

Qualität und Handwerk



Messe Stuttgart · 16. - 19.04.2020

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Liebe Ausstellerinnen und Aussteller,

Slow Food hat Merkmale für die Qualität von Lebensmitteln formuliert, die sich in der Ausstellerordnung für die Slow Food-Messe in Stuttgart widerspiegeln. Sie listet in einiger Genauigkeit die Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Herstellungsmethoden, die für Produkte auf der Messe **nicht** zulässig sind. Aber warum, mögen Sie fragen, verwehrt sich Slow Food dieser doch sonst überall gängigen Hilfsmittel? Warum verlangen wir die Herstellung in traditionell-handwerklicher Art, und was bedeutet das? Die folgenden Ausführungen wollen Antworten auf diese Fragen geben.

Die handwerkliche Tradition ist das Gegenteil der heute vorherrschenden sog. industriellen Herstellung. Industrielle Herstellung bedeutet – etwas verkürzt –, dass Güter oder Waren mit einem hohen Grad der Mechanisierung und Automatisierung gefertigt oder verarbeitet werden – oft basierend auf Rohstoffen, die an verschiedensten Orten erzeugt und an ganz anderen Ort verarbeitet werden. Die Produkte selber sind austauschbar und standardisiert, werden in Masse hergestellt und an einen anonymen Markt verkauft. Die auf hochgradiger Arbeitsteilung beruhenden Prozesse erfordern zum Teil kein qualifiziertes Wissen mehr über Komponenten und Herstellungsverfahren. Und das gleiche gilt für die Konsumenten, deren individuelle Wünsche und Bedürfnisse ebenso auf den Akt des anonymen Konsumierens in immer wachsendem Umfang reduziert werden. Leider ist auch die Lebensmittelherstellung zunehmend dieser Logik gefolgt.

Beim Handwerk hingegen steht der Mensch im Mittelpunkt. Handwerkliche Herstellung beruht auf menschlichem Wissen und Können rund um chemische, physikalische, biologische und technologische Zusammenhänge und Abläufe. Bei Lebensmitteln sind es das Wissen und Können der HandwerkerInnen (sowie BäuerInnen, GärtnerInnen), die zu guten Lebensmitteln führen. Gute Lebensmittel sind nach der Slow Food-Philosophie nachhaltig angebaute und – bei Tieren auch – artgerecht erzeugte Grundprodukte sowie verarbeitete Lebensmittel, die aus hochwertigen Zutaten bestehen und weitestgehend ohne technologische Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt werden.

Das bedeutet keineswegs, der Innovation oder der technischen Weiterentwicklung den Rücken zuzukehren.

Allerdings müssen Technologie und Innovation im Dienste der Qualität von wirklichen, echten Lebensmitteln stehen und nicht umgekehrt. Maschinen, die Knochenarbeit erleichtern (wie z.B. Knetmaschinen für Brotteig), erlauben mehr Spielraum für kreative, innovative Ideen und auch Zeit und Energie für den nicht-repetitiven sondern von handwerklichem Können bestimmten Teil des Herstellungsprozesses, der von Menschen besser gemacht wird als von Maschinen. Slow Food lehnt daher Herstellungsweisen ab, bei denen die Natur der Maschine anpasst wird und nicht umgekehrt.

Die von Slow Food abgelehnten Mittel und Methoden kann man als Sparmaßnahmen beschreiben, die ein Weniger an Zeit, Kosten und/oder Können erfordern. Das, was sie zu erreichen versuchen – z.B. Konsistenz, ausgewogener Säurehaushalt, Reife, Aroma, ja auch Haltbarkeit und vieles mehr – lässt sich durch handwerkliches Können und die Ausgangsqualität der Zutaten der Produkte erreichen. Herstellungsweisen im Geiste industrieller Produktion lehnt Slow Food deshalb ab – der Vielfalt echten Geschmacks, der Einzigartigkeit wegen und nicht zuletzt, weil dabei Wissen und handwerkliches Können des Menschen keinen Wert mehr haben.

Slow Food ist eben das Gegenteil dazu: Individualität, geselliges Miteinander, Respekt für die Umwelt und die regionalen Gegebenheiten, bewusstes Umgehen mit kulturellen Einflüssen. Statt des ewig und überall gleichen Angebots des globalen Fast-Food setzen wir auf die regionalen Spezialitäten, mit handwerklichem Können ganz traditionell oder innovativ erzeugt und verarbeitet, den Jahreszeiten und klimatisch geographischen Bedingungen entsprechend.

Wir wünschen uns, dass Sie mit uns diesen Weg gehen und unser Lebensmittelangebot mit in diesem Sinne einzigartigen und qualitativ hochwertigen, alle Sinne des Menschen ansprechenden Produkten bereichern und die Lebensmittelwelt so zu einer vielfältigeren und zukunftsfähigeren für uns alle machen.

Dr. Ursula Hudson
Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.