

führen können, ohne die
nachfolgenden Generationen zu
schädigen.

CARLO PETRINI

(Slow Food-Gründer)

ZURÜCK ZUR URSPRÜNGLICH

Für eine gute und gesunde Ernährung benötigt man keine mathematischen Formeln, dennoch ist es leider so: Viele von uns kennen kaum noch den ursprünglichen Geschmack von Lebensmitteln. Verwirrt durch Aromastoffe und

Geschmacksverstärker ist die in jedem Menschen angelegte Befähigung, differenziert zu schmecken und wahrzunehmen, stark reduziert. Um die Schulung des Geschmacks ist es nicht nur bei Kindern kläglich bestellt. Obst aus der Dose schmeckt Groß und Klein oft besser als die schönen Früchte direkt vom Baum. Warum nur?

Entwicklungsgeschichtlich betrachtet ist der Geschmackssinn nichts anderes als ein Wächter am Eingang unseres Verdauungstraktes. Signalisiert er Gefahr, weil uns etwas widerstrebt oder einfach nicht

schmeckt, sollte die Schleuse nicht passiert werden. Eine wunderbare Grundvoraussetzung für unsere Ernährung! Jedoch müssen wir feststellen: Weil das meiste, was wir zum Essen kaufen, schon vorgefertigt ist, wird die wahre Identität von Lebensmitteln oft nicht mehr erkannt. Wir haben die direkte und originäre Beziehung zur Herkunft unserer Lebensmittel verloren. In unserem Erleben gleicht der Erwerb von Lebensmitteln häufig dem Kauf von Gegenständen des täglichen Gebrauchs. Wir verlieren zunehmend die emotionale Beziehung zum Essen, weil es gar nichts

Besonderes mehr zu sein scheint. Und wir bringen nicht mehr den nötigen Respekt für die Natur auf. Doch nur wer den Wert eines handwerklich gefertigten – und im besten Fall im Holzofen gebackenen – Brotes, eines frisch geernteten Freilandgemüses oder eines Stückes von einem artgerecht gehaltenen Tier zu schätzen weiß, nur wer gelernt hat, zu riechen und zu schmecken, und nur wer gut informiert ist, wird sich ganz bewusst für bestimmte Lebensmittel entscheiden und vor allem regionale und saisonale Erzeugnisse wählen.