

Slow Food – die Kampfansage an Amerikas Fast Food: „Für uns ist es schon ein Erfolg, wenn sich die Leute zum Essen hinsetzen“

## **Angriff unter dem Symbol der Schnecke**

Mit Beharrlichkeit stemmen sich in den USA immer mehr dem rasenden Essrhythmus entgegen – doch es wird noch dauern, bis Big Mac aufgibt

Von Wolfgang Koydl

**New York**, 2. Januar – Ramirez hat alles im Blick: links die Croissants, rechts die Pappbecher; eine halbe Körperdrehung weiter blubbern die beiden Kaffeekannen auf den Warmhalteplatten, und direkt vor dem Bauch von Ramirez steht die elektronische Kasse. Sie macht jedesmal leise „ping“, wenn er die Gesamtsumme eingetippt hat.

Dann blickt Ramirez auch schon wieder hoch: „Der nächste Kunde, bitte.“ Den ganzen Morgen steht Ramirez da, von halb sechs in der Früh an, und so ruckelt er den ganzen Vormittag hin und her wie ein blecherner Servierapparat: Becher, Drehung, Kaffee, Drehung, Croissant, Drehung, Kasse, ping. Im Schnitt macht es alle 37 Sekunden „ping“. So lange braucht Ramirez für einen Kunden.

Das ist gut so, denn je öfter es „ping“ macht, desto mehr setzt der Croissant Shop an der Park Avenue in Manhattan um und desto besser verdient auch Ramirez, der noch vor sechs Monaten in La Paz Schuhe geputzt hat.

Zeit ist Geld, nicht nur für Ramirez, sondern auch für die Kundschaft, die keine wertvollen Minuten auf dem Weg ins Büro vertrödeln will. Bestellen, zahlen, trinken. Immer nur vorwärts, immer voran. Schnell ist New York, schneller noch als Amerika, und schnell isst man auch in diesem Land und erst recht in dieser Stadt mit ihren Zigtausenden von Restaurants, Kneipen, Imbissbuden und Marktständen.

### **Missionar im Schlafrock**

Erfunden wurde Fast Food nicht in Amerika, und selbst der Hamburger stammt aus Deutschland, wo er einst den eher unappetitlichen Namen „gehackter Missionar im Schlafrock“ trug. Doch Amerika hat die schnelle Küche perfektioniert. Von hierher kommen das Fertiggericht, der Pizza-Dienst und das TV-Dinner. Hier isst man aus Tüten, Bechern, Servietten – und allemal am liebsten aus der Hand. Amerika ist das einzige Land der Welt, wie ein Beobachter einmal spöttisch angemerkt hat, in dem die Mikrowelle zur Eile angetrieben wird.

Hetze, Hast und Hektik – vom Frühstück bis zum Abendbrot: Patrick Martins muss sich bei diesem Gedanken schon von Berufs wegen der Magen umdrehen. Denn der Dreißigjährige ist hauptamtlich Präsident von Slow Food America, des US-Ablegers einer weltweiten Bewegung, die sich unter dem Symbol der Schnecke seit nunmehr fast anderthalb Jahrzehnten mit Beharrlichkeit und Sitzfleisch Amerikas rasendem Rhythmus entgegenstemmt – ob beim Essen oder in anderen Lebensbereichen. In Amerika, wo als Krönung kulinarischer Kostbarkeiten eine Kombination aus Krabben und krossem Steak zählt, ist Slow Food eine besonders große Herausforderung. „Für uns ist es schon ein Erfolg, wenn sich die Leute zum Essen wenigstens hinsetzen“, meint Martins.

Sein Hauptquartier liegt in Manhattan, unten an der Canal Street, gleich am Eingang zu Chinatown. Viel zu klein ist sein Büro, und viel zu überheizt an diesem grau verschneiten Tag. Sechs Menschen drängen sich hier zusammen, die gesamte Führung von Slow Food America, und jeder freie Fleck

ist voll gestellt mit Tischen, Computern und Regalen. Dass es sich bei Slow Food auch um eine Feinschmeckergilde handelt, erkennt man lediglich daran, dass hinter Akten und Büchern eine Flasche Veuve Cliquot und ein Aceto Balsamico hervorlugen. Das Tabasco-Fläschchen scheint eher ein Zugeständnis an den amerikanischen Geschmack zu sein.

Doch Patrick Martins ist ohnehin kein ideologischer Eiferer. Wer in der Heimat des Fast Food geschmäcklerisch für Genuss und Muße nach Art der alten Welt werben will, der erkennt sehr schnell seine Grenzen. Sie sind auch auf der Landkarte markiert, die an der Wand hängt und auf der jedes Fähnchen einen Slow-Food-Club im Land bezeichnet. „Convivium“ heißen diese Zweigstellen des langsamen Genießens, nach dem lateinischen Wort für ein römisches Festmahl.

Ein Blick auf die Karte zeigt freilich, dass sich dieses Konzept in Iowa oder Illinois noch nicht durchsetzen konnte: Etwas dichtere Fähnchenwälder wuchern nur im Lifestyle-Zentrum Kalifornien und an der leicht versnobten Ostküste. Dazwischen erstreckt sich weites gastronomisches Ödland.

Spektakuläre Aktionen und dramatische Kampagnen nach Art radikaler Tierschützer oder fanatischer Vegetarier versagen sich Patrick Martin und seine Mitstreiter. „Der Kommunismus ist unter anderem auch daran gescheitert, dass er keinen Humor hatte“, befindet der Chef der Langsam-Esser. „Wir sind nicht gegen Fast Food“, sagt er und setzt dabei ein Lächeln auf wie ein Priester, der einen Kommunikanten bei einer lässlichen Sünde ertappt hat. „Wir kämpfen doch nicht gegen Windmühlen.“

Nein, ein Don Quichotte ist der hoch aufgeschossene junge Mann nicht, und auch kein Kostverächter. Eher scheint er sich von der Figur her in einen rundlichen Sancho Pansa zu verwandeln. Dazu trägt sicher seine Vorliebe für süffige Biere aus unabhängigen Kleinbrauereien ebenso bei wie seine Leidenschaft für neapolitanische Pizza und für die hausgemachten Paste seiner sizilianischen Ehefrau Serena. „Ja, ich weiß, das sind keine Schlemmermenüs“, gibt er ein wenig verschämt zu. „Aber es schmeckt.“

Serena hat er in Italien kennen gelernt, damals vor vier Jahren, als der legendäre Carlo Petrini den Studenten aus New York ins kleine Städtchen Bra bei Turin eingeladen hatte. Der Italiener hatte die internationale Slow-Food-Bewegung 1986 ins Leben gerufen – zunächst aus Protest gegen die Eröffnung der ersten McDonald's-Filiale in Rom. Petrini, der kommunistische Überzeugung stets mit Freude an guter Küche zu vereinen verstand, war durch die Doktorarbeit Patrick Martins auf den jungen Mann aufmerksam geworden. Der hatte mit einer Arbeit über mittelalterliche Lebensmittelpyramiden promoviert. Dabei handelte es sich um ausladende Kunstwerke aus Wachteln, Würsten, warmen Wecken und ähnlichen essbaren Bestandteilen, die bei mittelalterlichen Banketten auf den Tafeln aufgetürmt wurden.

Ein nahrhaftes Thema, gewiss, aber heutzutage eine brotlose Kunst, wie Patrick Martins bald herausfand: „Da hatte ich nun diese Arbeit geschrieben und war sehr, sehr arbeitslos“, erinnerte er sich. Die Einladung aus Bra kam also wie gerufen. Nach einem viermonatigen Italien-Aufenthalt schlug Martins bereitwillig ein, als Petrini ihn bat, Statthalter der Slow-Food-Schnecke im Reich der mächtigen Doppel-Whopper und strammen Hot Dogs zu werden.

Es ist eine pikante Ironie der Geschichte, dass das grandiose Festmahl der Fünfhundert, mit dem Slow Food International in der Komischen Oper zu Paris gegründet wurde, ausgerechnet im Jahr 1989 stattfand: Der Kommunismus verkrümelte sich gerade im Mülleimer der Geschichte, und Sozialisten wie Petrini wechselten auf der Suche nach einer neuen gemeinsamen Basis gleichsam vom Kreml in die Küche.

Seitdem ist Slow Food auf eine breite weltanschauliche Basis gestellt worden. Die Organisation, der weltweit 70000 Mitglieder in 45 Ländern und mehr als 500 Convivia angehören, pflegt längst nicht

nur schlaraffische Gastmähler, sondern widmet sich grundsätzlich dem Thema Essen als Ausdruck des kulturellen Erbes eines jeden Landes. Dazu gehört, dass Käsemarken und Rebsorten geschützt werden, weil sie wie seltene Tierarten vom Aussterben bedroht sind. Dazu gehören ökologischer Anbau und humane Zuchtterhaltung, dazu gehören das Bekenntnis zu organischen Lebensmitteln und die Ablehnung von genmanipulierter Nahrung.

Slow Food America hatte von Anfang an einen schweren Stand. Das lag nicht nur daran, dass einer Gesellschaft, die gleichsam im Laufschrift einen ganzen Kontinent erschloss und eroberte, jenes Gesäß-Gen zu fehlen scheint, das es Europäern ermöglicht, stundenlang auf harten Bänken auszuharren, solange der Tisch davor reichlich gedeckt ist.

Mindestens ebenso viel Misstrauen schlug den Gourmets von Puritanern entgegen, die in Amerika oft den öffentlichen Diskurs bestimmen. „Was meinen Sie wie lange es gedauert hat, bevor wir als Organisation die Steuerbefreiung bekommen haben“, stöhnt Martins. „Das Argument war immer: Wieso soll jemand förderungswürdig sein, der sich dem Genuss und dem Vergnügen widmet.“

In der Tat: Viele strenggläubige Christen in den USA haben noch nicht vergessen, dass nicht nur die Lust zu den sieben Todsünden gehört, sondern eben auch die Völlerei. Ein Artikel in der christlichen Zeitschrift Christianity Today trug unlängst die programmatische Überschrift „Höllenfahrt auf einem Creme-Törtchen“, und der Psychologe Paul Rozin deckte die Parallelen zwischen Sex und Essen auf: „Sigmund Freud hätte noch überzeugender argumentieren können, wenn er sich auf die Fütterimpulse statt auf die sexuellen Impulse als Wurzeln menschlicher Angst konzentriert hätte.“ Immerhin 35 Prozent aller Amerikaner betrachten nach einer aktuellen Umfrage Fett als eine Art von Gift – für die Seele ebenso wie für den Körper. In einem Land, das Gegensätze anscheinend mühelos überbrückt, gelang auch hier fugenlos die Aussöhnung von Pfarrer und Personal Trainer. Ohnehin verfolgen die Fitnessfreunde in den Staaten die Aktivitäten von Slow Food mit scheelen Blicken: Foie Gras und Trüffeln lassen sich halt selbst beim besten Willen nicht als cholesterinarme und herzfremdliche Fitnesshappen deklarieren.

Derlei Luxus-Leckereien erklären zudem den Ruch des Elitären, der Slow Food anhaftet, was, wie Patrick Martins zugibt, etwas heikel ist. Die Auster aus der Delaware-Bucht, der Bourbon-Truthahn aus Tennessee, der wilde Reis aus Minnesota und andere „ökonomisch gebrechliche“ Produkte, wie Slow Food unrentable Erzeugnisse liebevoll umschreibt, werden nie zu Massennahrungsmitteln werden. Auch in Zukunft wird der Speiseplan von Millionen von Amerikanern von gigantischen Lebensmittelkonzernen bestimmt werden, die – wer hätte das gedacht – nur Profit und Rentabilität im Sinne haben.

Doch wenn diese Unternehmen weiterhin Gewinne erwirtschaften wollen, sind sie dazu verdammt, immer mehr Junk Food zu produzieren – Gerichte mit kessen Namen, fantasievollen Zutaten, exotischen Aromen, aber wenig Nährwert. Das liegt daran, dass sie ihren Kunden nicht mehr Nahrung einflößen können, als diese aufzunehmen in der Lage sind. Und das Maximum liegt nun mal – von Ausnahmen immer abgesehen – bei rund 600 Kilogramm im Jahr, wie die Ernährungswissenschaftlerin Joan Dye Gussow von der Columbia University in New York ausgerechnet hat. „Weil die Nahrungsmittelindustrie weiter wachsen will, lässt sie uns mehr Geld für weniger echte Nahrung zahlen, indem sie ‚Mehrwert‘ in Form von Additiven zufügt“, sagt sie.

### **Der Happen überdrüssig**

Um zumindest den optischen Appetit der Verbraucher weiter anzuregen, werden in Labors und Versuchsküchen der Food-Giganten ständig irgendwelche neuen Lebensmittel zusammengerührt. Meist sind es Fertiggerichte, die so schnell zubereitet wie verdrückt werden. Der Zuwachs ist Schwindel erregend: Fand man vor 15 Jahren circa 800 Produkte in einem US-Supermarkt, so sind es heute 40 000, und jedes Jahr kommen 15 000 neue hinzu.

Solche Zahlen müssten das kleine Grüppchen von Slow Food eigentlich verzweifeln lassen. Die Organisation hat weniger als 10000 Mitglieder in einem Land, in dem an jedem beliebigen Tag 60Millionen Menschen Fast Food verdrücken. Doch Patrick Martins ist zuversichtlich. Er glaubt, dass seine Landsleute der billigen, schnell herunter geschlungenen Happen bald überdrüssig werden: „Sie wollen vor allem wissen, woher ihr Essen kommt und wie es zubereitet wurde.“ Die beste Nachricht schien kürzlich von McDonald's selbst zu kommen. Zum ersten Mal in seiner Geschichte meldete der Welt größter Burgerbrater Verluste. Doch auf den zweiten Blick verflog die Hoffnung: Das Minus wurde in Europa eingefahren. In den USA legte McDonald's zu.

Im Croissant Shop an der Park Avenue geht mittlerweile Ramirez' Schicht zu Ende. In der letzten Stunde war das Geschäft recht schleppend verlaufen, manchmal verstrichen zähe Minuten, bis die Kasse „ping“ machte, und Ramirez blickte immer häufiger verdrießlich auf die Uhr. In einer Stunde muss er in Brooklyn sein, wo er sich in einem Burger King der Lunch-Lawine entgegen stemmen wird. Dort ist wirklich die Hölle los, sagt er, nicht so wie hier. „Slow Food?“ Ramirez grinst. „Hey, das ist Amerika.“