Im Zeichen der Schnecke

Slow Food
International
Personen · Projekte
Arche-Passagiere
Convivien
Termine

International S 84

Terra Madre S 85

International |

Reise zu den Wurzeln der Lebensmittel

Fünf Tage gab es auf dem Salone del Gusto in Turin die Möglichkeit, sich über den Weg der Lebensmittel zu informieren. 180.000 Besucher nahmen sie wahr, natürlich nicht, ohne ihren Geschmack zu erkunden.

Martina Tschirner und Ulrich Rosenbaum waren auch dort.

Foto © Martina Tschirner

Der handgeschöpfte Schichtkäse ist eine Wonne. So cremig schmeckt er schon einfach pur. Aber Birgit Schulte Bisping ist nicht allein an ihrem Stand in Halle 1, teilt ihn sich mit Ortwin Scheffler. *„Probieren Sie den Schichtkäse mal hiermit"*, rät mir der Inhaber des Café Issel aus Münster, gibt auf das Löffelchen mit Weißkäse einen kleinen Klacks bräunliches Mus: Pflaumen-Curry-Aufstrich. Überzeugend. Auch mit Tomaten-Karotten-Marmelade kommt der Weiße aus Birgit's Hofkäserei gut. Das finde nicht nur ich. Trotzdem ist die Chefin am zweiten Tag der Messe noch etwas skeptisch: *„Die Besucher hier würdigen die Produkte zwar, aber es könnte etwas mehr Geld in die Kasse kommen. Wenigstens für das Hotel!"*. Am Nachbarstand zufriedenere Töne. Elisabeth Püttmann von der Hofkäserei Wellie: *„Die Leute probieren und kaufen auch!"* Und lassen sich erklären, was die Aussteller vor ihnen aufgebaut haben. *„Sie sind hier in Italien viel interessierter als bei uns. Besonders toll: Sogar die Kinder stellen Fragen und interessieren sich für die Produkte, ganz anders als bei uns"*, ist man sich am Stand einig.

WISSEN, WAS MAN ISST Die Geschichte, den Weg der Entstehung, die Wurzeln kennen. Neben „gut, sauber und fair" ebenfalls ein wichtiges Slow-Food-Motto. Auch für den Weiterverkauf, denn dafür waren viele Aussteller vom 23. bis 27. Oktober nach Turin gefahren – um Kontakte zu knüpfen. Sehr beratungsintensiv sei das hier, gab Rena Hirschfeld zu. Sie stellte den vor allem italienischen Besuchern die Historische Senfmühle Monschau und ihre große Auswahl an Senfsorten vor. Schwierigkeiten mit der Verständigung? In solchen Fällen

Slow Fish S 86

Arche S 88

Weihnachtspaket S 97

Foto © Martina Tschirner

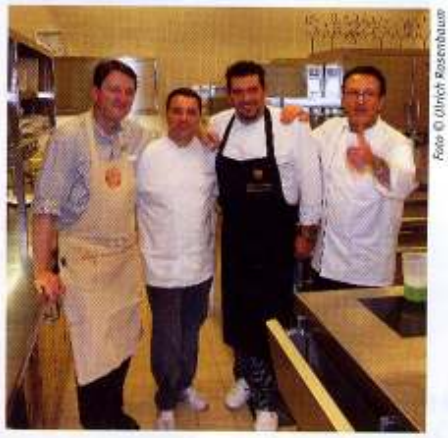

Foto © Ulrich Rosenbauer

Übersetzte Janna Kühne, deutsche Studentin der Gastronomischen Wissenschaften und Slow-Food-Autorin half bei Verständigungsschwierigkeiten (Foto links).

Überzeugte Elisabeth Püttmanns Käse von der Hofkäserei Wellie (Foto Mitte).

Überraschten Die Köche Tillmann Hahn (Rostock), daneben der Küchenchef der Venaria Reale, Marcello Fabbri (Weimar) und Raffaele Cannizzaro (Berlin) (von links).

half Janna Kühne, deutsche Studentin der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo und Slow-Food-Autorin, weiter. Nicht nur der Ausstellergruppe aus Nordrhein-Westfalen in ihren grünen Polohemden.

DEUTSCHE STERNE Auch auf diesem Salone del Gusto lieferte Slow Food Deutschland einen gastronomischen Höhepunkt. Hatten 2006 drei weltbekannte Restaurants aus Baiersbronn im Schwarzwald das „Deutsche Essen" ausgerichtet, waren es dieses Mal drei Köche der „Sterne-Klasse" aus Ostdeutschland: Tillmann Hahn („Yachthafen-Residenz", Warnemünde), Raffaelo Cannizzaro („Hotel de Rome", Berlin) und Marcello Fabbri („Elephant", Weimar). In der „Veneria Reale", dem einstigen Jagdschloss der Könige von Savoyen, kochten sie für 80 anspruchsvolle Gäste ein Menü mit regionalen Produkten aus Ostdeutschland: Mit Müritz-Stör, Thüringer Waldziege, Kalbshaxe vom Linumer Wiesenkalb sowie dem legendären Arche-Produkt Teltower Rübchen. Selbst die Steinpilze und die Waldbeeren waren aus dem Thüringer Wald. Assistiert wurden sie von Alexander Mayrhofer, Gastronomiechef des „Elephanten" und Vize-Conviviumsleiter Weimar, sowie Roman Drobeck, Sommelier des „Elephanten". Das Haus Frescobaldi sponserte italienische Spitzenweine zum „Deutschen Essen". Besonders begeistert war neben dem kompletten Italien-Management der Lufthansa auch Giulio Colomba, Vorsitzender des Wächterrates von Slow Food International.

DEUTSCHE STRASSE Über einen Mangel an Besuchern konnte sich in der „Deutschen Straße" niemand beklagen. Von ›

morgens bis abends umlagerte Stände, beim Westfälischen Schinken nicht anders als bei den „Guten Sachen aus Hessen" und der „Extra-Wurst" vom Auerochsen. Begeistert auch Philipp Dornberger von der Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein, das Bundesland nahm zum ersten Mal am Salone teil. Sein Verbesserungsvorschlag: *„Etwas mehr Aktionen, z.B. Show-Kochen."* Einen Vorgeschmack darauf hatte am ersten Messetag Sternekoch Johannes King aus Sylt gegeben.

Wer Bier aus Deutschland kennenlernen wollte, musste ein wenig suchen: in der letzten, hinteren Ecke der Halle 1, die Aussteller dementsprechend enttäuscht. Fast zu übersehen war auch der zunächst schmucklose Biergarten mit Spezialitäten vom Murnau-Werdenfelser Rind gleich dahinter. Am zweiten Tag sah er schon einladender aus: Blau-weiß als „Gartenzaun" machte wenigstens ein bisschen Atmosphäre. Umso erfolgreicher die Verkostung „Käse und Bier aus Bayern", die das Convivium München am Samstag als Geschmackserlebnis anbot. Alle 65 Teilnehmerplätze waren ausgebucht.

Dass Bier aus eigener Produktion auch in Italien mehr und mehr Thema wird, war an einem großen, roten Zelt, gleich neben dem bayrischen Biergarten, zu erkennen. Jedoch füllt ein Brauer, der etwas auf sich hält, seinen Gerstensaft nicht in irgendwelche Flaschen. *„Design ist (fast) alles"*, mochte man beim Betrachten der an Wein, Sekt oder noch besser an Champagner erinnernden Flaschen meinen, die jedoch alle das eine enthielten: Bier. Dass den Besuchern neben dem Design auch der Inhalt und seine Geschichte wichtig waren, ließ sich im Inneren des roten Zeltes nicht überhören.

Schick Pause mit Champagner-Bratbirnen-Schaumwein (von rechts: Ezra Kurth, Dinah Epperlein, Marianne Wager (beide Vorstand), Helmut Wager), italienisches Bier in Designer-Flaschen, blaue Eier aus Chile (mit eigenem Presidio).

Fotos © Martina Tschirner

Safran aus Marokko Da sind vor allem die Farben froh.

AUSRUHEN? PROBIEREN! Spätestens ab Mittag auch großer Andrang in der Vinothek. Nicht nur, um einen oder auch mehrere der 2000 angebotenen Weine zu probieren, sondern auch, um die müden Füße auszuruhen, sich hinzusetzen, etwas zu essen, Mitglieder von Slow Food Deutschland zu treffen. Der Eintritt in die „Enoteca": Fünf Euro. Dafür gab es vier Bons für Wein – die allerdings nicht weit reichten – sowie einen Brustbeutel mit Weinglas darin. Damit ausgestattet und dem Katalog aller Weinsorten in der Hand, fiel nur noch die Auswahl schwer: Mehrere Proben eines „Fröhlichen Zechers" für einen Euro das Probierglas oder sich einen Schatz à sieben Euro aus der „Banca del Vino" gönnen, der in der riesigen Kellerei in der historischen Agenzia di Pollenzo gehütet wird und zum ersten Mal so großem Publikum zugänglich war?

SCHÄTZE, GEFÖRDERT Eine Schatzsuche der anderen Art war der Gang durch das Oval, die Messehalle der Förderkreise von Slow Food. Diese Förderkreise stehen handwerklichen Erzeugern in der ganzen Welt bei, ihre traditionellen Produkte auf dem Markt zu etablieren, ihre Qualität zu sichern und den Lebensmitteln eine Zukunft zu garantieren. Früchten, Nutztieren und Lebensmitteln, die sonst in Vergessenheit geraten würden. Fast 200 Förderkreise oder Presidi gibt es allein in Italien, dazu kommen 122 internationale. Fast 300 Förderkreise aus 46 Ländern zeigten ihre Schätze in Turin.

...UND BEFÖRDERT Meine Entdeckungen, die ins Reisegepäck wanderten: Manara-Vanille aus Madagaskar, Huehuetenango Highland Kaffee aus Guatemala, norwegischer Hering, eingesalzen und geräuchert. Vorstandsmitglied Dinah Epperlein, die sich in der Arche-Kommission um schützenswerte Lebensmittel in Deutschland kümmert, war hingerissen von alten Mandelsorten aus Usbekistan. Acht verschiedene Sorten kaufte sie für daheim. Den Schaumwein von der Champagner-Bratbirne, der als erstes deutsches Produkt einen Förderkreis hat, ließen wir uns gemeinsam an Ort und Stelle schmecken. Begleitet von musikalischen Klängen aus dem abgetrennten Teil der Halle, wo auch Terra-Madre-Veranstaltungen stattfanden. Das große Treffen der weltweiten Lebensmittelgemeinschaften ging 2008 in die dritte Runde.

Im Oktober 2010 sehen sich in Turin alle wieder. Der Salone del Gusto und Terra Madre könnten dann noch größer werden. Carlo Petrini kündigte in seiner Abschlussrede schon mal an, dass bereits über einen weiteren Pavillon nachgedacht wird. Denn in zwei Jahren werden mit Sicherheit noch mehr Besucher als diesmal in die alten Fiat-Werke am Lingotto kommen.