

Italien bremst das Fastfood aus

LANGSAM UND LECKER GENIEßEN UND DABEI TRADITION UND MODERNE VERBINDEN: ALL DAS UMFASST DER IMMER NOCH AKTUELLE SLOW FOOD- TREND.

Als eine Art Gegenreaktion auf das immer stärker aufkommende Phänomen des Fastfoods rief der Italiener Carlo Petrini im Jahr 1986 die Slow Food- Bewegung ins Leben. Nach jetzt über 20 Jahren seit der Gründung ist die Slow Food zwar kein neuer Trend mehr, aber immer noch sehr aktuell. Mittlerweile gibt es weltweit Anhänger und Nachahmer.

Im Prinzip ist einfach nachzuvollziehen und anzuwenden, was durch die Slow Food- Bewegung gefordert wird: Bei den Themen Herstellung und auch Essen von Nahrungsmitteln stehen Authentizität und Ursprünglichkeit an erster Stelle. Wichtig auf Seiten der Hersteller ist also, dass sie sich ausschließlich saisonaler und regionaler Produkte bedienen. Zusätzlich wird darauf Wert gelegt, dass auch die regionale Herstellung gewährleistet wird. Und das ist nur konsequent. Zusammengefasst bedeutet das für die Praxis eine Herstellungskette der kurzen Wege und somit der frischen Produkte, ähnlich auch dem Qualitätsversprechen von Kamps.

Auf der Seite des Konsumenten geht es beim Verständnis und das Umsetzen des Slow Food- Gedankens um das Bewusstsein dafür, was man eigentlich isst. Das bedeutet der Konsument weiß, woher die Zutaten für seine Speisen stammen und bestenfalls wo und wie sie hergestellt worden sind. Dadurch stellt sich natürlich ein Gefühl von Sicherheit und Vertrauen ein. Diese Einstellung zum Essen setzt sich in der Zubereitung von Speisen und deren genussvollen Verzehren fort. Der Begriff Slow Food ist durchaus auch wörtlich zu verstehen: Nehmen Sie sich Zeit zum Essen.

Durch diesen fast autonomen Nahrungsmittel- Kreislauf wird auch versucht, regionale Nahrungsspezialitäten vor dem Vergessen zu bewahren und deren teilweise sehr spezielle Herstellung wieder zu beleben.

Und, Slow Food muss am Ende nicht kompliziert sein: Ein leckeres Baguette von Kamps, belegt mit frischen Tomaten und Kräutern und mit einem guten Olivenöl beträufelt macht nicht wirklich viel Arbeit. Dadurch wird der Spagat zwischen der Erhaltung alter Traditionen und dem Genießen von qualitativ hochwertigen Speisen in unserer modernen und schnelllebigen Zeit möglich gemacht.



[zurück](#)