

# slow food: terra madre kommt nach wien



2009 haben wir eine ganze Menge historisch bedeutsamer Jubiläen. Von der Weltwirtschaftskrise, mit ihrem „schwarzen Freitag“ 1929, bis hin zu den radikalen Ereignissen in Zentraleuropa 1989. Auch für Slow Food und die Biobewegung ist 2009 ein Jubiläumsjahr.

JÜRGEN SCHMÜCKING

Fast unbemerkt neben den Erschütterungen auf der Bühne der Weltpolitik wurde Ende 1989 in der Komischen Oper in Paris die internationale Slow Food Bewegung gegründet. Jetzt, 20 Jahre später, ist aus Slow Food ein weltweit agierendes Netzwerk mit über

100.000 Mitgliedern geworden, das sich – gar nicht, wie das Logo mit der Schnecke vermuten ließe – mit rasanter Geschwindigkeit entwickelt. Mit der TERRA MADRE 2009 in Wien kommt die Bewegung mit einem Paukenschlag nach Österreich.

## Slow Food im Überblick

Die Wurzeln von Slow Food liegen im Piemont. Genau genommen in der kleinen Stadt Bra, in der sich eine ebenso kleine Gruppe von Freunden das Ziel gesetzt hat, Genuss, Qualitätslebensmittel und ein langsames Leben zu ver-

teidigen. In Paris erfolgte dann mit der Gründung der internationalen Slow Food Bewegung der Schritt in die Welt hinaus. Carlo Petrini, die Gründungsfigur der Bewegung, und seine Mitarbeiter entwickelten ein weit gefasstes Verständnis von Essen, Genuss, agrarischer Produktion und Kultur. Folgendes Zitat bringt sein Denken auf den Punkt:

**„Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich konsumiere, angebaut, verarbeitet oder gekocht haben.“**

Die Ziele der Organisation sind klar definiert. Slow Food tritt für biologische Vielfalt im Nahrungsangebot ein, fördert die Geschmackserziehung und schafft Räume, in denen Produzenten mit Konsumenten zusammentreffen können.

Übrigens war auch für den Biolandbau (vor allem in Österreich) 1989 ein entscheidendes Jahr. In Oberösterreich startete das erste staatliche Förderprogramm für Biolandwirte und löste damit eine enorm dynamische Entwicklung aus. Die Zeichen dafür sind nicht zu übersehen. Wer die Entwicklung der Aussteller am Salone del Gusto in Turin verfolgt hat, wird feststellen, dass die Zahl der Bio-Produzenten rasant gestiegen ist. Auch in Österreich arbeiten

Slow Food und Bio AUSTRIA verstärkt zusammen. Viele Hersteller biologischer Genussmittel sind Mitglieder der Slow Food Bewegung oder gar tragende Säulen derselben, wie die Käser Robert Paget aus Diendorf, der Obsthof Retter in Pöllauberg oder Gunther Naynar aus dem Lungau.

Genau dieser ist auch ein Paradebeispiel für die Nähe von Slow Food und Bio. Am Hiasnhof wird seit über 30 Jahren Käse gemacht. Von Anfang an in Bio-Qualität. „In einer Zeit, wo es alles andere als modisch war und schon gar nicht anerkannt. Wo die Konsumwelt gerade ihren Aufschwung erlebt hat und wo alles, was möglichst weit weg, billig und schnell war, einen höheren Stellenwert hatte. Es war ein

## Der Anfang und die Wurzel alles Guten ist die Lust des Bauches. Epikur

bissl ein Protest gegen die Zeit, dass ich selber was g'macht hab“, blickt Gunther Naynar auf die Anfänge seiner Käserzeit zurück. Heute sind Naynars Käsespezialitäten aus Ziegenrohmlach beliebte Produkte auf jedem Bauernmarkt. ☘



Duftendes Haselnussöl? Sattgrünes Kürbiskernöl? Aromatisches Mohnöl? Mehr als 30 Sorten exquisite heimische, mediterrane und exotische Öle – ab jetzt selbst nach Lust und Laune individuell zu Geschenkboxen zusammenstellen! Schenken Sie einen Tropfen Vollkommenheit.

Der neue Geschenke-Konfigurator auf [www.fandler.at](http://www.fandler.at)



Anzeige

## KLEINES SLOW FOOD-GLOSSAR

### convivium

Damit wird eine regionale Slow Food-Gruppe bezeichnet, deren Mitglieder Genuss und Qualität im Alltag schätzen und kultivieren. Eine Übersicht über die Convivien in Österreich erhalten Sie auf [www.slowfoodaustria.at](http://www.slowfoodaustria.at).

### terra madre

Wozu neue Worte erfinden, wenn es die Slow Food Fibel so klar auf den Punkt bringt: „Das Slow Food Projekt Terra Madre – Mutter Erde – baut stetig ein internationales Netzwerk von Lebensmittelproduzenten, Vertretern lokaler Gemeinschaften, Köchen, Wissenschaftlern und jungen Leuten auf – mit dem Ziel einer guten, sauberen und fairen Lebensmittelherstellung, welche die Erde und ihre Bewohner sowie die Vielfalt der Geschmäcker, Gerichte und Kulturen berücksichtigt.“

### Terra Madre Austria – Markt der Vielfalt

Freier Eintritt, viele Produkte können verkostet werden. 28.10., 10.00–21.00 Uhr, 29.10., 9.00–21.00 Uhr Wiener Rathaus, Rathausplatz, 1010 Wien. Details unter [www.terramadre.at](http://www.terramadre.at)



### salone del gusto

Seit 1996 wird der Salone del Gusto im Zweijahrestakt von Slow Food im Turiner Messezentrum Lingotto veranstaltet. Mittlerweile zieht der Markt fast 200.000 Menschen aus aller Welt an. [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

### arche des geschmacks

Unter der Ägide „Essen, was man retten will“ verfolgt die Arche des Geschmacks das Ziel, schützenswerten (weil vom Verschwinden bedrohten) landwirtschaftlichen Produkten Schutz und Bühne zu bieten. Um Passagier auf der Arche zu werden, muss ein Produkt vielfältige Kriterien erfüllen, vom einzigartigen Geschmack über die genau bestimmte geografische Herkunft bis hin zur nachhaltigen, handwerklichen Herstellung. Shop für Bestellungen: [www.vielfalt.com](http://www.vielfalt.com)

Fotos: slow food/stefan abtmeier (4); schmücking





# genusszeit

Als Genusstipps haben wir uns diesmal etwas Besonderes einfallen lassen. Wir empfehlen Ihnen herbstlich gestimmte Workshops aus dem Programm der „Schule des Geschmacks“ bei der Terra Madre.

TIPPS VOM BIO AUSTRIA-GENUSS-EXPERTEN JÜRGEN SCHMÜCKING

## Der Wein der Gesetzlosen

Der Uhudler ist ein Wein, für den jeder Prüfling bei einer Blindweinprobe ein Stossgebet des Dankes murmeln sollte, so unverkennbar ist das wilde, von Waldbeeren geprägte Aroma dieses Weins. Wer einmal daran gerochen hat, vergisst diesen Duft nie wieder. Am Gaumen ist er herb, mit spitzer Note und leider viel zu sehr und zu unrecht (wie so oft) in Verruf geraten. Der Uhudler ist in höchstem Maße bedroht. Winzer Martin Weinek erzählt Ihnen, warum. Wenn Sie seinen Uhudler gekostet haben, wissen Sie, warum es nicht soweit kommen darf.

29.10.2009, 15.30 Uhr, Klasse 2, [www.martin-weinek.at](http://www.martin-weinek.at)

## Kalt gepresst und sanft vergoren

Hier werden den exzellenten Produkten der oststeirischen Ölmühle Fandler die genauso grandiosen Essig-Spezialitäten von Tino Pölzer an die Seite gestellt. Beiden Produkten gemeinsam ist eine tiefe Verbundenheit mit der Region, biologische Produktion und Qualität auf höchstem Niveau. Einen Versuch wert ist jedenfalls ein herbstlicher Salat mit heißen Kastanien und je einem Schuss Haselnuss-Öl und Apfelessig mit Zitronenthymian. Das ist Herbst, wie wir ihn wollen.

29.10.2009, 12.00 Uhr, Klasse 1, [www.poelzer.net](http://www.poelzer.net), [www.fandler.at](http://www.fandler.at)

Infos: Workshops mit Verkostung gegen kleinen Unkostenbeitrag (begrenzte Teilnehmerzahl): Terra Madre, Rathaus Wien, Volkshalle. [www.terramadre.at](http://www.terramadre.at), T: 0681/106 38 397

Anzeige



## Genussvolles & regionales Essen und Trinken

**Hochwertige Lebensmittel kosten, kennenlernen und kaufen:**

- Bregenzerwälder Bergkäse
- Sulmtaler Huhn
- Delikatessen aus der Toskana
- Weingartenpfirsiche
- und vieles mehr ...

**Saisonale Köstlichkeiten und Schmankerln, bei denen Geschmack, Gesundheit und Umwelt im Mittelpunkt stehen.**



Umweltstadträtin Ulli Sima und Barbara van Melle, Slow Food Wien, freuen sich auf Ihren Besuch im Wiener Rathaus.

Slow Food® Wien

natürlich wien



Zartfleischig und aromatisch: der Austernpilz.

Die Braunkappe ist ein Speisepilz mit einem würzig-nussigen Aroma.

# pilzköpfe in innsbruck aufgetaucht

In Innsbruck züchtet ein junges Unternehmen Bio-Pilze. Genießer finden hier ein breites Angebot für die Küche, Mutige den Stoff für eigene Aufzuchtsexperimente.

ASTRID HOFMÜLLER

Mark Stüttler steht lächelnd am Eingang des Pilz-Zucht-Studios in der Innsbrucker Karmelitergasse, das er mit seinem Team seit zwei Jahren betreibt. „Bis vor kurzem war in diesem Haus noch eine Wäscherei angesiedelt. In den letzten Monaten haben wir die Räume in Eigenregie umgebaut.“ Wo früher Waschmaschinen laut rumpelnd ihre Arbeit taten, sprießen heute Pilze ihrem Erntezeitpunkt entgegen. Auf Bio-Kompost, Roggen oder unbehandelten Holzspänen wachsen Mandelpilz, Affenkopfpilz und manch andere Raritäten. Roch es früher nach Waschlauge, liegt heute das feine Aroma der Schwammerl und der Duft nach reifer Walderde in der Luft.

Auf den Regalen stehen Petrischalen mit Pilzsporen. Kleinere oder größere „Glashäuschen“ – die nicht aus Glas sind, sondern eher an Zelte erinnern – werden mit Wasser benebelt – in der richtigen Konzentration selbstverständlich – und mit gefilterter Luft bedampft. „Auch die CO<sub>2</sub>-Werte sind für jede Pilzgattung ein bisschen anders“,

erklärt Mark Stüttler, seines Zeichens Mykologe, wie Pilzforscher im Fachjargon genannt werden.

Begonnen hat das Abenteuer der „magischen Pilz-Welt“ für die Gruppe vor zehn Jahren. Seither setzen sich die Jungunternehmer aus Vorarlberg und Ungarn im mushroom research-center MRCA intensiv mit Forschung und Zuchtexperimenten rund um ihre ca. 270 verschiedenen Pilzsorten aus aller Welt auseinander.

## Mitnehmen und kochen – oder selber züchten

Im Pilz-Zentrum ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sowohl was die große Auswahl an Bio-Pilzen betrifft, als auch was das Interesse an der Pilzgewinnung an sich angeht. Die Pilze – von exzellenten Speisepilzen bis zu Heilpilzen – können direkt im Geschäft oder über den Webshop bestellt werden.

Wer gerne Pilze selber zuhause züchten möchte, findet im mushroom-research-center ebenfalls alles Notwendige, wie

Mark Stüttler ausführt: „Wir bieten vom Glashäuschen in unterschiedlichen Größen auch für den Weiterverkauf über Zuchtbeutel, bereits mit Sporen geimpft, für den Eigenbedarf bis zu Pilz-Sporen zum Selber-Einsetzen für Experimentierfreudige alles an. Und selbstverständlich steht unser Team jederzeit gerne beratend zur Seite.“

Marc Stüttler ist in der Welt der Pilze in seinem Element. Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, nehmen Sie mit ihm und seinem Team von MRCA Kontakt auf und vereinbaren Sie einen Termin. Sie werden staunen und jedenfalls gut beraten! ☛



Infos: MRCA mushroom center research Mark Stüttler, Karmelitergasse 21, 6020 Innsbruck, T: 0512/251066, [www.mrcashop.org](http://www.mrcashop.org) MRCA ist Kooperationspartner von BIO AUSTRIA Tirol. [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)