



Von Carlo Petrini,
Internationaler Präsident
von Slow Food

Seitdem unsere Bewegung existiert, kümmert sie sich darum, Lebensmitteln ihren Wert zurückzugeben.

Dieser Wert ist oft in den vergangenen Jahrzehnten verloren gegangen; er ist von einem unaufhaltsamen Rennen um den niedrigsten Preis und um eine standardisierte Massenproduktion ersetzt worden. Das wird von einem turbokapitalistischen Produktions- und Gesellschaftsmodell gefördert, das es kaum erwarten kann, Mechanismen der industriellen Produktion auf die jahrtausendalte Praxis der Landwirtschaft zu übertragen. Da aber die Landwirtschaft vom Boden, vom Klima und von den Jahreszeiten abhängig ist – und natürlich auch von der Arbeit der Menschen –, war das wichtigste Anliegen der Agrarindustrie, schon seit der Grünen Revolution, diese Hindernisse und Zwänge zu überwinden. Dieser Versuch wurde mit dem massiven Einsatz von Chemie auf den Feldern, mit der Entwicklung von GVO und von immer komplexeren Pestiziden vorangebracht, und nicht zuletzt mit der Abwertung von Lebensmitteln zu beliebiger Ware.

Dass dieses Abdriften auf Widerstand traf, lag zum Glück an der noch zahlreichen und kämpferischen Masse der kleinen Produzenten, die traditionelles Wissen und Methoden umsetzen, die in Harmonie mit der Natur sind. Es sind diejenigen, die tagtäglich in jeder Ecke der Welt die Spitzenprodukte der Gastronomie erzeugen. Sie sind es, die jeden Tag für das Essen sorgen, ohne die Umwelt zu belasten, und die mit ihrem Engagement die biologische Vielfalt schützen. Gewiss hat in den letzten Jahren das Bewusstsein für diesen Umgang mit dem Thema Lebensmitteln erheblich zugenommen, auch dank der Arbeit unseres Vereins.

Was aber noch im Hintergrund bleibt, ist die Anerkennung des traditionellen Wissens, das diese Bauern und Handwerker bewahren. Sie sind in jeder Hinsicht die Hüter eines Wissens, das aus der Erfahrung und der Überlieferung zwischen den Generationen entstanden ist. Es ist das Ergebnis der Anpassung

Anerkennung des traditionellen Wissens

»Es ist an der Zeit für einen
Dialog zwischen
Terra Madre Netzwerk
und den Wissenschaften.«

große Wirkung erreichen. Die Mittel, die uns die Technologie zur Verfügung stellt, mit der Kenntnis der Orte verbinden, an denen die Produktion stattfindet: Das würde tatsächlich allen den Zugang zur Philosophie der Nachhaltigkeit ermöglichen, die das Terra Madre Netzwerk und Slow Food auszeichnet. Das würde die Welt zu einem besseren Ort machen und jenen ausgezeichneten Schöpfern traditioneller Lebensmittel die gerechte Anerkennung bringen.

Der Dialog zwischen den verschiedenen Wissenswelten ist der einzige Weg, den wir haben, um unserer Mission treu zu bleiben und die Wirkung unseres Handelns zu erweitern. Kurzgefasst: Es ist an der Zeit, ein gemeinsames Terrain aufzubauen, auf dem sich die Ansätze des Terra Madre Netzwerkes und der Universität der Gastronomischen Wissenschaften ergänzen können. Das wäre der Start für ein System demokratischer Partizipation und freier Aneignung von Wissen. Entweder schaffen wir es, die Masse der informierten Menschen zu erweitern und allen die Möglichkeit zu geben, die ganzheitliche Herangehensweise unserer Erzeuger kennenzulernen und zu erforschen, oder wir sind dazu verurteilt, am Rande zu bleiben. Dies ist unsere Herausforderung für die kommenden Jahre.

Übersetzung: Elisabetta Gaddoni

an eine Landschaft und kann nicht aus Büchern oder im Schulunterricht gelernt werden.

Auf dieser Erkenntnis beruht das Konzept von »verstreuter Universität«, in der festen Überzeugung, dass das akademische Wissen in einen Dialog auf Augenhöhe mit dem traditionellen Wissen der Bauern treten sollte. Nur so können wir eine echte Demokratie des Wissens verwirklichen und nur so werden wir jenen Prozess abschließen, mit dem wir Lebensmitteln ihren Wert zurückgeben wollen. Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften von Pollenzo arbeitet in diese Richtung, aber selbst wenn sie sehr inklusiv arbeitet, kann sie allein keine wirklich