

Fotos: Mefner (2), Olma

KURZ ERKLÄRT

Das ist Slow Food

Die Bewegung Slow Food wurde 1986 von dem Journalisten und Soziologen Carlo Petrini als Verein zur Erhaltung der Esskultur in der norditalienischen Kleinstadt Bra gegründet. Der internationale Verein besteht seit 1989. Das anfängliche Ziel des Vereins war es, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Mit der Schnecke als Logo. Aus der ursprünglichen Idee entwickelte sich die Einsicht, dass auch die bäuerliche Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk und eine gesunde Umwelt für eine gute, saubere und faire Esskultur unerlässlich sind. Es geht um Genuss, Geschmack und angemessene Bedingungen für Produzenten, um Tiere und Umwelt. Es geht um den Erhalt kultureller und biologischer Vielfalt und um Entschleunigung im eigenen Leben. Neben den lokalen Gruppen und einer Initiative für Jugendliche gibt es mit „Terra Madre“ (Mutter Erde) ein offenes Netzwerk von Menschen und Organisationen, die lokale Wirtschaft und verantwortliche Produktionsmethoden schützen. Die Non-Profit-Organisation Slow Food Deutschland wurde 1992, als erster nationaler Verein außerhalb Italiens gegründet und hat inzwischen 12000 Mitglieder. Dem großen Engagement von Slow Food Deutschland sei es zu verdanken, sagt der Ingolstädter Tierarzt Rupert Ebner, Mitglied des Vorstands, dass der Slow-Food-Gründer Petrini am 18. Januar zur 4. Demonstration „Wir haben es satt!“ nach Berlin kommt. **DK**



Michael Olma ist so etwas wie ein Botschafter des guten Geschmacks. Er leitet die Ingolstädter Gruppe von Slow Food, der rund 150 Mitglieder angehören.

Vielfalt vor der Haustür. Die Ingolstädter Gruppe von Slow Food samt Kindern auf dem Obsthof von Rosi Bernecker bei Eichstätt.

Gemeinsame Tafelrunde: Essen ist ein Stück Lebenskultur. Und hier fehlt nur noch ein Stück Käse zum Glück.

und faire Bedingungen genannt

am Anfang zur Herausforderung. „Es war eine schwierige Zeit“, sagt er. Wo sollte er im Winter Gemüse herkommen? Doch so platt es auch klingen mag, aus den Problemen wurden letztlich Chancen. „Man bekommt die Ware und schaut, was man daraus machen kann.“ Er konnte in der Küche nicht nur kreativ sein, er musste es sogar. Ein weiteres Hindernis war der Preis. Er merkte schnell, dass er die Waren viel preiswerter hätte einkaufen können – aber eben nicht regional. Als er im Juni 1994 den Stirzer eröffnete, haben die Gäste mehr auf den Preis und die Menge auf dem Teller geschaut, als auf die Qualität. Doch im Laufe der Jahre hat sich das geändert. „Jeder Lebensmittelskandal wirkt sich positiv bei uns aus“, sagt er. Östrogen im Schwein, Dioxin im Ei, Wahnsinn im Rind – das hat den Stirzer alles nicht berührt, ganz im Gegenteil.

Regionale Erzeuger

Bei den Gästen hat ein Umdenken eingesetzt. Plötzlich wollen sie wissen, woher das Fleisch, der Fisch oder das Gemüse kommt, das sie gerade essen. Josef Hierl hat dem längst Rechnung getragen. Die Speisekarte beginnt gleich mit einer Auflistung, wo welche Lebensmittel produziert werden. Das Motto lautet: hier gewachsen, hier gegessen. Das Bewusstsein der Menschen nach regionalen Produkten und die gestiegene Nachfrage haben dafür gesorgt, dass das Angebot größer wird. Mittlerweile vermarkten viele regionale Erzeuger ihre Waren im Direktvertrieb. Broschüren, die einen Überblick bieten, gibt es meist im Landratsamt oder im Internet. Das größere Angebot hat auch dem Gastronom Josef Hierl das Leben erleichtert. Aus einem überschaubaren Umkreis bekommt er alle Produkte. Auch wenn er sagt, dass vielleicht das Angebot an Käse aus der Gegend noch

etwas besser sein könnte. Mit dieser Arbeitsweise ist er prädestiniert für die Slow-Food-Bewegung. Dennoch bedurfte es einiger Überredungskunst von Michael Olma, ehe Josef Hierl dem Convivium beitrug. Was bringt das?, lautete die erste Frage. Doch das hat sich spätestens mit dem ersten deutschlandweiten 340 Seiten starken Genussführer beantwortet.

Heute fahren die Anhänger guter regionaler Küche gezielt zu den Genussführer-Gaststätten wie zum Gasthaus Stark in Wolkertshofen, dem Köschinger Waldhaus, dem Stirzer oder auch dem Beckerwirt in Böhmfeld. Dort steht Andrea Ponschab in der Küche. Das traditionsreiche Haus hat eine wechselvolle Geschichte erlebt. 1972 endete dort eine Jahrhunderte alte Ära. Die Wirtschaft, die seit 1593 bestand, lohnte sich nicht mehr, die Eltern von Andrea Ponschab sperrten das Restaurant zu und konzentrierten sich auf die Landwirtschaft. Doch die drei Geschwister Josef und Maria Beck sowie Andrea Ponschab drehten den Spieß wieder um. Sie bauten den Kuhstall zur Gaststube um. Letztlich war allen klar, dass ihre Arbeit, vielmehr ihre Berufung, im Bereich des elterlichen Hofes liegt. Josef Beck, der Agraringenieur, kümmert sich um die Landwirtschaft, Maria Beck führt den Service und Andrea Ponschab kocht. Da die drei bereits mit den Produkten aus der Landwirtschaft aufgewachsen waren, lag es nahe, sie in der Küche zu verwenden.

Eines Tages stand Michael Olma in der Tür und sagte: „Ihr passt zu uns.“ Andrea Ponschab erinnert sich noch. „Slow Food? Ich wusste gar nicht, was das ist.“ Es stellte sich heraus, dass es genau das ist, was beim Beckerwirt ohnehin praktiziert wird, nämlich gute Handwerkskunst mit guten Lebensmitteln. Folglich war es nicht allzu schwer, die Bedingungen für Slow Food zu erfüllen: gut, sauber und fair.

Andrea Ponschab hat sich in ihrer Küche auf Wildkräuter spezialisiert und was die eigene Landwirtschaft nicht hergibt, wird aus der Region bis Plankstetten und Thalmässing zugekauft. Und was es dort nicht gibt, gibt es eben auch nicht. „Ab Oktober keine Tomaten oder Gurken mehr. Das geht einfach nicht“, sagt sie. Als Einschränkung empfindet sie das nicht, vielmehr als Bereicherung für die eigene Küche.

Genuss und Kampagnen

Rupert Ebner ist von dem Erfolg des Genussführers begeistert und freut sich, dass vier Wirte aus der Region erwähnt werden. Er würde sich aber auch über einen engagierten Gastronom in Ingolstadt freuen, der sich auf regionale Produkte konzentriert und auf Chemie und Convenience in der Küche verzichtet. „Die Gegend ist doch so reich an Produkten und Erzeugern“, schwärmt Ebner. Der Ingolstädter Tierarzt ist ein alter Hase bei Slow Food, seit 20 Jahren aktiv. Er leitet das Münchner Convivium und ist Schatzmeister im Vorstand von Slow Food Deutschland. „Aus dem kleinen Pflänzchen wurde mittlerweile so etwas wie ein hoffnungsvoller Ölbaum“, beschreibt er die Entwicklung der Bewegung. Diese vereine nicht mehr nur Genussfreunde, sondern nehme auch eine „gesellschaftliche Verantwortung“ wahr. Slow Food wirft den Blick weit über den Tellerrand. Der Verein bezieht Stellung zu politischen Entscheidungen, setzt sich für Biodiversität und gegen Massentierhaltung, grüne Gentechnik oder Überfischung ein und beteiligt sich an Kampagnen gegen Lebensmittelverschwendung. Essen, sagt Ebner, sei untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. „Und das geht uns alle etwas an.“ ■

Fundstück

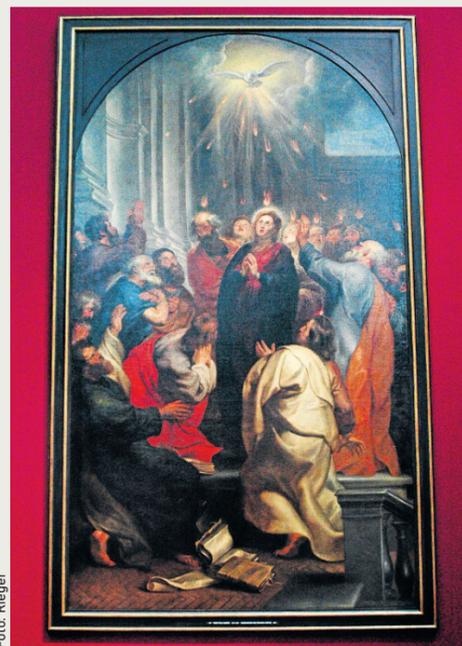


Foto: Rieger

Ein Kunstwerk kehrt zurück

Die Flämische Barockgalerie in Neuburg beherbergt Peter Paul Rubens' Seitenaltarbilder

Von Fabian Rieger

Das Werk

Es sind zentrale Stellen der Bibel, die sich Herzog Wolfgang Wilhelm einst als Gemälde für die Neuburger Hofkirche gewünscht hat. Er beauftragte Anfang des 17. Jahrhunderts den Maler Peter Paul Rubens (1577 – 1640), und dieser tat wie ihm geheißen. Er war längst zu einem gefragten Künstler aufgestiegen, der sich nicht mehr um alle Aufträge selbst kümmerte. Dem Ruf aus Neuburg folgte Rubens aber höchstpersönlich. „Das Jüngste Gericht“ fertigte er als Hauptaltarbild, die „Anbetung der Hirten“ und die „Ausgießung des heiligen Geistes“ (Foto) für die Seitenaltäre.

Abschied und Rückkehr

Bei dem Titel „Hin und zurück“ denken Tolkien-Fans sofort an den Hobbitt Bilbo Beutlin, der auf den Kinoleinwänden gerade Millionen einspielt. Rubens' Werke waren in den vergangenen Jahrhunderten zwar keinen Drachen ausgesetzt. Eine spannende Reise erlebten die Malereien aber doch – mit Start und Ende in Neuburg. Im Jahre 1620 hatte Herzog Wolfgang Wilhelm die Werke in der Ottheinrichstadt empfangen. Dort blieben sie allerdings nur wenige Jahre. Herzog Johann Wilhelm, ein Enkel Wolfgangs, holte sie in seine Residenz nach Düsseldorf. Aber auch dort fanden die Malereien keine dauerhafte Bleibe. Der Weg führte nach München. „Das Jüngste Gericht“ ist noch heute in der Alten Pinakothek ausgestellt. Die Seitenaltarbilder dagegen kehrten im Jahr 2005 zurück nach Hause. Die Freude in der Ottheinrichstadt war groß, überall war zu hören: „Rubens ist zurück.“

Die Galerie

Inzwischen sind die „Anbetung der Hirten“ und die „Ausgießung des heiligen Geistes“ die Herzstücke der Flämischen Barockgalerie im Westflügel des Neuburger Schlosses, dem sogenannten Ottheinrichbau. Mit rund 160 Werken bildet sie die flämische Schule in all ihren Facetten ab.



Foto: Rieger

Flämische Barockgalerie
Schloss Neuburg
Residenzstraße 2
86633 Neuburg

Informationen
<http://www.schloesser.bayern.de>