

GUT, SAUBER UND FAIR VOM FELD AUF DEN TELLER: DIE SLOW FOOD-PERSPEKTIVE FÜR EINE NACHHALTIGE, KLIMAFITTE ZUKUNFT UNSERER ERNÄHRUNGS- UND ESSKULTUR.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung. Sie wurde vor mehr als 35 Jahren in Italien von Carlo Petrini gegründet, mit dem Ziel, Bewusstsein für gute, saubere und faire Lebensmittel zu schaffen sowie regionale und traditionelle Ernährungs- und Esskulturen zu bewahren. Der achtsame Genuss von Lebensmitteln stand und steht bei Slow Food dabei immer im Mittelpunkt, denn Essen soll nicht nur satt machen, sondern schmecken und Freude bereiten.

Es ist gemeinhin bekannt, dass die Art und Weise, wie Lebensmittel derzeit produziert, verarbeitet, gehandelt und konsumiert werden, eine ursächliche Wirkung darauf hat, wie es unserem Klima geht. Ernährung ist nicht nur Ursache, sondern auch Chance für die Klimakrise. Ein nachhaltiges Ernährungssystem, das allen Menschen eine nachhaltige und gesunde Ernährung ermöglicht, wäre ein Lösungsansatz.

Im April 2023 veröffentlichte Slow Food International dazu den **Slow-Food-Ansatz für gute, saubere und faire Ernährungssysteme**.

Ausgangsbasis dafür sind zum einen der „One-Health-Ansatz“, der besagt, dass die Gesundheit einer Bevölkerung niemals garantiert werden kann, ohne zugleich auch die Gesundheit der Pflanzen, Tiere und der Umwelt zu berücksichtigen (vgl. Coste / Wolff 2023: 6). *„Dies erfordert den Aufbau nachhaltiger Ernährungssysteme, deren Grundlage die Kultivierung und der Schutz der biologischen Vielfalt und lokaler verzehrbarer Sorten, gesunder Böden und einer klimafreundlichen Lebensmittelerzeugung sind (Coste / Wolff 2023: 6).“*

Zum anderen befürwortet Slow Food als zweites Fundament das Konzept der „Agrarökologie“, ein ganzheitlicher und integrierter Ansatz, der ökologische mit sozialen Prinzipien kombiniert und auf die Gestaltung und Verwaltung nachhaltiger Landwirtschafts- und Lebensmittelsysteme anwendet (vgl. Coste / Wolff 2023: 6).

Daraus ergeben sich sechs Dimensionen guter, sauberer und fairer Ernährungssysteme (vgl. Abbildung 1):

Der Begriff „gut“ vereint darin den Anspruch „gesund“ mit dem Anspruch „sozial und kulturell angemessen“. *„Nach Slow Foods Definition ist eine Ernährungsweise ‚gesund‘, die gut für die Gesundheit der Menschen ist und gleichzeitig Rücksicht auf den Planeten nimmt. Bevorzugt werden sollten eine breite Vielfalt an Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, Vollwertprodukte, sowie möglichst gering verarbeitete Lebensmittel, die regional und lokal mit nachhaltigen Methoden hergestellt werden (Coste / Wolff 2023: 7).“* Unter „sozial und kulturell angemessen“ fordert Slow Food den Zugang zu Lebensmitteln, die den soziokulturellen Bedürfnissen aller entsprechen. Sie sollen Ungleichheiten im Ernährungssystem vorbeugen und entgegenwirken sowie das soziale Gefüge städtischer und ländlicher Gemeinschaften stärken (vgl. Coste / Wolff 2023: 7). In einem nachhaltigen Ernährungssystem muss zudem die Verbindung zwischen den Konsumenten*innen und ihrer Esskultur wiederhergestellt und besser geschützt werden, denn Kultur ist und bleibt ein wesentlicher Faktor für die Ernährungsentscheidungen der Menschen (vgl. Coste / Wolff 2023: 7).



Abbildung 1: 6 Dimensionen guter, sauberer und fairer Ernährungssysteme

Quelle: Coste / Wolff 2023: 6

Der Begriff „sauber“ vereint den Anspruch „umweltfreundlich“ mit dem Anspruch „resilient“. *„Nachhaltige Ernährungssysteme tragen zur Gesundheit des Planeten bei, indem sie die planetaren Grenzen achten, d. h. die Umwelt, das Klima und die biologische und kulturelle Vielfalt respektieren (Coste / Wolff 2023:8).“* Der Übergang von industrieller Landwirtschaft zur Agrarökologie ist aus Sicht von Slow Food ebenso notwendig wie eine drastische Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und industrieller Tierhaltung. Nichtsdestotrotz sind Nutztiere Teil eines extensiven Kreislaufmodells, das dem Wohlbefinden des Tieres zuträglich ist, für gesündere Ökosysteme sorgt und weniger CO₂-Emissionen erzeugt (vgl. Coste / Wolff 2023: 8). *„Nachhaltige Ernährungssysteme sind resilient, das heißt, sie können sich Veränderungen anpassen und sich nach Störungen*

*schneller erholen und auf nachhaltigere Ergebnisse ausrichten (Coste / Wolff 2023: 8).“ Biodiversität und das Wissen der lokalen Landwirt*innen sind ebenso resilienzfördernd wie lokale Ernährungssysteme und kurze Lieferketten (vgl. Coste / Wolff 2023: 8).*

Der Begriff „fair“ vereint den Anspruch „ethisch vertretbar“ mit dem Anspruch „wirtschaftlich tragbar“. „Ethisch vertretbar“ ist ein Ernährungssystem für Slow Food, wenn es einerseits Werte wie Demokratie, Transparenz, Gleichberechtigung, Menschenrechte und Solidarität widerspiegelt und andererseits Ernährungsgerechtigkeit gewährleistet (vgl. Coste / Wolff 2023: 9). Zudem müssen Arbeitsbedingungen geschaffen werden, die den Menschen und seine Rechte respektieren sowie die wesentliche Rolle der Erzeuger*innen anerkennen und Systeme fördern, die den Tierschutz stärken (vgl. Coste / Wolff 2023: 9). Keinesfalls dürfen durch Ernährungssysteme Menschen in eine prekäre wirtschaftliche Lage gebracht oder die Ernährungssouveränität in anderen Regionen gefährdet werden (vgl. Coste / Wolff 2023: 9). Ethik spielt auch in den Beziehungen zwischen Produzent*innen und Konsument*innen eine Rolle, unter anderem in der Forderung nach einer transparenten Kennzeichnung und einer verantwortungsvollen Werbung, die eine selbstbestimmte Kaufentscheidung ermöglichen (vgl. Coste / Wolff 2023: 9). „Wirtschaftlich tragbare“ Ernährungssysteme stellen sicher, dass Unternehmen im Lebensmittelbereich wirtschaftlich rentabel sind und zu einer gesünderen Wirtschaft beitragen, indem sie Arbeitsplätze schaffen, die ein ausreichendes Einkommen bieten, die Einkünfte der Beschäftigten landwirtschaftlicher und lebensmittelverarbeitender Betriebe erhöhen und für sicherere Arbeitsbedingungen sorgen (vgl. Coste / Wolff 2023: 9). *„Um Nachhaltigkeit und Diversität in den Ernährungssystemen zu stärken, sollten kurze Lebensmittelvertriebsketten mit einer überschaubaren Anzahl von Akteur*innen überwiegen, die sich für die lokale wirtschaftliche Entwicklung und soziale Beziehungen engagieren, und Kleinbetrieben sollte der Vorrang vor großen Lebensmittelkonzernen („big food“) eingeräumt werden, z. B. indem ihnen der Marktzugang erleichtert wird. Regionale Kreisläufe sorgen dafür, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt, und ermöglichen wahre und faire Preise sowohl für kleine Erzeuger*innen als auch für Verbraucher*innen (Coste / Wolff 2023: 9).“*

Slow Food bietet mit seinen Prinzipien also eine Lösung für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem. Nur zusammen ergeben die drei postulierten Kriterien „gut, sauber und fair“ ein Ganzes. Denn wie Carlo Petrini nie müde wurde zu betonen: *„Vor jedem Akt des Essens steht ein Akt der Landwirtschaft.“*

Aktuell ist die Debatte um Klima und Ernährung von der Forderung nach Verzicht dominiert. Aber worauf muss eigentlich verzichtet werden? Auf hochverarbeitete, industriell hergestellte Lebensmittel, auf Lebensmittel, die unter Ausbeutung von Mensch, Tier und Umwelt produziert werden, auf globalen Einheitsgeschmack, auf eine scheinbare Vielfalt, die in Wahrheit keine ist (vgl. Hudson 2019, 18).

Aber darauf zu verzichten ist in Wahrheit ein Zugewinn. Ein Zugewinn an Lebensmitteln, die unsere fünf Sinne stimulieren und erfreuen (vgl. Hudson 2019, 18). Wir dürfen eine Vielfalt an Sorten und Rassen sowie an Geschmacksnuancen und -tiefen wiederentdecken (vgl. Hudson 2019, 18). Wir dürfen lernen, dass unsere gesamte Nahrung – und sei sie noch so hochverarbeitet – immer aus dem Boden kommt und dass es ohne einen lebendigen, humusreichen Boden keine Zukunft für uns alle gibt. Wir erleben ein neues Gefühl der Beziehung, wenn wir die Menschen kennen, die unsere Lebensmittel erzeugen und dabei die Natur schützen (vgl. Hudson 2019, 18). Und wir gewinnen Souveränität, weil wir die Verantwortung für das, was wir essen, wieder übernehmen, statt sie wenigen Lebensmittelkonzernen zu überlassen (vgl. Hudson 2019, 18). Durch eine Reihe von bewussteinbildenden Maßnahmen wollen wir Slow-Food-Verbraucher*innen – wir bezeichnen sie gerne als Ko-Produzenten*innen – dazu motivieren, eine aktivere Rolle im Lebensmittelproduktionsprozess einzunehmen und gemeinsam mit uns zu einer nachhaltigen Ernährungswende beizutragen.

Es ist wichtig, dass wir uns bewusst machen, dass wir mit keiner anderen Alltagshandlung die Welt mehr beeinflussen als mit den rund 80.000 Mahlzeiten, die wir im Laufe unseres Lebens durchschnittlich zu uns nehmen. *Wie und womit wir uns (er-)nähren, hat nicht nur Auswirkungen auf unseren Genuss und unsere Gesundheit, sondern auch auf Landwirtschaft, Klima, Wirtschaft, Politik, Umwelt, Kulturlandschaften und nicht zuletzt auf unsere Identität* (Slow Food Deutschland, 2023).

Illustrationen

Abbildung 1: Coste Madeleine / Wolff Nina (2023): Ein Slow-Food-Ansatz für gute, saubere und faire Ernährungssysteme in der EU, April 2023, https://www.slowfood.de/was-wir-tun/ernaehrungswende/agrarpolitik/slow_food_positionen/sfs-law-pp-de_komprimiert.pdf, letzter Zugriff: 11.03.2024.

Literatur

Coste Madeleine / Wolff Nina (2023): Ein Slow-Food-Ansatz für gute, saubere und faire Ernährungssysteme in der EU, April 2023, https://www.slowfood.de/was-wir-tun/ernaehrungswende/agrarpolitik/slow_food_positionen/sfs-law-pp-de_komprimiert.pdf, letzter Zugriff: 11.03.2024.

Hudson, Ursula (2019): Der Genuss am Klimaschutz, in: Slow Food Magazin 05 / 2019, 18.

Slow Food Deutschland (2023): Unsere Philosophie, <https://www.slowfood.de/wer-wir-sind/unsere-philosophie>, letzter Zugriff: 11.03.2024