

*Baedeker* SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER SLOWENIEN

# Slow Food

- Auf Schlemmertour in traditionsreichen Gasthäusern
- Außergewöhnliche Weine mit unverwechselbaren Aromen
- Bienenhonig, Bergkäse, Karstschinken und Krainer Wurst



ISBN 978-3-8297-1268-2



9 783829 712682

€ 17,95 [D]  
€ 18,50 [A]



*Slow Food  
in Slowenien*

► Seite 3

*In den Görzer Hügeln:  
Movia & Kabaj*

► Seite 7

*Kobarider Kreis:  
Topli Val & Co.*

► Seite 9

*Richtung Karst: Pršut*

► Seite 12



## SLOW FOOD IN SLOWENIEN

**McDonald's, Burger King, Pizza Hut? Fehlanzeige! »Warum soll man Industriefutter essen, wenn man beste Lebensmittel hat?«**

So fragt Aleš Kristančič, Mitbesitzer der Weinkellerei Movia; seine Liebe zum genussvollen Essen hat ihn zu Slow Food gebracht. Schon seit vielen Jahren prangt an der Fassade seines Guts eine goldene Schnecke, das Emblem der aus Italien importierten Bewegung.

»Bei Slow Food«, so Aleš, »geht es um mehr als die Qualität der Lebensmittel: Wir essen nicht nur falsch, wir leben auch verkehrt!« Und er spricht davon, wie selbstverständlich es geworden ist, mehrere Tätigkeiten gleichzeitig zu verrichten: Wir telefonieren beim Autofahren, lernen beim Bügeln Englischvokabeln, schreiben Mails

und schauen zugleich fern. Doch weil jede Minute bis zur Neige ausgefüllt ist, scheint uns die Zeit davonzurasen. So werden wir – statistisch gesehen – immer älter, doch die gefühlte Zeit verrinnt schneller als zuvor. Gern erinnert Aleš an den sprichwörtlichen Hamster. Wie das kleine Tier halten wir das Rad am Laufen und hetzen durch den Alltag.

Längst haben wir das Ziel, dem ursprünglich all unsere Mühe galt, aus den Augen verloren: ein gutes Leben, Glück und Genuss. Aleš meint, es ist höchste Zeit das Rad anzuhalten und stattdessen den eigenen fünf Sinnen zu folgen ...

*Weinkellerei Movia: Aleš Kristančič testet Wein.*





*Manch edler Tropfen lagert hier ...*

## **Entdeckung der Langsamkeit**

Das Unbehagen am schnelllebigen, industrialisierten Alltag ist nicht neu. Bereits Mitte der 1980er-Jahre eroberte ein Buch mit dem Titel »Die Entdeckung der Langsamkeit« erst die deutschen, dann die europäischen Bestsellerlisten. Und selbst in Kinderbüchern tauchte das Thema auf: Viele kennen noch »Momo« von Michael Ende, in dem grau gewandete, rastlose Männer der entfliehenden Zeit nachjagen. Nicht zufällig war es dann Italien, das Land von Pasta und Parma, von Dolce Vita und Far niente, in dem die Kritik am falschen Leben auf das Essen übertragen wurde. Auslöser war die Öffnung des ersten McDonald's-Restaurants in Rom. Linke Intellektuelle liefen Sturm, wobei ihnen nicht allein McDo-

nald's ein Dorn im Auge war. Der US-Multi galt ihnen vielmehr als Symbol für industriell hergestellte, standardisierte Lebensmittel, die gerade dabei waren, ihren Siegeszug um den Globus anzutreten – eine Art kulinarischer Kolonialismus, der alle Gastro-Traditionen und regionalen Besonderheiten hinwegspülte.

Freilich blieben die Italiener nicht beim »Anti«, sondern propagierten eine Bewegung der Marke »Slow«. Carlo Petrini aus dem piemontesischen Städtchen Bra war es, der die Bewegung offiziell registrieren ließ und das dazugehörige »Manifest der Qualität« verfasste. Darin setzt er sich für nachhaltige, ökologische Landwirtschaft ein, denn nur diese, so argumentiert er, sei ein Garant für gesundes und geschmacklich gutes Essen.

## Gegen Fast Food

Auf der Verpackung von Lebensmitteln wird eine heile bäuerliche Welt vorgegaukelt: glückliche Kühe, die auf der Weide stehen, Butter aus dem Fass wie anno dazumal und Früchte aus dem Paradiesgarten. Die Wirklichkeit sieht anders aus: Hochgezüchtete Tiere stehen eingepfercht im viel zu engen Stall und werden mit Hilfe von Hormonen und Antibiotika aufgepäppelt, damit sie in kurzer Zeit so viel Fleisch wie möglich ansetzen. Mit Hilfe von Chemie wird das Fleisch rot eingefärbt, weil der Käufer das angeblich

so will – und selbst wenn es ungenießbar geworden ist, behält es doch seine rosige Tönung. Es gibt genmanipulierten Mais und gepanschten Wein, Schwarzwälder Schinken aus osteuropäischem Schwein, Pflanzenschutzmittel in Obst und Gemüse, Schweinepest und Rinderwahn. Bei derart tiefgreifenden Eingriffen in die Natur von Pflanzen und Tieren bleibt nicht allein der Geschmack auf der Strecke. Auch die Gesundheit des Verbrauchers leidet – viele »Zutaten« sind krebserregend und allergiefördernd.

*Leckerer im Topli Val: Lachscarpaccio und Calamari*

