

## ESSEN ALS BEFREIUNG

### Die Slow-Food-Bewegung als Vision des guten Lebens

«Es ist die Freude, an einen revolutionären Wandel und eine neue Menschlichkeit glauben zu können. Es ist die Freude, die Franziskus' Worte verbreiten, voller Hoffnung, auch wenn sie die Schlimmsten der Katastrophen beschreiben, in denen wir uns befinden.» Dieser Satz von Carlo Petrini, dem Vater und der Leitikone der weltweiten Slow-Food-Bewegung, findet sich bemerkenswerterweise im von ihm verfassten Vorwort<sup>1</sup> der italienischen Ausgabe der 2015 veröffentlichten Enzyklika «Laudato si» von Papst Franziskus. Der 68-jährige italienische Altlinke und Agnostiker Petrini lobt und würdigt hierin den ganzheitlich ökologischen Ansatz des Papstschreibens, das alle Bewohner des «gemeinsamen Hauses» der Erde, dazu aufruft, ihren Lebensstil, Produktionsmethoden und Konsumverhalten radikal zu ändern. Gleichzeitig betont er die Einigkeit der Slow-Food-Bewegung in der ökologisch-sozialen Perspektive, die Umwelt, Wirtschaft, Soziales, Kultur und das Alltagsleben zusammenseht.<sup>2</sup> Petrini erkennt in Franziskus einen Verbündeten im Geiste, mit anderen Worten einen Visionär, der wie er eine ökologisch-soziale Zukunftsvision für die Welt besitzt und entschlossen ist, sie voranzutreiben. Mit Franziskus appelliert er zur Abkehr von einem selbstzerstörerischen Lebensstil:

Es handelt sich um einen jenen seltenen Fälle, in denen ein religiöses Oberhaupt zur Ikone einer Bewegung und einer Zukunftsvision wird, die sonst bislang ihre philosophische und militante Basis außerhalb der religiösen Institutionen hatte. Papst Franziskus ist mit dieser Enzyklika eine politische Orientierungsfigur für viele geworden. Er weist nicht nur darauf hin, wie wichtig eine Abkehr vom Entwicklungsmodell ist, das Umwelt und Gemeinschaftssinn zerstört. Im Gegenteil: Er sprengt die Grenzen des klassischen Umweltschutzes, indem er den Begriff der «ganzheitlichen Ökologie» in die Debatte einführt.<sup>3</sup>

Dass der Präsident einer ursprünglich internationalen Vereinigung von Genießern mit einer Schnecke als Logo im Jahr 2015 ein päpstliches Lehrschrei-

MARTIN W. RAMB, geb. 1969, ist Schulumtsdirektor i. K., leitet die Abteilung Religionspädagogik, Medien und Kultur im Bischöflichen Ordinariat Limburg und ist Chefredakteur des Bildungs- und Kulturmagazins des Bistums Limburg «Eulensch».

ben zur Ökologie offiziell einleitet, ist in vielfacher Weise bemerkenswert. Es zeigt zum einen, dass Slow Food in seiner fast 30-jährigen Erfolgsgeschichte<sup>4</sup> eine enorme programmatische Transformation und inhaltliche Erweiterung durchlaufen hat. Slow Food ist heute eine weltweit hoch erfolgreich agierende ökogastronomische Bewegung für eine Änderung des Lebensmittelsystems. Durch einen alternativen Lebensstil, der die Lebensmittel, ihre Erzeuger und das Essen in den Mittelpunkt seiner vielfältigen Aktivitäten stellt, soll dieser Systemwechsel erreicht werden. Der Bewegung geht es dabei um nicht weniger als eine Ernährungswende, die sich als konsequente Weiterentwicklung der heute auf der globalen Agenda ganz oben stehenden Klimawende versteht, auch wenn durch die derzeitige Regierung Trump die Weltklimapolitik einen deutlichen Dämpfer erlitten hat.

Slow Food ist darüber hinaus aber mittlerweile viel mehr als nur eine internationale Verbraucherorganisation mit einem hochbegabten Charismatiker und politischen Aktivisten an ihrer Spitze. Slow Food ist heute auch eine Weltanschauung, die davon überzeugt ist, dass unser Essen untrennbar verknüpft ist mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt und dass durch die Art, wie wir uns ernähren, sich die Welt verändern lässt – zum Schlechteren, wenn die Menschheit so weiter konsumiert wie bisher oder eben auch zum Besseren, wenn man den Grundsätzen von Slow Food folgt und gute, saubere und faire Lebensmittel den Vorzug vor industriell hergestellten Erzeugnissen gibt. Essen also als politischer Akt und Bekenntnis – du bist, was du isst. Die Definition von Aufklärung von Immanuel Kant als Befreiung aus selbstverschuldeter Unmündigkeit wird vom Vordenker der Bewegung, Carlo Petrini, gleichsam vom Kopf auf die Füße gestellt, indem Slow Food die Befreiung des Konsumenten aus der selbstverschuldeten Unmündigkeit und Abhängigkeit von einem weltweiten Ernährungssystem zu einem aufgeklärten nachhaltigkeits- und zugleich genussorientierten Konsumenten fordert. Essen als Befreiung. Das ist das Versprechen.

### *Essen als Rebellion*

Die erstaunliche Erfolgsgeschichte von Slow Food ist keineswegs gradlinig und geplant verlaufen. Der äußere Anstoß zur Gründung einer internationalen Bewegung war der eher zufällige Protest gegen die Einrichtung einer MacDonald's Filiale an der Spanischen Treppe im Herzen Roms im Jahr 1986. Interessanterweise war nicht die amerikanische Art des hastigen Essens, also Fast Food, der eigentliche Anlass zum Aufschrei, sondern die architektonische Verschandelung eines der schönsten Plätze der Stadt durch eine Filiale eines

amerikanischen Schnellrestaurants. Mit einem spontan organisierten Spaghettessen an der Spanischen Treppe durch den Journalisten Carlo Petrini und befreundete Kollegen fing alles an. Mit dem Begriff «Slow Food» war der Kontrapunkt gut gewählt und die Rebellion für ein Recht auf Genuss war geboren. Am 9. Dezember 1989 wurde in Paris die Bewegung dann gegründet und ihr Manifest unterzeichnet. Dieses übt eine deutliche Kritik an einem blinden quantitativen Wachstumsdenken, das die Menschheit unter ein permanentes Beschleunigungsdiktat stellt und alle Lebensbereiche erfasst. Der Ton des Manifests ist kämpferisch und erinnert an die Rhetorik linker Protestkultur:

Der homo sapiens muß sich von einer ihn vernichtenden Beschleunigung befreien und zu einer ihm gemäßen Lebensführung zurückkehren. Es geht darum, das Geruh-same, Sinnliche, gegen die universelle Bedrohung durch das «Fast-Life» zu verteidigen – gegen diejenigen, und sie sind noch die schweigende Mehrheit, die die Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genußes und der Gemütlichkeit, welches sich in einer geruh-samen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert.

Die Gründungsmitglieder um Carlo Petrini strebten eine avantgardistische Gegenkultur an, der es um nichts Geringeres geht als die Zukunft der Menschheit: «In der Entwicklung des Geschmacks hier und jetzt und nicht in seiner Verkümmerng ruht der Keim einer neuen Kultur, der Beginn eines neuen, wirklichen Fortschritts, die weltweite Veränderung der Geschichte, des Bewußtseins und der autonomen Lebensführung. Die «Slow Food-Bewegung» versucht, die Zukunft der Menschheit mitzugestalten.»

Die Gründung der Slow-Food-Bewegung ist der vorläufige Höhepunkt eines über viele Jahre andauernden Suchprozesses nach einer alternativen Kultur durch Carlo Petrini, die zunächst ihre Heimat in der linken Protestbewegung der 70er Jahre fand. Nach seinem Studium der Soziologie engagierte Petrini sich politisch und gründete die Zeitschrift «Il Manifesto», woraus sich eine alternative Bewegung entwickelte, die an Kommunalwahlen teilnahm und im piemontesischen Bra auf Anhieb 15 Prozent gewann. Carlo Petrini gelangte in den Stadtrat. Seine Bewegung «Il Manifesto» betrieb das freie Radio «Radio Bra – Rote Wellen», mit dem «Il Manifesto» gegen das Monopol der öffentlichen Rundfunkanstalt RAI protestierte. Der Schriftsteller und Nobelpreisträger Dario Fo unterstützte 1975 die junge Bewegung publizistisch und verhinderte die Schließung des freien Radios. 1979 entstand die Idee, das Land, das in Italien schon damals stark unter Landflucht litt, wiederzuentdecken und damit seine Traditionen, seine Kultur und die landwirtschaftlichen Produktionsweisen. Die Idee, ein Festival auf dem Land zu gründen, das «Cantè j'Euv – Rassegna Internazionale di Musica Popolare in terra di Langa», war geboren. An nur einem Tag kamen 3000 junge Menschen mit Schlafsäcken in die kleine Stadt Langa bei Bra im Piemont, von denen auch viele nach einem guten Wein und

gutem Essen fragten. Die Festivalmacher stellten den Besuchern gastronomische Tipps und Bewertungen von Restaurants zur Verfügung: Das war gleichsam der Nukleus der heute berühmten Gastronomieführer Vini d'Italia und Osterie d'Italia<sup>5</sup> und der sie tragenden Vereinigung «Freunde des Barolo». Die Restaurantführer lösten eine Rückbesinnung auf die gastronomischen Traditionen Italiens aus und unterstützten die Verbreitung einer alternativen Essenskultur. Die politischen Aktivitäten wie Radio Bra und Cantè j'Euiv traten seitdem in den Hintergrund. Als der Methanolskandal im Weinbau Mitte der 80er Jahre 39 Tote in Italien forderte und die italienische Weinproduktion massiv einbrach, gründete Carlo Petrini 1986 den Verein Arcigola als Unterstützung der regionalen Landwirtschaft. Die Hersteller von Nahrung, die Bauern, Viehzüchter und Fischer, die in den Augen der Konsumenten oft eine demütigende Arbeit machten, sollten durch Arcigola in ihrer Würde und Selbstwert gestärkt, also selbstermächtigt und so wieder zu Hauptdarstellern ihres Lebens werden. Durch Formen der freien Selbstorganisation sollten etablierte Produktions- und Vertriebsstrukturen überwunden werden. Wichtig für die Popularisierung des Anliegens der «Freunde des Barolo» war eine kluge Kommunikationsstrategie in die Öffentlichkeit hinein, wie z.B. die Zusammenarbeit mit der wöchentlich erscheinenden Mailänder Intellektuellen-Zeitschrift La Gola. Ging es Slow Food anfänglich lediglich darum, das Monopol des Fast Foods zu durchbrechen, ein Zeichen des Widerstands zu setzen und schlicht Menschen durch Essen und Genuss zusammenzubringen – und das in Zeiten, in denen politisch aktiv zu sein eher aus der Mode gekommen war – ist Slow Food heute ein weltweites Netzwerk und eine einflussreiche Nichtregierungsorganisation mit über 100.000 Mitgliedern in 170 Ländern, die lokal wie global für eine nachhaltige Ernährungswende und damit für eine Idee des guten Lebens kämpft. Schaut man auf das rasante Wachstum der Slow-Bewegung in vergleichsweise wenigen Jahren, das zu der Schnecke im Logo gar nicht so recht passen mag, kommt einem der Ausspruch Viktor Hugos in den Sinn, nach dem nichts mächtiger ist als eine Idee, deren Zeit gekommen ist.

### *Essen rettet*

Slow Food stand lange Zeit im Ruf, ein reiner Gourmetverein zu sein, dem es nur um die Steigerung des kulinarischen Wohlbefindens seiner Mitglieder ginge. So zählte es auch zu den anfänglichen Vereinszielen, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Gut zu essen, sollte dabei aber nie eine elitäre Angelegenheit für eine wohlhabende Öko-Elite werden. Mittlerweile hat sich die Bewegung programmatisch weiterentwickelt.

Sie tritt ein für biologische Vielfalt und für die Rettung von bedrohten Tierarten und Lebensmitteln. Wie Noahs Arche schützt das internationale Projekt «Arche des Geschmacks» weltweit rund 4.700 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Aussterben, die am Markt nicht bestehen oder einfach aus der Mode gekommen sind. Der schlichte Satz, «Essen, was man retten will», steht für die einladende Verbindung von Pragmatismus und Verantwortungsethik und ist zur populären Erfolgsformel von Slow Food geworden: Genießen ohne schlechtes Gewissen und Reue, dabei noch Gutes tun und nebenbei die Welt retten. Denn: «Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt.»<sup>6</sup> Weil die Grundidee so einfach ist, ist sie auch so erfolgreich. «Überall in der Welt gibt es kulinarische Produkte, die für Tradition, Identität, Genuss und kleinräumige Produktion stehen. Wenn man sie verteidigt, ist das bereits der erste Schritt gegen die Verwüstung der Welt durch Überfischen, Monokulturen und Pestizide.»<sup>7</sup> Hinzu kommt noch ihr integralistischer Ansatz, der alle Themen rund um das Essen lustvoll miteinander in Beziehung setzt und vernetzt: «Das Essen und der Anbau, das Restaurant und der Winzer, der Preis und der Geschmack, der Kopf und der Magen.»<sup>8</sup>

Slow Food steht heute aber auch für globale Entwicklungshilfe. Neben die Forderung, gute und saubere Lebensmittel zu nutzen, ist der Gedanke der Gerechtigkeit getreten. Lebensmittel sollen auch fair gehandelt werden. Für dieses Engagement vor allem in Südamerika und Afrika steht das 2004 gegründete Netzwerk «Terra Madre»<sup>9</sup>, das lokale Lebensmittelbündnisse aus Bauern und Konsumenten knüpft. Terra Madre bedeutete für Slow Food eine komplette Umstellung auf eine ökologische Globalisierungsperspektive. Es geht dabei um die Bewahrung der Schöpfung und um die Zukunft der Menschheit. Es ist daher auch kein Zufall, dass die Zeitung «The Guardian»<sup>10</sup> Carlo Petrini zu den 50 Personen zählt, die die Welt retten können. In seiner Forderung einer ökologischen Umkehr von der Wurzel her, weil es um nichts weniger geht als um die Frage von Leben und Tod der Menschheit, trifft Petrini sich mit Papst Franziskus' Sorge um den Menschen und seine Umwelt: «Wir zerstören die Ressourcen. Das ist eine Ungerechtigkeit gegenüber unseren Kindern und Enkeln. Das ist nicht nur ein katholisches Thema, sondern eine Frage, die alle etwas angeht»<sup>11</sup> – so Petrini in einem Interview. Altlinker Universalismus und katholische Universalität treffen sich in ihrer Sorge um eine «kosmopolitisch integrierte Menschheit»<sup>12</sup>, die gegenwärtig durch nationale und kulturrelativistische Strömungen immer stärker unter Druck gerät. Nur in einer Kultur des Dialogs, für die Papst Franziskus in seiner Karlspreisrede eintrat, sind Solidarität, Personalität, Subsidiarität, globales Gemeinwohl und Nachhaltigkeitsorientierung – kurz Verantwortung zu leben: «Die gerechte Verteilung der

Früchte der Erde und der menschlichen Arbeit ist keine bloße Philanthropie. Es ist eine moralische Pflicht [...] Das erfordert die Suche nach neuen Wirtschaftsmodellen, die in höherem Maße inklusiv und gerecht sind.»<sup>13</sup>

### *Essen bildet*

Dass ein Restaurantführer das Rückgrat einer Graswurzelbewegung für bewusster Ernährung werden würde, konnte 1991 niemand erahnen als der Führer «Osterie d'Italia» erstmals die Freunde der traditionell authentischen Küche der Regionen Italiens zu den Gaststätten führte, die die Slow-Food-Philosophie aus Überzeugung leben. Mit bis zu jährlich 100.000 verkauften Exemplaren wurde Osterie d'Italia gleichsam zur Bibel der Organisation, die hierüber ganz nebenbei ihre Werte von gutem Essen verbreiten und das Bewusstsein der Konsumenten schulen konnte. Gleichzeitig bewahrte diese neue Art von Restaurantführer die traditionelle italienische Küche in ihrer regionalen Vielfalt, die Ende der 80er Jahre im Begriff war auszusterben. «Längst hat Slow Food die Gastronomie in Italien verändert und viele Verbraucher dazu erzogen, bei der Auswahl von Nahrungsmitteln und Restaurants kritisch zu sein. Während für viele deutsche Gastwirte und ihre Gäste noch immer die Größe des Schnitzels zählt, während die Soßen weiter mit Pulver angerührt, die Standardgerichte aus Konserven und Fertigware kombiniert werden, rümpft nun der Italiener auch in der einfachen Osteria über so etwas die Nase.»<sup>14</sup> Restaurants sind auf diese Weise zu Orten der Bildung geworden.

Man ist, was man isst – daher spielt Bildung nicht nur allgemein im Bereich der Ernährungswissenschaft und -kultur eine zunehmende Rolle, Bildungsprojekte wie die Slow Food Youth Akademie oder Slow-Food-Schulprojekte («Boden begreifen» oder «Iss Fairnetz!») geht es wesentlich um Geschmacksbildung, Bewusstseinsbildung für den Wert von Lebensmitteln und die Begegnung mit den Produzenten – und das ganz ohne erhobenen Zeigefinger. Die Gründung einer Universität der gastronomischen Wissenschaften<sup>15</sup> in Pollenzo bei Bra ist die konsequente Fortführung des Bildungsansatzes von Slow Food, der Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden weiß.

### *Essen verbindet*

Die internationale gastronomische Messe «Salone del Gusto» bringt seit 1996 alle zwei Jahre in Turin Freunde der Slow-Food-Philosophie mit Lebensmittelgemeinschaften aus der gesamten Welt zusammen, die sich verpflichtet ha-

ben nach ökologisch-nachhaltigen Kriterien zu wirtschaften und das kulinarische Erbe ihrer Regionen zu bewahren. Seit 2012 wird die größte kulinarische Party Italiens gemeinsam mit dem Projekt Terra Madre rund um Lebensmittelhandwerker und Kleinerzeuger veranstaltet. Sie ist Gastromesse, Konferenz und Konvent in einem und dient als internationales Forum, um Erfahrungen und Ideen zwischen Lebensmittelverbrauchern und Lebensmittelproduzenten auszutauschen. Unterhalb dieser zweijährigen Treffen auf globaler Ebene, bilden die sog. Convivien auf lokaler Ebene das Herz der Slow-Food-Bewegung. In Deutschland gibt es 85 davon, auf die sich die Mitglieder aufteilen. In einem Convivium wird die Philosophie der Bewegung praktisch, indem Geselligkeit in Tischgesellschaften gelebt wird und Kontakte zwischen Erzeugern, Köchen, Händlern und Verbrauchern gefördert werden. Die globale und lokale Perspektive wird auf gelungene Weise hier vereint. Die Convivien rund um den Globus bilden somit das vitale Rückgrat der weltweit vernetzten Bewegung, die ohne steile Hierarchien auszukommen scheint. Der kürzlich verstorbene Soziologe Zygmunt Bauman spricht in diesem Zusammenhang von einem gegenwärtig weltweiten Prozess der «Glocalization»<sup>16</sup> und nennt ausdrücklich die italienischen Bewegungen «Citta slow» und «Slow Food» als gelungene Beispiele für diesen Prozess, der es erlaubt, globalisierungskritisch zu sein, ohne in einen Provinzialismus und schlimmer noch Nationalismus der Abschottung und Identitätsfixierung abzugleiten.<sup>17</sup> Ohne dass Slow Food seine Convivien so ausdrücklich bezeichnet, sind sie doch praktisch für ihr zivilgesellschaftliches Anliegen die «Bildungszentralen [...] einer guten Gesellschaft»<sup>18</sup>.

Der Unterbau der Bewegung über ein Netzwerk von Tafelgesellschaften, den Convivien, lässt manchen Kritiker bereits an urchristliche Kirchenstrukturen denken, bis hin zu dem Vorwurf, dass Slow-Food über die Jahre zu einer Art Ersatzreligion für saturierte Städter geworden sei mit dem Öko-Papst Carlo Petrini an ihrer Spitze. So formuliert Thomas Winkler in der *taz* zugespitzt: «Schließlich erfüllt die Bewegung durchaus die Funktion einer Ersatzreligion für moderne Stadtmenschen, die sich in einer säkularisierten Gesellschaft vergeblich auf Sinnsuche begeben. Denn «Slow Food» hat alles im Angebot, was eine Religion auszeichnet: Das Reich des Bösen und ein Reich des Guten, eine apokalyptische Prophezeiung, ein Erlösungsversprechen und sogar einen Messias: Petrini. Das Böse, das sind die Fast-Food-Ketten, die Geschäftemacher von der Lebensmittelindustrie und die Menschen, die sich deren Produkte besinnungslos einverleiben. Im Reich des Guten dagegen genießen die Slow-Foodianer korrekt produzierte Lebensmittel, deren gehobene Preise eine avancierte Form des Ablasshandels darstellen.»<sup>19</sup>

Es ist sicher richtig beobachtet, dass das Thema Ernährung gegenwärtig stark ideologieanfällig und von Extrempositionen dominiert wird. Identitäten

werden zunehmend über die Art definiert, was ich esse: Sag mir was Du isst und ich sage Dir, wer Du bist. Und in keiner Zeit zuvor gab es wohl derartig viele parallele Ernährungsstile: Vegetarismus, Veganismus oder jüngst die sog. Klimatarier<sup>20</sup>, deren Anhängern es darum geht, ihren ökologischen Fußabdruck möglichst klein zu halten und CO<sub>2</sub>, wo immer es geht, zu reduzieren. Da sich einige dieser Ernährungslehren untereinander auch ideologisch ausschließen, sind die Folgen für das gesellige Miteinander bei Tisch und das Zusammenleben der Menschen bislang unabsehbar.

Auch das Essen hat seine Unschuld im 21. Jahrhundert verloren. Ernährung ist politisch geworden. «Tag für Tag nimmt das gesellschaftliche Unbehagen gegenüber den vielschichtigen Problemen und Erscheinungsformen einer globalen Ernährungskrise zu.»<sup>21</sup> Will man nicht die Augen vor den offensichtlichen Krisenphänomenen verschließen und die Probleme kleinreden, braucht es Vordenker und Visionen, die angesichts einer stetig zunehmenden Weltbevölkerung und einer drohenden Klimakatastrophe Auswege aus der Ernährungskrise aufweisen. Gegenüber anderen zivilgesellschaftlichen Bewegungen, die oft verengen und ausschließend wirken, bietet Slow Food das komplettere Konzept, das durch seinen ganzheitlich-integralen Ansatz eine praktische Alltagsauglichkeit für ein gutes Leben vermittelt. Dafür ist es aber entscheidend, dass «wir das, was wir sowieso jeden Tag tun, endlich ins Zentrum unserer Vorstellung von einem guten Leben rücken»<sup>22</sup> – unser Essen.

### *Essen als eine Idee von Glück*

Wenn ein Preis für Zeitdiagnostik vergeben würde, hätte ihn Carlo Petrini mit seiner Slow-Food-Bewegung sicherlich verdient. Ihm ist es in nicht mal dreißig Jahren gelungen, drei gesellschaftliche Megatrends aufzuspüren und sie in kongenialer Weise aufeinander zu beziehen:

Die *Wiederentdeckung der Osterien*, der Landgaststätten mit ihrer einfachen, ehrlichen und traditionellen Regionalküche, die auf die Krise der Gastronomie reagierte, die in den 80er Jahren ihre Vielfalt und Qualität durch zunehmende industrielle standardisierte Lebensmittel und austauschbare Gastronomiekonzepte (MacDonald's) zu verlieren drohte.

Das *Recht auf Genuss und die damit verbundene Entdeckung der Langsamkeit* als Ressource für Qualität von Produkten und menschliches Refugium für Zufriedenheit. Hierfür steht der Begriff «Slow», der längst seinen engen Bezug auf das Essen verlassen hat. «Slow» ist zu einem Lebensstil des «Slow Living» geworden, der auf die Krise zunehmender Zeitverknappung und -verdichtung im Privat- wie im Berufsleben antwortet. Mittlerweile spricht man auch von

«slow travel», von «slow education» und selbst ganze Städte verschreiben sich dem Prinzip der Entschleunigung unter dem Begriff «citta slow».

Die zunehmende *Sensibilisierung für eine ressourcenschonende, nachhaltige und faire Form der Ernährung*. Die damit einhergehende Forderung nach einer grundlegenden Ernährungswende antwortet auf eine tiefgreifende ökologische Krise unserer westlichen Industriegesellschaften. Ganz nebenbei hat der italienische Gastrophilosoph so ein säkulares Konzept des guten Lebens<sup>23</sup> entworfen, das immer mehr Anhänger in der ganzen Welt findet – und das quer zu allen Parteien, Religionen und Weltanschauungen steht: «Wenn das Essen wieder in die Mitte unseres Lebens zurückkehren soll, weil es Genuss, Miteinander, Teilen, Kultur, gerechte Ökonomie und Glück ist, dann muss es in den Mittelpunkt des Lebens aller zurückkehren, auch derjenigen, die heute nichts haben und aus dem Zustand des Mangels befreit werden müssen.»<sup>24</sup>

In der deutschen Kirche wurde Slow Food lange Zeit nicht wahrgenommen, was vielleicht damit zu tun hatte, dass das von Petrini geforderte Menschenrecht auf Genuss als Ausruf für einen globalen Hedonismus missverstanden werden konnte. Spätestens seit der Enzyklika «Laudato si» mit ihrem innovativen ganzheitlich öko-sozialen Ansatz ist in das Nichtverhältnis aber Bewegung gekommen. Exemplarisch sei an dieser Stelle nur die gemeinsame Kampagne mit dem kirchlichen Entwicklungshilfswerk Misereor «95 Thesen für Kopf und Bauch» genannt.

Wer die erste Umweltenzyklika ernstnimmt, findet bei Slow Food reichlich praktische Anstöße, wie eine öko-soziale Vision des guten Lebens auch in der verfassten Kirche Gestalt annehmen kann. Kirchliche Schulen und Kindertagesstätten, Bildungshäuser, Krankenhäuser und nicht zuletzt die Pfarreien haben die politische und soziale Dimension des Themas Essens noch nicht ausreichend erfasst, solange die Logik möglichst günstiger Lebensmittel vorherrschend ist. Die Themen Qualität von Lebensmitteln und das Recht auf Genuss, Entschleunigung des Lebenstempos auf ein menschliches Maß sowie Fairness in Ernährungsfragen, werden dafür sorgen, dass die Slow-Food-Bewegung sicher auch in den nächsten Jahren eine attraktive Gegenbewegung zu einem besinnungslosen Lebensstil, eine alternative Kultur des menschlichen Zusammenlebens und Vision eines gelungenen Lebens für viele Menschen bleiben wird. Slow Food als zivilgesellschaftliche Bewegung könnte Kirche helfen, ihr Proprium wieder deutlicher zum Vorschein zu bringen. Dass die Bewahrung der Schöpfung auch etwas damit zu tun hat, was auf den Tisch kommt.

## Anmerkungen

- 1 [https://www.slowfood.de/w/files/aktuelles\\_2015/vorwort\\_enyklika\\_petrini\\_deutsch\\_2015.pdf](https://www.slowfood.de/w/files/aktuelles_2015/vorwort_enyklika_petrini_deutsch_2015.pdf) (gefunden: 01.06.2018)
- 2 Seit einem Telefonanruf von Papst Franziskus im September 2013 steht der Gründer und Präsident von Slow Food in direktem Kontakt mit dem Papst. Dem Anruf folgte ein Brief, in dem Papst Franziskus das Terra Madre Netzwerk der handwerklichen Lebensmittelgemeinschaften lobte. Für die Eröffnung des Salone del Gusto und Terra Madre im Oktober 2014 in Turin, verfasste der Papst das Grußwort.
- 3 Carlo PETRINI, *Franziskus zu unserer Verantwortung*, in: Slow Food, 03/2018, 85.
- 4 Slow Food hat weltweit etwa 100.000 Mitglieder, die in 1.500 Convivien, den lokalen Gruppen, aktiv sind. Sitz des internationalen Slow Food Vereins ist Bra (Piemont, Italien). Nationale Vereine gibt es unter anderem in den USA, Deutschland, Italien, Japan, der Schweiz, Südkorea und Kenya (vgl. [https://www.slowfood.de/wirueberuns/slow\\_food\\_weltweit/](https://www.slowfood.de/wirueberuns/slow_food_weltweit/) gefunden: 01.06.2018)
- 5 1991 erschien der erste Band. Osteria d'Italia versteht sich als Gastroführer zu Familienbetrieben mit traditioneller Küche.
- 6 [https://www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/arche\\_des\\_geschmacks/](https://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/arche_des_geschmacks/) (gefunden: 06.06.2018)
- 7 Dirk SCHÜMER, *Mehr als Slowfood ist nicht übrig vom Kommunismus*, in: Die Welt v. 25.03.2015.
- 8 Dirk SCHÜMER, *Mehr als Slowfood ist nicht übrig vom Kommunismus*, in: Die Welt v. 25.03.2015..
- 9 Vgl. [www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)
- 10 <https://www.theguardian.com/environment/2008/jan/05/activists.ethicalliving> (gefunden: 06.06.2018)
- 11 Carlo PETRINI, *Slow-Food-Gründer Carlo Petrini macht sich Sorgen um die Zukunft der Menschheit*, in: Tageswoche v. 17.09.2015.
- 12 Zygmunt BAUMAN, *Retrotopia*, Frankfurt/M. 2017, 199.
- 13 Ansprache von Papst Franziskus anlässlich der Entgegennahme des Internationalen Karlspreises der Stadt Aachen am 06.05.2016: [http://w2.vatican.va/content/francesco/de/speeches/2016/may/documents/papa-francesco\\_20160506\\_premio-carlo-magno.html](http://w2.vatican.va/content/francesco/de/speeches/2016/may/documents/papa-francesco_20160506_premio-carlo-magno.html) (gefunden: 07.06.2018).
- 14 Tobias PILLER, *Zeit zum Essen*, in: FAZ v. 12.05.2015.
- 15 Absolventen der Universität arbeiten in Restaurants und NGOs oder gründen eigene Firmen.
- 16 Begriffshybrid von «globalisation» und «localisation».
- 17 Vgl. <http://publicspace.org/en/post/we-must-make-a-new-version-of-ourselves-if-we-are-to-remake-places> (gefunden: 29.05.2018)
- 18 Harald LEMKE, *Eine konviale Menschheit? Zur Zukunft einer planetaren Tischgesellschaft*, in: Aus Politik und Zeitgeschichte v. 05.01.2018, 41-46, 42.
- 19 Thomas WINKLER, *Der Eiertanz des Messias*, in: taz v. 19.03.2011, 33.
- 20 Jasmin LÖRCHNER, *Was essen eigentlich Klimatarier?* in: FAZ v. 26.05.2018.
- 21 Harald LEMKE, *Eine konviale Menschheit? Zur Zukunft einer planetaren Tischgesellschaft*, in: Aus Politik und Zeitgeschichte v. 05.01.2018, 41-46, 43.
- 22 Harald LEMKE, *Eine konviale Menschheit? Zur Zukunft einer planetaren Tischgesellschaft*, in: Aus Politik und Zeitgeschichte v. 05.01.2018, 41-46, 46.
- 23 Vgl. z.B. Carlo PETRINI – Luis SEPÚLVEDA, *Eine Idee von Glück*, München 2015.
- 24 Ebd., 144f.

## Abstract

*Eating as Liberation: The Slow Food Movement, a Vision of the Good Life.* Slow Food is an international gastro-ecological movement for gratifying, thoughtful, regional dining and eating, including the fair and sustainable sourcing and preparing of those foods. The movement deems itself to be a counter-movement to a uniform and global lifestyle, also known as Fastfood. Having originated in Italy, its founder – Carlo Petrini – has advanced the movement to an applied philosophy of good life that has also been commended by Pope Francis. For Slow-Fooders, eating is a political creed and a point of departure for any forms of community.

*Keywords:* Slow Food – Fastfood – eating – dining – happiness – nutrition – politics – climate – *Laudato si* – *gastrophilosophy* – *globalization*.