Politik bei Slow Food

Die Bundestagswahl ist eine Ernährungswahl

Im Superwahljahr 2021 stehen nicht nur neue Parlamente zur Wahl – es geht wie in keinem Jahr zuvor um die Zukunft unserer Ernährung. Deswegen rufen Slow Food und Slow Food Youth Deutschland die Bundestagswahl im Herbst zur Ernährungswahl aus. Die Wochen und Monate vor der Wahl begleiten sie mit der Kampagne »Zukunft würzen: Für eine Ernährungspolitik, die schmeckt!« Seit Anfang Mai präsentieren Experten und Köche bei Koch-Workshops und Podien ihre Ideen und Rezepte für eine integrierte Ernährungspolitik. Slow Food möchte Verbraucher so motivieren, ihre Wahlmöglichkeit zu nutzen. An die Politik wird der Verein konkrete Forderungen richten.

Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) hat in den vergangenen Jahren einige Menschen und Gremien mobilisiert: Eine Tierwohlkommission tagte. Eine Zukunftskommission sollte ein Leitbild der deutschen Landwirtschaft entwerfen. Und den Wissenschaftlichen Beirat gibt es ja auch noch, der sogar einen wegweisenden Bericht veröffentlichte. Nur, was bleibt am Ende dieser ganzen Kommissionen?

Das Sterben von Höfen und Handwerksbetrieben bleibt ungebremst, der Beitrag der Landwirtschaft zum Klima- und Artensterben ist nicht gesunken, das Tierleid in vielen deutschen Ställen hält an und die EU-Agrarpolitik bleibt trotz vieler Ideen und immerhin einiger Verbesserungen im alten System verhaftet, statt im Interesse des Gemeinwohls konsequent den notwendigen Richtungswechsel zu vollziehen.

Dabei drängt die Zeit. Denn wir steuern immer schneller auf dramatische Kipppunkte zu: Wenn erst einmal zu viele Arten ausgestorben sind, werden ganze Ökosysteme nicht zu retten sein. Wenn kleine, bäuerliche Betriebe nicht mehr da sind, wird man sie kaum neu gründen können; das Gleiche gilt für Lebensmittelhandwerker. Überschreitet das Klima gewisse Grade, löst es unkontrollierbare Folgen aus. Lebensmittel und die Menschen, die sie erzeugen, sind sowohl Opfer als auch Ursache dieser planetaren Krisen. Die deutsche Politik aber interessiert das bisher zu wenig und nicht strategisch genug. Anreize und Selbstverpflichtungen reichen nicht aus. Deswegen steht für Slow Food Deutschland und Slow Food Youth fest: Die nächste Bundestagswahl ist eine Ernährungswahl.

»Wir brauchen die Transformation jetzt«, sagt die amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Nina Wolff. »Unser Ernährungssystem ist grundlegend für die Gesundheit von Planet und Mensch. Die Situation ist dringend, wir müssen den Umschwung in den nächsten zehn Jahren schaffen, um biologische

»Allen Menschen muss der Genuss hochwertiger, umweltschonender und fair erzeugter Lebensmittel möglich sein.«

und kulturelle Vielfalt ernährungspolitisch abzusichern.« Und die Leitung von Slow Food Youth Deutschland sagt: »Für uns bedeutet das, dass wir jetzt mit der Wahl Themenschwerpunkte setzen müssen. Mit der Slow-Food-Kampagne wollen wir besonders junge Menschen motivieren, sich mit der Ernährungspolitik auseinanderzusetzen und ihre Wahlmöglichkeit zu nutzen.«

Und was macht Slow Food nun?

Für Slow Food Deutschland steht fest: Wir müssen Ernährungssysteme aufbauen, die widerstandsfähig gegen ökologische Krisen sind und sozialen Ausgleich schaffen. Eine integrierte Ernährungspolitik muss eine zentrale Aufgabe der nächsten Bundesregierung sein. Slow Food und Slow Food Youth Deutschland haben deshalb diese ***sieben konkreten Forderungen*** entwickelt:

1. **Schafft eine integrierte Ernährungspolitik!**
2. **Nehmt eine Vorreiterrolle beim Klimaschutz ein!**
3. **Sorgt für Gemeinwohlleistungen durch die GAP!**
4. **Schafft und schützt die Vielfalt auf unseren Feldern!**
5. **Gewährleistet Gesundheit und Wohlergehen von Nutztieren!**
6. **Verhindert Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette!**
7. **Macht das Lebensmittelsystem fairer!**

Diese Forderungen werden im Rahmen der Kampagne »Zukunft würzen: für eine Ernährungspolitik, die schmeckt!« diskutiert und ausgeführt. Symbolischer Kern der Kampagne wird eine Gewürzmischung aus sieben Zutaten sein, die für die sieben Forderungen stehen. Als Höhepunkt der Kampagne wird die Gewürzmischung zusammen mit den Forderungen und »Rezepten« für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem an die politisch Verantwortlichen übergeben.

Kochevents mit Slow Food Youth

Dies wäre keine Slow-Food-Aktion, wenn sie nicht Genuss und Verantwortung miteinander in Einklang brächte, hochpolitische Themen bekömmlich und schmackhaft machte. Deshalb veranstaltet Slow Food Youth eine Reihe von Online-Kochkursen, in denen die dringlichsten Forderungen verkocht werden. So dreht sich ein Kochkurs um das Thema Saatgutvielfalt, einer ums Klima, ein weiterer um das Thema Fairness, und ein letzter um Lebensmittelwertschätzung. Schließlich, so die Slow-Food-Youth-Leitung in Deutschland: »Wir wollen die Zukunft würzen. Uns geht es dabei um die nahe Zukunft nach der Bundestagswahl..«

In gemeinsamen Werkstattgesprächen mit dem Institut für Welternährung sollen die Inhalte und die institutionelle Ausgestaltung eines Politikfelds »Nachhaltige Ernährung« erörtert werden. Denn, so Slow Food und Slow Food Youth Deutschland einvernehmlich: »Allen Menschen muss der Genuss hochwertiger, umweltschonender und fair erzeugter Lebensmittel möglich sein.«

Neben den Veranstaltungen läuft ein großer Teil der Kampagnenarbeit (auch coronabedingt) in den sozialen Medien. Slow Food informiert hier über die Themen ihres Forderungskatalogs, stellt Projekte und Initiativen vor, die Alternativen zum gegenwärtigen System aufzeigen, und laden die Menschen ein, sich selbst einzubringen und ihre Stimme für eine neue Ernährungspolitik hörbar zu machen.

Die nächsten Termine:

- **01.06.2021, 17.30-20 Uhr:**
  SFY Online-Kochkurs –
  hätte, hätte, Faire Kette
- **15.06.2021, 17.30-20 Uhr:**
  SFY Online-Kochkurs –
  Wir essen auf fürs Klima

Alle Informationen zur Kampagne, Hintergrundinformationen und den kompletten Forderungskatalog finden Sie unter
www.slowfood.de/zukunft_wuerzen

Anzeige

Kochen, backen und wandern bei Urlaub in Österreich, Südtirol und im Schwarzwald

Auch diesen Sommer wird das Gute wieder so nah liegen. Wer seine Wanderschuhe einpackt und auf einem der zahlreichen herrlichen Wanderwege die Täler und Berggipfel der Alpen erkunden wird, begegnet auch den Kostbarkeiten ehrlicher alpiner Küche.

Von Vorarlberg bis vor die Tore Wiens, vom Schwarzwald bis nach Südtirol, überall entdeckt man den Geschmack von Landschaften, der aus den Wäldern, von den Äckern und Wiesen, aus den Obst- und Gemüsegärten oder aus den kleinen Lebensmittelmanufakturen der Dörfer kommt.

Die Köche und Köchinnen der Wanderhotels beziehen ihre Zutaten oft aus eigenen Landwirtschaften oder von kleinen, regionalen Bauern der Umgebung. Mit handwerklichem Können und Fingerspitzengefühl bereiten sie die köstlichen Speisen zu, die ihre Wurzeln in der Region haben und ganz dem Slow Food-Gedanken verbunden sind.

Wer im Wanderurlaub selber das Koch- und Backhandwerk erlernen und verbessern möchte, kann in den Hotels an zahlreichen regionalen Workshops, Kursen und Verkostungen teilnehmen. Vom richtigen Backen mit selber gemachtem Natursauerteig über das Erzeugen von Almbutter bis hin zum Fermentieren von Gemüse reicht das Angebot an außergewöhnlichen Urlaubserlebnissen.

Wandern und genießen an den schönsten Plätzen der Alpen in Österreich, Südtirol oder im Schwarzwald – das ist naturnahes Reisen ganz in der Nähe.

© Tiberio Sorvillo, Drumlerhof

Bereichernde Urlaubserlebnisse

Regelmäßige Wander- und Kulinariktipps auf:
www.wanderhotels.com/newsletter

Wanderhotels®

Tourismusverein Wanderhotels in Europa e.V.
A-9900 Lienz, Südtiroler Platz 2
info@wanderhotels.com, +43 4852 64611
www.wanderhotels.com

© Naturhotel Lüsnerhof

Das **Naturhotel Lüsnerhof** liegt mitten im Grünen auf 1.100m im Südtiroler Lüsner Tal. Ganz nach dem Null-Kilometer-Prinzip stammen die Lebensmittel großteils von ortsansässigen Bauern und Produzenten. Käse und Butter von der heimischen Alm, Eier vom Hof nebenan und Kräuter aus dem Hotel-Kräutergarten. Die aus der hauseigenen Kräuterküche stammenden Wacholder- und Zirbenöle verfeinern so manches Gericht. Dazu kommen ‚alpine Superfoods' vom benachbarten Landwirt wie Borretsch, Kamille, Goldgarbe oder auch Salbei. „Zu wissen, woher die Produkte stammen und sich ihrer Qualität und Frische sicher zu sein, fühlt sich einfach gut an", so Hotelier Franz Hinteregger. **www.luesnerhof.it**

Dass Lebensmittel wertvoll sind, weiß auch Gastgeber Stefan Fauster vom **Wanderhotel Drumlerhof** im Südtiroler Ahrntal: „Auf einem kleinen Bergbauernhof aufgewachsen, lernte ich früh, mit allem was man hat wertschätzend umzugehen". Verschwendet wird nichts, alles wird nach dem Prinzip ‚from leaf to root and from nose to tail' verwertet. Als Landwirt erntet er Äpfel aus dem eigenen Garten, baut in einem nachhaltigen Gemeinschaftsprojekt seltenes Gemüse an, sorgt sich um Tierwohl und arbeitet mit ortsansässigen Bauern zusammen. Biodiversität wird auf dem eigenen Hof großgeschrieben. Der Speiseplan des Hotels richtet sich nach der Natur. Verarbeitet wird, was gerade vor der Hoteltür wächst. **www.drumlerhof.com**

„Qualität und Frische der einheimischen Produkte sind das Fundament einer guten, gesunden Küche. Leidenschaftliches Kochen fängt bei der Auswahl der Zutaten an", bringt es Andreas Götsch, Gastgeber & Chefkoch des Hotels **Tonzhaus** im Südtiroler Schnalstal, auf den Punkt. Die Tradition der Schafhaltung wird im Schnalstal seit Jahrhunderten gepflegt. So auch die

© Tonzhaus

Zubereitung des „Schöpsernen", des frischen Schafbratens, der im Spätsommer und Herbst für regionale kulinarische Freude sorgt. Das eigene, wohlgehütete Familienrezept wird über Jahre an die jüngeren Generationen weitergegeben. Auch Andreas hat die Zubereitung von seiner Mutter gelernt. Seit 2020 trägt das Schnalser Transhumanzschaf die Anerkennung als Slow Food Presidio. **www.tonzhaus.it**

© Tiberio Sorvillo, Drumlerhof

Der neue Hotelguide ist da – jetzt bestellen!

Sehnsucht nach den Bergen? Inspiration für Ihren Natururlaub in den Alpen und alle besten alpinen Wanderhotels auf einen Blick finden Sie im neuen Hotelguide. Jetzt kostenfrei bestellen!
www.wanderhotels.com/hotelguide-bestellen

Neue Passagiere an Bord

Schöner von Herrnhut und Binkelweizen

Gleich zwei neue deutsche Passagiere wurden vor Kurzem in die Slow Food Arche aufgenommen: der Apfel Schöner von Herrnhut – vom Hochstamm – und die traditionelle Getreidesorte Echter Binkelweizen. **Gerhard Schneider-Rose** und **Herbert Steiner** aus der Arche-Kommission stellen die beiden Neuen vor.

Fotos: Christoph Schuster, Michael Immendörfer

Sechste Apfelsorte in der Arche

»Schöner von Herrnhut« heißt die traditionelle Apfelsorte aus der Oberlausitz, deren Aufnahme in die Arche als 79. deutscher Passagier von Slow Food Dresden und Slow Food Lausitz unterstützt wurde. Namensgeber ist der Ort Herrnhut, wo er als Zufallssämling 1880 durch den Baumschulbesitzer A. Heintze entdeckt und vermehrt wurde.

Es ist ein ausgesprochener Herbstapfel, der ab September reif ist und bis Januar, Februar gelagert werden kann. Die Schale ist grüngelb bis leuchtendrot mit dunkelroter Deckfarbe, die Frucht selbst ist relativ klein. Holz und Blüten sind beachtlich frostwiderstandsfähig, damit ist die Sorte auch für raue, windige Standorte und den Anbau in Extrem- und Höhenlagen empfehlenswert. Sie gilt als guter Tafel-, Saft- und Wirtschaftsapfel, vom Geschmack her süßsäuerlich und aromatisch. Der Saft des »Schönen« hat eine honiggelbe Farbe und ein leichtes Birnen- sowie Quittenaroma.

Sein hoher Gehalt an Polyphenolen – aromatische Verbindungen, die zu den sekundären Pflanzenstoffen gehören – ist der Grund für das Aroma des Apfels. Jedoch haben Äpfel mit hohem Polyphenolgehalt nicht immer eine perfekte Form und das Fruchtfleisch verfärbt sich beim Anschneiden schnell braun. Solche »Makel« sind heute unerwünscht, und so enthalten viele neu gezüchtete Sorten weniger Polyphenole als ihre Vorgänger. Dabei wird vermutet, dass diese Polyphenole die allergenen Stoffe im Apfel unschädlich machen.

Ab September ist Erntezeit für den Schönen von Herrnhut, auf Streuobstwiesen finden sich dann auch viele vom Baum gefallene Äpfel.

Zum Reinbeißen und Trinken

Die Apfelsorte war in der Oberlausitz und ganz Sachsen ein beliebter Baum für Straßenränder, Streuobstwiesen und Gärten. Noch ist er verbreitet, wird aber zunehmend durch neue Sorten verdrängt, weil die allgemeine Entwicklung weg vom extensiven Hochstammobstbau als Teilbereich des landwirtschaftlichen Betriebs und hin zu spezialisierten Obstbaumbetrieben mit intensiv gepflegten Niederstamm-Plantagen geht.

Auch heute noch ist der Schöne von Herrnhut in fast allen Baumschulen in der Oberlausitz und in auf alte Obstsorten spezialisierten Baumschulen erhältlich. Frische Äpfel sind in der Erntezeit unter anderem in der Apfelscheune Cannewitz im Angebot oder direkt online bestellbar. Seit einigen Jahren gibt es Lohnmostereien in Rietschen, Oderwitz, Wittichenau und Cannewitz, bei denen man sortenreinen Apfelsaft vom »Herrnhuter« kaufen kann. Für die Freunde von Obstbränden bieten die Spezialitätenbrennereien »Augustus Rex« in Moritzburg und die »Sächsische Spirituosenmanufaktur« in Kirschau die Möglichkeit, ein sortenreines Destillat vom Schönen von Herrnhut zu kaufen.

Gerhard Schneider-Rose

Echter Binkelweizen

Der Binkelweizen ist eine ca. 3 000 Jahre alte, eigenständige Weizenart der Gattung Triticum (*aestivum ssp. compactum*), die in Süddeutschland, Schweiz, Österreich (Tirol) und Norditalien

Arche des Geschmacks®

angebaut wurde. Im alpinen und voralpinen Raum war das noch bis zum 20. Jahrhundert sporadisch der Fall, dann wurde er durch Hochzuchtsorten vollständig verdrängt.

Die Echten (mit anderen Getreidearten nicht vermischten bzw. gekreuzten) Binkelweizen – es gibt mehrere Varietäten – sind mittellang und winterfest, die Ähre mit kleinen Körnern ist kurz und kompakt. Diese Kompaktähre, ob begrannt oder unbegrannt, ist ein wesentliches Merkmal aller Echten Binkelweizen einschließlich des begrannten Igelweizens. Deshalb wird der Binkelweizen auch Zwerg-, Berg,- oder Pfahlbauweizen genannt. Seine Ansprüche an Klima und Anbau sind niedrig, hohe Düngergaben benötigt er nicht. Binkelweizen galten vor allem als Brotgetreide.

Schatzbewahrer

Heute finden sich zahlreiche Varietäten des Binkelweizen nur noch in Genbanken, Museumsgärten und staatlichen Erhaltungsprojekten. Die verfügbaren Mengen an Saatgut sind klein und machen Wiederanbauversuche zu einer langwierigen Aufgabe. Die Vermehrung erfolgt zunächst auf Kleinstparzellen, um Eigenschaften und Anbautauglichkeit der Sorten zu testen. Interessante Binkelweizen werden dann auf immer größeren Flächen vermehrt, bis die Saatgutmenge den Anbau von wenigstens einem Hektar erlaubt. Darüber vergehen mindestens fünf Jahre.

Mit dem – nach dem schwäbischen Dickkopf-Landweizen – zweiten erfolgreichen Rekultivierungsprojekt von Prof. Jan Sneyd, einem pensionierten Pflanzenzüchter, und dem Bäckerhaus Veit in der Nähe von Stuttgart wurde erstmals seit 100 Jahren in Württemberg ein Binkelweizen für die Verbraucher wieder verfügbar. Es gelang im vergangenen Jahr, eine Ernte von mehr als zwei Tonnen »Samtrot«-Binkelweizen einzufahren und davon Brot zu backen. Das Binkelbrot hat eine rösche Kruste, die Krume ist sehr locker mit einem nussig-kräftigen Geschmack und vielen Ballaststoffen.

Dieses Rekultivierungsprojekt steht nicht allein: Unter der Projektleitung von U. Schulze (Landwirtschaftskammer NRW) wurde dieses Jahr ein »Gelber Igel« nahe Hamminkeln gesät. Und auch bundesweit gibt es unter jungen Ökolandwirten »Schatzbewahrer«, die alte Sorten wieder anbauen. Mit ihrer Genügsamkeit und Robustheit haben sie Eigenschaften, die in Zeiten des Klimawandels wieder gefragt sind. Beispielsweise speichern die längeren Halme mehr Wasser für eventuelle Dürreperioden.

Herbert Steiner

Weitere Informationen

- **www.slowfood.de/schoener_von_herrnhut**
- **www.slowfood.de/binkelweizen**

Komm genießen – Comté

Ob am Stück, als Käsewürfel, geraspelt, gerieben oder überbacken: Es gibt unzählige Möglichkeiten, den COMTÉ zu genießen. Tolle Rezeptideen finden sich unter www.comte.de/rezepte. Wie wäre es zum Beispiel mit Käsehäppchen mit Birnensalsa, Käse-Wein-Suppe mit Roter Beete oder Flammkuchen mit COMTÉ und Rucola? Viele weitere Rezepte, die die Aromenvielfalt des erlesenen Bergkäses hervorbringen, enthält auch das COMTÉ-Kochbuch – von Fingerfood und Kleinigkeiten über Suppen und Salate bis hin zu speziellen Anregungen zum Kochen und (Über)-Backen. Neben den Rezepten finden sich in dem handlichen Kochbuch wertvolle Informationen über die Herkunft, Herstellung, Reifung und Lagerung des Premium-Hartkäses. Weitere Infos: www.comte.de/rezepte/kochbuch. Gutes Gelingen und „Bon appétit!“

COMTÉ

www.comte.de
www.comte.de/facebook
www.instagram.com/comte_kaese