

Die lokalen Genüsse zelebrieren

Slow Food. In vielen Wirtshäusern besinnt man sich auf fast vergessene, traditionelle Gerichte

VON ANITA KATTINGER

Traditionelles Essen aus der Region statt exotischer Lebensmittel, die durch die halbe Welt reisen: Dieses Konzept findet zunehmend Anhänger. Warum Waldviertler Scheckerln und Gockelhahn eine Renaissance erleben, erklärt Barbara van Melle, Sprecherin des Netzwerks „Slow Food Austria“.

KURIER: Bluttommerl, Heidenstierz, Klachlsuppe: Sterben diese traditionellen Gerichte unserer Großmütter aus?

Barbara van Melle: Sie sind leider schon verschwunden. Wir leben in einer unsicheren, globalisierten Welt. Wir spüren eine Sehnsucht nach Traditionen und nach authentischen Lebensmitteln. Es muss nicht immer die Weihnachtsgans oder der Rindslungenbraten sein. Man darf diese Sehnsucht nicht romantisieren, sie ist nicht rückwärtsgewandt. Deswegen stellen Restaurants im Dezember traditionelle Gerichte in den Mittelpunkt (siehe rechts). Sie spenden pro Gericht 50 Cent bis einen Euro an das Slow-Food-Projekt „1000 Gärten in Afrika“.



Einfach, aber opulent und ein Fest für den Gaumen: Die einfach anmutenden Gerichte unserer Großmütter befriedigen heute unsere Sehnsucht nach „echtem“ Geschmack

Was will Slow Food mit diesen Gärten bewirken?

Ein Garten kostet 900 Euro. Wir geben den Menschen ursprüngliches Saatgut, Werkzeug und Know-how. Es geht nicht nur darum, dass sie eigenes Gemüse anbauen. Wir geben ihnen ihre Ernährungssouveränität zurück. Das ist ein globaler Kontext: Das Heil der Menschheit liegt nicht in Gentechnik und industrieller Landwirtschaft.

Gerichte wie Bluttommerl, also Blutkuchen, stammen aus Zeiten, als die Bauern das ganze Tier nach dem Schlachten verwertet haben. Werden wir jemals zu diesen Wurzeln zurückkommen?

Das ist ein Ziel von Slow Food. Nirgends sehen wir unsere Werte so deutlich wie am Umgang mit Tieren. Wenn Fleisch teuer wird, dann können wir es uns gar nicht mehr täglich leisten. Dann dürfen wir wieder ehrlich von einem Sonntagsbraten sprechen. Leider haben Köche verlernt, ganze



Barbara van Melle: Kulinarische Tradition wertschätzen

Tiere zu verwerten. Genau das müssen wir wieder lernen. In Österreich essen wir zwar Blunzen, aber wir müssen noch weiter gehen – von der Nase bis zum Schwanz. Meine große Leidenschaft ist, den Menschen Kochen beizubringen. Es ist gut, dass unsere Kinder Mathematik und Sprachen in den Schulen lernen, aber Kochen und der Umgang mit Lebensmitteln sind auch sehr wichtig.

Gibt es ein vergessenes Gericht aus Ihrer Kindheit?

Ja, Topfenhaluschka, ein burgenländisches Gericht. Meine Mutter hat eigentlich

traditionell steirisch gekocht, aber dieses Gericht aus der k.u.-k-Zeit gab es auch bei uns. Dafür braucht man guten Speck, Bröseltopfen, Sauerrahm und Fleckerln.

Slow Food listet bedrohte Lebensmittel in der „Arche des Geschmacks“ auf. Welche Produkte kommen demnächst dazu?

Erdäpfel namens Waldviertler Scheckerln, Kritzen-dorfer Ribisel und Leithaberger Edelkirsche. Wir kooperieren mit der Stadt Wien und bepflanzen eine Biofläche der Stadt mit fünf seltenen Erdäpfelsorten, für die wir extra Saatgut vermehrt haben. Slow-Food-Erdäpfel gibt es übrigens im Bio-Handel zu kaufen. Der Lebensmittelhandel hat erkannt, dass es nicht nur mehlig und speckige Erdäpfel gibt.

Wie finden Sie, dass es seltene Paradeisernsorten oder Gockel in Supermärkten gibt?

Das ist der größte Trend,

der von Trendforschern schon lange vorausgesagt wurde. Bio hat durch die Globalisierung sehr viel Kritik einstecken müssen. Viele Bio-Lebensmittel haben einen doppelten Transportweg, diese CO₂-Bilanz wollen kritische Konsumenten nicht akzeptieren. Zuletzt haben wir bei der Saatgut-Debatte auf EU-Ebene gesehen, dass sich die Konsumenten auf Biodiversität besinnen. Bio wurde von der Vielfalt abgelöst.

Vielfalt kostet. Trotzdem sind Supermärkte verbündete?

Slow Food will aufzeigen, dass regionale Produkte durch die Globalisierung bedroht sind. Wir haben nur eine Chance, wenn nennenswerte Mengen in den Vertrieb kommen. Ein Landwirt hat mir erzählt, dass er früher die seltenen, unverkäuflichen Erdäpfelsorten eingekockert hat. Ein höherer Preis ist Ausdruck für Wertschätzung.

Restaurant-Aktion für Slow-Food-Fans

Gut speisen. Nachhaltige Gerichte genießen

Bohnenzuspéis' also. Klingt doch gleich viel heimeliger als etwa „Ragout von der Bohne“, womöglich noch mit allerlei speziellen Zusätzen wie „getrüffelt“. Mit der Bohnenzuspéis, die im Burgenland traditionell „Buil“ heißen, liegt man im östlichsten Bundesland aber so oder so richtig. Die sättigenden Bohnen werden hierschon seit jeher mit Vorliebe verkauft.

Kein Wunder, dass sie hier auch bei den diesjährigen „Terra Madre“-Aktionswochen im Burgenland eine Hauptrolle spielen. Ausgewählte Mitgliedsbetriebe von Slow Food Austria setzen noch bis 31. Dezember auf typische, traditionelle Gerichte aus ihrer jeweiligen Region.

Sie spenden pro Gericht zwischen 50 Cent und einem Euro an das aktuelle Slow-Food-Projekt „1000 Gärten in Afrika“. Damit soll die Bevölkerung nicht nur die Eigenverantwortung über ihre Ernährung zurückgegeben werden. Gleichzeitig stärkt das Projekt auch die örtlichen Gemeinschaften und bewahrt altes Wissen.

An der Restaurant-Aktion nehmen neben dem Burgenland auch Gastwirte in Niederösterreich, Oberösterreich sowie der Steiermark teil. Übrigens setzt auch die Haute Cuisine auf nachhaltiges auf dem Teller. Im Burgenland ist etwa das Gourmetrestaurant Taubenkogel mit dabei.

Und auch in Oberösterreich lässt es sich im Restaurant „Seaside“ im Hotel „Das Traunsee“ in Traunkirchen herrlich regional speisen. Auf bodenständige Küche mit dem „Mühlviertler Gold“ Leinöl setzen auch Georg und Petra Friedl, die in Feldkirchen zum „Mühlvierteln“ einladen.



Strudl & Buil: Gekochter Topfenstrudel, Bohnenzuspéis

INTERNET
www.slowfoodlinz.at
www.slowfoodburgenland.at

Genuss mit Verantwortung

Terra Madre

Das Netzwerk setzt sich für die Ernährungssouveränität aller Menschen der Erde ein und für Lebensmittel, die nach den Prinzipien „gut-sauber-fair“ hergestellt wurden. Terra Madre Austria ist Teil des Slow-Food-Netzwerks zur Verteidigung der Biodiversität und der bäuerlich und handwerklich produzierten Lebensmittelvielfalt.

Slow Food

Weltweite Vereinigung zur Förderung von guten und umweltfreundlich hergestellten Lebensmitteln und zur Belebung regionaler Esskultur. Die Slow-Food-Lokalführer enthalten Wirtshäuser, wo nach alten Rezepten mit guten Produkten gearbeitet wird.



Gärten für Afrika: Slow Food unterstützt Dörfer mit Saatgut

