

Das Recht auf Genuss

Vier Winterthurer Gastrobetriebe haben sich dem «Slow Food» verschrieben, das Konzept aus Italien ist nicht neu



Geschmack ist eben keine Geschmacksache. Die Slowfood-Bewegung, die in den 80er-Jahren in Italien als Gegenbewegung zum Fast-Food entstanden ist, stellt den Genuss in den Mittelpunkt. Jeder Mensch habe ein Recht auf Genuss, auf qualitatives, sauberes Essen, heisst es da im entsprechenden Manifest. Seit 1993 ist SlowFood-Bewegung auch in der Schweiz präsent. Der gemeinnützige Verein hat heute knapp 3000 Mitglieder, darunter Konsumenten, Produzenten oder Köche. In den letzten Jahren ist die Bewegung auch in Winterthur angekommen. Vier Gastrobetrieben werben mit dem Genuss-Label. Ein Einblick.



«Me Gustas Tu»

Was ist das Gegenteil von Fast Food? Das Lokal «Me Gustas Tu» im Stadtteil Seen ist das beste Beispiel dafür, was Slow Food ausmacht. Wer hier an den Tisch sitzt, der wird mit allen Sinnen geniessen. Das zeigt sich bereits am Eingang. Das charmante Holzhaus wird liebevoll in Szene gesetzt. Herzstück des Gastrobetriebs ist ein langer Esstisch vor offener Küche. Jeden Freitagabend können sich die Gäste hier im familiären Rahmen den Gaumenfreuden hingeben. Das Menü wechselt einmal im Monat. Gekocht wird regional und saisonal. «Vollwertig, wertig und frisch vom Markt», heisst es auf der Website. Seit 2024 ist das Restaurant Mitglied der Slow-Food-Bewegung. «Weil die Werte der Slow-Food-Bewegung deckungsgleich mit denen des «Me Gustas Tu» sind», sagt

Remo Hürlimann, Kopf und Macher hinter dem Bijou. Er spricht von Enkeltauglichkeit. «Es wurde bei Slow Food erkannt, dass wir uns mit den herkömmlichen etablierten Wirtschafts- und Umgangsformen eine friedliche Zukunft auf diesem Planeten verbauen. Slow Food bietet Antworten und Umgangsformen, die zukunftstauglich sind.» Essen ist hier auch politisch. «Ein System, das alle in Konkurrenz und Wettbewerb zueinander stellt, bietet uns keine Antworten für eine ernährungssichere, friedliche Zukunft. Lasst es uns anders, besser, neu machen», so Hürlimann. «Me Gustas Tu» will es besser machen. Diese Leidenschaft und Liebe fürs Essen, für den Genuss, spürt man.

www.megutu.ch

No, no, no! Da hört der Spass auf! Als 1986 mitten in Rom eine McDonald's-Filiale eröffnet, ist der Protest der Italienerinnen und Italiener gross. Der Standort auf der Piazza Navona, umgeben von antiken und barocken Gebäuden, könnte nicht kontrastreicher sein. Soziologe und Publizist Carlo Petrini, der im selben Jahr die Slow-Food-Bewegung gründete, protestierte lautstark gegen die Fast-Food-Kette aus den USA. Er organisierte ein öffentliches Protestessen mit traditionellen italienischen Speisen an der Spanischen Treppe. Es war der Anfang einer globalen Bewegung. Heute ist sie in über 160 Ländern präsent.

Fast vergessene Lebensmittel

Geht es nach Petrini ist das Recht auf Genuss ein universelles. Jeder habe ein Recht auf Genuss. «Das Schwierige bei der Vermittlung unserer Ziele ist die Vorstellung vom Recht auf Genuss. Wir wollen kein elitäres Geniessertum. Wir wollen Genuss für alle Menschen», sagte der Gründervater in einem Interview im Jahr 2014. Wie der Name schon sagt, geht es um Entschleunigung. So wurde die Weinbergschnecke zum Symbol der Bewegung. Gesunde, saisonale Produkte, die zu fairen Bedingungen produziert werden, sind die Basis der Bewegung.

«Slow Food tritt für das Recht auf gute, saubere und faire Lebensmittel für alle Menschen ein», heisst es auf der Website von Slow Food Schweiz. Der Verein macht sich für hochwertige Produkte stark. Unter dem Namen Presidi fördert Slow Food Schweiz lokale Produkte fernab des Mainstreams. Produkte, die ohne Unterstützung zu verschwinden drohen. Mit der Unterstützung des Coop Fonds für Nachhaltigkeit wurden seit 2008 über 20 Presidi aufgebaut. Gefördert werden Produkte wie Alpziger, der in Alphütten in Freiburg, Bern und Obwalden hergestellt wird, die Churer Beinwurst, die traditionell im Winter unter Verwendung der Knorpel vom Schweinebein hergestellt wird oder Honig der Dunklen Biene, einer alten einheimischen Honigbiene.

Slow-Food-Markt

Übrigens: Am Samstag, 14. Juni, findet auf dem Europaplatz beim Hauptbahnhof Zürich der Slow Food Market statt. Von 11 bis 19 Uhr können die Besucher in die Welt des Geschmacks und der Nachhaltigkeit eintauchen.

Sandro Portmann

Weitere Infos finden Interessierte unter: www.slowfood.ch

«Rosa Pulver»

Mit 15 Gault-Millau-Punkten zählt das «Rosa Pulver» in Winterthur zu den besten Restaurants der Stadt. Es war auch der erste Winterthurer Gastrobetrieb, der sich dem Slow Food verschrieben hatte. Seit 2021 ist das «Rosa Pulver» Teil der Bewegung. «Uns ist es wichtig, mit regionalen und kleineren Produzentinnen zu arbeiten, welche oft auch demeter- oder biozertifiziert sind. Das entspricht auch der Grundidee von Slow Food, weswegen sie uns angefragt haben, ob wir dabei sein möchten», sagt Chef Michael Dober. «Für mich ist Slow Food eines der wenigen Labels, das überzeugend eine Philosophie vertritt, hinter der wir als Restaurant voll stehen können. Deswegen würde ich auch jederzeit wieder mitmachen.» Er habe das Gefühl, die Wichtigkeit dieser Philo-

sophie sei in der Gesellschaft noch zu wenig präsent. «Der Respekt vor Lebensmitteln und vor allen Menschen und Tieren, die daran beteiligt sind, ist für mich essenziell. Es ist sehr inspirierend zu sehen, mit wie viel Leidenschaft unsere Produzentinnen ihr Handwerk ausüben. Und so möchten wir es im «Rosa Pulver» auch an unsere Gäste weitergeben.» Die Slow-Food-Bewegung fühle sich einfach richtig an. «Ich sehe mittlerweile viele engagierte Menschen in dieser Branche, die mit viel Einsatz versuchen, etwas zu bewirken. Aber am Schluss muss das jede und jeder für sich selbst entscheiden. Trotzdem hoffe ich, dass dieses Gedankengut irgendwann bitzli mehr Mainstream ist», so Dober.

www.rosapulver.ch



«Osteria del Fiore»

La dolce vita! Kaum ein anderes Land hat eine so leidenschaftliche Esskultur wie unser südlicher Nachbar Italien. In der Hauptstadt Rom nahm die Slow-Food-Bewegung ihren Anfang. Wer diese Leidenschaft in Winterthur authentisch erleben will, der ist in der «Osteria del Fiore» an der Wartstrasse 24 an der richtigen Adresse. Im Juli 2023 eröffnete Beatriz Sablonier den kulinarischen Treffpunkt und schloss sich gleich der Slow-Food-Bewegung an. Mehr noch: In der «Osteria del Fiore» wird nach dem Label «Fait Maison» gekocht. Alle Produkte, von der Salatsauce bis zur Pasta, sind hausgemacht. Sablonier liebt gutes Essen am Herzen: «Wir sind bei Slow Food dabei, weil uns die Nachhaltigkeit sehr wichtig ist. Auch dass die Lieferantenwege möglichst kurz sind und die Rezepte vom bäuerlichen Ursprung kom-

men», führt sie aus. Saisonale und nachhaltige Küche sei die Zukunft der Gastronomie, «denn wir müssen auch eine Vorbildrolle in der Umsetzung von echter Nachhaltigkeit einnehmen. Wir müssen unseren Gästen das Interesse an Nachhaltigkeit schmackhaft machen.» Und das erfüllt die «Osteria» auf jeden Fall. Dafür sorgt nicht zuletzt das Küchenteam, das aus Turin stammt, der Hauptstadt des Slow Food im Piemont. Tiefgang hat aber nicht nur das Essen, auch der Geist wird hier angeregt. In Anlehnung an das Pariser «Café de Flore», wo sich Künstler und Intellektuelle, darunter auch Picasso oder Sartre, versammelten und über Ästhetik und Moral debattierten, finden in der «Osteria» verschiedene kulturelle Anlässe statt.

www.osteriadelfiore.ch



«Les Wagons»

Vor hundert Jahren fuhren die drei Wagen der Üetliberg-Bahn noch auf den Zürcher Hausberg. Wer heute in der historischen Bahn Platz nimmt, macht vor allem eine Reise in die Welt des Genusses. Sie eröffnete 2015 als «Les Wagons» auf dem Lagerplatz als Bijou unter den Gastrobetrieben. Seither hat sie nichts an Charme eingebüsst und bietet in stimmungsvollem Ambiente eine aussergewöhnliche Küche an. Tavolata heisst das Motto der beiden Betreiberinnen Anja Holenstein und Judith Janker. Von Mittwoch bis Samstag gibt es frische und regionale Küche nach den Werten der Slow-Food-Bewegung, der «Les Wagons» im Dezember 2023 beigetreten ist. «Wir identifizieren uns mit den Zielen, lokale, saisonale, faire und umweltverträgliche Produkte direkt bei

den Landwirten zu beziehen – Qualität statt Quantität, lieber kleine, aber feine Teller», sagen die beiden. Sie hätten dank Slow Food Lebensmittel, die früher in der Schweiz angebaut wurden und heute fast vergessen sind, neu entdeckt. Etwa alte Maissorten aus der Linthebene oder die Toggenburger Geiss – eine alte Zweitnutzungsrasse. Das Menü von «Les Wagons» wechselt monatlich. Im Januar wird zum Thema «Alte Produkte und Rezepte» aufgetischt. Serviert wird unter anderem der fast vergessene Aargauer Zwetschgenbraten. Die Slow-Food-Bewegung kommt bei den beiden Betreiberinnen so gut an, dass sie sich mehr Vernetzung unter den Köchinnen und Köchen wünschen.

www.leswagons.ch