

Volksstimme Wochenend-Magazin

www.volksstimme.de

Sonnabend, 15. November 2014

Besser-Esser

Roman Stutzki vom Verein „Slow Food“ kauft regional ein – und genießt.

Von Marianne Wolf

Roman Stutzki stellt sein Auto auf dem Parkplatz vor Völckes Hofladen ab. Der gehört zu einem Bauernhof in Lemsdorf, einem äußeren Stadtteil von Magdeburg. „Das ist eigentlich immer meine Tour zum Wochenende“, erzählt der 55-Jährige, der beim Einkaufen großen Wert auf Regionalität legt. Sein Getränkehändler ist gleich in der Nähe, Gemüse erhält er aus der Biokiste, die ihm Familie Weißmeyer aus Hohendodeleben alle 14 Tage nach Hause liefert, und Fleisch und Wurst kauft er gern bei Völckes in Lemsdorf ein.

Die Tür zum Wirtschaftsraum steht offen. Man sieht zwei Frauen darin hantieren, und es verbreitet sich der Duft von frisch gebackenem Kuchen. Den Bauernhof gibt es seit über 100 Jahren. Auf Nachfrage der Nachbarn hat man vor etwa 15 Jahren damit begonnen, einzelne Produkte direkt zu verkaufen. Ein paar Eier, einen Sack Kartoffeln. Mittlerweile leiten die Geschwister Marie und Christian Völcke den Familienbetrieb. Sie sind die Urenkel der Gründer und haben innerhalb kurzer Zeit einen gefragten Hofladen etabliert. Dort verkaufen sie das Fleisch von ihren Schweinen, Eier von den eigenen Hühnern und Gemüse von ihrem Ackerland. Nachdem sich Kunden gewünscht hatten, bei ihnen auch Lebensmittel von anderen Produzenten aus der Region kaufen zu können, gibt es zudem Käse aus der Schlagschmelzkäseerei Jaare in Lindau. Doch Völckes kaufen auch Produkte vom Großhändler zu.

Aus der Ladentür kommt gerade eine junge Mutti mit einem Kind auf dem Arm, das genüsslich an einem Kuchenstück nagt. Ansonsten ist der Hof leer. „Das kenne ich eigentlich anders hier“, sagt Roman Stutzki. In letzter Zeit reiche die Schlange häufig aus dem Laden heraus bis vor zur Straße, und der Parkplatz ist schon lange überfüllt. Ein Zeichen dafür, dass sich das Einkaufsverhalten der Menschen ändert. Immer mehr wollen wissen, woher ihre Nahrung kommt. Sie möchten den Produzenten kennen. „Das Essen hat dann ein Gesicht“, wie es Roman Stutzki ausdrückt.

Das mit den Gesichtern beim Einkaufen und Essen ist so eine Sache. Es ist etwas, das jahre- und jahrzehntelang verdrängt wurde. In Zeiten von Fertignahrungsmitteln, der Berufstätigkeit von Männern und Frauen und der viel beschriebenen Schnellebigkeit scheint es am wichtigsten zu sein, dass Nahrungsmittel überall und umgehend zum Verzehr bereit stehen und dass sie möglichst günstig zu kaufen sind – auf Kosten anderer Dinge: Wir kaufen im Discounter ein und kennen weder das

Gesicht vom Produzenten noch das Gesicht vom Nutztier. Und sogar wir als Verbraucher verlieren dabei – im übertragenen Sinne – unser Gesicht.

Denn abgesehen davon, dass keiner auf unsere individuellen Wünsche und Vorlieben eingehen kann, denken die meisten Menschen auch gar nicht mehr darüber nach, dass die fertig zubereitete Lasagne, die sie gerade in die Mikrowelle schieben, zuvor ein lebendiges Tier war. Wie hat es gelebt? Von wem wurde es versorgt, und wie waren dessen Arbeitsbedingungen? Wie ist das Tier gestorben, und wie wurde es verarbeitet? Wer weiß das schon. Und wer will es so genau wissen? Eine stetig wachsende Zahl von Menschen will. Sie will Verantwortung übernehmen für das, was sie konsumiert. Sie verlässt den einmal eingeschlagenen Weg, den generellen Trend zur Gesichtsllosigkeit, und schaut genauer hin.

Roman Stutzki steigt aus dem Auto und betritt den Laden. Auf einem dekorativen Heuwagen sind Eierkartons drapiert. Daneben eine schwarze Tafel mit der Aufschrift: „Legedatum: täglich frisch.“ „Viele Kunden würden am liebsten ein nestwarmes Ei essen“, sagt Marie Völcke. Sie steht bei der Fleischtheke. Hinter ihr an der Wand hängt ein Bild von lachenden Schweinen. Roman Stutzki prüft die ausgelegten Kürbisse. An den aufgereihten Kuchen geht er vorüber: Süßes gehört nicht zu seinen Lieblingsessen. Doch im Allgemeinen ist der Zahnarzt aus Magdeburg offen für alles, ist neugierig, probiert vieles aus, experimentiert – und wurde über die Jahre zu einem begnadeten Koch.

Wenn er Freunde zum Essen einlädt, dann gibt es mindestens drei Gänge und handgemalte Menükarten. Dann kocht er zum Beispiel geschmorter Rinderzunge von Beyers Rinderhof in Ochtmersleben mit Kletterbohnen aus der Börde, Nudeln und selbst gemachter Tomatensauce, dazu ein Lieblingswein. Die Qualität erinnert an die Sternküche von guten Restaurants. Einmal hat ihm ein Freund als Gastgeschenk ein selbst gebasteltes Bilderrätsel geschenkt: eine walnuss mit Beinen, die auf einem Holzbrett entlang „geht“. Des Rätsels Lösung: eine „Geh-Nuss“ – die für den „Genuss“ steht. Das hat Roman Stutzki gefallen. Das passt zu ihm, denn Genießer ist er durch und durch.

Wenn irgendwo in der Gegend ein neues Lokal eröffnet, ist Roman



Essen mit Gesicht: Bei Marie Völcke kauft Roman Stutzki Gehacktes vom Schwein, das vor kurzem noch im Stall nebenan gestanden hat. Als Leiter der Magdeburger Ortsgruppe des Vereins „Slow Food“ will er wissen, was er isst. Foto: Marianne Wolf

Stutzki einer der ersten vor Ort. Für seinen Geschmack bietet die Region noch viel zu wenige Möglichkeiten, um es sich richtig gut gehen zu lassen. Er wünschte sich eine Plattform, eine Gemeinschaft, in der man sich über solche Angebote und andere interessante Dinge rund ums Kochen, Essen und Genießen austauschen kann – und gründete 2007 mit einer Handvoll Leuten eine Ortsgruppe des Vereins „Slow Food“. Das Convivium Magdeburg. „Convivium“ bedeutet „Tafelrunde“. „Slow Food“ steht für langsames, bewusstes und genussvolles Essen. Das Symbol des Vereins ist die Schnecke. Wie der Name schon sagt, handelt es sich dabei um eine Gegenbewegung zum Fast Food. Sie hat sich von Italien aus in der ganzen Welt verbreitet.

Die Non-Profit-Organisation setzt sich für biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Verbrauchern zusammen.

Die Magdeburger Ortsgruppe hat rund 40 Mitglieder aus der Umgebung und viele Freunde, die regelmäßig an Veranstaltungen teilnehmen. Sie treffen sich zu Stammtischen und unternehmen jedes Jahr mehrere Ausflüge zu regionalen Einrichtungen und Produzenten. Die Magdeburger Pilzmanufaktur in Groß Santersleben, den Galloway-Zuchtbetrieb in Rätzlingen, das Holunderkontor in Niederdodeleben und den Hof vom Brockenbauer Thielecke in Tanne haben sie sich zum Beispiel schon angeschaut. Doch „die Freunde des guten Geschmacks“, wie sie sich selbst nennen, pflücken auch gemeinsam Erdbeeren, gießen Schokoladenfiguren, sammeln Pilze und kochen zusammen. Jeder bringt mal eine Rezeptidee mit, einen Tipp, eine neue Entdeckung, ein feines Produkt, das er empfehlen kann. Auch die Gourmetköche Rene Bobzin und Robert Strube haben bei einzelnen Veranstaltungen schon „ihren Senf dazugegeben“.

Roman Stutzki spricht sie auf die importierten Zitrusfrüchte an, die neben den Eiern in Weidenkörben liegen. „Ja, es gibt immer wieder Leute, die uns fragen, ob wir auch die selbst anbauen“, erzählt sie und lächelt. Insgesamt wissen die Menschen über die Waren manchmal weniger, als man glaubt. Dass es Sonnenblumen nur im Sommer, Kürbisse erst im Herbst gebe und im Winter eben mehr Wurst angeboten werde, müssen die junge Bäuerin und ihr Team häufig erklären. „Im Hofladen gibt es nicht das ganze Jahr über alles.“ Wer regionale Produkte möchte, kann nur das kaufen, was aktuell wächst oder gelagert werden kann. „Wir haben hier in allen Himmelsrichtungen nur 100

Slow Food ...

... ist eine Gegenbewegung zum Fast Food und dem damit verbundenen Lebensstil. Im Vordergrund stehen Bewusstsein und Genuss. Der internationale Verein wurde 1986 von dem italienischen Publizisten Carlo Petrini gegründet, hat heute rund 100 000 Mitglieder und ist in mehr als 150 Ländern vertreten. In Deutschland hat Slow Food 80 Convivien, also regionale Untergruppen.

Ziel der Organisation ist nicht einfach nur, dass die Menschen langsam

und genussvoll essen. Es geht um Bewusstsein im Allgemeinen: Menschen sollte klar sein, was sie konsumieren. Sie sollten auf gute Qualität und regionale Herkunft der Produkte achten und ihre Verantwortung als Verbraucher gegenüber Produzenten und Natur wahrnehmen. Zudem wird angestrebt, dass alle Menschen auf der Welt Zugang zu guter Nahrung haben.

Weitere Informationen: www.slowfood.de



Geschmorte Rinderzunge – natürlich frisch zubereitet von Roman Stutzki. Foto: privat