

Zeit als Zutat

Bewusster Genuss mit nachhaltigen und regionalen Produkten

„Gutes Essen ist Kultur“, mit diesen vier einfachen Worten bringt Katrin Bunner, Mitglied der Convivienleitung Slow Food Pfalz, ihre Einstellung zum Thema Ernährung auf den Punkt. Die ursprünglich aus Italien stammende Slow Food-Bewegung setzt sich dafür ein, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Ziel von Slow Food ist es, einen umfassenden Qualitätsbegriff in die gesellschaftliche Diskussion einzubringen. Anbau und Fertigung, Geschmack, Geruch und Aussehen gehören ebenso dazu, wie die Regionalität eines Produktes. In Deutschland zählt die Non-Profit-Organisation, die eine Gegenbewegung zum Fastfood bildet, derzeit über 13.500 Mitglieder in rund 85 Convivien. Das sind lokale oder regionale „Tafelrunden“, in denen die Aktivitäten gebündelt sind. Die Convivienleitung von Slow Food Pfalz haben Thomas Metzger, Armin Brucker und die Speyererin Bunner inne. Die Diplom-Ingenieurin entdeckte ihre Leidenschaft zum Kochen während ihrer Studienzeit. Das damalige Mensaessen schmeckte ihr nicht, womit sie nicht alleine war. Schnell fand sie gleichgesinnte Kommilitonen, mit denen sie sich dann an den Wochenenden zum Kochen verabredete. „Unter der Woche haben wir sozusagen ein bisschen gelitten und uns am Wochenende dann zu Kochclubs getroffen, um auch mehrgängige Menüs zu kreieren“, berichtet Bunner vom Beginn ihrer Kochleidenschaft. Diese Begeisterung hat sich stets gesteigert, insbesondere, als sie ihren heutigen Ehemann kennenlernte, der aus dem Weinbaugebiet Nahe stammt und dem es speziell die Kombination aus Essen und Wein angetan hatte. Immer öfter kochte sie für Familie und Freunde, besuchte zahlreiche Kochkurse bei Sterneköchen, um Erfahrungen zu sammeln und ihre Kochfertigkeiten weiterzuentwickeln. 2007 trat sie obendrein der Slow Food Organisation bei.

„Die Lebensmittel werden zunehmend industrialisiert. Man bekommt ein immer schmaleres Angebot an guten Lebensmitteln, obwohl die Bandbreite groß aussieht. Ich bin ein Fan von, soweit es geht, unverarbeiteten Lebensmitteln aus vertrauenswürdiger Quelle und genau das hat mich 2007 dazu bewogen, auch dem Verein Slow Food beizutreten“, so die Feinschmecker®-Hobbyköchin 2012. Slow Food fordert nämlich, dass Nahrung geschmacklich und gesundheitlich einwandfrei ist. Und dass sie auf saubere Art hergestellt wird – also ohne Schaden an Mensch, Natur und Tier anzurichten. Außerdem müssen Lebensmittelherzeuger eine faire Entlohnung für ihre Produkte und ihre Arbeit erhalten. Die Speyererin, die im Herbst ihr erstes Kochbuch veröffentlicht, habe gesehen, dass bei der Organisation ein Netzwerk in verschiedenen Län-

dern dieser Welt entsteht, wo sich Produzenten auch mit Verbrauchern kurzschließen können. „Ich habe über Slow Food, über dieses Netzwerk, so viele tolle Produzenten bzw. Lebensmittelverarbeiter kennengelernt, dass ich sehr viele Produkte auch aus diesen Quellen kaufe. Da weiß ich genau, wo sie herkommen. Ich kenne den Ursprung, ich weiß, wie Tiere behandelt oder Pflanzen aufgezogen werden, dass keine Pestizide eingesetzt werden.“ Vor allem begeistere es sie zu sehen, mit welchem Idealismus diese Produzenten an so ein Produkt herangehen. Dafür zahle sie sehr gerne mehr Geld für die Produkte. Wünschenswert für die zweifache Siegerin beim Perfekten Dinner ist es, dass die Menschen offen sind, sich informieren, wo sie ihre Lebensmittel herbekommen, was dahinter steckt und auch bereit sind einen Preis dafür zu zahlen. Denn derjenige, der die Lebensmittel produziert, möchte auch davon leben können. Slow Food bedeutet in erster Linie, der Ernährung die ihr zustehende Bedeutung beizumessen, dass Essen ein wesentlicher Bestandteil des Lebens ist und dass Lebensqualität unweigerlich mit einer gesunden, guten und abwechslungsreichen Ernährung zusammenhängt. In diesem Sinne möchte Bunner gerne die Menschen aufmerksam machen, informieren, aber nicht missionieren.

Mitglied des Vereins Slow Food kann jeder werden, der Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft sein möchte, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. Wer einem Slow Food Convivium angehört, kann zudem an den Veranstaltungen vor Ort und in ganz Deutschland teilnehmen und sich aktiv einbringen. (ak)

Info:

Weitere Infos unter: www.slowfood.de/mitgliedwerden



Katrin Bunner

Foto: Bunner