

Gastropolitik (I): Politischer Hedonismus zwischen Ästhetik und Ethik am Beispiel von Slow Food

Diesmal muss es schnell gehen. Die Arbeit ist überfällig und die Zeit knapp, andere Dinge und Aktivitäten lassen sich nicht länger vertagen. Was grundsätzlich auch kein Problem sein muss. Auch was eine philosophische Beschäftigung mit Slow Food angeht: Das meiste von Slow Food ist, dank Carlos Petrini und seiner Produktivität, hochwertig verarbeitet und schnell verfügbar. Petrini, der italienische Gründer der Bewegung, ist der Hauptlieferant der Slow-Food-Philosophie und er ist perfekt in der Vermarktung seines Produktes. Bei allem, was sein weitläufiges Unternehmen bietet, braucht man selten mehr zu tun, als etwas Vorgegebenes nachzumachen oder nachzukochen oder, um im Bild zu bleiben und bei dieser wichtigen Angelegenheit präzise zu sein: das von Petrini fertig produzierte ›Slow Food‹ muss zu seinem Gebrauch nur noch kurz aufgewärmt (gelesen) werden oder es kann sofort (durch Vereinsbeitritt) genossen werden. Und das ist gut so, denn Aufgewärmtes und bequemer Genuss gehören zu jeder guten Alltagskost – die auch mal schnell gehen muss.

Ist es deshalb nicht sogar äußerst geschmackvoll, die Slow-Food-Philosophie als gastrosophisches Fastfood zu genießen? So wie ja auch Fastfood-Buddhismus, leicht genießbarer Buddhismus für den Alltag, in aller Munde ist und vielen entweder buchstäblich oder in einer übertragenen Bedeutung zu schmecken scheint: Mehr noch als Slow Food spricht die buddhistische Ernährungslehre einer vegetarischen Küche weltweit immer mehr Menschen an und Buddha-Statuen schmücken mittlerweile unzählige Haushalte. Die Slow-Food-Philosophie als gastrosophisches Fastfood zu genießen, heißt nicht etwa, sich auf billige Weise über eine gute Sache lustig zu machen. Im Gegenteil. Dadurch wird die Slow-Food-Vereinigung in ihrem vielleicht stärksten Stück und Selbstanspruch ernst genommen: Sie ist keineswegs kulturkonservativ. Wie Petrini erläutert, ist Slow Food »nicht gegen Fastfood, weil sie Hamburger und Pommes frites verabscheut und um jeden Preis lange Mahlzeiten fordert. Es gibt

Situationen, in den die Langsamkeit unangenehm und zu einer Tortur werden kann. ›Fast‹ ist nicht grundsätzlich schlecht».¹

Genau aus diesem Grund werde ich die Slow-Food-Philosophie in zwei Schritten (oder ›Gängen‹) genießen und verdauen: Der erste Gang wird – nach einem kurzen (und alkoholfreien) Aperitif – den angeregten Appetit auf Slow-Food-Leckerbissen, den Heißhunger auf Gutes stillen. Der zweite Gang dient dem längeren Genuss einer politisch korrekten und ästhetisch geschmackvollen Kost: der Philosophie von Carlo Petrini. Seinen Abschluss findet das Ganze in der wohl bekömmlichen Verdauung (was sollte kritische Reflexion sonst sein?) und der gastrosophischen Verstoffwechselung einiger unpolitischer und nicht-ethischer Inhalte dieser ansonsten durch und durch politisch und ethisch vernünftigen Philosophie. Mit diesem Prozedere werden nicht zuletzt der theoretische Beweis und eine praktische Kostprobe dafür erbracht, dass bei entsprechend stofflicher Zusammensetzung und handwerklicher Machart auch eine ›Fast‹-Gastrosophie wie Slow Food nicht grundsätzlich schlecht, sondern im Gegenteil sogar unentbehrlich ist, um das Recht jedes Menschen auf den Genuss guten Essens zu deklarieren.

APERITIF: DIET FOR A SMALL PLANET

Der millionenfache Bestseller *Diet for a Small Planet* von Frances Lappé, die inzwischen mit 17 Ehrendokortiteln und dem Alternativen Friedensnobelpreis ausgezeichnete Gründerin des First Food Instituts und Mitglied des World Future Council, erschien zu jener Zeit, als auch andere Theoretiker wie Max Horkheimer, Garrett Hardin und Peter Singer (jeweils auf ihre eigene Weise und an unterschiedlichen Orten der Welt) begannen, über die globale Politik des Essens nachzudenken. Anfang der 1970er Jahre, während zeitgleich draußen in den Straßen von Berkeley die *Free-Speech*-Bewegung tobte und viele andere ›politisch aktive‹ Studenten für Bürgerrechte und sexuelle Befreiung und gegen die amerikanische Kriegslust (zu dieser Zeit in Vietnam) protestierten, saß Lappé als junge Studentin in der Bibliothek der Universität Berkeley, um plausible Antworten auf die urgastrosophische Gerechtigkeitsfrage zu finden, wie es sein kann, dass es Hunger in einer Welt des Überflusses gibt. Das Ergebnis, das sie schließlich in ihrem viel beachteten Buch veröffentlichte, fiel überraschend aus und war vielleicht ›noch politischer‹ als jene Rebellion. Im Vergleich zu aufregenden Straßenschlachten, neuartigem Sit-In oder widerspenstigen Guerilla-Aktionen fiel ihr politisches Aktionsprogramm allerdings kulturell weniger reizvoll und obendrein ästhetisch nicht wirklich überzeugend aus. Gleichwohl hatte Lappé als Erste herausgefunden, dass die Hauptursache für die extremen

1 | Petrini, *Slow Food*, 50.

Hungersnöte in ärmeren Ländern die fleischlastige Diät der Vereinten Fastfood-Nationen ist; eine Ernährungsweise, die außerdem auch noch die Erde ruiniert.²

Diese damals weitestgehend unbekannte und äußerst kritische Erkenntnis der ethischen Zusammenhänge zwischen der persönlichen Alltagspraxis und der gegenwärtigen Weltpolitik verband Lappé zugleich – darin wiederum als typische Vertreterin der damaligen Alternativkultur und Flower-Power-Politik – mit dem praktischen Rezept für eine bessere Welt: Gesellschaftliche Veränderungen seien, einmal abgesehen von Bürgerrechten, Friedenspolitik und der Befreiung einer unterdrückten Sexualität, nicht ohne unseren Verzicht auf Fleischgenuss, d.h. nicht ohne die Veränderung des Handelns der kritischen Masse in den reichen Ländern, möglich. Nur noch mit einer strikt vegetarischen Diät lasse sich der Planet retten.

Was ihr Buch *Öko-Diät* so erfolgreich machte, war gewiss nicht dieses rein moralische und (aus den Gewohnheiten des vorherrschenden Geschmacks beurteilt) allemal lustfeindliche, weil fleischfreie Diätprogramm. Im Gegenteil muss man wohl sagen: Dieses frühe Manifest einer neuen politischen Gastrosophie erlangte, trotz seiner Diätmoral, so viel Aufmerksamkeit in der bürgerlichen Öffentlichkeit wegen der gut begründeten Kritik der globalen Ernährungsverhältnisse und der kulturellen Ursachen deren Ungerechtigkeiten.

Seit damals hat Frances Lappé vieles dazu gelernt. Unter anderem ist ihr im Laufe der Zeit bewusst geworden, dass der anfängliche Fehler ihrer Philosophie darin bestand, das Vernunftideal einer ethisch korrekten Ökoküche aufzustellen, ohne dies mit einer reizvollen kulinarischen Ästhetik und einem bewussten politischen Hedonismus zusammen zu denken. Diese Würdigung ihres vorbildlichen Lern- und Selbstbildungsprozesses – der auch die feministisch emanzipatorische Selbstbefreiung zum Selbstkochen beinhaltete – muss an dieser Stelle nicht weiter vertieft werden, da dies bereits bei einer anderen Gelegenheit ausführlich geschehen ist.³

Doch eine Schlussfolgerung, die sich für Lappé aus der Erkenntnis ergeben hat, dass das Essen wie nichts sonst die Wucht hat, uns begreiflich zu machen, was an der gegenwärtigen Weltordnung falsch läuft, bedarf der Erwähnung. »Mir wurde klar, dass wir Menschen nichts tun, was wir uns nicht vorstellen können«, erkennt sie im Nachhinein, »wenn wir kein Vorbild von Menschen wie du und ich haben, die uns vormachen, wie man die Macht und Fähigkeit entwickelt, um etwas zu verändern und etwas Neues zu schaffen«.⁴ Mit der Gründung des *Small Planet Institute* sowie des *Zentrums für lebendige Demokratie* setzt sich Lappé seitdem dafür ein, uns an jenen Gedanken – den Grundgedanken der politischen Philosophin Hannah Arendt – zu gewöhnen, dass Demo-

2 | Vgl. Lappé, *Diet for a Small Planet*; in deutscher Übersetzung: Lappé, *Die Öko-Diät*.

3 | Vgl. Lemke, *Die Kunst des Essens*, 115-127.

4 | Lappé, *Democracy's Edge*; siehe auch: dies., *Was für eine Art von Demokratie?*

kratie etwas ist, woran alle jeden Tag aktiv beteiligt sind. Immer noch stellen sich die meisten Demokratie als etwas vor, das andere für sie erledigen, das keinen Bezug zum eigenen Lebensalltag hat und »schon gar nicht Spaß macht«. »Ich weiß heute«, schreibt Frances Lappé, »dass wir unbedingt etwas Greifbares brauchen, das uns zum Handeln bewegt, damit wir uns an Demokratie beteiligen und uns in diese gelebte Praxis stürzen«.⁵

ALICE IN WONDERLAND: ZUR ÄSTHETIK DER KULINARISCHEN EXISTENZ

Was Lappé nicht wusste, während sie in Berkeley an ihrem ersten Buch schrieb, war die Tatsache, dass nur wenige Häuserblocks entfernt eine gleichaltrige Hippie-Lady namens Alice Waters ein Lokal eröffnete, welches der gleichen Philosophie der Praxis verpflichtet sein sollte. Mit dem kleinen, feinen Unterschied, dass Waters alles oder fast alles richtig machte, um Politik, Kultur, Demokratie, Gerechtigkeit, Freiheit und Genuss rund ums Essen als menschlicher Lebensmittelpunkt kreisen zu lassen. Das *Chez Panisse* ist heute das vielleicht berühmteste Restaurant einer ethisch guten und politisch korrekten Küche in ganz US-Amerika und seine Chefin sowohl eine einflussreiche Köchin dieses vielleicht immer noch mächtigsten Landes der Welt (des Essens) als auch die internationale Vize-Präsidentin von Slow Food. Waters' politische Forderung, die führende Fastfood-Nation in eine führende Slow-Food-Nation zu verwandeln, hat es bereits bis in den Vorgarten der amtierenden Regierung geschafft. Die Tatsache, dass Michelle Obama vor kurzem damit begonnen hat, direkt vor dem Weißen Haus das Essen selbst anzubauen, mit dem internationale Staatsgäste in gebührender Gastfreundschaft gepflegt werden, ist sicherlich das Geschichtszeichen eines langsamen Fortschritts in der »geschmackvollen Revolution nach europäischem Stil« (Waters), die die Vereinigten Staaten aus der Sklaverei und Völlerei der amerikanischen Fehlernährung befreien könnte.

Von Anfang an nutzte Waters für diese Kulturrevolution die besten Waffen der *Counter-Culture*: die Phantasie und die Lust. Mit kulinarischer Phantasie machte sie »das Unmögliche möglich«: Sie experimentierte mit einer geschmackvollen Öko-Küche, deren Genuss – auch ohne Fleisch – überzeugt. Von Anfang an verstand sie es, auf diese Weise Ethik (Ökologie, vegetarische Küche) mit Ästhetik (Geschmack, Genuss) zu vereinen. Darüber hinaus gelang ihr ganz im Geiste der linken 1960er Popkultur auch »das Udenkbare denkbar« zu machen: dass Genießen politisch sein kann und dass es eine Politik des Vergnügens – politischen Hedonismus – geben kann, unter anderem in der ungewöhnlichen Form einer politischen Ethik des guten Essens. Im Nachhinein

5 | Lappé/Lappé, Hoffnungsträger, 44.

erinnert sich Waters an die verrückte Zeit von damals: »Wir hatten das Gefühl, dass wir alles machen und die Welt verändern können. Wir wollten anders leben.«⁶ Inmitten einer durch und durch unterentwickelten und fleischlastigen Esskultur wollte sie den praktischen Beweis dafür liefern, welche Fülle an köstlichen Dingen und welch großer Reichtum an Geschmacksquellen jenseits der eingefleischten Geschmacksgewohnheiten der Menschheit offen stehen.

Im August 1971 eröffnete Alice ihr Wunderland, um die Dinge von Grund auf zu ändern, um anders zu leben und besser zu essen.⁷ Sie lud befreundete Künstlerinnen und Künstler, interessierte Studenten und weltoffene »alternative« Professoren ein, in ihrem für wenig Geld erstandenem und selbst renoviertem Haus ein festgelegtes Mahl zu genießen. Dafür verwendete sie nur Lebensmittel aus ökologischem und lokalem Anbau. Die beste Qualität der Produkte und die geschmackvolle Kreation waren und sind immer noch die entscheidenden Kriterien ihrer Kochkunst. Lange bevor die Weltöffentlichkeit von Nachhaltigkeit, biologischer Landwirtschaft, lokaler Biodiversität oder fairem Handel zu sprechen begann, hatte die junge Waters die notwendige Ausrichtung einer zukunftsfähigen Politik des Essens durchschaut. Die Botschaft ihrer Restaurant-Küche war unmissverständlich und reizvoll: Gebrauche simple, frische Zutaten, sei kompromisslos, was ihre Güte angeht und fördere die konviviale Atmosphäre eines gastfreundlichen, nachbarschaftlichen Lokals. Diese Botschaft kam an; zunächst unter den jungen Helden der neuen Popkultur, wie etwa Led Zeppelin oder David Bowie, die für die richtige Musik in der Küche sorgten und sich mit der populären Art dieses neuen Hedonismus identifizierten.

In der »Counter-Cuisine«, wie Warren Belasco die Anfänge der amerikanischen Slow-Food-Bewegung bezeichnete, kam bereits eine geschmacksästhetische Unterwanderung der amerikanischen Fastfood-Kultur durch europäische Einflüsse zum Tragen.⁸ Waters hatte als Studentin Frankreich besucht und war von der französischen Esskultur tief beeindruckt. Der Kauf frischer und saisonaler Produkte vom lokalen Wochenmarkt und die Tatsache, dass die Menschen dort das Kulinarische und den gemeinsamen Genuss als einen zentralen Bestandteil ihres täglichen Lebens begriffen und wertschätzten, inspirierten sie. Diese Erfahrungen ermutigten sie, dass eine bessere Küche möglich wäre als jene eigene Tradition, die sie von klein auf in ihrem Elternhaus kennengelernt hatte.

Man könnte sich fragen, welche Konsequenzen es sowohl für Alice Waters' praktische Gastrosophie im Besonderen als auch für die akademische Philosophie im Allgemeinen gehabt hätte, wäre der französische Philosoph Michel Foucault – zeitweiliger Kulturattaché seines Landes, des Landes der *Haute Cui-*

6 | Waters zitiert in: Andrew, *The Slow Food Story*, 13.

7 | Vgl. McNamee, *Alice Waters and Chez Panisse*.

8 | Vgl. Belasco, *Appetite For Change*.

sine – in den 1970er Jahren nach San Francisco nicht nur im Interesse an einer befreiten Sexualität gereist, sondern dort als Repräsentant der französischen Esskultur, insbesondere der *Nouvelle Cuisine*, der neuen französischen Küche aufgetreten. Hätte er nicht an der Universität Berkeley statt nur über die bürgerliche Sexualität und ihre konstruierte Wahrheit erst recht über seine Ideen zu einer ›politischen Ethik‹ und einer ›Ästhetik der Existenz‹ im Bereich der kulinarischen Lüste sprechen können? Wo stünden wir heute, wenn Foucault damals unter den Gästen des *Chez Panisse* gewesen wäre? Wäre ihm vielleicht schon früher jene Erleuchtung zu einer »neuen Lebenskunst« und »Praxis der Freiheit« gekommen, die er später – vergeblich und bloß unter spirituellem Vorzeichen und mit Fastfood-Manier – in Japan in einem buddhistischen Zen-Kloster suchte?⁹ Jedenfalls hätte diese gastrosophische Wende die postmoderne französische Philosophie noch spannender gemacht und mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit würde die westliche Philosophie jetzt anders dastehen.

Jedenfalls wurde die Forderung der 1968er Generation, dass ›alles politisch sei‹, folglich auch ›das Persönliche‹, von Alice Waters gleich auf dreifache Weise konkretisiert: dadurch, dass eine Frau ein eigenes Unternehmen (ein Restaurant) gründete und dieses bis heute erfolgreich managt; dadurch, dass das persönliche Essen als etwas immanent Politisches erkannt und ernst genommen wurde und schließlich dadurch, dass die politische Arbeit nicht länger ausschließlich als ein erbitterter Kampf begriffen wurde, sondern verstärkt als eine durchaus Spaß bereitende Strategie der praktischen Alternativen und der kulturellen Arbeit bzw. der kulturellen Politik neu erfunden wurde – in diesem Fall durch die eigene Küchenarbeit und eine bessere Esskultur.

Freilich stieß diese kulturelle Politik (*cultural politics*) auf die nicht unberechtigte Kritik, dass der Besuch eines hochpreisigen Ökogourmet-Restaurants wohl herzlich wenig mit politischem Widerstand zu tun habe und erst recht nichts Revolutionäres verkörpere, was in irgendeiner Form die Welt gerechter und besser mache. Böse Zungen drehten sogar den Spieß um: »Die Wahrheit ist, dass Bioessen eine teure Luxusangelegenheit ist, etwas, das sich diejenigen gönnen, die über die entsprechenden Mittel verfügen«.¹⁰ Tatsächlich berührt diese Kritik an einem undemokratischen Elitismus und einem feinschmeckerischen Monetarismus den Schwachpunkt jeder kostspieligen Restaurant- oder Alltagsküche, selbst wenn sie ansonsten politisch korrekt ist.

Es reicht nicht, zu sagen, dass jeder eine ethisch bessere Wahl treffen sollte. Denn dies setzt voraus, dass auch alle die erforderlichen Mittel dazu haben und es praktisch in ihrer monetären Macht steht, diese Wahl – beim Essen – tagtäglich treffen zu können. Den wenigsten ist es möglich, sich durch den täg-

9 | Foucaults Spuren folgend, habe ich die philosophische Grundlagen der japanischen Zen-Praxis und Zen-Küche untersucht in: Lemke, *Die Weisheit des Essens*, 17-162.

10 | Gunlock, *Alice in Wonderland*.

lichen Besuch eines Lokals wie des *Chez Panisse* zu ernähren. Dies wäre die formale Bedingung, sollte Waters' gastrosophische Politik in eine alltägliche Ethik und eine egalitäre, demokratische Lebenskultur münden. Doch selbst wenn kommerzielle Gourmet-Voküs für alle irgendwie möglich wären, ist diese Art luxuriöser Fremdverköstigung aus einsehbaren Gründen noch nicht einmal wünschenswert: Die betreffenden Gründe wären ein äußerst wichtiger Gesprächsstoff gewesen bei der ersten Begegnung von Alice Waters mit Carlo Petrini, der ihr kurz nach der Gründung von Slow Food einen Besuch abstattete. Beide hätten über eine programmatische Lösung für diese Kritik und Schwäche der eigenen Politik des guten Essens nachdenken können.

Sie lernten sich in den frühen 1990er in Berkeley kennen, als Petrini auf dem Weg war, sich in anderen Teilen der Erde mit Gleichgesinnten zu vernetzen. Das Ergebnis ihrer damaligen Begegnung spiegelte sich, statt in der Behebung der besagten Kritik, darin wider, dass Waters zur Vizepräsidentin der Slow-Food-Vereinigung wurde. Der Slow-Food-Chronist Geoff Andrews hat versucht, die besagte Kritik an einer politisch korrekten Luxusküche sehr elegant zu entkräften. Er argumentiert mit dem postmaterialistischen Geist dieser Generation, demzufolge der schnöde Mammon, das blöde Geld eben nicht alles sei. »Für beide war Geld sekundär gegenüber ihren weiter gefassten Absichten und es geriet kaum in den Fokus ihrer letzthinnigen Ideen. Tatsächlich bauten beide strikt auf den Prinzipien der *Sixties*, das Udenkbare zu denken und das Unmögliche möglich zu machen«.¹¹

Obleich eine Verteidigung des strategischen Idealismus einer egal-wie-teuren Ökogastronomie in der Sache wenig hilfreich ist, steht die kulturpolitische Stärke von Waters' Wunderland eines besseren Essens außer Zweifel. Doch der Grund für diese Stärke liegt vor allem im Erfolg einer ganz anderen Aktivität: ihrer Schulgarten-Projekte. Außerdem hat die *Chez Panisse*-Stiftung, die Waters dank der zahlreichen und zahlungskräftigen Gäste ihres Restaurants gründete, bemerkenswerte Gefängnisgartenprojekte unterstützt.¹² In den 1990er Jahren konnte Alice den Direktor der Martin-Luther-King-Schule, die unweit von ihrem Restaurant lag, davon überzeugen, auf einem verwahrlosten Bodenstück des Schulgeländes einen Küchengarten aufzubauen. Die Kinder sollten einen Garten anlegen, Gemüse anbauen, zubereiten und einander damit bewirten, um inmitten kleiner Paradiese aus Mais- und Amaranth-, Möhren- und Salatbeeten, Artischockenpflanzen und einer Vielfalt anderer Gewächse fürs gastrosophische Leben zu lernen. Und dazu gehören eben das Pflanzen, Unkrautjäten und Ernten ebenso wie das Kochen, das Servieren und das gemeinsame Genießen an einem gedeckten Tisch. Diese Kompetenzen würden, so Waters' Idee, nicht nur die dramatische Fehlernährung der Kinder beenden helfen, sondern ihnen

11 | Andrew, *The Slow Food Story*, 16.

12 | Vgl. Lemke, *Die Kunst des Essens*, 122f.

auch zu einem ganz anderen Denken verhelfen. Alles, was die Schülerinnen und Schüler im Garten tun würden, sollte in die anderen Unterrichtsstunden einfließen, ob Mathematik, naturwissenschaftliche Fächer oder Englisch.

Alice behielt Recht. Aufgrund des enormen Erfolgs, den diese ›Klassenzimmer im Freien‹ haben, gedeihen inzwischen an unzähligen Schulen solche Erziehungsgärten des guten Geschmacks zur Begeisterung der Schüler, Kinder und der Erwachsenen. Inzwischen ist ein Lehrplan aufgestellt worden, nach dem die Lehrer mit Schülern aller Altersstufen die gesamte Ökologie der Nahrung von der Tüte bis zum Teller behandeln müssen. Tausende von Schulgärten sind in den letzten Jahren in Kalifornien und in vielen anderen Orten der Erde entstanden. Wenngleich noch lange nicht jede Schule einen Garten hat und nicht alle Schüler freien Zugang dazu haben, verbinden mittlerweile ein Fünftel der kalifornischen Schulen schulische Erziehung und Wissensvermittlung mit der Selbstentfaltung in einem solchen Küchengarten und Klassenzimmer im Freien. Dieser Nachwuchs ist der Humus der globalen Küchengartenbewegung: Seine humanen Kräfte sind dabei, die Esskultur von Grund auf und von klein auf zu revolutionieren.

Führt man sich die Zusammenhänge zwischen Waters' Ökogastronomie (Esskultur) und den verschiedenen Gartenprojekten (agrikulturelle Nahrungsproduktion) vor Augen, gewinnt die Tatsache, dass mithilfe der First Lady Michelle Obama in direkter Umgebung des Regierungssitzes des US-Präsidenten ein Küchengarten angelegt wurde, durchaus an politischem Gewicht.¹³ Doch die inoffizielle Botschafterin der amerikanischen Slow-Food-Vereinigung will noch mehr: »Ich will den Vereinten Nationen das gute Essen nahebringen. Und ich will einen Friedensgarten im Gaza-Streifen«.¹⁴

EINE SENSATIONELLE ERFOLGSSTORY

Die politische Gastrosophie der Gegenwart muss selbstverständlich eine kritische Würdigung derjenigen sozialen Bewegung umfassen, die sich mehr als alle anderen Bewegungen programmatisch für besseres Essen weltweit einsetzt: die internationale Slow-Food-Vereinigung. Die sagenhafte Erfolgsstory von Slow Food begann am 9. Dezember 1989. Ein denkwürdiger Augenblick der Zeitgeschichte und ein typischer Fall der Ungleichzeitigkeit des Gleichzeitigen: Zu diesem Zeitpunkt bröckelten in der deutschen Hauptstadt die Mauern des DDR-Sozialismus dahin; die euphorischen Massen feierten die Wiedervereinigung und das Ende des Kalten Krieges. Andernorts war bereits vom Ende der Geschichte die Rede, die auch in Teilen der Linken unwidersprochen hin-

13 | Vgl. Dowd, Chef Waters' Vision Becomes Hot Topic.

14 | Waters im Interview: Andrew, The Slow Food Story, 15.

genommen wurde, weil mit dem Fall der Berliner Mauer und mit der Auflösung des kommunistischen Ostblocks die letzten Fesseln entfesselt worden waren, die den westlichen Kapitalismus im globalen Maßstab noch daran gehindert hatten, sämtliche Territorien und Reichtümer sowie alle Lebensbereiche des Menschen seiner Herrschaft unterzuordnen und seines unstillbaren Hungers nach Profit einzuverleiben. Gleichzeitig kamen in der französischen Hauptstadt Delegierte aus 15 Ländern zusammen, um in der Komischen Oper von Paris der Weltöffentlichkeit mit der neuen ›Internationale des guten Geschmacks‹ eine ziemlich verrückte, wenn nicht gar lächerliche, aber nichtsdestotrotz revolutionäre Idee zu präsentieren. Die Debatten, Abendessen, Verkostungen und Galaveranstaltungen des Gründungskongresses dieser neuen internationalen Vereinigung dauerten vier Tage. Deren Höhepunkt war die Verkündung des Slow-Food-Manifests. Darin wurde in wenigen Sätzen das »Fastlife« (die Fast-food-Lebensweise der Industriegesellschaft) attackiert und unter dem Slogan eines langsamen Essens oder »Slow Food« zur »Wahrung des Rechts auf Genuss« aufgerufen: »Fangen wir gleich bei Tisch mit Slow Food an. Als Antwort auf die Verflachung durch Fastfood entdecken wir die geschmackliche Vielfalt der lokalen Gerichte.«¹⁵

Innerhalb von nur drei Jahrzehnten ist aus dieser ungewöhnlichen Bürger- und Menschenrechtsbewegung ein alternatives Aktionsbündnis hervorgegangen, das mittlerweile über 100.000 Mitglieder in 150 Ländern und 6 Kontinenten hat. Man stellt damit einen beachtlichen Sachverhalt fest: Unterschiedlichste Leute aus verschiedensten Kontexten und Kulturen fühlen sich von einer »populären politischen Phantasie«¹⁶ angesprochen, die auf eine Politik des guten Essens als eines Rechts aller Menschen abzielt. Als ein kosmopolitisches Netzwerk ist Slow Food eine historische Tatsache, eine Art Faktum der praktischen Vernunft im Kant'schen Sinne. Denn die reale Existenz dieser internationalen Vereinigung steht für eine zivilgesellschaftliche Kraft und eine gut organisierte Solidarisierung, wie sie sich die kühnen Humanisten und Utopisten des 18. und 19. Jahrhunderts vorstellten. Mit einem epochalen Unterschied: Während bei Karl Marx etwa die Vereinigung der ›Proletarier aller Länder‹ noch eine Schnapsidee war, deren Frühreife vielen Marxisten und Sozialisten zum Verhängnis wurde, ist der organisierte Internationalismus mit Slow Food eine ausgereifte Realität geworden; eine politisch-ökonomische und soziokulturelle Tatsache, eine gesellige Gesellschaft, zu der die Vereinigung der ›Kulinarier aller Länder‹, wenn man in Anlehnung an Marx so will, gerne ein Gläschen Wein genießen – mit dem sie auf das Wohl und zur Ehrung der schönen Idee ihres Vordenkers und Vorkämpfers anstoßen könnten.

15 | Petrini, Das Slow-Food-Manifest, 15.

16 | Andrew, The Slow Food Story, vi.

Doch gewiss, nicht Karl Marx, sondern Carlo Petrini ist der alleinige Vordenker und Vorkämpfer der Slow-Food-Philosophie; Slow-Food-Mitglieder toasten Petrini zu und nicht Marx – oder Kant. Und es kommt wohl nicht von ungefähr, dass der Gründer und Präsident dieser Vereinigung ein Italiener ist, der also aus dem Land mit einem weltweit anerkannten guten Lebensstil stammt: ›Italien‹ steht, einmal abgesehen von seiner politischen Kultur, wie kaum ein anderes Land für ›guten Geschmack‹. (Im Vergleich dazu ist Deutschland, trotz Kant oder Marx und einigen anderen Ausnahmen und Mutanten, ein kulinarisch unterentwickeltes Land, das bislang entsprechend wenige Philosophen mit gutem Geschmack hervorgebracht hat.)

Wie erklärt es sich angesichts des enormen Zuspruches, den Slow Food weltweit erfährt, und des rasanten Aufstiegs dieser Nichtregierungsorganisation zu einem Global Player der »planetarischen Zivilgesellschaft« (Ziegler), dass gleichwohl ein zäher Widerwille, ein verbreiteter Degout gegen die neue ›Internationale des guten Geschmacks‹ festzustellen ist? Der geläufigste Vorbehalt besagt, dass es sich dabei um einen Dinnerclub für saturierte Gourmets handele, die sich für nichts weiter als für seltene Käsearten und Fleischprodukte, für exquisite Verarbeitungsweisen und teure Spezialitäten, für alte Gemüsesorten und traditionellen Ackerbau interessieren. Die Kritik, dass die Slow-Food-Mitgliedschaft nur für die wohlhabende Mittelschicht in Frage kommt, die sich diese Feinschmeckerei gönnt, deckt sich mit den bereits erwähnten Vorbehalten gegenüber der Öko-Luxusküche von Alice Waters und anderen kommerziellen Sternegaststätten. Neben der Gourmetclub-Schelte wird Slow Food auch wegen anderer Dinge kritisiert, wie beispielsweise Traditionalismus, Ästhetizismus, Hedonismus und Elitismus oder Vereinsmeierei.¹⁷ »Wenn ich Wert auf gutes Essen lege, bin ich elitär, wenn ich die Tradition respektiere, bin ich rückständig, wenn ich die Regeln der ökologischen Verantwortung befolge, bin ich lästig, wenn mir die Bedeutung der bäuerlichen Welt wichtig ist, bin ich auf der Suche nach der ländlichen Idylle.«¹⁸ – Carlo Petrini sind die diversen Vorbehalte oder begründeten Kritiken durchaus bekannt. Der Gründer und Präsident von Slow Food hat sich von Anfang an mit Vorurteilen und Skeptizismen auseinandersetzen müssen. Wer sich für seine Reaktionen und Er widerungen interessiert, wird in seinen Schriften viele Argumente finden, die zeigen, wie wenig von alledem wirklich zutrifft. Doch mein Anliegen ist es nicht, mich zum Verteidiger von Slow Food zu machen. Weder fühle ich mich dazu berufen noch dazu berechtigt, weil ich kein Vereinsmitglied bin. Niemand wird dazu gezwungen, der Beitritt ist zwar kostenpflichtig, aber freiwillig. Ansonsten sehe ich nicht, dass diese Bewegung irgendwem schadet. Vor allem wird der aufmerk-

17 | Vgl. Chrzan, *Slow Food: What, Why, and to Where?*; Donati, *The Pleasure of Diversity in Slow Food's Ethics of Taste*.

18 | Petrini, *Terra Madre*, 71.

same Beobachter und Kenner feststellen, dass Petrini in den zurückliegenden Jahren seine gesamte Philosophie als Antwort auf triftige Kritiken und reale Schwächen immer wieder etwas korrigiert und sukzessive politisiert hat und dies – als wackerer Kämpfer für die Sache – auch in Zukunft weiter tun wird.¹⁹

Vor allem macht sich an den üblichen Einlassungen verdächtig, dass sich darunter weder eine Kritik des ethischen und politischen Selbstverständnisses von Slow Food findet. Bevor ich diese wirklich ernstzunehmenden Kritikpunkte diskutieren werde, ist an dieser Stelle zu konstatieren, dass Slow Food keine rein vegetarische oder vegane Ernährungsweise fordert (wie sie etwa Francis Lappé oder Peter Singer vertreten) und insofern weder politisch *ganz* korrekt noch *strikt* moralisch ist. Im Sinne ethisch lockerer Sitten geht es stattdessen um art- und umweltgerechte Tierhaltung sowie um den Genuss von handwerklich verarbeiteten Fleisch- und Wurstprodukten, Käse- und Milcherzeugnissen aller Art. Trotz der notwendigen Feststellung dieser Inkonsequenz lässt eine politische Gastrosophie, die grundsätzlich und programmatisch für ethisch lockere Sitten plädiert, diese relative Schwäche durchgehen. Zumal sich der häufigste Vorbehalt gegenüber Slow Food nicht am Defizit in Sachen Vegetarismus oder Veganismus stört, sondern daran, dass es, wie erwähnt, lediglich ein Dinnerclub für den wohlhabenden Mittelstand sei und ein Verein, dem es nur um den geselligen Genuss von guter Kochkunst und Gaumenfreuden gehe.

Was wäre, wenn man den Spieß noch einmal umdreht und fragt, ob es nicht sein könnte, dass vielen Leuten die Konfrontation durch ›Slow Food‹ – die Aufforderung, wir mögen uns doch bitte ethisch und politisch richtig ernähren – schlicht und einfach nicht schmecken will? Und dies in dem Maße, wie die Mehrheit immer noch alles schluckt und akzeptiert, was die Supermärkte bieten und was in einem konformistischen und adipogenen Umfeld zur normalen Ernährungsweise (Diät) gehört. Als eine an alle gerichtete Philosophie ist ›Slow Food‹ letztlich eine massive Kritik an der Fast-Food-Lebensweise der meisten Bürger und an dem schlechten Geschmack völlig durchnormalisierter Esser.

Unter ihnen macht man sich mit solchen Provokationen und Belehrungen selbstverständlich nicht nur Freunde: Weiterhin geben die durchschnittlichen Konsumenten und Konsumentinnen ihr Geld ungern fürs Essen aus. Fastfood-Restaurants dominieren die Fußgängerzonen der meisten Städte. Tiefkühlpizza und industrielle Fertiggerichte sind neben Hamburger, Currywurst und Döner vielerorts die täglichen Highlights. Wer einkaufen geht, taucht in ein anonymes Warenlager ein: alles abgepackt, in Plastik eingeschweißt, mit Aromen und Zusatzstoffen präpariert, ungenau gekennzeichnet und oberflächlich variiert; keine Gerüche, kein Verhältnis zum Produkt und seiner Herkunft, kein Wissen und kein Interesse an ökologischen und fairen Produktionsformen und keine Probleme mit der eigenen kulinarischen Unterentwicklung beherrschen

19 | Vgl. Petrini, Gut, Sauber & Fair.

das kulturell hegemoniale Ernährungsbewusstsein. In Haushalten, wo es noch ein intaktes Familienleben gibt, verkürzt sich die Verweildauer am gemeinsamen Esstisch ständig. Inzwischen sind es im Durchschnitt nur noch wenige Minuten am Tag. Wohnungen ganz ohne oder mit dauerhaft kalter Küche und Schulkantinen mit Süßigkeiten-Automaten verheißen das Glück einer lückenlosen Fremdverköstigung. Fast-Food-Paradiese wie McDonald's eröffnen alle fünf Stunden irgendwo auf der Erde eine neue Filiale und Oase des Einheitsgeschmacks. Vor diesem Hintergrund ist die Slow-Food-Bewegung, zusammen mit allen anderen Erscheinungsformen und Realitäten einer ethisch und politisch weitgehend korrekten Esskultur, eine extreme Minderheit. Noch.

PROJEKTE UND AKTIVITÄTEN

Die praktischen Alternativen zur gegenwärtigen Fastfood-Gesellschaft und die konkreten Inhalte und Projekte sowie die politischen Forderungen, für die Slow Food einsteht, sind es, die von allgemeinem, gastrosophischem Interesse sind. Wie sich herausstellt, liegt in dieser alternativen Praxis die besondere Stärke, liegen in den realen Aktionen und Aktivitäten einer Besseresserei jene enormen Kräfte dieser Vereinigung, welche leicht alle Vorbehalte und Kritiken überragen. Die Keimzellen der Slow-Food-Bewegung sind die so genannten Konviven, lokale Gruppenzusammenkünfte von Mitgliedern. In dem Umfeld dieser besseren Vereins-Stammtische werden die gemeinsamen gastropolitischen Aktivitäten – Treffen, Verkostungen und Verkostungskurse, Besuche bei Produzenten – organisiert. Jedem Konvivium steht ein demokratisch gewählter Vorstand vor, der diese Aktivitäten koordiniert. Er agiert außerdem als Vermittler zwischen Konvivium und der Slow-Food-Zentrale in Italien und nimmt an den Versammlungen teil, an denen jedes Jahr die Strategien bestimmt werden. Neben den Konviven werden seit einiger Zeit verstärkt auch die *comunità del cibo*, die Lebensmittelbündnisse oder, wie man auch sagen könnte, gastropolitischen Kommunen als der eigentliche Nährboden der Bewegung in den programmatischen Mittelpunkt gestellt. Unabhängig vom lokalen Vereinsleben wird Slow Food wie eine professionelle Nichtregierungsorganisation von einem zentralen Büro mit einem festen Sitz im piemontesischen Bra gemanagt. Inzwischen zählt der internationale Hauptsitz der Vereinigung mit 150 fest angestellten Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen zum zweitgrößten Arbeitgeber der Kleinstadt.

Angefangen hat alles, wie immer, sehr viel kleiner. Als eine der ersten ›Aktionen‹ hatten einige Slow-Food-Gründungsmitglieder das *Osterie d'Italia* erstellt, ein seitdem jährlich im eigenen Verlag erscheinendes Verzeichnis regionaler Restaurants, typischer Gaststuben und geselliger Orte des kulinarischen Genusses. Der Gastro-Guide sollte – und soll es weiterhin – potenzielle Gäste und Touristen dazu bewegen, die lokale Gastronomie mit ihrem Besuch vor

dem ökonomischen Ruin zu retten und mit ihrem Geld die kulinarische Tradition und Identität der jeweiligen Gegenden vor dem kulturellen Aussterben zu bewahren.²⁰ Die vorherrschenden Regeln des Gastgewerbes, nach denen sich in den 1980er Jahren die von der französischen *Nouvelle Cuisine* inspirierten Restaurants zu richten begonnen hatten, konzentrierten sich vor allem auf die Dekoration des Tellers und auf die ästhetische Experimentalität. Im Gegensatz dazu richteten die Slow-Food-Protagonisten ihr Interesse auf die traditionellen gastfreundlichen Lokale, die italienischen Osterien oder Trattorien, um kulinarische Diversität und saisonale, regionale, vom Aussterben bedrohte, einfache Gerichte und Eigenheiten sowie Qualitätsweine zu vernünftigen Preisen zu fördern. So setzten sie sich für eine neue Esskultur ein. Der 1990 erschienene Restaurantführer *Osterie d'Italia*, gewissermaßen ein alternativer *Michelin*, wurde zu einem wirkungsvollen Instrument, um den Gastrotourismus à la Slow Food zu protegiere.²¹ Die neue Organisation sorgte nicht nur für eine zeitgemäße Vermarktung der lokalen Gastwirtschaften und der jeweiligen Lebensmittel von kleinbäuerlichen Betrieben und Kleinproduzenten. Hinzu kam die ideelle und finanzielle Unterstützung durch den regelmäßigen Besuch und durch die Vermittlung eines gastropolitischen Konsumverhaltens, das diese lokal-ökonomischen und öko-gastronomischen Strukturen »anfütterte«.

Mit regelmäßigen Veranstaltungen von Geschmacksmessen (*Salone del Gusto*) hatte die Slow-Food-Organisation bereits wenige Jahre nach ihrer Gründung begonnen. Dieses neue Vermittlungsformat wurde – und ist immer noch – ein großer Erfolg. Für die Weltausstellung Expo 2015 in Milano zum Motto *Nahrung für den Planeten, Energie für das Leben* plant Slow Food die global ausstrahlende Präsentation eines »nachahmenswerten Modells«, wie in Zukunft die Beziehung zwischen der Stadt und der sie umgebenden Landwirtschaft »völlig neu« gestaltet werden könnte.²² Nicht mehr wie zu Beginn auf Italien und schwerpunktmäßig auf Produkte von Landwirten aus der Umgebung des Veranstaltungsortes Turin beschränkt, finden die Slow-Food-Messen inzwischen in vielen anderen Ländern statt. Die zahlenden Besucher erhalten die Möglichkeit, die Vielfalt von biologisch und handwerklich hergestellten Qualitätsprodukten, von lokalen Spezialitäten und Weinen aus der ganzen Welt zu probieren, sich Wissen über die Produkte, ihre Herkunft, Herstellungsweisen, Produktionstechniken und gustatorischen Eigenheiten anzueignen – und diese schließlich zu kaufen, um dadurch die landwirtschaftlichen Produzenten und Genossenschaften zu fördern. Das neue Marketing von guten Lebensmitteln stieß auf unerwartet große Resonanz: Die Besucherzahlen sind von Mal zu Mal gestiegen

20 | Vgl. Osterie d'Italia – die schönsten Gasthäuser Italiens.

21 | Vgl. Petrini, *Slow Food*, 67ff.

22 | Petrini, *Terra Madre*, 64.

und die Nachfrage nach lokalen, gastrodiversen Bioprodukten nahm stetig zu und tut dies weiterhin.

Im Dezember 1996 stellte die gastrosophische Bewegung parallel zum Messebetrieb das Projekt »eine Arche des Geschmacks zur Rettung der Geschmacksvielfalt unseres Planeten« vor. Den anwesenden Gastronomiefachleuten, Gourmets, Wissenschaftlern und Politikern wurde die sintflutartige Gefahr vermittelt, die von der fortschreitenden Zerstörung von unwiederbringlichen Lebensformen, Lebensmitteln und Geschmacksquellen durch die globalen Fast-food-Verhältnisse ausgeht. Slow Food begriff sich als ein Rettungsboot für alle; dazu erläuterte Petrini: »Angesichts der Exzesse der zügellosen Modernisierung geht es nicht mehr allein darum, die Welt zu verändern, sondern sie zu retten. Wir müssen uns bewusst sein, dass unser Planet in Gefahr ist.«²³ Obgleich seine Krisenbeschreibung aus dem Jahre 2001 an den Alarm erinnert, welchen Frances Lappé bereits in ihrem dreißig Jahre zuvor erschienenen *Diet for a Small Planet* schlug, so unterscheiden sich die Antworten doch erheblich. Anstatt eine vegetarische Öko-Diät für alle zu fordern, plädiert Petrini für eine neue Arche Noah, um die einzigartige Vielfalt der unzähligen bedrohten Nutzpflanzen und Nutztiere, Anbautechniken, Verarbeitungskenntnisse, Geräte, Berufe, Handwerke, alten Weisheiten und komplexen Lebensmittelbündnisse zu schützen. Die kosmopolitische Rettungsboot-Ethik von Slow Food dient der Wahrung der Gastrovielfalt unseres Planeten und jenem agrarischen, lokalwirtschaftlichen, gastrotechnischen, kulinarisch-ästhetischen Kulturerbe der Menschheit, welches täglich »auf unsere Tische kommt«.²⁴

Wo Gefahr ist, wächst das Rettende auch: Doch um die Menschheit vor der Gefahr ihrer esskulturellen Verarmung und ihres sicheren Untergangs durch den Verlust ihrer natürlichen Lebensgrundlagen zu retten, hilft nicht alleine die Poesie, wie Heidegger mit Hölderlin hoffte. Damit das Rettende wirklich aus der Erde und für die Menschen wachsen kann, muss man auch solche Dinge sagen und tun, wie sie das »Arche-Manifest« von Slow Food verkünden: »Um die bäuerliche Kleinproduktion zu bewahren; um zu verhindern, dass die Logik der Rentabilität Hunderte von Tierrassen, Wurst- und Käsesorten, essbare Wild- und Gartenkräuter, Getreide und Obst verschlingt und für immer auslöscht; damit die Geschmackserziehung Verbreitung findet; um engstirnige Hygieneregeln zu bekämpfen, welche die Eigenart vieler Erzeugnisse zunichtemachen, und um das Recht auf Genuss zu wahren«.²⁵ Solche fundamentalen philosophischen Einsichten verdankt die Welt einem Ökogastronomen und Exmarxisten: Carlo Petrini. Was keineswegs ausschließt, dass Martin Heidegger, würde er

23 | Petrini, Slow Food, 104.

24 | Ebd., 110.

25 | Ebd., 109.

noch unter uns weilen, heute ein Slow-Food-Mitglied wäre; vielleicht sogar ein Ehrenmitglied.²⁶

Insbesondere mit den so genannten ›Presidi«-Initiativen oder ›Förderkreisen« und den ›Lebensmittelbündnissen« ist die internationale Vereinigung auch wirtschaftlich selber aktiv und setzt Ideen professionell um. Obgleich in der Praxis oft schwer, ist die Idee dahinter recht einfach: Sorgfältig ausgewählte Produkte werden in die Slow-Food-Gütekategorie aufgenommen, d.h. finanziell und ideell unterstützt, und mithilfe dieser punktuellen Rettungsaktion und Schutzmaßnahme vor dem Aussterben bewahrt. Ihre Präsentation im Rahmen von Slow-Food-Veranstaltungen sorgt außerdem für eine nachhaltige Förderung und Verbesserung auf der Grundlage eines gerechten Preises. Mithilfe der rettenden Kräfte der Förderkreise und Lebensmittelbündnisse werden auf dem Slow-Food-Rettungsboot die Geschmacksvielfalt und Genussgüter – und mit ihnen zusammen die Insassen dieser Produktionsgenossenschaften sowie die Genossen dieser ethischen Tischgesellschaft – von Tag zu Tag mehr. Zu dieser geretteten und verbesserten Welt zählen allerlei Spezialitäten aus vielen italienischen Regionen: diverse Käsesorten, Bohnen, Linsen und andere Gemüsevarianten, Fleischprodukte, Wurstsorten, Fische, Pfirsiche, Nüsse, Brotsorten, Gebäck, Weine und viel mehr. Aber auch gute Lebensmittel aus aller Welt wie Kaffee aus Chiapas, Obstsorten aus den Anden, Käse aus Polen, Reis aus Malaysia usw. zählen dazu.

MUTTER ERDE FOLKLORE?

Seit 2004 veranstaltet Slow Food regelmäßig Terra-Madre-Weltsymposien. Bei diesem internationalen Netzwerktreffen der lokalen Slow-Food-Aktivist*innen kommen neben Köchen, Wissenschaftlern und interessierten Journalisten vor allem Bauern und Bäuerinnen aus aller Welt zusammen, die die philosophischen Prinzipien dieser Bewegung in ihrer täglichen Arbeit mit Leben füllen. Schon zu früheren Slow-Food-Messen waren Produzent*innen etwa aus Indien, Mexiko, Marokko oder Malaysia angereist. Ihre Teilnahme verlieh den Veranstaltungen sofort einen starken multikulturellen Charakter. Inzwischen finden auch nationale oder regionale Treffen statt.

Auf den ersten Blick wird auf der bewusst inszenierten Terra-Madre-Weltbühne das uralte Motiv des Schlaraffenlands in einer völlig neuen, grundlegend veränderten Fassung dargeboten: Die Völker dieser Erde treten auf, um eine verkehrte Welt – ein buntes Fest des ernährungssouveränen Volkes – aufzuführen. In karnevalesker Verkehrung der herrschenden Verhältnisse werden aus den Armen der Erde »die mächtige Masse der Bauernklasse« und aus ungebildeten

26 | Vgl. McWhorter/Stenstad, Eating Ereignis.

Bauern die »Intellektuellen der Erde«, die in ihren farbenfrohen Folklore-Trachten ein friedliches Treffen der marginalisierten Gruppen der Menschheit feiern. Doch die »Poesie« (Petrini) dieser Dritte-Welt-Parade hat es in sich. Sie klagt nicht an, sondern stimmt mit rebellischem Übermut und würdevollem Stolz zum Abgesang des Systems an: Das Wirtschaftssystem des globalen Kapitalismus hat versagt, es ist nicht in der Lage, alle Menschen – gerade die Bauern in den Ländern der Dritten Welt, aber auch die urbane Bevölkerung in der Ersten Welt – gut zu ernähren, die kostbare Umwelt zu bewahren und lokale Ökonomien aufzubauen, die nachhaltigen Wohlstand für alle produzieren.

In seiner Eröffnungsrede 2008 richtete Carlo Petrini an die 7000 teilnehmenden Slow-Food-Delegierten aus 150 Ländern die Worte: »Ich bin sicher, dass diese Krise dazu führen wird, dass man der ländlichen Wirtschaft mit viel mehr Respekt begegnet. Die Aufmerksamkeit für die Landwirtschaft, für die reale, die wahre Wirtschaft, die mit den Füßen fest auf dem Boden steht und schwierige Hände hat, für das, was ihr alle hier repräsentiert, wird viel größer sein. Wir werden die Arbeit mit den Händen, die mit ihr einhergehende Weisheit, das Handwerk und die kleinen Manufakturbetriebe wieder wertschätzen. Wir werden denjenigen, die die Erde bearbeiten, wieder mehr Aufmerksamkeit schenken und uns vermehrt für die neuen Technologien interessieren, die der Nachhaltigkeit, der Umwelt und der Lebensqualität dienen. Unsere Versammlung vereint all diese Themenkreise, weil es uns, ausgehend vom Essen, gelingt, Landwirtschaft, Klimawandel, Nachhaltigkeit und neue, saubere Energie zusammenzubringen.«²⁷ Im Geiste eines unternehmerischen Pragmatismus machte der Präsident der Vereinigung kein Geheimnis daraus, dass er die Früchte der gemeinsamen Kulturrevolution nicht unter ihrem fairen Preis vermarkten wird. Der Weltöffentlichkeit wurde »Terra Madre« als »eines der größten Dienstleistungsnetze der Erde« und als »der größte existierende Lebensmittelmulti« verkauft, dessen neuartiges und zeitgemäßes Marketing die Philosophie von Slow Food auf eine weit wirkungsvollere Weise präsentiert als jede herkömmliche Lebensmittelmesse mit ihren veralteten und armseligen Produkten.

Dieses Gipfeltreffen einer alternativen Weltagrarpolitik leistete etwas Einzigartiges. Es bot »den Armen« und »Hungernden« eine öffentliche Bühne, um ihre konkreten Gesichter und ihre Würde – ihr bäuerliches Antlitz – zu zeigen. Man kann durchaus sagen, dass das Terra-Madre-Völkerfest von Petrini bewusst genutzt wird, um über die mediale Berichterstattung einer aufsehenerregenden Veranstaltung die europäische Öffentlichkeit für diese Menschen, für ihre Arbeit und für ihr individuelles Schicksal zu interessieren. »Stellen Sie sich diese Menschen vor: den Kleinbauern in einem abgelegenen Dorf in Bukina Faso, den Fischer mit seinem kleinen Boot auf einer entlegenen Insel Südostasiens, den Reisbauern in Madagaskar, den im brasilianischen *cerrado* lebenden

27 | Petrini, Terra Madre, 19.

Indio, die Frau, die durch das Ausbringen besonderer Saaten mithilft, die unglaubliche Artenvielfalt Indiens zu retten; oder auch den mongolischen Hirten, den Samen, der mit seinen Rentieren durch Norwegen, Russland, Schweden und Finnland zieht, den Wanderschäfer in den Abruzzen, den Trockenfrüchteerzeuger in Afghanistan, den Gemüsebauern vor den Toren Sarajevos – sie alle arbeiten hart und verdienen wenig, haben nur wenig Freizeit und kommen in den meisten Fällen nie aus ihren Dörfern heraus.«²⁸ Doch es sind jene Menschen und Schicksale, die in dem üblichen Welthunger-Diskurs ohne Gesicht und Identität bleiben. Slow Food lud sie alle ein, nach Turin zu kommen; Tausende dieser Kleinbauern und einfachen Landarbeiter, die unsere Nahrung produzieren, kamen aus allen Weltteilen, um sich drei Tage lang in Workshops, Gesprächen, Vorträgen und festlicher Geselligkeit untereinander und mit an guten Lebensmitteln interessierten Unternehmern, Köchen, Wissenschaftlern und Politikern auszutauschen. »Durch diese Begegnungen«, wünschte sich Petrini, »würden auch die Probleme der Bauern und den Kampf, den sie um unsere Zivilisation führen, in das Bewusstsein des Publikums dringen.«

EINE NEUARTIGE KULTUR- UND BILDUNGSPOLITIK

Neben den erwähnten Veranstaltungen, die eher auf die ökonomischen oder ökogastronomischen Welten des Essens ausgerichtet sind, verfolgt die Vereinigung zusätzlich eine »neue Kulturpolitik«.²⁹ Die Slow-Food-Kulturpolitik beinhaltet Initiativen zur allgemeinen Geschmacksbildung. Neben den so genannten *Laboratori del Gusto*, den ›Geschmacksschulen‹, die von Anfang an Bestandteil der Messen waren, sind im Laufe der Jahre zwei weitere Aktionsprogramme der Wissensvermittlung hinzugekommen. Unter dem Stichwort »Wege der Geschmacksbildung an den Schulen« hilft Slow Food die Geschmackserziehung im schulischen Bildungsauftrag zu verankern, um gerade den Kindern und Jugendlichen, die die ersten unfreiwilligen Opfer der vorherrschenden Fastfood-Verhältnisse sind, eine bessere Entwicklungschance zu geben. Schulen werden zu Geschmacksschulen revolutioniert – gastrosophisches Wissen und Gedankengut werden in vielen Fächern und Stunden des Alltags zu Lernstoff, nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch: Schulzimmer werden zu Küchen und Werkstätten umfunktioniert und immer häufiger kommen die von Alice Waters initiierten Schulgarten-Aktivitäten hinzu, die Slow Food inzwischen ebenfalls fördert. Die Heranwachsenden werden nicht nur zu geistigen Vernunftwesen erzogen, sondern erfahren und entwickeln sich – erstmals in der Geschichte der

28 | Ebd., 45.

29 | Petrini, *Slow Food*, 77.

Schulterziehung und der Selbsterziehung der Menschen – auch als sinnliche, genussbegabte und der Ernährungssouveränität fähige Wesen.

Ein weiteres Aktionsprogramm der Geschmacksschulung sind Geschmacksfortbildungsangebote und Ausbildungslehrgänge (*Master of Food*) für Erwachsene, die Slow Food in vielen Ländern anbietet. Solche Kurse erfreuen sich einer wachsenden Nachfrage, nicht nur speziell bei Leuten, die beruflich mit Lebensmitteln zu tun haben, sondern auch bei der Allgemeinheit der neuen Gastrosophen. Der Erfolg dieser Selbstbildungsangebote zeigt das allgemeine Bedürfnis nach dieser Art von Wissen und belegt, dass wir in einer Zeit leben, die – frei nach Hegel – ein ›Bedürfnis nach Gastrosophie‹ verspürt. Dessen ist sich Petrini bewusst: »Die Bedeutung des Master of Food liegt darin, dass er sich aktiv für die Entwicklung einer neuen Esskultur einsetzt.«³⁰ Diese kulturpolitische Arbeit oder genauer: diese politische Arbeit an einer neuen Kultur sorgt dafür, dass die Verbreitung von Wissen rund um die Welt des Essens überall zu einer Selbstverständlichkeit wird.

Einen systematischen Ausdruck findet dieses wertvolle Unternehmen in der Einrichtung eines eigenen Studien- und Forschungszentrums. Seit Herbst 2004 bietet die private und mit hohen Studiengebühren äußerst exklusive Universität der Gastronomischen Wissenschaften im italienischen Pollenzo und Colorno einer ausgewählten Anzahl an internationalen Studentinnen und Studenten ein interdisziplinäres Lehrangebot, das natur- und geisteswissenschaftliche Fächer verbindet und viele geisteswissenschaftliche Disziplinen überhaupt erst in die herkömmliche Ernährungswissenschaft integriert. Durch die Zusammenarbeit mit Hochschulen auf der ganzen Welt stammen die Lehrenden aus zahlreichen Ländern mit unterschiedlichen Hintergründen. Deren Lehrinhalte sowie zahlreiche Grundsätze und Grundgedanken der Slow-Food-Philosophie decken sich mit den bereits andernorts erörterten Prinzipien und Wertkomponenten einer Gastrosophie, weshalb diese Gemeinsamkeiten hier nicht weiter vertieft zu werden brauchen. In der Sache erweist es sich weit reizvoller und notwendiger, sowohl über die ethischen als auch über die politischen Stärken und Schwächen von Petrinis Unternehmen nachzudenken.