.

Wir betonen, dass die Rückkehr zur Kleinproduktion keine Rückkehr in die Vergangenheit sondern das Modernste ist, was es geben kann. Auch vom rein wirtschaftlichen Standpunkt: Es ist erwiesen, dass viele kleine Produktionen mindestens ebenso viel produzieren wie Systeme, die auf großem oder globalem Maßstab basieren. Diese Systeme sind jedoch fairer und

nachhaltiger für die Verteilung von Reichtum und Wohlstand auf allen Ebenen, von der persönlichen zur globalen.

Lokale Wirtschaft und Kleinproduktionen sind schließlich die direktesten Formen der partizipatorischen Demokratie. Sie ermöglichen es, mit vollem Recht einer Gemeinschaft anzugehören, sie aktiv lebendig zu gestalten, damit sie gedeiht. Mit ihnen können wir unser Leben und das unserer Freunde selbst in die Hand nehmen, anstatt es anderen zu überlassen, für uns über entscheidende Themen wie unsere Rechte und die Rechte der Erde zu entscheiden. Wir können der Dreh- und Angelpunkt dieser Systeme sein. Unsere Gemeinschaften können diese Orte der Vielfalt und Identität, der Nachhaltigkeit und des Genusses sein, wo Agrarökologie praktiziert wird und der Paradigmenwechsel sich vollzieht, wo Konvivialität und Großzügigkeit herrschen. Sie sind Orte des Glücks und der Lebensmittelsouveränität, denn die Freiheit, über die eigene Ernährung zu entscheiden, ist auch „existenzielle Souveränität“.

### **3.4 Lebenslange Bildung**

Für alles, was wir bisher gesagt haben, ist Bildung das Schlüsselwort. Es gibt keinen Wandel, weder im individuellen Verhalten noch dem der Gesellschaft, wenn man das Engagement für Bildung nicht als wesentlichen Bestandteil dieses Wandels ansieht. Das pädagogische Engagement hat die Aufgabe, vor allem sich selbst in Frage zu stellen, erst die eigenen Methoden zu revolutionieren und dann die Inhalte dessen, was es vermitteln will. Nach dem Motto „Bildung bedeutet, Zukunft zu gestalten“, welches 2010 in Turin geprägt wurde, hängt die Qualität der Zukunft, die wir vorbereiten, von der Qualität und Quantität der Bildung ab, die wir bieten können.

Wer bildet wen? Welche Inhalte sollen die pädagogischen Aktionen haben? Und wie sollen sie vermittelt werden?

Auf die erste Frage ist die Antwort ganz einfach: „Jeder bildet jeden“ – auch sich selbst. Es ist nicht zu leugnen und gehört zu unserer täglichen Erfahrung: Was wir wissen und was wir verstehen, lernen wir aus vielfältigen Quellen, und wir prüfen und berichtigen es dank einer ebenso großen Zahl an Bezugspersonen. Bewusst oder unbewusst sind wir ständig der bildenden Tätigkeit von jemandem oder etwas ausgesetzt. Aber es lässt sich auch nicht leugnen, dass einige Elemente stärker sind als andere, und vor allem, dass es pädagogische Akteure gibt, die ihre Absichten nicht offen erklären. Das Marktsystem ist ein starker Akteur in der Bildung,

aber die Inhalte, die Botschaften, die es verbreitet, entsprechen nicht unserer Idee von einer Welt, in der die Rechte, von denen wir gesprochen haben – vor allem das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel für alle – garantiert sind. Ein weiterer wichtiger Bildungsträger ist natürlich die Schule, aber man muss zugeben, dass das Lehrsystem einen grundlegenden Reformprozess nötig hat, bevor es dem Wandel, den wir anstreben, nützt und in die Richtung von Gerechtigkeit und universellem Wohlstand weist.

Und dann gibt es uns und andere Vereine wie unseren: Unser Bildungspotenzial ist sehr hoch und zeichnet sich seit jeher durch seine Konkretheit aus, weil man den „Lehrstoff“ aktiv erfährt, man lernt, indem man probiert, schnuppert, beobachtet, pflanzt. Anfangs die Erfahrung der Geschmackserlebnisse, anschließend die der Schulgärten, dazu die Vielzahl an pädagogischen Veranstaltungen, die wir im Laufe der Jahre aufgebaut haben, sowie die unermüdliche publizistische Tätigkeit unseres Vereins haben dazu geführt, dass wir de facto zu einer pädagogischen Referenz für die Themen Geschmack, Umwelt, Agrar- und Lebensmittelsysteme geworden sind. All diese Erfahrungen und Kapazitäten haben 2004 zur Gründung der Universität der Gastronomischen Wissenschaften beigetragen.

Wir müssen den jungen Menschen die nötigen Instrumente zur Hand geben, damit sie das praktizieren können, was wir unterstützen und wofür wir uns einsetzen. Die künftigen Generationen sind unsere größte Investition: Sie müssen das Essen ins Zentrum ihres Lebens stellen, sie müssen zur Erde zurückkehren können in dem vollen Bewusstsein dafür, wie wichtig es ist, etwas anzubauen oder Ko-Produzenten zu sein. Dies alles kann nicht ohne eine disziplinübergreifende, komplexe pädagogische Vision, ohne einen holistischen Ansatz geschehen. Unsere Universität bildet jedes Jahr Dutzende neuer Gastronomen aus, die verstanden haben, dass alles Lebendige auf dem Planeten miteinander verbunden ist und dass Essen – als lebendige Materie – nur mit einer interdisziplinären, komplexen, offenen Herangehensweise untersucht und studiert werden kann.

Die Komplexität und die wechselseitigen Verbindungen untereinander müssen der Hauptinhalt unserer Aktionen und Bildungsangebote sein. Sicher muss man die einzelnen Elemente untersuchen, aber man muss genauso gründlich die Dynamiken der Wechselseitigkeit betrachten, die sie verbinden. So sind erfahrene Honig-Verkoster nutzlos, wenn sie nichts über die Rolle der Bienen in der landwirtschaftlichen Produktion wissen und keine Ahnung haben, welche Schäden die chemikalienbasierte Landwirtschaft diesen Insekten zufügt. Ohne Erziehung und Bildung gibt es kein Bewusstsein für den Wert der Speisen und in Ermangelung dieser

Kompetenz – Qualität und Wert erkennen zu können – wird das einzige Entscheidungskriterium der Preis. Und hier gewinnt die marktorientierte Agrarindustrie: Sie kann die Preise senken, da sie die Macht oder die Vermessenheit dazu hat.

Auch die Art, wie wir Wissen weiterreichen, enthält ein Stück des Wandels, den wir brauchen. Alle Akteure des Wandels, also alle, die ihn verwirklichen wollen, haben die gleiche Würde und sind Wissensquellen. Forscher, Kinder, Pflanzen, Tiere, alte Menschen, Jugendliche, Bauern: Alle haben einen Teil des Wissens, das wir brauchen. Jeder muss den Raum und die Möglichkeit finden, das, was er weiß, zu kommunizieren und von den anderen zu lernen.

Alle Ziele von Slow Food für die kommenden Jahre haben die Bildung als zentralen Punkt. Dazu müssen wir aktiv Anregungen für die Landes- und die länderübergreifende Politik bieten, damit die Bildungsmaßnahmen, die einer nachhaltigen Essensproduktion innewohnt, anerkannt und als weiteres Element für das Ansehen und den Schutz des kulturellen Bestands einer Gemeinschaft gefördert werden.

Wir von Slow Food widmen uns der Erziehung auf verschiedenen Ebenen und in diversen Kontexten und wenden uns an alle (von Kindern bis zu Großeltern, vom Landwirt bis zum Ingenieur) überall in der Welt. Wir wollen uns noch weiter in diesem Bereich engagieren, und zwar in einem Modell, das die Dynamik der Gegenseitigkeit, die Konvivialität, den kleinen Maßstab und den Schutz von Gemeingut aufwertet und fördert. Wir müssen immer aufnahmefähiger werden und uns mit denen vernetzen, die in Sachen Bildung in die gleiche Richtung streben, um die Chance zu erhöhen, dass unser Essen in Zukunft die zentrale Stellung einnimmt, die es verdient.