Im Zeichen der Schnecke: Michael Olma setzt sich für mehr Genuss, mehr Regionalität auf dem Teller und für den Erhalt der Artenvielfalt ein. 2007 hat er in Ingolstadt eine von weltweit 150 Gruppen von Slow Food gegründet. Das Emblem der internationalen Bewegung ist eine Weinbergschnecke – Symbol der Langsamkeit.

Blick über den Tellerrand

Michael Olma von Slow Food Ingolstadt will wissen, woher unser Essen kommt

Von Katrin Fehr

Ingolstadt (DK) Das Schlüsselerlebnis war sattgrün, saisonal und schmackhaft: ein Teller dampfender Brennnesselsuppe im Gasthof Stirzer in Dietfurt. Beeindruckt war Michael Olma nicht nur von der Bodenständigkeit und der Qualität des Gerichts, dessen Zutaten aus der Region stammten, sondern auch von der Transparenz der Speisekarte. Fein säuberlich aufgeführt waren dort Herkunft der Produkte sowie Lieferanten samt Telefonnummer. „Das kannte ich damals so noch nicht“, erinnert er sich. „Und so habe ich zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort aufgemerkt.“

Sieben Jahre ist die kulinarische Initialzündung nun her, und seit vier Jahren ist Michael Olma so etwas wie ein Botschafter des guten Geschmacks, Fürsprecher der Regionalität, Verteidiger der Artenvielfalt und Gegner von Massentierhaltung und grüner Gentechnik. Und vor allem ist der 42-Jährige Ingolstädter bewusster Konsument, aufmerksamer Verbraucher und genussvoller Esser. Nicht alleine hat er sich der Begeisterung für wertvolle Lebensmittel, gutes Essen und Trinken verschrieben, sondern befindet sich in bester Gesellschaft von derzeit rund 125 Leuten in und um Ingolstadt. Nicht hauptamtlich engagiert sich der 42-Jährige, sondern neben seinem Beruf als Anwalt verfolgt er die Philosophie von Slow Food. Müsste er jemanden davon überzeugen, würde er denjenigen auffordern: „Sage mir, was du isst, und ich sage dir, was du dir wert bist.“ Er kann seine Meinung aber auch provokanter formulieren: „Für Motoröl geben wir einfach mal 40 Euro aus, für Olivenöl meist nicht einmal fünf. Da stimmt doch irgendetwas nicht, das ist eine Frage der Prioritäten.“

Große Tafelrunde: Die Mitglieder von Slow Food treffen sich zum Essen beim Stammtisch oder besuchen Erzeuger in Ingolstadt und der Region: vom Bierbrauer bis zum Imker, vom Winzer bis zum Bäcker.

Michael Olma ist ein umgänglicher und unkomplizierter Mensch, eloquent und durchaus mit Überzeugungskraft. Der Vater eines kleinen Sohns ist das, was man gerne geerdet nennt, er ist als gebürtiger Schanzer auch in der Region verwurzelt und gleichermaßen weltmännisch. Und er ist pragmatisch, so etwas wie ein Mann der Tat. Weswegen das erfreuliche Suppenerlebnis in Dietfurt auch nicht folgenlos geblieben ist. Er hat recherchiert und sich kundig gemacht. „Irgendwann stößt man dann beim Thema bewusstes Essen, Regionalität, Genuss und Geschmack zwangsläufig auf Slow Food.“

2007 hat Olma das Convivium Ingolstadt, einen Stammtisch von Slow Food, in der Region gegründet. Die reicht in diesem Fall von Ingolstadt über die Landkreise Eichstätt, Pfaffenhofen, Neuburg-Schrobenhausen bis zu Teilen der Landkreise Kelheim, Roth und Neumarkt. Engagiert sind viele Privatleute quer durch alle Generationen und Schichten, aber auch Erzeuger, Landwirte, Winzer, Gastronomen. Gemeinsam treffen sich die Slow-Foodler zum geselligen Austausch und Essen bei Stammtischen oder sie besuchen Erzeuger in der Region: vom Weingut in Neuburg bis zum Imker in Scheyern, von der Kräuterfrau in Böhmfeld bis zur Brauerei in Riedenburg. Es gibt Kochkurse und Kochgruppen, die Slow-Foodler starten Aktionen und informieren umfassend. Ihre Aufmerksamkeit gilt all dem, was auf den Teller und ins Glas kommt. Und dem Wie und dem Woher. Der Blick reicht weit über den Tellerrand hinaus. Für Michael Olma ist Slow Food „eine Orientierung, eine Lebenseinstellung, aber auch eine Interessenvertretung. Nicht nur für Essen und Trinken“.

> „Sage mir, was du isst, und ich sage dir dann, was du dir wert bist.“

Slow Food, 1989 im italienischen Piemont von Carlo Petrini, Journalist und Aktivist mit Weitblick, begründet und inzwischen auf 100 000 Anhänger in 150 Ländern angewachsen, geht es um viel: um das Recht auf Genuss, um die Erhaltung und Entwicklung geschmacklich hochwertiger Erzeugnisse, die mit ökologisch sinnvollen Methoden hergestellt werden, um Geschmackserziehung durch Geschmackserlebnisse mit natürlichen Produkten. Es geht aber auch um Artenschutz von Tieren und Pflanzen, insbesondere durch Förderung der Nachfrage vom Aussterben bedrohter Produkte, Erhalt der Artenvielfalt, Verbesserung der Esskultur sowie um die Achtung der natürlichen Lebensrhythmen des Menschen, ressourcenschonendes Verhalten im Hinblick auf den Erhalt der Umwelt. Verbraucheraufklärung und Vertretung von Verbraucherinteressen durch Lobbyarbeit in den Parlamenten und Behörden sind ein Anliegen, ebenso wie die Entwicklung von Qualitätskriterien für Lebensmittel.

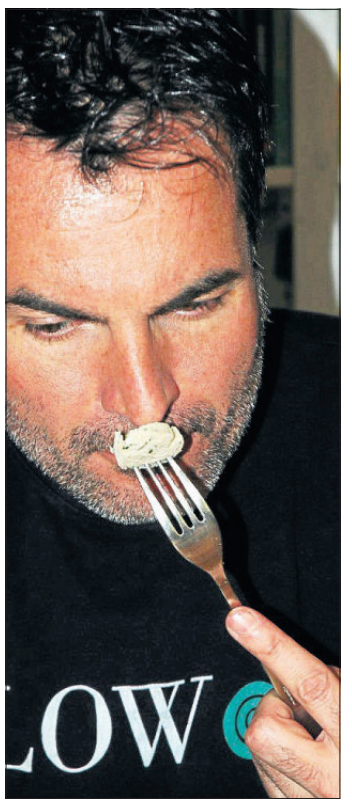
> „Wir sind kein kulinarischer Luxusclub in einem Hinterzimmer.“

Michael Olma setzt von dieser Fülle an Zielen und Ideen große Teile in seiner Lebenswirklichkeit um. Vieles sei ihm und seiner Familie inzwischen eine Selbstverständlichkeit. „Nichts wird so sehr ein Teil von uns wie die Lebensmittel, die wir zu uns nehmen.“ Demnach kommen ihm Erdbeeren nur zur passenden Jahreszeit auf den Tisch, Kunstprodukte der Lebensmittelbranche wie Analogkäse nie, ebenso wenig Tütensuppen. Und er lehnt Fußbodenheizungen auf Spargelfeldern strikt ab: „Vom Geschmack her ist der Slow-Foodler überzeugt, dass Dinge ihre Zeit brauchen, zu reifen, zu wachsen, daher das Wort Slow, langsam. Daher unser Emblem, die Schnecke. Und wenn Dinge ihre Zeit hatten, dann können sie ihre Geschmacksstoffe aufnehmen und bis zur Vollendung, bis zum Reifezeitpunkt alles in sich vereinen. Wenn man den Faktor Zeit unterdrückt oder beschleunigt, dann meinen wir, dass einiges auf der Strecke bleibt.“

Demnach lenkt Olma, der auf seinem Blog www.etxtraprimagood.de auch schon mal einen Weißwursttest initiiert hat, den Blick auf regionale Erzeuger, auf Direktvermarkter und auf Gasthäuser, die nach dem Slow-Food-Motto: „Gut, sauber und gerecht“ produzieren und arbeiten. Olma, der gerne auf Märkten einkauft, der gerne gesellig in Biergärten, „einem Teil bayerischen Kulturguts“, sitzt, der bedauert, wenn wieder einmal eine Traditionsmetzgerei in Ingolstadt schließt, spricht dann auch gerne davon, „den Lebensmitteln ein Gesicht zu geben“. Er meint damit die Verantwortung und das Interesse des Verbrauchers an den Lebensmitteln und vor allem am Erzeuger. „Alle können von einem Blick hinter die Kulissen profitieren“, sagt er aus Erfahrung. Der Verbraucher werde zum „Koproduzenten“, könne mitgestalten, Rückmeldung geben. „Die Wertschöpfung bleibt in der Region, und man sichert sich langfristig auch die Möglichkeiten, saisonal einzukaufen.“

Von der Fülle, dem Reichtum an Vielfalt in der Region und der Stadt ist Olma überzeugt und wundert sich gleichzeitig darüber, dass diese Qualitäten und Ressourcen nicht mehr genutzt werden. „Da liegt einerseits eine Achtsamkeit den Traditionen gegenüber, wie auch eine enorme wirtschaftliche Kraft, die touristisch genutzt werden kann.“ Die Region sei reich an Alleinstellungsmerkmalen: vom Spargel bis zum Altmühltaler Lamm, vom Hopfen bis zu den Kartoffeln oder dem Bayerischen Reinheitsgebot für Bier. Und Olma wundert sich, dass es keine Käserei in Ingolstadt gibt und dass noch niemand auf die Idee gekommen ist, einen Döner aus Altmühltaler Lamm anzubieten. „Da gibt es eine Nachfrage und Interessenten“, glaubt er und freut sich schon auf ein Premieren-Exemplar.

Bei allem Elan und Erfolg, bei allen Visionen und Vorschlägen rund um Lebensmittel und deren Produktion hat Olma noch Wünsche offen. Dass Kinder nicht glauben, Milch kommt aus der Tüte, dass Geschmack mehr geschult wird, dass Kulturpflanzen oder Haustierrassen wiederentdeckt werden. „Viele können zig Automarken aufzählen, aber bei Apfelsorten oder Schweinerasse müssen sie passen.“



Es geht um die Wurst: Michael Olma hat in seinem Blog www.extraprimagood.de einen Weißwurst-Test initiiert. Ein heikles Thema, durchaus eine Glaubensfrage.

Petrini, der Vater der Slow-Food-Bewegung, der inzwischen auch mit seinem Terra-Madre-Netzwerk gesellschaftspolitisch für ein nachhaltiges Gleichgewicht zwischen Mensch und Erde aktiv ist, hat einmal gesagt: „Mit der Thematik der Langsamkeit, der ruhigeren Rhythmen, der Nahrungsvielfalt und der Beziehung zum Herkunftsort entwickelte Slow Food ganz langsam eine eigene Theorie, eine eigene Philosophie.“ Michael Olma kann sich dem nur anschließen. Slow Food sei auch Ausdruck von Achtsamkeit, Respekt vor der Schöpfung. „Und Slow Food hat in dieser schnelllebigen Zeit der vollen Terminplaner durchaus auch etwas Entschleunigendes.“

Er und seine Mitstreiter würden sich über mehr Slow-Foodler in ihrem Kreis freuen. „Wer einmal hineingeschmeckt hat, der bleibt“, ist sich Olma auch sicher. Vorurteilen, es handle sich dabei um einen elitären kulinarischen Luxusclub in einem Hinterzimmer tritt Olma lachend entgegen. Slow-Foodler seien sicher keine Kostverächter, aber alles in Maßen und mit dem Bekenntnis zu Qualität. Die muss nicht immer teuer und aufwendig sein. Zu Olmas erklärten Lieblingsgerichten gehören etwa ein Schweinsbraten, ein Teller frischer Pasta oder aber ein Butterbrot mit Salz oder einem Blatt Bärlauch. „Das ist dann Fast Food nach bester Slow-Food-Art.“ Und worauf können sich Gäste freuen, die bei Familie Olma am Tisch sitzen? Auf saisonale Gerichte mit Zutaten aus der Region, ganz klar. „Und auf viele Geschichten und Infos satt über die Dinge auf dem Tisch.“