

EDITORIAL



Foto: Max Schwarzlose

Der Kaffee ist fertig, klingt das net unheimlich zärtlich...« Der bestimmt auch von Ihnen schon lange nicht mehr gehörte Song von Peter Cornelius fiel mir sofort ein beim ersten Blick auf unser sinnliches Titelbild. Wobei es untertrieben wäre, zu behaupten, dass wir in Deutschland eine »nur« zärtliche Beziehung zum Kaffee hätten. Mit 164 Litern pro Kopf und Jahr würde ich eher von einer stürmischen Liebe sprechen. Und weil Getränke, kalte wie heiße, eines der Jahresthemen von Slow Food Deutschland ist, haben wir Kaffee für den Genuss-Schwerpunkt in diesem Heft ausgewählt.

Natürlich geht es auch im Zusammenhang mit Kaffee um Fairness, dem zweiten Jahresthema unseres Vereins, bzw. um die Frage, wann Kaffee den Slow-Food-Kriterien »gut, sauber und fair« genügt. Welcher Kaffee wem gut schmeckt, entscheidet wohl jeder für sich. Doch es gibt Hilfestellung bei der Auswahl, in eher kleinen Röstereien. Dort sollten Sie auch erfahren können, wo der Kaffee herkommt und unter welchen Bedingungen er produziert wurde.

Wie viele Tassen am Tag uns guttun, lesen Sie im ersten Artikel unseres Genuss-Schwerpunkts. Ebenso, was der Umwelt im Zusammenhang mit Kaffeeanbau nicht guttut, z.B. Regenwald durch Kaffeeplantagen zu ersetzen, auf denen dann Hybridsorten wachsen und Pestizide zum Einsatz kommen. Weit entfernt von »sauber«. Das sieht bei äthiopischem Wildkaffee ganz anders und viel besser aus. Zwar ist das Pflücken mühsam, aber bei fairer Bezahlung lassen sich die Kaffeebauern gern überzeugen, damit etwas für ihre Wälder zu tun. Alle Kaffeethemen ab Seite 42.

Dass wir alle etwas tun müssen, damit es in der Zukunft gesundes und gutes Essen für jeden Menschen auf der Erde gibt, wir alle satt werden können, ist Thema unseres Dossiers »Planetengesundheit«. Keine Frage, dass es nicht jedem leichtfallen wird, seine Ernährungsweise nicht nur zu überdenken, sondern auch zu ändern. Und weniger Fleisch zu essen, daran führt kein Weg vorbei. Was jedoch nicht den Verzicht auf alles Liebgewordene bedeutet muss! Auf keinen Fall wollen wir den traditionellen Sauerbraten aus dem Gedächtnis streichen, den unsere Großmutter ab und zu auf den Tisch brachte, aber eben nur ab und zu. Und bewahren Sie das Rezept dafür auf. Auch das für Linseneintopf, denn Hülsenfrüchte werden die Stars am Ernährungshimmel der Zukunft sein.

Dass unser Ernährungssystem auch viel mit der immer noch aktuellen Corona-Pandemie zu tun hat, erklärt Evolutionsbiologin Simone Sommer in einem Interview. Denn wenn wir nicht schnellstens aufhören, Wälder – für welche Plantagenwirtschaft auch immer – abzuholzen und die dort lebenden, wilden Tiere zu vertreiben, öffnen wir den nächsten Zoonosen Tür und Tor. Ein Schreckens-Szenario. Mehr dazu in unserem Dossier ab Seite 66.

Bleiben Sie gesund!

Ihre Martina Tschirner



ALB·GOLD



#PLASTIKFREI

ALB-GOLD Nudeln in der umweltfreundlichen Packung. Jetzt auch Spaghetti und Co. plastikfrei verpackt. Mehr unter alb-gold.de

