



Denn das Gute liegt so nah

Was ist eigentlich Slow Food? Als Gegenbewegung zum Fast Food fördert der gemeinnützige Verein hochwertige regionale Produkte. Das schafft in Zeiten von Lebensmittelskandalen und globalisierten Nahrungsmittelmärkten Vertrauen bei den Kunden.

[TEXT] Kristin Bergemann [FOTO] Christoph Bauer



Zum Aperitif einen italienischen Prosecco oder einen Champagner? Nein, das ist nichts für Sebastian Ludwig. In seiner Weinstube Am Stadtgraben im Stuttgarter Stadtteil Bad Cannstatt kommt ausschließlich ein lokaler Sekt auf den Tisch – der Spätburgunder brut vom Weingut Diehl in Stuttgart-Rotenberg. Auch die 150 Weine auf der Getränkekarte sind vorrangig aus der Region. Für Sebastian Ludwig ist das logisch: „Bei uns gibt es tolle Weine und Sekte, warum soll ich die nicht anbieten?“ Zu den einzelnen Winzern pflegt er eine persönliche Beziehung, regelmäßige Besuche der Weingüter Aldinger, Wöhrwag oder Diehl gehören dazu. „Nur so kann ich den Gästen etwas über meine angebotenen Weine erzählen“, sagt Sebastian Ludwig.

Der Stuttgarter Gastronom lebt, wofür sich die Slow-Food-Bewegung einsetzt: für die Förderung von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln. Das bedeutet: Lebensmittel sollten hochwertig und regional sein – und die Produzenten müssen für ihre Arbeit eine gerechte Entlohnung erhalten. Diese Philosophie hat bereits viele überzeugt – Erzeuger und Gastronomen ebenso wie Verbraucher. So hat Slow Food Deutschland allein

in den vergangenen zwei Jahren 5000 neue Mitglieder hinzugewonnen, insgesamt sind bereits 10 000 Slow-Food-Anhänger dem Verein beigetreten. Gegründet 1986 als Protest zur Eröffnung eines Fast-Food-Restaurants an der Spanischen Treppe in Rom, hat die Slow-Food-Bewegung heute weltweit rund 100 000 Mitglieder. Und die Zahl steigt weiter.

Für Verbraucher wie Erzeuger bieten regionale Lebensmittel einen klaren Mehrwert: Sie haben eine hohe Qualität, sind umweltfreundlich dank kurzer Transportwege. Und: jeder isst sie mit einem guten Gewissen. Denn es ist unstrittig, dass Lebensmittel besonders gut schmecken, wenn man weiß, wo sie herkommen. Immerhin 70 Prozent der Bundesbürger geben in einer aktuellen Umfrage des Meinungsforschungsinstituts forsa an, dass sie in Zukunft beim Einkaufen auf regionale Waren achten wollen. Ein großes Potenzial für die Slow-Food-Bewegung – aber auch für Erzeuger und Produzenten im Land.

Dabei ist eine regionale und saisonale Arbeitsweise nicht gleichzusetzen mit der romantischen Vorstellung eines Einmannbetriebs. Hans-Günther Mack in Westhausen im Ostalb- >

SEKT STATT PROSECCO: Sebastian Ludwig setzt in seiner Weinstube Am Stadtgraben auf Produkte aus dem Umland

kreis beweist, dass man den Slow-Food-Gedanken auch im großen Stil leben kann. Seine Handwerksbäckerei Mack beliefert täglich 42 Filialen mit handgefertigten Backwaren und beschäftigt insgesamt 430 Mitarbeiter. Zu seinen 12 000 Kunden pro Tag zählen viele Sterneköche und Top-Hotels, die Deutsche Bahn genauso wie der Papst. Für Hans-Günther Mack ist es ein fataler Irrtum zu glauben, dass große Bäckereien nur mit Billigmaterial und Fertigmischungen arbeiten können. Er beweist das Gegenteil. „Bei uns kommen nur naturreine Rohstoffe aus der Region in den Teig. Deren Qualität kann ich nachvollziehen“, sagt er.

Hinter dem Erfolg des Westhausener Unternehmens steckt aber mehr als nur die Verarbeitung heimischer Mehle und Körner: Es ist die Liebe zum Produkt. „Meine Backwaren müssen eine Seele haben, sie sind das Ergebnis vieler Kleinigkeiten“, erklärt Mack. Dazu gehört für ihn, den Backwaren Zeit zu geben. „Ein guter Sauerteig braucht nun mal 24 Stunden zum Reifen.“ Ein Aufwand, der sich lohnt. So hat das Brot noch einen typischen nussigen Geschmack, mit Röstaromen und einer milden Säure. Die besondere Qualität bestätigen auch regelmäßig Briefe und E-Mails zufriedener Kunden.

Dieser persönliche Kontakt schafft Vertrauen. Genau hier setzt Slow Food an: Verbraucher

und regionale Produzenten sollen zusammenfinden. So profitieren nicht nur die Kunden von den hochwertigen heimischen Produkten. Zu-

gleich sichert diese Förderung den Erzeugern und Gastronomen im Land ihr Einkommen. Die Slow-Food-Bewegung verbindet also die Interessen von Produzenten und Verbrauchern. Der Umdenkprozess ist in vollem Gange. „Ich probiere heute mal den Aldinger“, sagt der Gast in der Stuttgarter Weinstube Am Stadtgraben

und bestellt sich den Untertürkheimer Gips Riesling trocken.

Weinstube Am Stadtgraben
Am Stadtgraben 6
70372 Stuttgart
Telefon 07 11/56 70 06
www.weinstube-stadtgraben.de

Handwerksbäckerei Mack GmbH & Co. KG
Baiershofener Str. 6
73463 Westhausen
Telefon 0 73 63/95 28-0
www.backstube-mack.de

Slow Food Deutschland e. V.
Geschäftsstelle
Wilhelmstraße 22
71638 Ludwigsburg
Telefon 0 71 41/9 92 09 72
www.slowfood.de

MASSE UND KLASSE:
Hans-Günther Mack legt ab und zu auch selbst Hand an – für den gelernten Bäcker kein Problem

„Bei uns kommen nur naturreine Rohstoffe aus der Region in den Teig. Deren Qualität kann ich nachvollziehen.“

Hans-Günther Mack