

Gut, sauber und fair: Das Slow Food Manifest der Qualität

Die verbreiteten Produktions- und Konsumsysteme haben sich oftmals als schädlich erwiesen für die Welt, für ihre Ökosysteme und für die Völker, die sie bewohnen.

Der Geschmack, die biologische Vielfalt, die Gesundheit von Mensch und Tier, das Wohlbefinden und die Natur sind ständigen Angriffen ausgesetzt und gefährden so das schlichte Verlangen, sich als Gastronomen zu ernähren und zu erzeugen: das heißt, das Recht auf Genuss auszuüben, ohne der Existenz von anderen Personen oder anderen ökologischen Gleichgewichtigen des Planeten zu schaden. Wenn, wie es der Bauerndichter Wendell Berry ausdrückt, „Essen ein landwirtschaftlicher Akt“ ist, dann muss die Erzeugung von Lebensmittel als ein „gastronomischer Akt“ gelten.

Der **Verbraucher** lenkt durch seine Entscheidungen den Markt und die Produktion. Mit dem wachsenden Bewusstsein über diese Abläufe verwandelt er sich zu einem neuen Subjekt. Der Konsum wird zum Teil des produktiven Aktes: der Verbraucher ist ein Co-Erzeuger. Der Erzeuger hat in diesem Prozess eine Schlüsselrolle inne: durch seine Arbeit unter dem Zeichen der Qualität, durch seine Erfahrung, die er zur Verfügung stellt und durch das Wissen der Anderen, für das er sich öffnet.

Es ist eine Anstrengung, die gemeinsam unternommen werden muss, im Sinne einer interdisziplinären gastronomischen Wissenschaft, der sich alle bewusst sind, und der alle beipflichten. Jeder von uns ist dazu aufgerufen, ein neues, genaueres und gleichzeitig erweitertes Konzept für Lebensmittelqualität umzusetzen und zu verbreiten, das sich auf drei unumgängliche und miteinander verbundene Pfeiler stützt.

Qualitativ hochwertige Lebensmittel müssen:

Gut sein

Die organoleptische Güte, die geschulte und trainierte Sinne zu erkennen vermögen, ist das Ergebnis der Kompetenz des Erzeugers, der Wahl der Zutaten und der Erzeugungsmethoden, die deren Natürlichkeit nicht verändern;

Sauber sein

Die ökologische „Nachhaltigkeit“ muss durch Praktiken der Landwirtschaft, der Viehzucht, der Verarbeitung, der Kommerzialisierung und des nachhaltigen Konsums geachtet und gefördert werden. Alle Passagen der landwirtschaftlich-lebensmitteltechnischen Produktionsreihe, einschließlich des Konsums, müssen die Ökosysteme und die biologische Vielfalt wahren und die Gesundheit von Konsument und Erzeuger schützen;

Fair sein

Die soziale Gerechtigkeit muss durch die Schaffung von Arbeitsbedingungen verfolgt werden, die den Menschen und seine Rechte achten, und ihn angemessen entlohnen. Das geschieht über die Suche nach global ausgewogenen Ökonomien, über die Praktizierung von Solidarität und durch die Achtung der kulturellen und traditionellen Unterschiede.

Die Qualität mit den Grundsätzen gut, sauber und fair ist eine Verpflichtung zu einer besseren Zukunft.

Die Qualität mit den Grundsätzen gut, sauber und fair ist eine Frage des Anstandes und ein Werkzeug, um das heutige Lebensmittelsystem zu verbessern.