

# EDITORIAL



**H**erbert Grönemeyer hat kürzlich ein paar sehr geschickte Sachen übers Essen gesagt. Man höre und staune, aber ausgerechnet Grönemeyer, der einst das Hohelied auf die Cu-Cu-Currywurst sang, sprach mit der Süddeutschen Zeitung über Essen und Ernährung – und klang dabei fast so, als wäre er ein engagiertes Slow-Food-Mitglied. Überall werde Essen ernster genommen als hierzulande, so der Musiker. Aber es gebe Hoffnung: »Die Deutschen begreifen immer mehr, wie schön Essen ist und dass das auch eine Form von Sinnlichkeit und Geselligkeit ist.« Und das Verrückteste: Der Mann mag gar keine Currywurst. Eine gute grobe Bratwurst sei ihm viel lieber, gab der 67-jährige in dem Interview zu.

Ich mache manchmal folgende Erfahrung, wenn ich im Freundes- oder Bekanntenkreis von der Slow-Food-Bewegung erzähle: »Ach«, heißt es dann, »interessant, das sind doch diese Genussmenschen und Feinschmecker, oder?« Falsch und richtig. Auf alle Fälle: zu wenig. Slow Food ist für viele Mitmenschen immer noch etwas Unbekanntes oder Unscharfes, irgendwie gut, aber auch teuer und scheinbar elitär. Dabei ist Slow Food viel mehr, so wie für Grönemeyer Essen viel mehr ist als Nahrungsaufnahme. Es ist eine Frage der Einstellung: zur Landwirtschaft, zur Tierhaltung, zum Konsum. Es ist ein Nein zu Frühkartoffeln aus Ägypten, zur Massentierhaltung und Fertiggerichten. Und ein Ja zu Bio, Regionalität und Qualität. Gut, sauber und fair eben.

Diese Einstellung geht über gelegentliche Restaurantbesuche hinaus, sie prägt auch den eigenen Einkauf und Küchenalltag. Theoretisch zumindest, denn leider sieht die Wirklichkeit oft anders aus: Es muss schnell gehen, Sport, Hobby – alles Mögliche drängt und erscheint wichtiger als in aller Ruhe zu kochen und zu essen. Aber hat es nicht auch etwas mit Wertschätzung für sich und andere zu tun, das Schnippeln und Schneiden, Rühren und Abschmecken nicht als zu aufwändig oder gar als Zeitverschwendung anzusehen? Die 30 bis 60 Minuten, die es zugegebenermaßen dauert, etwas Schönes auf den Tisch zu bringen, können auch ein Dank an sich selbst sein. Gutes Essen als Belohnung, als tägliches Verwöhnprogramm für Leib und Seele – und nicht nur als gelegentliches Wellness-Retreat.

Slow im Alltag, darum soll es in dieser dicken Doppelausgabe gehen. Wie ist es zu schaffen, das tägliche Zubereiten von Mahlzeiten nicht als lästige, zeitraubende Angelegenheit zu empfinden, sondern als positives Erlebnis? Die Küche wahlweise als beruhigenden Rückzugsort oder als belebendes Kommunikationszentrum zu sehen? Dazu in diesem Heft ein paar Anregungen und Gedanken.

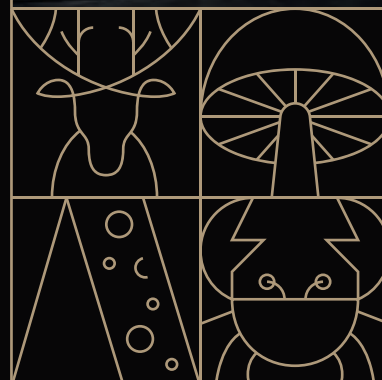
Zum Schluss noch einmal der Herbert aus Bochum. »Gutes Essen schafft gute Laune«, sagt Grönemeyer. Der Mann weiß Bescheid. Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich beides: gutes Essen und gute Laune. Und natürlich einen schönen Sommer.

Foto: privat

*Birgit Schumacher*

Ihre Birgit Schumacher

## MEHR ALS ENTALKOHO- LISIERTER WEIN!



Wir können schon lange,  
was andere erst lernen...

Die GRAD°WANDERUNG  
– stille trockene Essensbegleiter



Manufaktur Jörg Geiger GmbH  
D-73114 Schlat

manufaktur-joerg-geiger.de