



Slow Food Burgenland

Kirchenzeitung Eisenstadt

12. April 2009



Werben für Lebensmittel aus der Region: Peter Zisper, Elfriede Fischer, BM Niki Berlakovich, Slow-Food-Sprecherin Kerstin Rohrer, LR Werner Falb-Meixner.

Foto: Miehl

„Essen, was man retten will“

Gut essen und die Vielfalt wahren ist das Ziel der neuen Regionalstelle der **Stiftung „Slow-Food“**.

Der Gourmet schlingt das Essen nicht hinunter, er genießt in Ruhe. In diese Richtung geht auch die internationale Slow-Food Stiftung, die nun im Burgenland eine Regionalstelle gegründet hat. Das Symbol des langsamen Essens, wie man die Stiftung übersetzt nennen könnte, ist die Schnecke. Die Stiftung, die 1986 aufgrund der Errichtung eines Fast-Food Lokales in Italien gegründet wurde, folgt dem Motto: „Essen, was man retten will“. Bei Slow-Food geht es um die Wahrung lokaler Esskultur und um Lebensmittelhandwerk, um die Bewahrung von geschmacklicher und kulinarischer Vielfalt, allerdings unter Berücksichtigung natürlicher Ressourcen, damit diese Schätze für spätere Generationen bewahrt werden, erklärte die Sprecherin der Genuss-Bewegung, Kerstin Rohrer, bei der Präsentation des Konzeptes in der Energiemühle in Nikitsch. Zudem wolle man den Konsumenten aufmerksam

machen, dass jede Kaufentscheidung diese regionale Vielfalt fördern oder zerstören kann.

Für Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich kam die Gründung des burgenländischen Conviviums zum richtigen Zeitpunkt. In Europa beginne eine Zäsur in Bezug auf regionale Landwirtschaft. „Ein Lebensmittel muss eine Geschichte erzählen. Man muss wieder einen Bezug zu dem Lebensmittel bekommen, es darf nicht so selbstverständlich sein, wie der Strom aus der Steckdose“, so Berlakovich. Jedes Kind in Österreich solle zumindest einmal auf einem Bauernhof gewesen sein. Auch Agrarlandesrat Werner Falb-Meixner wünscht sich mehr Produkte aus der Region. Das Burgenland solle wieder bäuerlicher, sprich nachhaltiger, werden. „Die Paradeiser aus dem Garten schmecken besser als die Tomaten aus dem Supermarkt.“ Gaumenfreude ließe sich mit lokaler Wertschöpfung und weniger Kohlendioxidbelastung verbinden.

Slow-Food ist mit rund 100.000 Mitgliedern in 152 Ländern vertreten, in Österreich gibt es 16 Regionalstellen mit insgesamt 800 Mitgliedern.