



Haben Sie schon einmal Gemüse so richtig quer verkostet? Eine Kartoffelsorte in derselben Zubereitung, aber aus unterschiedlichen Böden? Wenn Ihnen wie mir im letzten Sommer bei einer Verkostung von Roter Bete aus verschiedenen Regionen dabei das Glück zuteilwurde, die geschmacklichen Unterschiede erspüren und erschmecken zu können, dann beantwortet sich die vielleicht etwas schräg anmutende Frage teilweise schon: »Was haben das Essen auf unserem Teller und die Landschaft miteinander zu tun?« Mir wurde dabei so erhellend klar: Wir können den Herkunftsort unserer Lebensmittel schmecken: den Boden und seine geologischen Eigenschaften, das spezifische Klima am Standort und damit auch die besonderen Charakteristika einer bestimmten Sorte auf unserem Gaumen.

Das gilt aber beileibe nicht für die Mehrzahl der Lebensmittel: Nämlich nicht für jene Lebensmittel aus monokulturellem Intensivanbau mit hohem Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden, die standortunabhängig an jedem Ort der Welt angebaut werden können, an dem Boden und Arbeitskraft billig sind. Diese Lebensmittel werden ohne Bezug zu ihrem Herkunftsort produziert und sie dienen obendrein – man denke an Mais, Weizen, Reis, Soja – nur als Rohstoff für die Weiterverarbeitung vieler alltäglicher Lebensmittel. Bis diese Lebensmittel bei uns auf dem Teller landen – etwa als Süßstoff, als Frühstückszerealien, als tierische Produkte – haben sie oft Tausende Transportkilometer hinter sich. Da gibt es dann keinen Bezug mehr zum Ursprung.

Aber auch, wenn wir näher bei uns bleiben, gelingt es oft nicht, den Bezug zum Ursprung, zur Landschaft zu schmecken: Die Mehrheit der sogenannten regionalen Produkte kann uns den Geschmack der Landschaft nicht aufschließen. Sie erinnern sich vielleicht an die legendäre Erdbeerejoghurtstudie des Wuppertal-Instituts aus den Neunzigerjahren: Da kamen die Erdbeeren aus Polen, die Joghurtbakterien aus Norddeutschland, andere Inhaltsstoffe aus den Niederlanden, das Glas aus Bayern und die Etiketten wurden in Düsseldorf aufgeklebt. Kann man da die Herkunft aus einer Region noch schmecken? Wohl kaum.

Bei der Frage nach der Herkunft der Lebensmittel, die bei Slow Food so sehr ins Zentrum des alimentären Handelns gerückt ist, geht es also um viel mehr als nur um den Herkunftsort.

Vielleicht sollten wir auf dieser Referenzfolie eine andere Form der Differenzierung und Qualifizierung von Lebensmitteln versuchen: kulinarische Lebensmittel im Vergleich zu industriellen Lebensmitteln. Letztere stammen aus dem charakterlosen System anonymer und beziehungsloser Lebensmittel. Ihr Herkunftsort tritt nicht in Erscheinung. Die kulinarischen setzen uns über



Von Ursula Hudson,
Vorsitzende von
Slow Food Deutschland.

Landschaft schmecken

»Kulinarische Lebensmittel
erhalten Kulturlandschaft.«

den spezifischen Geschmack in Bezug zu ihrem Ursprungsort. Sie bieten uns eine Beziehung zu ihrem Herkunftsort an. Wir lernen, den Herkunftsort zu erschmecken und die agrar-kulturelle Entstehung dieser Lebensmittel erschließt sich uns über ihren spezifischen Geschmack. Denn es sind das Wissen und das Können von Menschen, die neben den natürlichen Bedingungen des Herkunftsortes den als charakteristisch wahrgenommenen Geschmack der kulinarischen Lebensmittel ausmachen.

Kulinarische Lebensmittel sind geschmackliche Landschaftsvermittler. Sie sind obendrein auch Landschaftsgestalter und Landschaftserhalter. Das wird offensichtlich, wenn wir uns die Landschaften, die wir durch die Wahl unserer Nahrung gestalten, einmal anschauen: Industrielle Lebensmittel werden in konventionellem Großflächenanbau und meist in Monokultur angebaut. Die Landschaften werden leergeräumt, die Artenvielfalt schwindet und ein hoher Konsum an tierischen Produkten wird mit einer Form der Tierhaltung

unterstützt, die wir ablehnen: Kurzlebige Hochleistungsrassen werden mit Blick auf Ausbeute und Ertrag gezüchtet. Die Tiere werden meist in großen Stallungen und Mastanlagen gehalten, ohne je in ihrem Leben auf die Weide zu kommen. Ein weiterer Faktor, der zu entleerten und ausgeräumten Landschaften beiträgt.

Kulinarische Lebensmittel hingegen erhalten Kulturlandschaft. Denn Lebensmittel, Pflanzen wie Tiere, haben sich über Jahrhunderte durch die kluge Arbeit von Bauern an ihren Standort angepasst. Ihr echtes und besonderes Potential – auch das landschaftsgestaltende und das geschmackliche – können sie nur an diesem besonderen Standort entfalten. Denken wir an die Magerwiesen, die reich an Artenvielfalt sind und von standortangepassten Rassen großer und kleiner Wiederkäuer beweidet werden. Wie zum Beispiel die Frühsommerwiesen, bunt, artenreich, von besonders geländegängigen und gut Futter verwertenden Rinder- oder Schafrassen der Bergwelten, wie Steinschaf oder Murnau-Werdenfeller Rinder beweidet, deren Fleisch und deren Milch einzigartige Geschmacksqualitäten entwickeln.

Für Landschaftsgestaltung wie das Schmecken der Landschaft heißt das Zauberwort Vielfalt: Vielfalt der Standorte, Vielfalt der Rassen und Sorten, Vielfalt der Zubereitungsweisen und Küchen, Vielfalt des Geschmacks. Begnügen wir uns nicht mehr nur mit der Antwort auf die Frage nach dem Ursprung, sondern suchen wir nach dem Geschmack der Landschaft.

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig,
Ihre Ursula Hudson