

Leben schöner



Ein Stück Heimat. Mit dem „Tiroler Dirndl“ bewahrt das Tiroler Heimatwerk Tradition in zeitgemäßer Form.

Seite 14

Wahrer Genuss ohne Hektik

In einer schnelllebigen Welt gilt es, das Innehalten wieder zu lernen. Für die Slow-Food-Bewegung stehen Genuss und Kommunikation beim Essen im Vordergrund.

Seite 2



Fotos: Shutterstock



Verkostung

Senfkreationen und regionale Spezialitäten: Elisabeth Senn (Slow Food Tirol), Senfcreator Tino Pölzer, Johanna Mihevc (Slow Food Tirol), Nina Rettenbacher (Restaurant The Crumble, hinten von links) und Jürgen Schmücking (Slow Food Tirol) genossen den Abend.

Tafelfreunden statt

Statt Burger, Pommes und Co. hochwertige Lebensmittel aus der Umgebung und genussvolles Essen. Die Slow-Food-Bewegung hat Tirols Jugend erreicht.

Von Brigitte Warenski

Im Schulgarten Kräuter anbauen, gemeinsam Pilze sammeln und darüber sprechen, wie aus der Milch der Käse wird: Johanna Mihevc studiert an der Uni Innsbruck Biologie und weiß genau, was ihr als künftige Lehrerin wichtig sein wird. „Kinder sollen bereits in der Schule lernen und selbst erfahren können, wie der Kreislauf des Essens funktioniert. Erst wenn man weiß, woher Lebensmittel kommen und welche Arbeit hinter dem Anbau oder der Produktion steckt, schätzt man das, was auf den Teller kommt“, ist Mihevc überzeugt. Die Gründe-

rin der Jugendbewegung von Slow Food Tirol widerlegt Vorurteile, dass junge Menschen dem Thema Essen immer weniger Bedeutung schenken. „Es gibt sehr wohl viele, die nachhaltig denken und viele, denen gemeinsames Kochen und Essen Spaß macht.“

Selbst dann, wenn es darum geht, für ein herrliches Wildgericht beim eher unappetitlichen Zerlegen mitzuhelfen, macht Mihevc keinen Rückzieher. Wer A sagt, muss auch B sagen, ist die Studentin überzeugt und blickt daher derzeit mit 21 anderen jungen Menschen aus ganz Europa hinter die Kulissen von diversen Biohotels – die täglichen Erlebnisse sind im Reiseblog

<http://180-tage-bio-hotels.info/de> nachzulesen.

Die Präsidentin von Slow Food Tirol Elisabeth Senn ist stolz auf die Jugend, die nicht mit Hamburgern und Co. oder Diätenwahn in Verbindung gebracht werden will. „Man kann richtig sehen, dass Essen für die jungen Menschen Genuss bedeutet. Dazu kommt aber auch die Bereitschaft, einen bewussten Umgang mit den Lebensmitteln zu pflegen“, erzählt Senn beim Treffen von Slow Food Tirol im „The Crumble“, wo am Mittwoch Senfkreationen von Tino Pölzer und regionale Spezialitäten verkostet wurden und man über Anbauverfahren und Herstellung diskutierte. Auch

für Senn, die 2010 den Tiroler Slow-Food-Ableger nach Jahren des Dornröschenschlafs wieder erweckt hat, geht es primär darum, den Ursprung nicht aus den Augen zu verlieren. „Ich will wissen und mitbestimmen, was in meiner Nahrung enthalten ist. Besonders nach der jüngsten EHEC-Epidemie interessieren sich wieder mehr Leute dafür, unter welchen Bedingungen Lebensmittel hergestellt wurden.“ Dort, wo die Transportwege lang sind, ist das mitunter schwer nachvollziehbar.

Je mehr aber auf Lebensmittel zurückgegriffen wird, die aus der Nähe stammen, desto größer kann auch der Einblick in den Produktions-



Gaumenfreude

Verkosten und Wissen über die Herstellung mit nach Hause nehmen. Beim Treffen von Slow Food Tirol im Innsbrucker „The Crumble“ wurden am Mittwoch u.a. in Honigsenf marinierter Saiibling (Bild) und Tiroler Rohmilchkäsespezialitäten serviert. Fotos: Hammerle

Burger und Co.

ablauf sein. „Wir sehen, wie die Tiere gehalten werden, wir können nachfragen, wie gedüngt wird“, sagt Senn. Regionalität kann sogar einen Schritt weitergehen: „Wir müssen nicht nur mit dem vorliebnehmen, was uns gerade angeboten wird. Wir haben die Chance, zu einer Art Mit-

produzent zu werden. Man muss sich einfach trauen, die Bauern zu fragen, ob sie bestimmte Lebensmittel für uns anbauen.“ Und wer bereit ist, selbst Hand anzulegen, kann zum Hobbylandwirt werden. So wie die Ackerbande, die gemeinsam mit Gleichgesinnten seit Jahren ein Feld in Sistrans

bewirtschaftet. „Dieses Konzept zieht viele an, Singles wie Familien, 20- wie 70-Jährige“, erzählt Senn. Wer im täglichen Stress weder für den Bauernmarkt und erst recht nicht für den Ackerbau Zeit noch Muse hat, sollte sich und seinen Lieben dennoch eine gemeinsame Mahlzeit am Tag gönnen. „Essen darf nicht nur auf die Nährstoffaufnahme reduziert werden. Kochen wie Essen haben eine wichtige soziale Komponente und sie geben der Kommunikation wieder Raum.“

Dafür, dass auch die Kinder jedem selbst gemachten Obstsalat der Konkurrenz aus der Dose eindeutig den Vorrang geben und das gesündeste Gemüse super ankommt, gibt es einfache Tricks, wie Senn verrät: „Man macht z.B. spannende Verkostungen mit verschiedenen Arten von Milch,

von der Rohmilch bis zur Kondensmilch, und lässt die Kinder erraten, was was ist. Oder man geht mit den Kindern in die Natur, um Zutaten fürs Kochen zu sammeln.“ Wie gut Köstlichkeiten schmecken, die direkt vor unserer Haustüre wachsen, können Interessierte Ende August selbst testen. Anlässlich des Forums Alpbach lädt Slow Food Tirol Youth zum dritten Mal zu einem „Eat'n Sit-In(n)“ (genauer Termin wird noch bekannt gegeben) – einem Picknick zum Genießen und Plaudern – ein. „Hoffentlich auch mit neuen Mitgliedern, die wir jederzeit herzlich willkommen heißen“, so Senn.

Und für alle, die sich lieber mit regionalen Spezialitäten im Gasthaus verwöhnen lassen, gibt's Ende des Jahres erstmals den Slow-Food-Führer auch für Österreich.

Slow-Food-Bewegung

Gründung: Die 62 Gründungsmitglieder treffen sich 1986 im piemontesischen Bra, um Arcigola einzuweihen (Vorreiter von Slow Food). Ziel war, gegen die Eröffnung der ersten Filiale von McDonalds in Rom am Fuß der Spanischen Treppe zu protestieren.

Convivium: Heute gibt es weltweit mehr als 1000 Convivien, von Dublin bis Dehli, von Nairobi bis Nagoya. Die Ortsgruppen werden Convivien ge-

nannt, weil es diese Gruppen sind, die die Philosophie des Zusammenlebens und Tafelns am besten ausdrücken.

Terra Madre: Alle zwei Jahre treffen sich Bauern, Fischer, Züchter, handwerkliche Hersteller, Köche und Wissenschaftler in Turin, um über die Probleme zu diskutieren, mit denen sie sich alltäglich auseinandersetzen, um die Öffentlichkeit zu erreichen und ihre Stimme hören zu lassen.