



Messe Stuttgart · 31.03. – 03.04.2016

[www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb)

## Gut, nachhaltig und fair: das Slow Food Manifest der Qualität

Die verbreitetsten Produktions- und Konsumsysteme haben sich oftmals als schädlich erwiesen für die Welt, für ihre Ökosysteme und für die Völker, die sie bewohnen.

Der Geschmack, die biologische Vielfalt, die Gesundheit von Mensch und Tier, das Wohlbefinden und die Natur sind ständigen Angriffen ausgesetzt und gefährden so das schlichte Verlangen, sich als Gastronomen zu ernähren und zu erzeugen: das heißt, das Recht auf Genuss auszuüben, ohne der Existenz von anderen Personen oder anderen ökologischen Gleichgewichten des Planeten zu schaden.

Wenn, wie es der Bauerdichter Wendell Berry ausdrückt, „Essen ein landwirtschaftlicher Akt“ ist, dann muss die Erzeugung von Lebensmittel als ein „gastronomischer Akt“ gelten.

Der **Verbraucher** lenkt durch seine Entscheidungen den Markt und die Produktion. Mit dem wachsenden Bewusstsein über diese Abläufe verwandelt er sich zu einem neuen Subjekt. Der Konsum wird zum Teil des produktiven Aktes: der Verbraucher ist ein Co-Erzeuger. Der Erzeuger hat in diesem Prozess eine Schlüsselrolle inne: durch seine Arbeit unter dem Zeichen der Qualität, durch seine Erfahrung, die er zur Verfügung stellt und durch das Wissen der Anderen, für das er sich öffnet.

Es ist eine Anstrengung, die gemeinsam unternommen werden muss, im Sinne einer interdisziplinären gastronomischen Wissenschaft, der sich alle bewusst sind, und der alle beipflichten.

Jeder von uns ist dazu aufgerufen, ein neues, genaueres und gleichzeitig erweitertes Konzept für Lebensmittelqualität umzusetzen und zu verbreiten, das sich auf drei unumgängliche und miteinander verbundene Pfeiler stützt.

### Qualitativ hochwertige Lebensmittel müssen:

#### **Gut sein**

Die organoleptische Güte, die geschulte und trainierte Sinne zu erkennen vermögen, ist das Ergebnis der Kompetenz des Erzeugers, der Wahl der Zutaten und der Erzeugungsmethoden, die deren Natürlichkeit nicht verändern;

#### **Nachhaltig sein**

Die ökologische „Nachhaltigkeit“ muss durch Praktiken der Landwirtschaft, der Viehzucht, der Verarbeitung, der Kommerzialisierung und des nachhaltigen Konsums geachtet und gefördert werden. Alle Passagen der landwirtschaftlich-lebensmitteltechnischen Produktionsreihe, einschließlich des Konsums, müssen die Ökosysteme und die biologische Vielfalt wahren und die Gesundheit von Konsument und Erzeuger schützen;

#### **Fair sein**

Die soziale Gerechtigkeit muss durch die Schaffung von Arbeitsbedingungen verfolgt werden, die den Menschen und seine Rechte achten, und ihn angemessen entlohnen. Das geschieht über die Suche nach global ausgewogenen Ökonomien, über die Praktizierung von Solidarität und durch die Achtung der kulturellen und traditionellen Unterschiede.

**Die gute, nachhaltige und faire Qualität ist eine Verpflichtung zu einer besseren Zukunft.**

**Die gute, nachhaltige und faire Qualität ist eine Frage des Anstandes und ein Werkzeug, um das heutige Lebensmittelsystem zu verbessern.**



Messe Stuttgart · 31.03. – 03.04.2016

[www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb)

## Good, clean and fair: The Slow Food Declaration of Quality

*The most widespread production and consumption systems have often proven to be detrimental to the world, to its eco-system and to its inhabitants. Flavour, biological variety, the health of people and animals, well-being and nature are all subject to constant attack, which endangers the simple desire of users and producers of food to feed and to produce: that is to say, exercising the right to enjoyment without damaging the livelihood of other people or other global ecological balances.*

*If, as the agricultural poet, Wendell Berry, declared, "Eating is an agricultural act", then the production of foodstuffs can be considered to be an "act of gastronomy".*

*The **consumer** guides production and the market through his decisions. With the growing awareness of these actions, he turns his attention to a new subject. Consumption becomes a part of the act of production: the consumer is a co-producer. The producer has a key role in this process: by means of his work carried out under the mark of quality, his experience which he makes available and the knowledge of others which he himself is open to.*

*It is an effort which must be undertaken together, in the interest of an interdisciplinary gastronomical science of which everyone is aware and with which everyone agrees. Each one of us is called upon to realise and to spread a new, more precise and, at the same time, advanced concept of food quality, which is based on a combination of three essential ideas.*

### **Qualitative, high-grade foodstuffs must be:**

#### **Good**

*The organoleptic quality, measured using the ability to skilfully recognise sensory properties, results from the competence of the producer, the choice of ingredients and the production methods, all of which do not interfere with the natural properties of the product.*

#### **Clean**

*The ecological "sustainability" must be observed and promoted through agricultural practices, stock breeding, processing, commercialisation and sustainable consumption. All aspects of the agricultural-technological foodstuff production process, including consumption, must preserve the ecological systems and the biological variety as well as protect the health of consumers and producers*

#### **Fair**

*Social justice must be pursued through the creation of working conditions which respect people and their rights, as well as ensure appropriate remuneration. This is done by striving for globally balanced economies, practising solidarity and respecting cultural and traditional differences.*

**The good, clean and fair quality is a commitment to a better future.**

**The good, clean and fair quality is a question of decency and a tool used to improve today's food system.**