

Blockaden im Kopf

Otto Geisel wendet sich gegen den elitären Beiklang von Genuss

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Kultur des Essens und Trinkens lebendig zu erhalten. Otto Geisel, Vorsitzender von Slow Food Deutschland, erklärt die Kunst des bewussten Genießens und regionaler Geschmacksvielfalt.

SZ: Warum tun sich Deutsche immer noch schwer mit dem Thema Genuss?

Geisel: Die Blockaden sehe ich vor allem im Kopf, weniger am Gaumen. Genuss hat bei uns oft einen zu elitären Beiklang. Als ob Genuss etwas sei, das nur in der Spitzengastronomie und mit Luxusprodukten stattfindet. Wenn ich über die Grenze nach Italien schaue, dort wird Genuss in der Regel durchaus regional definiert. Das ist oft eine ganz einfache, bodenständige Küche, um nicht zu sagen eine Arme-Leute-Küche, die sehr, sehr genüsslich ist. Das ist für mich der Schlüssel für eine moderne Ernährung, die dem Genuss auch im erweiterten Sinne entspricht, nämlich in Form von Nachhaltigkeit und Biodiversität.

SZ: Wie können wir dieses Bewusstsein wieder entwickeln?

Geisel: Dazu gehört auch, dass wir unsere Sprache wiederfinden zu diesem Thema. In Deutschland sprechen wir zu wenig über das Genießen. In Italien sieht man auf der Straße zwei Männer, die sich unterhalten, als ginge es um ihr Leben, dabei erzählen sie nur, was sie zu Mittag gegessen haben. Dass man darüber spricht, trägt viel zum Genuss bei. Dazu gehört auch, dass man einen Metzger weiterempfiehlt, der noch selbst schlachtet. Oder einen Bäcker, der noch mit Natursauerteig sein Brot bäckt.

SZ: Manche sagen, gute Produkte seien für viele zu teuer.

Geisel: Das Kriterium Geld ist ganz leicht zu knacken, wenn man ein wenig mehr Zeit investiert beim Lebensmitteleinkauf. Wenn man von dem Irrglauben abgeht, dass man alles in einem Supermarkt oder beim Discounter bekommen muss, sondern stattdessen mal wieder auf dem Bauernmarkt einkauft. Saisonales Gemüse aus der Region ist nicht teuer. Eine kluge Küche, die den Geldbeutel schont, kann auch darin bestehen, einfach mal beim Bäcker einen Hefeteig zu bestellen und eine Pizza mit regionalem Gemüse selbst zu belegen. Das macht Spaß und ist billig.

SZ: Slow Food hat die Förderung der Genusskultur zum Ziel.

Geisel: Ja, aber nicht als kleiner, abgeschlossener Gourmetzirkel. Für uns fängt das Thema Genuss im Kindergarten an und hört im Altersheim oder Krankenhaus auf. Dort wird oft exakt nach ernährungswissenschaftlichen Vorgaben gekocht, aber der Genuss bleibt auf der

Strecke. Mit dem Alice-Hospital in Darmstadt hat Slow Food ein Projekt ins Leben gerufen, um regionale Produkte und Rezepte auf den Speiseplan zu bringen.

SZ: Regionalität und Saisonalität – sehen Sie darin auch die Schlüsselbegriffe, wenn es um sinnvolle Geschmackserziehung für Kinder geht?

Geisel: Wir haben das Slow-Food-Projekt „Essbare Schulgärten“ gestartet, um Schüler zu motivieren, selbst Obst und Gemüse anzupflanzen. Da brauchen Sie kein großes Budget, sondern nur den



Otto Geisel ist Koch und Weinsachverständiger. Er führt ein Familien-Hotel in Bad Mergentheim. Foto: oh

Goodwill der Leute. Wenn dann die Tomaten im September reif und süß sind, kann man sie mit den Kindern gemeinsam einkochen. Damit prägt man auch das Bewusstsein für das Regionale, das Saisonale. Das ist ein wichtiger Ansatz für eine Ernährung, die Zukunft hat.

SZ: Genießen Frauen anders als Männer?

Geisel: Ganz anders. Beim Wein wird das besonders deutlich. Die meisten Männer sind auf das Etikett fixiert und wollen ihre Expertise unter Beweis stellen, dass sie den Jahrgang kennen, den Winzer, die Lage. Frauen dagegen beurteilen vor allem das Wesentliche im Wein, nämlich die Harmonie. Wein hat die Kraft, in uns innere Bilder entstehen zu lassen, von Situationen, Landschaften, Menschen, wunderbar. Das kann ich aber nur erleben, wenn ich mich dem Wein neutral nähere und nicht vorgebildet.

SZ: Was ist für Sie persönlich der größte Genuss?

Geisel: Der größte Genuss ist für mich, an einem schönen Ort zu sitzen, an einem schön gedeckten Tisch mit netten Menschen und gemeinsam zu genießen. Einsamer Genuss ist zwar kein Widerspruch in sich, in meinen Augen aber eine trübsinnige Angelegenheit. Insofern hat auch Fast Food diesen traurigen Aspekt, dass man es meistens alleine in sich hineinstopft. Wenn man gemeinsam genießt, über den Wein philosophiert, sich Geschichten erzählt, dann können auch einfache Dinge ein großer Genuss sein.

Interview: Patricia Bröhm

7.2.2009