

Am vergangenen 17. September ist die XIII. »Cheese« eröffnet worden, die internationale Messe, die in diesem Jahr 24 Jahre alt wurde. Eine Ausgabe, die erfolgreich und sicherlich unvergesslich bleiben wird: »Cheese« ist die erste Großveranstaltung, die unser Verband seit Beginn der Pandemie durchgeführt hat. Vier Tage Sonne und Rekordbeteiligung unter Einhaltung aller geltenden Einschränkungen!

Nach der »Cheese«, zurück in meinem Büro an der Universität für gastronomische Wissenschaften in Pollenzo, blicke ich gerne auf die Etappen dieser schönen Veranstaltung zurück, die alle zwei Jahre in Bra stattfindet. Wenn ich an die Jungen und Mädchen denke, die gerade mit ihrem Studium an der Universität angefangen haben, wird mir klar, dass sie noch nicht einmal geboren waren, als alles begann. Und deshalb widme ich ihnen und allen, die die Hintergründe der »Cheese« nicht gut kennen, folgende Gedanken.

Das Debüt fand 1997 statt: Zum ersten Mal wurde die Stadt Bra von Verkostungsständen und Käsemachern »überfallen«. Diese stellten 127 europäische Käsesorten mit geschütztem Ursprung vor (heute sind es etwa 200). Es ging nicht nur um Verkostung. Der Anlass war der Vorbote einer wachsenden und für die Zeit subversiven Debatte: das Thema der nicht pasteurisierten Milch als Element der gastronomischen Exzellenz und des Schutzes der biologischen Vielfalt. Von Anfang an war die »Cheese« nicht nur ein großartiges Buffet für Feinschmecker – sondern ein Ort des Austausches und der politischen Debatte, der den Milch- und Käsesektor weltweit beeinflusst hat.

Von hier ging die Mobilisierung der angelsächsischen Welt für die Rohmilchproduktion aus, die in den 1990er-Jahren aufgrund hyperhygienischer Gesetze, die die Verpflichtung zur Pasteurisierung auferlegten, fast nicht existierte. Von hier aus ging auch ein starker Anreiz für afrikanische Länder hervor, Käsesorten zu produzieren, die nicht die bloße Neuinterpretation bekannter europäischer Sorten waren. Der Einfluss der »Cheese« erreichte Nordamerika, durchquerte England und stieg dann nach Afrika ab. Orte, in denen heute mit Stolz Käsesorten hergestellt werden, die aufgrund der vielfältigen Aromen, Gerüche, Farben und Formen außergewöhnlich und einzigartig sind!

Mit der Rohmilch als Orientierungskriterium – bis dieses 2017 zur Voraussetzung für die Teilnahme an der Veranstaltung wurde – hat die »Cheese« in ihrem mehr als zwanzigjährigen Bestehen Tausende von Menschen über die Komplexität der Milchwelt informiert und geschult. Die Protagonisten waren die Hirten und ihre tausendjährigen Bräuche der Verwahrung der Ökosysteme, in



Von Carlo Petrini,
Internationaler Präsident
von Slow Food

24 Jahre Käsemesse »Cheese«

»Die »Cheese« hat
Tausende von Menschen
über die Komplexität
der Milchwelt informiert
und geschult.

war »Cheese 2021-Consider the animals« ein Aufruf, unser Verhältnis zu den anderen Bewohnern der Erde positiv zu überdenken: ob zu Wildtieren oder zu Nutztieren, ohne die gar kein Käse existieren würde.

Ich kann zu Recht behaupten, dass die »Cheese« im Laufe der Zeit zu einem regelrechten lebendigen Atlas der Artenvielfalt bei Milchprodukten geworden ist. Er entsteht aus den Beziehungen zwischen Produkten, Menschen und Regionen, die alle zwei Jahre in Bra aus allen Ecken der Welt zusammenkommen. Und da ich mich gerade an Leser in Deutschland wende, möchte ich betonen, wie sehr ich mich dieses Jahr gefreut habe, die fünf Vorstandsmitglieder von Slow Food Deutschland auf der »Cheese« zu treffen und mit ihnen über ihre Arbeit und ihre zukünftigen Projekte sprechen zu können.

Und selbst wenn internationale Begegnungen im Vergleich zu früheren Ausgaben seltener waren: Ich bin sicher, dass das Wissen und das Bewusstsein, das aus den vier Veranstaltungstagen entstanden ist, es trotzdem geschafft hat, über unser Netzwerk auch diejenigen zu erreichen, die physisch nicht dabei sein konnten, und eine Veränderung herbeizuführen. Denn dies ist unsere Stärke: eine Gemeinschaft, die relationale Güter in den Mittelpunkt stellt, die trotz aller Hindernisse ihrem Herz folgt und Ziele erreicht, die auf den ersten Blick nicht zu erwarten waren.

Übersetzung: Elisabetta Gaddoni

denen sie operieren. Den Zuchtmethoden, der Tierfütterung mit den damit verbundenen Problemen, die beispielsweise mit dem Vorhandensein von GVO im Futter zusammenhängen, wurde Raum eingeräumt. Man schaute zurück zu den Quellen der Milch, um das Leben, die Arbeit zwischen den Gipfeln und die Einzigartigkeit der Gräser der Weiden zu reflektieren.

2015 haben wir dann einen weiteren wichtigen Sieg mit nach Hause genommen: Dank einer Unterschriftensammlung ist es uns gelungen, das italienische nationale Gesetz aufrechtzuerhalten, das die Verwendung von Milchkäse für die Käseherstellung verbietet. Im Jahr 2019 lag der Fokus auf der unsichtbaren Biodiversität, also auf der Mikroflora, die wir im Käse finden, die durch Milch, Boden und Reifeumgebung beeinflusst wird und die weiterhin in jenen Produkten lebt, die ohne Zusatz von industriellen Enzymen hergestellt werden.

Von der unsichtbaren Artenvielfalt sind wir dann zur diesjährigen Ausgabe gekommen, in der wir die sichtbare fokussiert haben. Nach anderthalb Jahren Pandemie