



ARD Online

Interview über Regionalität mit Otto Geisel

Herr Geisel, haben Sie Angst, dass die traditionelle Küche verschwindet?

Angst nicht. Aber es ist sicherlich ein sinnvoller Ansatz sich dafür zu engagieren, dass sich dieses Kulturgut nicht weiter minimiert, denn es beinhaltet viele logische Ansätze - auch für eine sehr moderne und zukunftsweisende Art der Ernährung.

Welche denn zum Beispiel?

Die regionale Küche beinhaltet Produkte, die im saisonalen Kontext auf den Speisezettel kommen. Der entscheidende Ansatz für Slow Food heißt: Wissen, was man isst. Und dieser Ansatz wird angesichts ständiger Lebensmittelskandale umso wichtiger. Damit kommen wir automatisch dazu, uns in der Umgebung umzuschauen, also regional und auch saisonal einzukaufen, auf Nachhaltigkeit und kurze Wege zu achten. Und dann ist es uns auch nicht mehr egal, wie Nutztiere gehalten werden.

Diese Aspekte betreffen den Tier- oder Klimaschutz. Als Verbraucher stellt sich mir beim Einkauf auch die Frage nach der Qualität regionaler Produkte. Warum sind sie besser als beispielsweise die importierten aus Spanien?

Denken wir an die Qualitätskontrolle: Sie ist ja eigentlich nur über relativ kurze Distanz wirklich möglich. Ich denke, dass man bei regionalen Produkten eine höhere Sicherheit hat, das bessere Produkt zu erhalten. Die Mitglieder der Slow-Food-Vereinigung sind der Meinung, dass Qualität sich nicht nur am Gaumen festmachen lässt. Man muss sich klarmachen, dass der Einkauf und Konsum von Lebensmitteln ein regelrecht politischer Akt ist, bei dem man sich entscheidet, ob lokale Wirtschaftskreisläufe wieder angekurbelt werden und man etwas zur Verhinderung des CO₂-Ausstoßes beiträgt.

Woran erkenne ich denn beim Einkauf im Supermarkt regionale Produkte?

Das ist ein Riesensproblem! Da wird uns teilweise mit hübschen Etiketten und vertrauenserweckenden Namen eine Regionalität vorgaukelt, die es nicht gibt. Beim Thema Milch ist das momentan besonders krass: Unter vermeintlichen Herkunftsbezeichnungen wie Sachsenmilch, Alpenmilch oder "Mark Brandenburg" wird Milch aus ganz anderen Regionen, sogar aus Tschechien, Bulgarien oder Rumänien verkauft.

Die Verbraucher müssen die Etiketten also ganz genau lesen. Oder man geht gleich auf Bauernmärkte oder zu speziellen Händlern, wo man weiß, dass sie Kontakt zu verschiedenen Landwirten aus der Region haben. Und am schönsten ist es natürlich, wenn man direkt beim Bauern einkauft. Ich denke nämlich schon, dass man in puncto Lebensmittel auch etwas mehr Zeit investieren sollte.

Grundsätzlich empfehlen Sie den Einkauf direkt beim Bauern?

Ich würde es sehr empfehlen. Das ist ja auch etwas, was man durchaus im Urlaub macht: Wenn man beispielsweise in der Toskana das beste Olivenöl sucht oder den besten Lavendelhonig in der Provence. Und wenn man mit der gleichen Lust und Zeit mal an einem Wochenende die eigene Region erforscht, dann wird man fündig.

Sehen Sie die Gefahr, dass immer mehr Menschen – und vor allem junge Leute – nicht mehr selbst kochen und auch immer weniger regionale Produkte verwenden?

Die Gefahr ist natürlich da, weil Themen wie "schnell" und "convenience" (engl.: "Bequemlichkeit" - steht für von der Industrie vorgefertigte Mahlzeiten; Anm. d. Red.) um sich greifen. Gerade bei jungen Leute ist aber zu beobachten, dass sie doch sehr an Ökologie oder artgerechter Haltung interessiert sind.

Und jetzt nehmen sie einmal das Beispiel Tiefkühlpizza - das beliebteste Convenience-Produkt, das wir in Deutschland haben: Warum nicht mal Hefeteig beim Bäcker bestellen, diesen dünn ausrollen und selbst belegen - mit gartenfrischem Gemüse oder eben keinem zusammengeklebten Schinken und keinem so genannten Analogkäse, sondern einfach mal mit guten Zutaten. Sie werden sehen: Das macht einen Riesenspaß und ist billiger als jede Tiefkühlpizza.

Wenn ich aber in der Großstadt wohne und keinen direkten Zugang zum Bauernhof habe, wo bekomme ich dann diese "tollen Produkte" von denen sie gerade sprechen?

Auch in Großstädten wie Berlin oder Köln gibt es genügend Märkte. Gutes Gemüse bekommt man dabei beispielsweise beim Türken. Dort werden sie kein unreifes Gemüse vorfinden, wie das in deutschen Supermärkten dann doch oft der Fall ist.

Ich denke, es gibt überall die Möglichkeit, an ordentliche Lebensmittel zu kommen. Es ist nur ganz wichtig, dass man einzelnen Produkten, wie einer Roulade oder einer guten Paprikaschote wieder Aufmerksamkeit zukommen lässt. Eine gute Küche muss nicht teuer sein, nicht exklusiv und man muss dafür auch nicht in den Feinkostladen gehen. Durch einen gemeinsamen Austausch oder das Bilden eines Netzwerkes, innerhalb dessen man sich gegenseitig Tipps geben kann erfährt man sehr viel: Beispielsweise welcher Bäcker noch mit eigenem Sauerteig sein Brot backt und nicht nur Teiglinge aufwärmt.

Aber man muss sich auf jeden Fall gezielt informieren?

Das Sprechen über das Essen ist uns Deutschen ein bisschen fremd geworden. In Italien und Frankreich wird sehr viel mehr darüber gesprochen. Wenn in Italien zwei Menschen auf der Straße zusammenstehen – seien es Frauen oder Männer – und sie diskutieren, als ginge es um ihr Leben, dann fragen sie vielleicht: "Wo hast du den Fisch her" oder "Was gibt es heute Mittag bei dir zu essen?", "Welchen Wein habt ihr gestern zum Kalbsbraten getrunken?" – dort ist das Thema viel lebendiger.

Die italienische Küche basiert auf einer Arme-Leute-Küche. Sie besteht aus ganz einfachen Regeln und Zutaten und ist trotzdem faszinierend und zeitgemäß.

Meinen Sie denn wirklich, dass sich auch hier in Deutschland jeder eine traditionelle Küche leisten kann?

Ich denke, dass der Ansatz der italienischen Arme-Leute-Küche auch auf Deutschland übertragbar ist. Nehmen Sie nur den Süden: Hier gibt es schwäbische Ofenschlupfer mit Äpfeln, die aus altem Brot gemacht werden und relativ günstige Zutaten beinhalten. Oder den Lippischen Pickert, der aus Kartoffeln Mehl, Milch und Eiern hergestellt wird und mit Rübekraut bestrichen wird. So etwas kann ein herrliches Mittag- oder Abendessen sein, das

weder den Körper noch den Geldbeutel belastet. Und wenn Sie auf Fleisch nicht verzichten wollen: Nehmen Sie vom Rind ein nicht so edles und teures Teil - beispielsweise von der Brust - dann können Sie daraus ein Hackfleisch machen, das man mit ein bisschen Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne anbraten kann. Dann noch Tomatenpüree dazu - und schon hat man eine tolle Grundlage zu breiten Nudeln. Das Gericht hat den tollen Rindfleischgeschmack und belastet den Geldbeutel sicherlich nicht.

Was sind regionale Produkte, die in Deutschland unbedingt erhalten bleiben müssten?

Wir haben hier eine unglaubliche Vielfalt - allein schon, wenn man nur an Obst und Gemüse denkt. Es gibt so unterschiedlich köstliche Tomaten: Gelbe, rote, grüne bis hin zu fast schwarzen. Die eine hat mehr Säure, eine andere ist besser für Salat, aus der nächsten lässt sich eine bessere Sauce machen. Wir sollten das Bewusstsein dafür fördern, dass eine Tomate sich nicht über diese kugelförmige, gleich große, gleich blasse Tomate definiert, die wir im Supermarkt zwölf Monate im Jahr finden – und die nicht nur standardisiert aussieht, sondern auch standardisiert schmeckt - meistens nach nichts.

Deutschland hat auch viele Nutztierassen, von kaum noch jemand kennt. In Thüringen gibt es das sogenannte Barthuhn oder im Hohenlohischen gibt es Landhühner, die noch richtig schwer werden und köstliches Fleisch haben.

Und wie erklären Sie sich, dass solche Produkte immer mehr in Vergessenheit geraten?

Ein wesentlicher Punkt ist, dass wir in den Fünfziger und Sechziger Jahren durch das Wirtschaftswunder den Beginn einer Industrialisierung erlebt haben, durch die auch die Landwirtschaft unter Druck geriet, marktgerecht zu produzieren – das heißt vor allem: unter Preisdruck. Und solche Dinge sind bei uns immer noch viel zu sehr im Vordergrund. Die ganze aktuelle Milchdiskussion geht bei uns immer nur über den Preis. Man muss sich aber darüber klar werden, dass wir in Deutschland teurer produzieren als in Bulgarien oder Rumänien. Also ist die Milch dort natürlich billiger. Und der Transport zu uns ist nicht wirklich teuer, was sich viele Unternehmen zunutze machen. Wenn die Milch aber veredelt würde, wenn man sich wieder auf alte Techniken zurück besinnen würde, dann könnte man auch in Deutschland über das Thema Milch wieder mehr Wertschöpfung schaffen, so wie das kleine Käsereien bspw. in Hohenlohe und im Allgäu schon vormachen.

Was raten Sie den Verbrauchern?

Man sollte einfach mal beginnen, einfach mal ausprobieren: Bestellen Sie sich einmal beim Bäcker einen Hefeteig und experimentieren Sie damit, wie Sie ihn am liebsten belegen. Ich glaube, Sie werden danach nie wieder eine Tiefkühlpizza kaufen. Und wenn man dann einmal ein Erfolgserlebnis hatte, dann geht das automatisch weiter.