

Das ist eines meiner Lieblingsprojekte, die ich als Kulturdezernent in Karlsruhe initiiert habe. Es symbolisiert, dass die Freude an Essen und Trinken uns „ganz unverkrampft“ als schöner Teil des Lebens begleiten sollte:

LebensART Karlsruhe

Essen und Trinken sind mehr als nur Ernährung. Sie sind Teil unserer Lebenskultur. Und nicht der Geringste, wie die unzähligen Überlieferungen über die Bedeutung von Essen und Trinken in allen Kulturen, wie die unzähligen Musikstücke, Romane und Kunstgemälde auch aus den Zeiten unserer Vorfahren zeigen.

Wir haben den Bezug zum Essen als Teil der Kultur verloren. Das hat eine jahrzehntelange Tradition. Tomaten wurden schöner und größer, aber geschmackloser; Apfelsorten wurden austauschbar; der Rettich war plötzlich nicht mehr verhutzelt und scharf, sondern armdick und fad; Forschung und Bauern arbeiteten erfolgreich daran, dass sich der Geschmack von Schwein, Kalb und Huhn rasant aufeinander zubewegte. Und der Verbraucher, keineswegs das unschuldige Opfer, ließ sich's gefallen. Schön fürs Auge und billig für den Geldbeutel – das war und ist ihm wichtiger als gutes Geld für natürliche und aromatische Ware zu zahlen. Massentierhaltung mit Antibiotika und Hormonspritzen, Pestizide in Gemüsen und den vielen austauschbaren, knackig-geschmacksneutralen Salaten – der Verbraucher wusste alles, aber wissen wollte er von nichts. PSE („pale, soft, exudative“; wer erinnert sich nicht an das Hormonfleisch, das in der Pfanne Wasser zog?) war nur die Vorstufe zu BSE.

Deshalb ist BSE, ist die Bekämpfung von Tierkrankheiten und von chemischen Rückständen in Lebensmitteln zwar natürlich eine Frage der Gesundheit, aber ganz gewiss auch eine Frage der Einstellung zur Ernährung und damit eine Frage der Kultur. Und den Verbraucher müssen wir wohl auch schützen, aber ihn vor allem wieder zu einem kritikfähigen und differenzierungswilligen Esser machen.

Was wollen wir vermitteln?

- Die Freude am Genuss und an dem Erlebnis der Begegnung beim Essen und Trinken.
- Der Zuwachs an Lebensqualität durch geschmackliches Differenzierungsvermögen.
- Den Zusammenhang zwischen hoher Qualität und der Verwendung frischer, regionaler und saisonaler Produkte.
- Das Gefühl für nachhaltiges Leben:
 - Regionale Versorgung erhält Natur und Umwelt.
 - „Langsame“ Ernährung steigert die Lebensfreude.
- Die Bedeutung des Essens zu allen Zeiten und in allen Kulturen.

Wie soll das gelingen?

Durch Überzeugung. Wer Verhalten ändern will, erreicht wenig, wenn er mit dem Zeigefinger droht oder mit Verboten arbeitet. Wer Fleisch essen will, soll das gerne tun. Und wen die Kinder über die Schwelle von McDonald's ziehen, soll sich nicht gleich ver mummen müssen. Wichtig ist die nachhaltige Überzeugung durch Qualität und Geschmack, durch einen allmählich spürbaren Zuwachs an Lebensqualität. Der erwünschte Schritt von Fast food zu Slow food ist dann ein individueller und freiwilliger.

Was sind unsere Grundsätze?

Von herausragender Bedeutung sind für uns die Qualität der verwendeten Produkte und das Geschmackserlebnis.

Wer LebensART Karlsruhe unterstützt, verwendet, wo immer es geht, frische Produkte und behandelt sie bei der Weiterverarbeitung so schonend, dass ihr Eigengeschmack erhalten bleibt.

Durch Verwendung regionaler und saisonaler Produkte will LebensART Karlsruhe kurze Wege zwischen Erzeuger und Verbraucher sowie die Erhaltung der traditionellen Kulturlandschaft unserer Region im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung unterstützen. Trotz bevorzugter Verwendung regionaler Produkte und der Empfehlung des Erhalts traditioneller Gerichte und Bräuche schließt LebensART Karlsruhe auch die vielen ausländischen Erzeuger und Verarbeiter unserer Region ein, die sich an unseren Grundsätzen orientieren.

Qualität und Geschmackserlebnis sind nicht von der Stärke des Geldbeutels abhängig.

LebensART Karlsruhe verzichtet, wo immer möglich, auf die Verwendung chemischer Zusätze, deklarationspflichtiger Stoffe und vorproduzierter Halbfertigware.

Karlsruhe, 2001