

Neugründung

Eine Frage des guten Geschmacks

Die international tätige Slow Food-Stiftung hat im Burgenland eine Regionalgruppe ins Leben gerufen. Unter dem Motto „Gut, sauber und fair“, sollen regionale Produkte langfristig gesichert und umweltschonende Produktionsweisen erhalten bleiben.

VON CLAUDIA KOGLBAUER

Es war die Eröffnung einer Fast-Food-Filiale in Rom, die einen italienischen Gourmet 1986 auf den Plan rief. Carlo Petrini nahm sich vor, mit seiner „Internationalen Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss“ der Schnelligkeit auf kulinarischem Sektor Einhalt zu gebieten. Gemütlichkeit, Wahrung der lokalen Esskultur und traditionelles Lebensmittelhandwerk – das wollte der Italiener mit seiner Bewegung „Slow Food“ erreichen. Er ist nicht allein. 100.000 Anhänger in 152 Ländern setzen sich mit ihm für das gastronomische Erbe und regionale Produkte ein. Seit neuestem auch das Burgenland.

„Gerade das Burgenland hat mit seinem pannonischen Kulturraum eine große kulinarische Vielfalt zu bieten. Das muss für nachfolgende Generationen bewahrt werden“, sagt Kerstin

Rohrer, Initiatorin des Conviviums (regionale Slow Food Gruppen nennen sich so, Anm.) Burgenland.

Elf österreichische Produkte wurden bisher in die Slow-Food-Liste der „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Gute Chancen für eine Aufnahme haben im Burgenland der Uhudler und die Grammelkogatscherl. Um „Passagier“ der Arche zu werden, muss das Produkt nicht nur köstlich schmecken: Es spielt auch eine Rolle, wo und unter welchen Umständen es hergestellt wurde. „Man schmeckt, wie ein Produkt erzeugt wurde, Aromastoffe und Konservierungsmittel haben in der Arche keinen Platz“, sagt Peter Zipser von der Arche-Kommission.

Gerade da sehe er für das Burgenland gute Chancen, sagt Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich. „Wir haben auf kleinem Raum viel zu bieten. Das beweisen unsere 13 Genussregionen“, erklärt der „Burgenland-Mi-

nister“. Jeder Burgenländer sei auch Co-Produzent. „Was wir essen, entscheidet auch darüber, wie unsere Landschaft aussieht, welche Zukunft unsere Bauern haben.“

Nischen Einer, der darauf hofft, dass sich viele Burgenländer mit dem Slow Food-Gedanken anfreunden, ist Otmar Tschürtz. Er betreibt in Loipersbach (Bezirk Mattersburg) eine Fleischhauerei. Das Geschäft lasse zu wünschen übrig. „Die Industrialisierung drängt alles an den Rand. Auch wenn das Schweinefleisch bei uns um ein Viertel weniger kostet als im Supermarkt, kaufen die Leute lieber dort ein“, erklärt Tschürtz. Er setzt jetzt vor allem auf Nischenprodukte wie Hammerfleisch, Chiliwürstel und Rohschinken.

„Im kleinstrukturierten Österreich haben wir fast gar keine andere Chance, als auf Slow Food zu setzen“, sagt Peter Szigeti von der gleichnamigen Sektellerei in Gols. Für die Zukunft kann er sich ein Slow Food-Gütesiegel für burgenländische Produkte vorstellen.

Wünschen würde er sich auch strengere Gesetze: „Bei ausländischen Billigprodukten ist die Herkunft der Zutaten oft unklar. Bei uns steht genau am Etikett, woher die Trauben kommen.“



CLAUDIA KOGLBAUER

Slow Food: Eine weltweite Bewegung

Regionalität Slow Food wurde 1989 gegründet, auf regionaler Ebene sind weltweit 1000 Regionalgruppen entstanden. In Österreich gibt es 16 Convivium mit 800 Mitgliedern. Regionale Spezialitäten werden seit 2003 im Rahmen der Slow Food Stiftung für Biodiversität (sie betreut die Arche des Geschmacks und die Förderkreise) international bekannt gemacht. Die „Arche“ will regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die auszusterben drohen, vor dem Vergessen retten.



CLAUDIA KOGLBAUER

Neustart: Peter Zipser, Elfriede Fischer, Minister Niki Berlakovich, Kerstin Rohrer, Landesrat Werner Falb-Meixner und Raimondo Cusmano (v.li.) setzen sich für genussvolles Essen ein

► Konkrete Projekte

Auf zur Reise durch eine kulinarische Welt

Gemeinsam mit heimischen Produzenten will Slow Food die Qualität burgenländischer Spezialitäten einem breiten Publikum zugänglich machen. Dafür soll ein Slow Food-Guide online umgesetzt werden, durch den Konsumenten Informationen bekommen, wo heimische Produkte erhältlich sind. Zu diesem Zweck wurden für die kommenden Monate konkrete Aktivitäten und Maßnahmen (siehe www.slow-foodburgenland.at) zur Verbreitung des Slow Food Gedankens, aber vor allem zur Stärkung von Bewusstsein und

Wertschätzung für hochwertige, regionaltypische Produkte geplant.

So gibt es etwa am Samstag, 23. Mai und Sonntag, 24. Mai ein gemeinsames Gulaschkochen und Wildschweingrillen in Pamhagen. Dabei werden diese traditionellen Gerichte nicht nur gemeinsam zubereitet, sondern es steht auch ein Workshop „Zwiebel versus Schalotte“ am Programm.

„Warum sind Selbstversorgerinnen reich“, dieser Frage wird am Mittwoch, 22. April, in der Energiemühle in Nikitsch auf den Grund gegangen. Geplant ist auch

ein Filmprojekt, bei dem Jugendliche die Zubereitung burgenländischer Rezepte

wie Grammelkogatscherl oder Kürbisstrudel für die Nachwelt dokumentieren.



Burgenländische Rezepte sollen durch Slow Food erhalten bleiben