



Slow Food – Genuss der langsamen Art

Jeder hat davon schon mal gehört, Slow Food, aber die wenigsten wissen, was sich hinter dem Begriff verbirgt. Und noch weniger Menschen wissen wahrscheinlich, dass es auch eine Slow Food Bewegung in Ingolstadt gibt. GO hat sich mit dem Conviviumleiter der Slow Food Bewegung Ingolstadt, Herrn Michael Olma zum Interview getroffen. Herr Olma betreibt ehrenamtlich den Blog www.extraprimagood.de und ist ebenfalls ehrenamtlich Leiter der Slow Food Bewegung in Ingolstadt. Hauptberuflich arbeitet er als selbständiger Rechtsanwalt in Ingolstadt.

GO: Herr Olma, wie sind Sie selber zur Slow Food Bewegung gekommen?

HERR OLMA: Ein Leben lang war für mich Essen und Trinken mehr als einfach nur satt zu werden. Die Kochkünste meiner Großmutter haben daran sicher ihren Anteil. Woher kommt unsere Nahrung? Von Wem? Wie wurde sie kultiviert, veredelt, gekocht? Was ist Geschmack und Genuss? Spürt man

diesen Fragen mit Lust nach, ist eine Berührung mit Slow Food fast unausweichlich. Die Bewegung hat es sich zur Aufgabe gemacht - da ist (leider) sogar ein Stück weit Notwehr dabei - die große Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

GO: Wie sind Sie darauf gekommen, 2007 eine von deutschlandweit 80 Gruppen von Slow Food zu gründen?

HERR OLMA: Meine Heimat Ingolstadt ist reich an vielen Dingen. Die kulinarische Geschmack- und Genusskultur aber sitzt im Hungerturm. Sollte ich mich da in den damals schon bestehenden Gruppen in München, Nürnberg, Augsburg oder Regensburg engagieren? Oder besser den weißen Flecken in deren Mitte beleben? Regionalität ist noch dazu ein Herzensanliegen von Slow Food. Damit waren unweigerlich die Würfel für unsere Region gefallen. Die Gründung fand standesgemäß in den Räumen der Hohen Schule statt.

GO: Die Slow Food Gruppe in Ingolstadt nennt sich Convivium. Was verbirgt sich hinter diesem Begriff?

HERR OLMA: Weltweit nennen sich alle regionalen Gruppen so. Der Name leitet sich ab vom lateinischen Wort convivium - zu Deutsch Tafelrunde, Tischgesellschaft oder Gastmahl - ab. Es gibt nur sehr wenig Schöneres, als ohne Zeitdruck mit anderen Menschen gemeinsam an einem großen Tisch zu sitzen und die Früchte des Lebens zu genießen. Dabei ist Slow Food eine in jeder Hinsicht bodenständige, geerdete Veranstaltung und hat mit Hedonismus und Luxusgetümmel nichts am Hut.

GO: Sie schreiben auf der Homepage: „Wir wollen in unserer Region die Idee von Slow Food diskutieren und mit Leben füllen.“ Ist Ihnen und Ihren Mitstreitern das bisher in Ingolstadt gelungen und was sind die Ziele der Slow Food Bewegung?

HERR OLMA: Ganz sicher. Wir haben einen regelmäßigen Stammtisch. Eine Koch- und

eine Weingruppe. Und für das Genussführerprojekt (Verzeichnis anständiger Wirtschaften in Deutschland – kommt Ende September erstmals als Buch heraus) konnten wir nach umfangreichen Tests fünf Wirte aus unserer Region empfehlen. Ein lebendiges Netzwerk von guten Lebensmittelhandwerkern und interessierten Koproduzenten (Verbrauchern) ist geknüpft und wächst. Für Slow Food gibt es drei essentielle Kriterien für Nahrung - gut, sauber, fair. Sie soll gut im Geschmack sein, nicht auf Kosten der Umwelt und Schöpfung, also sauber hergestellt werden und dabei den Beteiligten ein faires Auskommen durch angemessene Bezahlung garantieren. Man vergleiche das mit einem beliebten anderen Dreiklang, wonach Essen schnell, viel und billig sein muss. Leider beantworten sich deren Anhänger nicht die Frage, was mit derlei Essen gemacht (oder gerade nicht gemacht) wurde um es so auf dem Markt werfen zu können.

GO: Was macht für Sie eine gute, regionale Küche aus?

HERR OLMA: Das tatsächliche Bekenntnis zur Region. Was in guter Qualität vor der Haustür wächst kommt in den Topf. Transparenz. Die Möglichkeit auf das Feld, hinter die Stalltür oder die Verkaufstheke zu schauen. Die wechselseitige Empfehlung (und damit auch Verantwortung) von Bauer und Koch. Saisonalität. Nur was wahrschmeckend reif zu seiner ganz eigenen Zeit verfügbar ist kommt auf den Tisch. Das Bewahren der regionalen Kulturpflanzen und Haustierrassen sowie deren Ausprägung in Rezepten.

GO: Sie haben einmal in einem Interview gesagt, dass Sie „den Lebensmitteln ein Gesicht geben möchten“. Was meinen Sie damit?

HERR OLMA: In dem ich der zu mir hinterlassenen Spur meines Essens nachgehe. Im Discounter vor einem „Back“-automaten oder am Autofenster ist das nicht möglich. Also auf zu den Wochenmärkten, Hofläden und Direktvermarktern. Zumaldest bei den Grundnahrungsmitteln sollte man so seinem Essen ein Gesicht geben, oder wie es der amerikanische Autor Michael Pollan so schön ausdrückt: „Shake the hand that feeds you“. Habe ich z. B. meinem Bäcker, meinem Metzger schon einmal die Hand gedrückt? Warum diesen nicht, aber meinem Tankwart? Nach dem Handschlag geht es ja erst los. Man tauscht sich aus, erfährt die Biografie seines Essens, lernt voneinander, kann Einfluss nehmen. Diesen echten Mehrwert gilt es zu erkennen, zu nutzen und zu leben. Auf beiden Seiten – bei Käufer und Verkäufer. Dankbar durfte ich es vielfach erleben – und es ist jedes Mal eine Freude – auf Menschen zu treffen, die mit Leidenschaft ihrer Berufung nachgehen. Weinbauern, Imker, Fischer, Käser – egal. Ehrlich interessiert auf ihre Arbeit angespro-

chen, blühen sie auf und erzählen mit Stolz von dem was sie machen.

GO: Neben der Leitung des Slow Food Conviviums Ingolstadt sind Sie auch noch Herausgeber und Autor des Weblogs: *extra prima good* (www.extraprimagoode.de). Was steckt dahinter und was motiviert Sie, sich so intensiv mit dem Thema Essen und Genuss auseinanderzusetzen?

HERR OLMA: Den Blog gibt es jetzt gute zwei Jahre. Es ist unendlich wichtig – gerade im Zeitalter der Globalisierung – Heimat zu haben. Wurzeln. Stallgeruch. Einen Standpunkt. Ein Zuhause. Meines ist Ingolstadt und drumherum – da bin ich daheim. Und hier will ich – aus Wertschätzung – meinen Senf dazu geben. Der Blog ist dafür ein sehr geeignetes Instrument. Und natürlich wird darin geschlemmt. Sein Untertitel lautet: „Notizen, Geschichten und Einmischungen – bevorzugt zur regionalen Genusskultur in Ingolstadt und überhaupt... zuweilen auch Extrawürste“.

GO: Weshalb setzen Sie sich für mehr Genuss, mehr Regionalität und für den Erhalt der Artenvielfalt ein?



HERR OLMA: „Wer nicht genießt, ist ungeeßbar“ – singt Konstantin Wecker. Recht hat er. Die Biodiversität ist eine existenzielle Grundlage für das Leben. Wir kennen in Deutschland 1.332 Apfel-, 1.007 Birnen-, 324 Kirsch-, 185 Pflaumen- und 183 Pfirsichsorten. Man stelle sich für einen Moment diesen Reichtum, diese Pracht an Formen, Farben, Konsistenzen, Gerüchen und Geschmäckern vor! Ist das nicht ein Traum? Gentechnisch verordnete Monokultur ist mir ein Graus.

GO: Herr Olma, sehen Sie sich als Botschafter des guten Geschmacks?

HERR OLMA: Ich will zum Nachdenken anregen. Neue Blickwinkel aufzeigen. Viele Menschen behaupten keine Zeit (mehr) zum Kochen zu haben. Bei durchschnittlich 239 Minuten täglicher(!) Fernsehzeit im Jahr 2011 wohl eher eine Frage der Priorität... Wir haben zu verschiedenen Dingen unterschiedliche Näheverhältnisse. Unsere Kleidung z. B. tragen wir auf der Haut – das ist schon recht nah. Unsere Nahrung ist auch hier etwas ganz besonderes. Sie hebt den letzten Rest von Nähe auf – sie wird Teil von uns! Geben wir ihr und ihrem Umfeld

die Aufmerksamkeit, den Respekt, der ihr dafür gebührt? Sage mir was du isst und ich sage dir, was du dir wert bist.

GO: Wie hat Slow Food Ihr Leben verändert?

HERR OLMA: Es verändert es ständig fort. Ich bemühe mich um eine grundsätzliche Entschleunigung, was in einer Welt die auf dem Gaspedal steht nicht wirklich einfach ist. Durch die profunde Beschäftigung mit dem Thema, auch in meinem Blog, bin ich für die Krämpfe der industriellen Landwirtschaft, der globalen Lebensmittelkonzerne und deren Lobbyisten (auch in der Politik) nicht mehr anfällig. Ich durfte und darf Dinge, Orte und Menschen kennenlernen, die mir in dieser wunderbaren Mischung womöglich verborgen geblieben wären.

GO: Welche Aktionen hat die Slow Food Bewegung Ingolstadt als nächstes geplant und an wen können sich Interessierte wenden?

HERR OLMA: Wir werden neben den regulären Treffen der einzelnen Gruppen dieses Jahr gemeinsam noch einige Produzenten in unserer Region besuchen. Wer Lust hat mal reinzuschnuppern, informiert sich am besten auf unserer Website und kommt einfach zu einem Stammtisch vorbei. ■

Kontakt:



Slow Food Convivium Ingolstadt

Michael Olma

c/o Kanzlei Olma & Piesga

Hohe-Schul-Straße 3
85049 Ingolstadt

E-Mail: ingolstadt@slowfood.de
Homepage: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/ingolstadt/

Telefon: 0841/379 0553