



Foto © Alberto Peroli

Kolumne | **Stoppt die Verschwendung!**

Von Carlo Petrini,
Präsident von Slow Food International.

Wenn man mir sagt, dass gutes Essen teuer ist, frage ich mich, ob wir die Vernunft verloren haben. Klar, man muss sich darüber verständigen, was man mit „gut“ meint. Denn, wenn man damit nur die Spitzenprodukte meint, die edelsten, höchstqualitativen Lebensmittel, die in einigen Fällen zu gastronomischen Statussymbolen geworden sind, dann stimmt es: Gutes Essen ist

**GUTES ESSEN TEUER?
HABEN WIR DEN
VERSTAND VERLOREN?**

teuer, und das ist normal, zumal die Produktionskosten oft sehr hoch sind. Aber kommt wirklich keiner auf den Gedanken, dass man gut essen und dabei normale und alltägliche Produkte genießen kann, die für alle erschwinglich sind, weil sie bei uns in der Nähe erzeugt werden und nicht allzu teuer sind?

Ich brauche sicherlich Slow Food Mitgliedern den Wert lokaler und saisonaler Lebensmittel nicht zu erklären. Dies wird einer der wichtigsten Schwerpunkte sein bei der nächsten Ausgabe des Salone del Gusto in Turin, vom 21. bis 25. Oktober 2010, zeitgleich mit Terra Madre. Wenn Lebensmittel lokal und saisonal sind, dann steckt Qualität drin, denn die Frische stimmt. Es gibt mehr Auswahl an Arten und Sorten, die direkt von Bauern gezüchtet werden, die wir kennen und mit denen wir direkt umgehen können. Es gibt den Vorteil, dass man den Zwischenhandel vermeidet. Außerdem sind Produkte in ihrer Saison reichlich vorhanden und daher preiswerter. Mit lokalen und regionalen Lebensmitteln gewinnt man fast immer an Geschmack und spart man fast immer Geld. Es ist nicht mal der Mühe wert, denjenigen zu widersprechen, die behaupten, die Auswahl solcher Produkte sei nichts anderes als ein schönes Märchen, das mit dem realen Markt nichts zu tun habe.

Denn alle Zahlen, die den Verkauf biologischer Lebensmittel betreffen, ebenso wie die Bauernmärkte, die Einkaufsgemeinschaften und den direkten Ab-Hof Verkauf erreichen langsam ein Niveau, dass selbst die große Industrie oder die Handelsketten anfangen, sich darüber Sorgen zu machen und über ihre Vorgehensweise nachzudenken.

**VERSCHWENDUNG –
OHRFEIGE
FÜR DIE ARMEN**

Denke ich über den Preis der Lebensmittel nach, so schaudert es mich umso mehr vor etwas, das täglich vor unseren Augen stattfindet und über das sich (fast) keiner mehr aufregt. Die Verschwendung, die tagtäglich in der industrialisierten Welt betrieben wird, ist wie eine Ohrfeige für die Armut. Oder noch mehr: Die Verschwendung ist die Bedingung für das konsumistische System: Die braucht es, um sich selbst erhalten zu können, denn neue Produkte ersetzen die alten. Diese Regel, die einst den Erfolg der industriellen Revolution und deren Produkte ausgemacht hat, gilt heute leider auch für die Lebensmittel.

In Italien werden täglich 4.000 Tonnen essbarer Lebensmittel in den Müll geworfen. Und die anderen industrialisierten Länder sind dabei nicht besser. Eine Recherche der Universität von Arizona schätzt zum Beispiel, dass in den USA ungefähr die Hälfte aller hergestellten Lebensmittel verschwendet wird. Selbst in Ländern, die nicht in Verdacht stehen zu verschwenden, wie den Philippinen, ist laut offizieller Schätzungen von 1,2 Millionen Tonnen Reis die Rede, die täglich weggeworfen werden. Das Essen ist also nicht teuer, wenn man davon so viel verschwenden kann. Dann heißt es, dass es wenig kostet oder dass es keinen Wert hat. Darum kann es leichtsinnig weggeworfen werden, und das ist Geld, das im Eimer landet. (Das sollen sich die Sparfanatiker gut merken, die gleich protestieren, wenn der Preis von einem Kilo Zucchini um wenige Cents steigt).

Das Nachdenken über diese ganze Verschwendung soll uns dazu führen, nach neuen Lösungen zu suchen, um die Kosten für das Essen zu verringern, abgesehen vom Lokalen und Saisonalen. Zum Beispiel: das klügere Einkaufen, nach den eigenen realen Bedürfnissen, das Wiederverwenden und die Resteküche. Es soll ein Lebensmittelsystem aufgebaut werden, in dem der wahre Wert Gewicht bekommt, damit die durchschnittliche Qualität steigt, ohne dass deswegen auch die

**GROSSE KÜHLSCHRÄNKE –
VORZIMMER DES
MÜLLEIMERS**

Preise steigen. Zugleich sollten sich die Koproduzenten dessen bewusst werden: Wenn man ein bisschen mehr ausgibt, um ein bisschen weniger einzukaufen, spart man, aber nicht nur: Man vermeidet auch, ein konsumistisches System zu fördern, das mittlerweile unerträglich ist. Das Überflüssige ist nicht das Spitzenprodukt, das wir uns ab und zu gönnen, was ja zum Klischee führt, der Feinschmecker sei elitär. Das Überflüssige provoziert auch Angebote von der Art „Nimm 3, zahl 2“. Der Discounter zieht uns mit niedrigen Preisen an, die fast unreal sind, damit wir ihn beinahe plündern und die Einkaufswagen bis zur Kante füllen. Dies, mit Produkten, die wir dann gar nicht

essen, weil sie bald das Verfallsdatum überschreiten, oder einfach, weil sie in viel zu großen Kühlschränken verschwinden, Kühlschränke, die immer mehr Vorzimmer des Mülleimers sind, statt nützliche Haushaltsgeräte. Das Überflüssige ist der Fast-Food-Laden, der uns einen Hamburger für einen Euro anbietet, dabei alle sozialen und ökologischen Kosten jenes Produktionssystems der Gemeinschaft aufbürdet. Der Preis ist so niedrig, dass wir gar keine Bedenken haben, wenn wir den Hamburger gar nicht aufessen und wegwerfen. Nicht umsonst sind Mülleimer ein so wichtiger Bestandteil der Inneneinrichtung eines jeden Fast-Food-Ladens.

Kaufen wir also einfach nur das Nötige und denken wir von Anfang an darüber nach, wie wir es zubereiten werden! Kaufen wir lieber öfter ein, engagieren wir uns, in dem wir uns besser informieren, mehr Neugierde einbringen und mehr über die Verwendung in der Küche nachdenken! Wenn es dann Reste gibt, na also! Gerade die Kochkunst, das Wissen unserer Groß-

**DIE LÖSUNG –
KLÜGER EINKAUFEN UND
OMAS RESTEKÜCHE**

mütter kommt uns entgegen, mit so vielen klugen und schmackhaften Tipps, um Reste zu verwerten. Das Benutzen von altem

Brot als Zutat (wobei jenes Brot, das abends bereits ganz vertrocknet und hart ist, oft ein erstes Zeichen von Verschwendung ist), die vielen Nudelgerichte, die mit dem gemacht werden, das gerade im Kühlschrank ist, die Aufläufe und die „Falschen Hasen“ und all die Zubereitungen, die sich bis zu einer Woche halten (Ragouts und Eintöpfe, zum Beispiel).

Suchen wir diese Rezepte, lernen wir sie, machen wir sie wieder aktuell und sehen wir dies auch als Aufgabe unseres Vereins! Der Kampf gegen die Verschwendung sollte eines unserer wichtigsten Ziele werden, nicht nur aus ethischen Gründen, sondern auch, weil es uns dazu führt, viele spannende und genussfreudige Traditionen wieder zu entdecken. Weil wir dadurch unsere Kreativität entfalten und den Genuss wieder entdecken, auch indem wir etwas vorm Mülleimer retten.

Das Essen nicht zu verschwenden heißt, die Erde, die wir bewohnen, zu schätzen und die Menschen zu respektieren. Nicht verschwenden ist die Voraussetzung für eine Gesellschaft, in der man großzügig ist, aber nicht zu wohltätigen Zwecken, sondern, weil man sich darüber bewusst ist, dass das Ganze auf Gegenseitigkeit beruhen soll. Dies alles weist auf eine „Schicksalsgemeinschaft“ hin und macht uns klar, wie wichtig es ist, dass uns Lebensmittel am Herzen liegen, und dass wir sie respektieren, sodass es genug für alle gibt, und dass alle Anspruch auf das Gute und das Schöne haben, das wir um uns herum haben und nicht mehr wahrnehmen können. Qualität soll es für alle geben, und wenn sie wirklich geteilt wird, ist sie auch nicht teuer. 🍷

Übersetzt von Elisabetta Gaddoni.