



Nachhaltige, extensive Viehhaltung in Kirgistan (Foto: Martine Franck, Coverbild der Buchveröffentlichung zum Slow Food Award 2000)

SLOW FOOD AWARD

Hüter der Schöpfung

Am 24. Oktober 2000 wurde in Bologna erstmals der internationale Slow-Food-Preis vergeben. WOXX stellt die PreisträgerInnen vor.

Die von Bra in Piemont aus weltweit operierende Organisation Slow Food organisiert nicht nur globale Events wie den "Salone del Gusto" - auf den WOXX nächste Woche zu sprechen kommt - sondern setzt sich lokal für die Bewahrung spezifischer Traditionen im Bereich der Gastronomie ein. Seit diesem Jahr gibt es dazu den "Slow Food Award". Ziel der internationalen Slow-Food-Preise, die mit jeweils 10.000 EUR dotiert sind, ist die weltweite Bewahrung des öno-gastronomischen Erbes. So finden sich unter den KandidatInnen Einzelpersonen, Organisationen oder Projekte, die für den Erhalt und die Förderung der Arten- und Produktvielfalt eintreten, dies sowohl im produzierenden als auch im wissenschaftlichen Bereich. Die internationale Expertenjury besteht aus 500 Mitgliedern, die jeweils einen Kandidaten vorschlagen. Dem Ehrenkomitee gehören u.a. die Nobelpreisträger Günter Blobel, Dario Fo und José Saramago sowie der Schriftsteller Manuel Vasquez Montalban an.

Nach einer Vorauswahl wurden in Bologna fünf Persönlichkeiten ausgezeichnet, die im Folgenden kurz vorgestellt werden sollen.

Nancy Jones, 1947 in Großbritannien geboren, betreibt in Mauritien eine Molkerei, in der die Kamelmilch der Nomadenhirten verarbeitet wird. Das Außergewöhnliche daran ist, dass die Milch bei den Nomaden in der Wüste eingesammelt wird. Dies erlaubt es den Wüstenbewohnern, ihr Nomadenleben, das sie dem Sesshaftwerden vorziehen, weiterzuführen. Zusätzlich wur-

den durch die Molkerei über 150 Arbeitsplätze geschaffen und eine bessere Alternative zu dem aus Europa oder Neuseeland importierten Milchpulver angeboten. Die Produktion wurde auch auf Ziegen- und Kuhmilch erweitert. Für die Zukunft ist die Herstellung von UHT-Milch geplant, um somit die große Nachfrage nach Milch im Sommer trotz extremer klimatischer Bedingungen decken zu können

Raul Antonio Manuel ist 33 Jahre alt und der Leader von Rancho Grande, einer Gemeinde in den Bergen des Staates Oaxaca in Mexiko. Er unterstützt und berät ca. 500 Bauern beim Anbau von Vanille. Die Wiederbelebung des Anbaus und die Verbesserung der Qualität von Vanille haben die Einheimischen von den Preisschwankungen des Kaffees, dem traditionellen Anbauprodukt der Region, unabhängiger gemacht. Zudem garantiert ein qualitätsorientierter Vanilleanbau einerseits den Erhalt des Tropenwaldes, den diese Orchideenpflanze zum Gedeihen braucht, und den Schutz des Kolibris, der die natürliche Bestäubung der Pflanzen besorgt. Das Preisgeld soll vor allem dem Marketing dieses hochwertigen Produkts zugute kommen, so dass die Erzeugnisse von Rancho Grande über die Region hinaus bekannt werden und somit den Vanillebauern langfristig ein festes Einkommen sichern.

Marija Mikhailovna Girenko wurde 1930 geboren und lebt heute in St. Petersburg. Sie war bis 1995 Leiterin des Fachbereichs für Gemüseanbau am Vavilov-Institut für angewandte Botanik. Dieses Institut ist mit einer

Sammlung von 341.000 Genotypen die drittgrößte Samenbank der Welt. Die Sammlungen wurden bereits im Jahr 1894 angelegt und überlebten sogar die Belagerung durch die Hitlertruppen, obwohl in dieser Zeit selbst am Institut Mitarbeiter verhungerten. Heute stellt das Institut auch Ländern, in denen Pflanzenarten verschwunden sind, kostenlos Samen zur Wiedereinführung dieser Pflanzen zur Verfügung. Girenko wurde für ihren lebenslangen Einsatz für die Klassifizierung und den Erhalt der Artenvielfalt und für ihre Lehrtätigkeit am Vavilov-Institut ausgezeichnet.

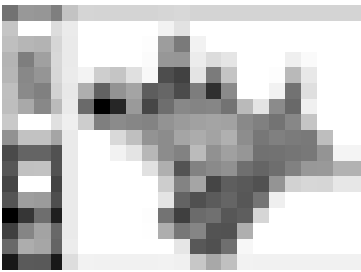
Jesus Garzon Heyde, Jahrgang 1946, setzt sich mit seiner "Asociacion Trashumancia y Naturaleza" seit Jahren für die Wanderschäferei in Nordspanien ein. Die Jury würdigte Garzons Einsatz für diese Jahrhunderte alte Tradition und die damit einhergehenden positiven Auswirkungen: Erhalt und Züchtung der vom Aussterben bedrohten Schaf- und Schäferhundarten, Erhalt von Naturlandschaften durch kontrolliertes Abgrasen, positive Auswirkungen auf das soziale Netz im ländlichen Raum, usw. Mittlerweile wurden bereits einige junge Frauen und Männer zu neuen SchäferInnen ausgebildet. Langfristig sollen wieder Schäferfamilien entstehen, die auch den Schafskäse selbst herstellen und in der jeweiligen Gegend verkaufen. Garzon war auch maßgeblich am Entstehen des Naturparks Monragüe, dem größten Naturschutzgebiets Spaniens, beteiligt. Von 1984 bis 1988 war er gar Generaldirektor für Umwelt im Regionalausschuss der Extremadura.

Veli Gülas, heute 60 Jahre alt, ist Imker in Anatolien und produziert seit mehr als dreißig Jahren den bekannten Anzer-Honig. Ausgezeichnet wurde Gülas wegen seines Beharrens, mit der bereits fast ausgestorbenen Hemsin-Biene zu arbeiten. Diese besondere Bienenart ist dem feuchten, kühlen und nebligen Klima der Gegend besonders gewachsen, bedarf aber einer speziellen Zuwendung, wie z.B. die Fertigung besonderer Bienenstöcke. Wegen dieser Mehrarbeit sind in den achtziger Jahren viele Imker auf eine zypriotische Bienenart umgestiegen. Mit der Einführung dieser Biene wurde die Bienenkrankheit "Varroa" eingeschleppt, die verheerende Auswirkungen auf die lokalen Bienenpopulationen hatte. Die meisten Imker stellten daraufhin die Arbeit mit der Hemsin-Biene ein.

Die Jury würdigte, dass Gülas durch seine Arbeit sowohl zum Erhalt dieser Bienenart und des besonderen Honigs beiträgt als auch bemüht ist, fast vergessene Herstellungsmethoden an jüngere Imker zu vermitteln.

Der in Zukunft jährlich zu vergebende Slow-Food-Preis wird sicherlich dazu beitragen, dass einige der unzähligen Personen, die sich täglich auf Äckern oder in Viehställen für den Erhalt dieses besonderen Weltkulturerbes einsetzen, einen Teil der Anerkennung erhalten, die sie verdient haben.

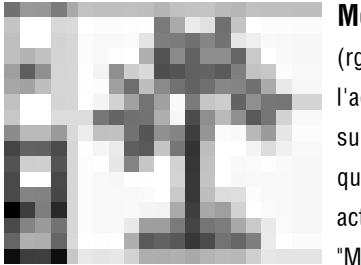
Thierry Origer



Champs de patates
(rg) - Ouvrir un restaurant spécialisé sur les pommes de terre en notre patrie ardennaise peut être

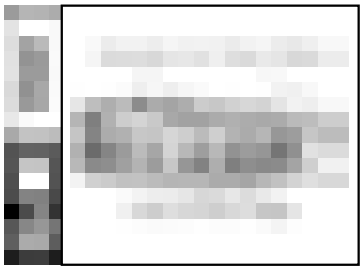
un défi intéressant. Le décor de la nouvelle brasserie **La Robe des champs** respecte les péchés des prédécesseurs: ranch au style du steak house, azulejos du resto Algarve et maintenant posters d'impressionnistes épinglés aux murs par les nouveaux venus français. Si l'idée de servir des patates au four avec un croûte de fromage, dont les appellations différentes donnent le nom aux plats, est succulente, les salades d'accompagnement manquent décidément de style et de saveur (quid d'une goutte d'aceto balsamico?). Une fois le chaos initial, si sympathique fût-il, passé, verra-t-on peut-être un raffinement de l'ensemble. Pour l'instant, l'attrait de cette adresse se limite à un plat du jour où les patates sont le seul véritable point de mire.

La Robe des champs: 49, rue Glesener, L-1630 Luxembourg, tél.: 26 29 64 92, ouvert tous les jours sauf dimanche.



Mens vege-sana
(rg) - C'est moins sur l'agitation politique que sur la pratique écologique que sont axées les activités de l'a.s.b.l. "Maison Luxembourgeoise de l'Ecologie" dont le siège est à Arlon. Une idée originale est celle de rassembler les personnes intéressées à des conférences sur la santé autour d'une table d'hôtes au lieu de choisir un lieu stérile avec des rangées de chaises inconfortables. Le rendez-vous de ces tables d'hôtes végétariennes est fixé chaque mois dans le restaurant "Le Créole", 31, place Didier, à Arlon. Pour la modique somme de 650 FRB, on a droit à une conférence thématique et à un repas végétarien dont les recettes sont distribuées. Prochains rendez-vous: le 29 novembre avec Yvette Van Driesshe "La médecine ayurvédique" et le 15 décembre quand le Dr. Pilette parlera de "Vers une autre prévention de maladies".

L'inscription se fait auprès de Martine Puttaert, 15, rue de Toernich, B-6700 Arlon, tél.: 0032 63 21 62 58. Maison Luxembourgeoise de l'Ecologie: 78, rue Léon Castilhon, L-6700 Arlon, tél.: 0032 63 23 44 00.



Vieux Chêne, fines Bouches
(rg) - Un Côtes du Rhône peut paraître banal, mais lorsqu'il est élaboré en biologie et qu'il appartient au haut-de-gamme de la région, cela mérite une attention particulière.

Depuis 1978 Béatrice et Jean-Claude Bouche ont amené ce domaine à une réputation internationale honorée par Parker et Hachette. Parmi les différents crus citons le blanc Côtes du Rhône Villages **Cuvée des Seigneurs 1999**, un vin extrêmement agréable élaboré à base de Picpoul, Viognier, Roussanne et Clairette. Malgré le nom du domaine, pas de chêne, mais élevage en cuves inox. C'est frais, c'est fin, c'est beau.

Le rouge 1998 est également très impressionnant. Les deux cépages Grenache et Syrah sont vinifiés séparément pour être assemblés à la fin du processus. Framboises, fraises: les fruits mûrs sont parfaitement enrobés de tanins élégants qui promettent une longue garde. De très grands vins bio!

Domaine du Vieux Chêne: F-84850 Camaret. (imp.: Pelisande).



Veli Gülas, Honigproduzent aus der Türkei, einer der Preisträger.