

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Terra Madre Salone del Gusto: das Welttreffen des Slow-Food-Netzwerks und die Slow Wine-Coalition

19. Oktober 2022

In einer **Zeit**, in der eine **politische Krise** und **globale Katastrophe** auf die andere folgt, kommt dem **individuellen, privaten** und ganz **persönlichen Lebenskreis** eine **besondere Bedeutung** zu. Hier kann und muss **jeder Einzelne entscheiden, wie er lebt** - und das **jeden Tag**.

Einer der **Bereiche**, in dem wir eine **eigene, alltägliche Verantwortung** tragen, ist die **Ernährung**. Dabei berührt unsere **Ernährung nicht nur** unsere eigene **Gesundheit**, unser **Wohlbefinden** und **Lifestyle**, sondern auch das **Leben anderer**, weit weg, in **aller Welt**. Hier sichert die **Art und Weise unserer Ernährung Existenzen**, beeinflusst **gesellschaftliche Strukturen**, erhält **Natur und Umwelt**, fördert **soziale Gerechtigkeit** und stellt damit die **Weichen** für die **Zukunft der Menschheit** - auch wenn das ein großes Wort ist. Nicht zuletzt kann **Essen eine Brücke zum Frieden** sein, weil durch genau diese Verknüpfungen **globale Ernährungsbewegungen** entstehen, die jenseits von **Zeitgeist** und **politischen Strömungen** nach einem **weltweiten Dialog** und **gemeinschaftlichen Lösungen** rufen.

Wenn man sich das einmal klar macht, **erkennt man**, dass wir **mit unserer Ernährung trotz Umwelt-, Klima- und Gesundheitskrisen selbst dazu beitragen** können, dass sich die **Erde weiter dreht**, dass wir **gemeinsam eine bessere Zukunft** aufbauen und den **Generationen unserer Kinder** und deren **Nachkommen** zumindest den **Lebensraum**

bieten können, den wir für uns selbst heute nicht vermissen wollen. Dabei reicht es nicht, nur täglich Messer und Gabel in die Hand zu nehmen. Wir müssen auch über den Tellerrand hinaus blicken.

Solche Fragen, aber auch mögliche Antworten und Lösungen standen im Mittelpunkt der weltweit größten internationalen Veranstaltung zu Ernährung, Lebensmittelpolitik, nachhaltiger Landwirtschaft und Umweltschutz, die vom 22. bis 26. September von Slow Food, der Region Piemont und der Stadt Turin organisiert wurde: Terra Madre Salone del Gusto.

Das zweijährig stattfindende Welttreffen des Slow-Food-Netzwerks hat das Ziel, eine alternative Zukunft für unsere Ernährung aufzuzeigen, und zwar durch die täglichen Ernährungsentscheidungen eines jeden Einzelnen, durch das kollektive Engagement von lokalen Gemeinschaften und durch Veränderungen in öffentlichen und privaten Institutionen. In diesem Jahr fand Terra Madre zum 14. Mal statt. Landwirte, Bäcker, Metzger, Käsehändler, Nudelhersteller, Imker, Chocolatiers, Brauer, Destillateure, Winzer und mehr - aus Italien und der ganzen Welt haben über 3000 Delegierte aus 130 Ländern und über 700 Aussteller an der Veranstaltung teilgenommen, mehr als 300.000 Besucher sind gekommen.

Slow Food ist ein weltweites Netzwerk lokaler Gemeinschaften, das 1989 gegründet wurde, um dem Verschwinden lokaler Lebensmitteltraditionen und der Verbreitung der Fast-Food-Kultur entgegenzuwirken. Seitdem ist Slow Food zu einer globalen Bewegung gewachsen, die Millionen von Menschen in mehr als 160 Ländern einbezieht und sich dafür einsetzt, dass wir alle Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln haben. In Turin hat man Lebensmittelerzeugerinnen und -erzeuger mit Aktivistinnen und Aktivisten aus aller Welt zusammengebracht mit der Aufforderung, diesen Wandel aktiv mitzugestalten.

Der Veranstaltungsort Parco Dora hatte eine ergänzende **Symbolkraft**: Es ist ein weitläufiger Park am **Stadtrand** von Turin, der auf dem Gelände eines **ehemaligen Stahlwerks** entstand, wo früher **Fabrikrauch** und **Industrielärm** herrschten. So konnte man am Rand der **Messe** sehen, wie **einstige Industriegebiete** erfolgreich in **Grünflächen** umgewandelt werden können, was nur als **kleiner Schritt für die Menschen** dort erscheint, doch letztlich immer auch ein **großer Sprung für unsere Erde** ist.

Das Thema von Terra Madre mit dem **grafischen Motiv** des immerwährenden **positiven Kreislaufs** lautete dieses Jahr „**RegenerAction**“ - ein **Wortspiel**, das auf die **Notwendigkeit** hinweist, **aktiv Maßnahmen** zur **Regeneration** unserer **Ernährungssysteme** zu ergreifen. Wenn von **Regeneration auf unseren Tellern** gesprochen wird, so meint das eine **grundsätzlich neue Sicht** auf die **Ernährung**, die **beispielsweise mehr Wert** auf **Hülsenfrüchte** oder **Wildfrüchte** und eine **reiche biologische Vielfalt** legt. **Slow Food** vertritt zum Thema einen **(öko)systemischen Ansatz**, der **politische Grenzen überwinden** und den **Erfahrungsschatz** von **Gemeinschaften** in allen Teilen der Welt **nutzen** will. **Gemeinschaften** werden als Ausdruck einer **Innovationsoffensive** angesehen, die stets **lokal verwurzelt** und sich der **Aktualität** und weitreichenden **positiven Effekte** ihrer **Traditionen** bewusst ist.

Der **internationale Markt** mit all seinen **Farben, Aromen** und **Stimmen** bildet seit jeher das **Zentrum** des **Terra Madre Salone del Gusto**. Hierzu gab es **Konferenzen, Vorträge, Erlebnisstationen** für **Kinder** und **Familien**, **Geschmackserlebnisse** und vor allem **interaktive Bereiche** zu den Themen **biologische Vielfalt, Bildung** und **Aufklärungsarbeit**.

Im **Bereich biologische Vielfalt** konnten Besucherinnen und Besucher den **Slow-Food-Ansatz** kennenlernen, der bei der **Ernährung** beginnt und **kulturelle Vielfalt, überliefertes Wissen** und die **Arbeit** von **Gemeinschaften** in **ländlichen Gegenden** einbezieht. **Aufgezeigt** wurde das an Hand von **drei Versorgungsketten**: **Korn, Brot** und **Mehl**

als **Symbol sozialer Regeneration**, **Hülsenfrüchte** als Beispiel **ökologischer Regeneration** sowie **Kastanien** und **Wildfrüchte** mit ihrem Beitrag zur **Regeneration der Wälder**. Der **Bereich Bildung** zielte auf **innovative Vorschläge** in der **Ernährungs- und Geschmacksbildung**, auf die **Wiedererweckung** unserer Sinne und **Sensibilisierung** für alle Aspekte unserer Ernährung, vom Hof bis auf den Tisch. Im Fokus der **Aufklärungsarbeit** standen die **Bemühungen**, den öffentlichen Diskurs mitzuformen und auf Themen aufmerksam zu machen, die dank dieses Einsatzes heute von **Regierungen zunehmend ernst genommen** werden, insbesondere was den **Zusammenhang** zwischen **Lebensmittelherstellung** und **Umweltschutz** oder **Artenerhalt** angeht.

Insgesamt brachte es **Carlo Petrini**, **Begründer** und **Präsident** der **Slow Food Bewegung**, auf den Punkt: „**Terra Madre** ist keine **Lebensmittelmesse**, sondern ein **politisches Event**.“ **Nina Wolff**, **Mitglied** des **Vorstands** von **Slow Food** und **Vorsitzende** von **Slow Food Deutschland**, präziserte: „**Lösungen** für die **Probleme** der **Menschheit** können nicht in einem „**Top-down**“-Ansatz von oben nach unten erreicht werden, sondern durch die **Stärkung** des **Netzwerks örtlicher Gemeinschaften** und die **Unterstützung** durch deren **Wissen, Erfahrung** und **Innovationsfähigkeit**.“

Eines der **Bündnisse**, mit denen **Slow Food Innovationen generiert** und **Ziele umgesetzt** ist die **Slow Wine-Coalition**, ein **internationales Netzwerk** von **Protagonisten** aus der **Welt des Weins**, die eines **gemeinsam** haben - eine **Leidenschaft** für **guten, sauberen** und **fairen Wein**.

Die **Weinbranche** hat heute mehr denn je eine **größere Pflicht**, als nur **wohlschmeckende Flaschenfüllungen** zu liefern. Sie hat die **Verantwortung**, durch **nachhaltiges Wirtschaften** im **Weinberg** wie im **Keller** einen **positiven Einfluss** auf die **Landwirtschaft** im **Allgemeinen** auszuüben und die ihr **anvertraute Natur** zu **schützen** und zu **bewahren**. Noch immer werden weltweit zu **viele Chemikalien** in der **Weinherstellung** eingesetzt und der **Biodiversität** zu **wenig**

Beachtung geschenkt. Allerdings gibt es gerade in **deutschen Anbaugebieten immer mehr Betriebe**, die mit **größerem Respekt** für die **Umwelt** arbeiten und andere **ermutigen**, über die Vorteile einer **langsameren und ressourcenschonenden Herangehensweise** an die **Weinherstellung nachzudenken**.

Das **Manifest der Slow Wine Coalition** von 2020 erklärt die **Notwendigkeit**, ein **System** zu **entwickeln** hin zu einer **echten ökologischen Nachhaltigkeit**, zum **Schutz der Landschaft** und zur **Ermöglichung des kulturellen und sozialen Wachstums** der **Weinbaugebiete**. **Slow Food** möchte dieses **Manifest** als **Inspiration** nutzen, um **Akteure** aus der **gesamten Weinproduktion** und der **Vertriebskette** **zusammenzubringen**, vereint durch das **Bewusstsein**, dass die **Rolle des Weins** nicht mehr nur an den **Genuss des Geschmacks** gebunden sein kann. Das **betrifft Winzerinnen und Winzer** ebenso wie **Weinliebhaber** und **Profis**, egal ob **Händler, Gastronomen, Sommeliers, Weinbarbesitzer, Journalisten** oder **Blogger**.

Die **Hunderte von Winzern**, die sich bislang der **Slow Wine Coalition** **angeschlossen** haben, sind ein **erster Ausdruck** des **wachsenden Wunsches**, **guten, cleanen und fairen Wein** zu **produzieren** und zu **konsumieren**. **Zentrale Veranstaltung** und **Plattform** für den **Erfahrungsaustausch** ist die **Slow Wine Fair** in **Bologna**, die zum **zweiten Mal im Februar 2023 stattfinden** wird. Aber auch für **Terra Madre Salone del Gusto** war der **Wein** schon immer einer der **Wegbereiter**. Bei einigen **freien und mehreren kostenpflichtigen Workshops** konnte man in diesem Jahr **schmecken**, wie **Wein** die **Regeneration** in der **Landwirtschaft anregen** kann und mehr darüber **erfahren**, wie **Erzeuger** in **Italien** und in **weiteren Ländern** **arbeiten**, um eine **gesündere Beziehung zur Erde** **aufzubauen** und zu **festigen**.

Wer **nachschlagen** will, welche **Weingüter** im **Sinne** der **Slow Wine Coalition** **produzieren** und sich **Empfehlungen** für **entsprechende Weine** **holen** will, kann sich am **englisch- und italienischsprachigen Slow Wine Guide** **orientieren**. Die **Weingüter** werden mit einer **Reihe**

von **Symbolen bewertet**: **Schnecken** für beispielhafte **Slow-Food-Werte**, **Flaschen** für ausgezeichnete **Qualität** und **Münzen** für ein gutes **Preis-Leistungs-Verhältnis**. Dazu gibt es jeweils eine **kurze Erzählung**, die in die **Abschnitte Menschen, Weinberge und Weine** unterteilt ist.

Ich habe auf der **Terra Madre Salone del Gusto** in **Turin** mit **Jonathan Gebser** aus der **Redaktion von Slow Wine** gesprochen. Im **Hörerlebnis** stellt **Jonathan Gebser** die **Slow Wine Coalition** vor mit ihrem **Manifest**, den **Zielen**, den **Herausforderungen** der **Branche** und den **Lösungsansätzen** von **Slow Food**.

➡ mehr Infos über

die **Slow Food Bewegung**

<https://www.slowfood.com/de/>

➡ mehr Infos über

Terra Madre Salone del Gusto 2022

<https://2022.terramadresalonedelgusto.com/en/>

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de