

sauber
gut fair

Mini Maxiköche

**Was ist
Slow Food?**

Hochbeete

Kräuter-
Stammtisch

Verkostungen

Kochkurse

Streubst

**Und was hat
das mit Retz
zu tun?**

Blauer

Portugieser

Arche des
Geschmacks

Genussmarkt

Manifest von Slow Food International

Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss

Paris, 9. Dezember 1989 - Die Industriegesellschaft hat zuerst die Maschine erfunden und nach ihr das Leben modelliert. Mechanische Geschwindigkeit und rasende Beschleunigung werden zur Fessel des Lebens. Wir sind alle von einem Virus befallen: "Fast Life!" Unsere Lebensformen sind umgestürzt, unser häusliches Dasein betroffen - nichts kann sich der "Fastfood-Bewegung" entziehen. Aber der Homo sapiens muss sich von einer ihn vernichtenden Beschleunigung befreien und zu einer ihm gemäßen Lebensführung zurückkehren. Es geht darum, das Geruhsame, Sinnliche gegen die universelle Bedrohung durch das "Fast Life" zu verteidigen. Gegen diejenigen - sie sind noch die schweigende Mehrheit -, die die Effizienz mit Hektik verwechseln, setzen wir den Bazillus des Genusses und der Gemütlichkeit, was sich in einer geruhamen und ausgedehnten Lebensfreude manifestiert. Fangen wir gleich bei Tisch mit Slow Food an. Als Antwort auf die Verflachung durch Fastfood entdecken wir die geschmackliche Vielfalt der lokalen Gerichte. Fast Life hat im Namen von Produktivität und Rendite unser Leben verändert und bedroht unsere Umwelt. Slow Food ist die richtige Antwort darauf. In der Entwicklung des Geschmacks, und nicht in seiner Verarmung liegt die wahre Kultur. Und hier kann der Fortschritt dank einem internationalen Austausch von Geschichten, Wissen und Projekten seinen Anfang nehmen. Slow Food sichert uns eine bessere Zukunft. Slow Food ist eine Idee, die viele befähigte Anhänger braucht, damit aus der (langsamen) Regung eine weltweite Bewegung wird, deren Symbol eine kleine Schnecke ist.



Am Anfang war der Wein.

Man schreibt das Jahr 1980. Im oberitalienischen Städtchen Bra tun sich einige Gleichgesinnte zusammen, um dem typischen Wein ihrer Gegend zu mehr Wertschätzung zu verhelfen. Sie nennen sich “Libera e Benemerita Associazione Amici del Barolo”, also freier und verdienstvoller Verein der Freunde des Barolo. Ihr Gründer: Der Journalist Carlo Petrini.



Und natürlich, wir sind ja in Italien, wird bei den Vereinstreffen gut gegessen. Aber genau das wird zu dieser Zeit sogar in Italien zunehmend schwieriger. Statt regionaler, traditioneller Speisen kommen immer öfter die gleichen Standardgerichte auf den Tisch. Und dann, im Jahr 1986, will der Fastfood-Riese McDonald’s ausgerechnet auf der wunderschönen, historischen Piazza di Spagna in Rom eine Filiale eröffnen. Petrini und seine Freunde finden, es reicht. Gemeinsam mit einer Handvoll Aktivisten setzen sie sich aus Protest an eine lange Tafel nahe der Baustelle bei der Spanischen Treppe und essen Spaghetti – die Geburtsstunde von Slow Food Italien.

Im November 1989 ist es dann soweit: Mit der Unterzeichnung des Gründungsmanifests in Paris beginnt der Anfang von **Slow Food International**, der “**Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss**”.

Heute ist Slow Food in über 160 Ländern vertreten und zählt mehrere Millionen Mitglieder.

Gut, sauber, fair.

Seit seiner Gründung müssen alle Lebensmittel, für die sich Slow Food einsetzt, drei Eigenschaften erfüllen: **gut, sauber, fair**. Nur wenn ein Lebensmittel alle drei Eigenschaften aufweist, ist es ein Slow Food.

“Saubere” bedeutet, dass das Lebensmittel hergestellt wird, ohne die Ressourcen der Erde oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Tier und Umwelt zu verursachen.

“Fair” produziert heißt, dass auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung die Menschen und ihre Rechte geachtet und sie angemessen entlohnt werden.

Was Slow Food jedoch einzigartig macht ist, dass diese Lebensmittel auch **gut schmecken** müssen! **Mit der Einbeziehung von Lebenslust und der Freude am Genuss hebt sich Slow Food positiv von allen anderen Bewegungen ab.**



Gut, sauber, fair: Was macht Slow Food dafür?

Die Antwort: Sehr viel. Um das System der Lebensmittelproduktion zu verbessern, gründet und unterhält Slow Food das Verzeichnis **“Arche des Geschmacks”**, in das schützenswerte, aber vom Verschwinden bedrohte Lebensmittel aufgenommen werden. In der **“Allianz der Köche”** bewahren KöchInnen die biologische Vielfalt, in dem sie mit Slow Food Lebensmitteln kochen und diese direkt von den ProduzentInnen beziehen. **“Terra Madre”** vernetzt ProduzentInnen weltweit und in der **“University of Gastronomic Sciences”** forschen und lernen StudentInnen zu Biodiversität, Landwirtschaft und Gastronomie.



Seit ein paar Jahren gibt es außerdem die **“Slow Food Villages”** – als Konzept initiiert und ausgearbeitet von Slow Food Kärnten gemeinsam mit Slow Food International. Slow Food Villages sind **“Orte des guten Lebens”**, wo nicht nur gute, saubere, faire Lebensmittel produziert werden, sondern insgesamt sechs Kriterien erfüllt werden müssen:

Die 6 Bausteine eines Slow Food Village

- 1 Slow Food Gemeinschaft**
Eine Gemeinschaft von (mindestens 10) Menschen im Ort, die sich für eine verantwortungsvolle Ernährungs- und Esskultur einsetzt und sich um gutes, gesundes Essen bemüht.
- 2 LebensmittelproduzentInnen und -handwerkerInnen**
LebensmittelproduzentInnen (Bäuerliche ProduzentInnen und LebensmittelhandwerkerInnen) im Ort, die gute, saubere Lebensmittel zu fairen Preisen erzeugen.
- 3 GastwirtInnen, KöchInnen und Beherbergungsbetriebe**
GastwirtInnen, KöchInnen, die überwiegend frische, unverfälschte lokale und regionale Lebensmittel beim Kochen verwenden, sowie Beherbergungsbetriebe, die ein "Slow Food" Frühstück anbieten.
- 4 Bildung, Erziehung und Kommunikation**
Aktivitäten im Kindergarten und in den Schulen, um Kindern und Jugendlichen gesundes Essen zu bieten, sowie die Herstellung von Lebensmitteln erlebbar zu machen.
- 5 Marktplätze für gute, saubere, faire Lebensmittel**
Marktplätze bzw. Geschäfte im Ort, wo die lokalen, frischen und regionalen Lebensmittel erhältlich sind.
- 6 Slow Food Erlebnisse**
Aktivitäten und Erlebnisse, bei denen die ProduzentInnen die Verarbeitung erlebbar machen (Verkostungen, Koch- und Backworkshops, etc.).

Und Retz?



Ja, Retz erfüllt alle Bedingungen und ist das **erste** von Slow Food International anerkannte **Slow Food Village in Niederösterreich!**



Was zeichnet Retz aus?

Teil 1

Engagierte **ProduzentInnen**, die Lebensmittel nach Slow Food Kriterien erzeugen: Obst, Gemüse, Eier, Hühner, Wachteln, Honig, Essig, Öl, Eingelegtes, Fermentiertes, Gewürze, Wein, Destillate, uvm. werden handwerklich in Retz produziert.



Unser **Bauernladen** und der wöchentliche **Genussmarkt**, die beide gute, saubere, faire Lebensmittel von regionalen ProduzentInnen anbieten.

GastronomInnen, die gute, saubere, faire Lebensmittel verarbeiten und diese auf ihrer Speisekarte deklarieren.

Beherbergungsbetriebe, bei denen man ein "Slow Food Frühstück" erhält.

Verantwortungsvolle Unternehmen und engagierte BürgerInnen, die **Obstbäume** pflanzen und **Streubstwiesen** anlegen, und so für mehr Biodiversität sorgen.

Der **Kräuterstammtisch** in der Hölzelmühle.



Was zeichnet Retz aus?

Teil 2

Brot backen bei der Windmühle, während der Sommermonate.



Aktivitäten für Kinder und Jugendliche: Von Hochbeeten und Obstbäumen im Kindergarten bis zu den Retzer “Mini-Maxi-Köchen”, bei denen SchülerInnen der Hotelfachschulen (Maxiköche) zusammen mit SchülerInnen der Mittelschule (Miniköche) ProduzentInnen besuchen und gemeinsam kochen. So wird Kindern und Jugendlichen die Herstellung von guten, fairen, sauberen Lebensmitteln vermittelt.



Verkostungen, Kochkurse: Ein stets wachsendes Angebot – von regelmäßigen Verkostungen am Genussmarkt über Kochkurse in der Aktivküche im Wohnquartier Retz bis zu speziellen Bio- und Naturweinverkostungen.



Der Blaue Portugieser.



Slow Food Italien nahm seinen Anfang beim Wein. Und auch im Slow Food Village Retz spielt er eine wichtige Rolle: Weil wir kostbare, vom Verschwinden bedrohte, regionale Lebensmittel schützen und ihnen zu einer Renaissance verhelfen wollen, machen wir den Anfang mit dem Blauen Portugieser. Einst die traditionelle Rotweinsorte von Retzer Land und Pulkautal, fristet er seit langer Zeit ein Nischendasein. Die Anbaufläche nimmt rasant ab, immer mehr WinzerInnen ersetzen den Blauen Portugieser durch pflegeleichtere und ertragsreichere Sorten. Zusammen mit dem Blauen Portugieser Club und WinzerInnen aus dem Retzer Land konnten wir erreichen, dass der **Blaue Portugieser in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen** wurde. Unsere Anstrengungen tragen bereits erste Früchte: WinzerInnen spüren seither eine verstärkte Nachfrage, und auch regionale GastronomInnen haben den Blauen Portugieser wieder auf der Karte!

Wo erfahre ich mehr?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dürfen wir Sie weiter informieren? Dann abonnieren Sie unseren **Newsletter** auf www.slowfoodretz.at!

Super! Wie kann ich mitmachen?

Wollen Sie mithelfen, Retz als “Ort des guten Lebens” zu erhalten und weiter zu entwickeln? Wollen Sie uns finanziell unterstützen? Dann schreiben Sie uns an buero@slowfoodretz.at! Wir freuen uns über helfende Hände und Gleichgesinnte, für ein genussvolles Miteinander!





Slow Food[®] Village

RETZ

Ein Ort des guten Lebens.

Für den Inhalt verantwortlich: Verein Slow Food Village Retz, 2070
Retz, Windmühlgasse 17

Text: Michael Vesely, Barbara Hutter

Bilder, Fotos: Michael Vesely, Slow Food International, unsplash,
Astrid Bartl