



Als wir im Jahr 1996 das Projekt »Arche des Geschmacks« initiiert haben, hatten wir noch keine klare Vorstellung davon, welche politische und wissenschaftliche Tragweite es annehmen würde. Klar war uns, dass etwas an der Art und Weise, wie Lebensmittel produziert, vertrieben, verbraucht und sogar kommuniziert werden, nicht funktionierte, und dass dies immer mehr zum Aussterben von Pflanzen- und Tierarten, von traditionellen Herstellungsmethoden, kulinarischen Traditionen und sogar von ruraler Landschaft führte.

Das passierte vor unseren Augen, in sehr schneller Geschwindigkeit und an allen Breitengraden der Erde. Es ging nicht nur ums Essen in engem Sinne. Wir sahen dabei zu, wie ganze, in bestimmten Regionen verwurzelte Gemeinschaften an den Rand gedrängt wurden. Wir sahen, wie Landschaften in Gefahr waren und ganze Ökosysteme verschwanden. Aus dem Grund beschlossen wir, einen Kriterienkatalog anzulegen, der die ganze gefährdete biologische Vielfalt in Sachen Lebensmittel berücksichtigte.

Über 20 Jahre ist das her. Seitdem haben sich die Dinge geändert. Selbst wenn die Lage noch kritisch ist, können wir dennoch beobachten, dass das Bewusstsein darüber rapide zunimmt und sich in vielen Bereichen auswirkt. Heute feiern wir die Aufnahme des 5 000. Passagiers auf der Arche des Geschmacks. Diese Ehre gebührt dem Tapoa-Honig, einer besonderen Sorte Honig. Er ist ein traditionelles Produkt einer Region, die im östlichen Burkina Faso liegt. Die Arche ist ja etwas Lebendiges, das wächst, sich dauernd ändert und entwickelt.

Wir feiern die Nummer 5 000, weil wir wissen, dass die Aufnahme in der Arche oft der erste Schritt ist, um Produkte zu fördern, die sonst riskieren, von einem nur auf Profit und Standardisierung ausgerichteten Markt ausgeschlossen zu werden. In diesen 20 Jahren haben wir gelernt, dass die Bürgerinnen und Bürger die wichtigsten Protagonisten sind, wenn es darum geht, eine Landschaft zu retten und zurückzugewinnen. Und dass alle bereit sind, sich zu engagieren und zu kämpfen, um die wunderbare Gastronomie ihres Landes, ihrer Region und ihres Dor-

Wir feiern den 5 000. Arche-Passagier!

»Die Aufnahme in der Arche ist oft der erste Schritt, um regionale Produkte zu fördern, die sonst verschwinden würden.«

fes zu verteidigen und zu fördern.

Die Vielfalt wird die Welt retten, wir wissen das, und deswegen müssen wir sie pflegen, verbreiten, zeigen und bekannt machen. In einer Zeit, in der Mauern angesagter sind als Brücken, kann das Essen eine wichtige Rolle spielen, um Gemeinschaften zusammenzubringen und um soziales Leben, Interaktion, Nähe und Austausch zu fördern. Einen Katalog mit 5 000 Produkten aus über 150 Ländern zu haben, bedeutet, ganz konkret die Gesichter, die Farben und die Geschichten der entsprechenden Gemeinschaften abzubilden. Vor allem bedeutet es, allen einen Schatz an Informationen und Kenntnissen zur Verfügung zu stellen, die Grundlage jeglicher Handlung sind.

Die Arche des Geschmacks ist ein Alarmschrei und eine Einladung zugleich. Sie ruft jeden dazu auf, den eigenen kleinen Anteil an Verantwortung zu übernehmen, um eine rurale Welt zu unterstützen, die noch eine kleinteilige Landwirtschaft

betreibt. Eine Landwirtschaft, die die Umwelt und das Gleichgewicht der Ökosysteme respektiert und die Landschaft pflegt, anstatt sie zu plündern.

Die Arche des Geschmacks ist auch ein demokratisches und partizipiertes Projekt, da jeder ein Produkt anmelden, das Formular ausfüllen und dessen Aufnahme vorschlagen kann. Nur wer in einer Region lebt, ist in der Lage, zu begreifen, was die landwirtschaftliche und gastronomische Seele einer Landschaft ausmacht. Von dieser lokalen Dimension aus kann der globale Wandel starten, wenn das Netzwerk aufgebaut wird.

Slow Food arbeitet dafür. Aus dem Arche-Katalog sind Hunderte von Presidi entstanden, die Wirtschaft und Arbeit angekurbelt haben, rurale, marginalisierte Gegenden regeneriert und ganzen Regionen wieder Aufschwung gegeben haben. Die ersten 5 000 Arche-Passagiere zeigen uns, dass dies der richtige Weg ist. Nun müssen wir weitermachen, damit dieser Schatz wächst und allen zur Verfügung gestellt werden kann. Die Zukunft des Essens liegt in der biologischen Vielfalt.

Übersetzung: Elisabetta Gaddoni