

Stefano Mancuso / Carlo Petrini

## **Die Wurzeln des guten Geschmacks**

Warum sich Köche und Bauern verbinden müssen

Verlag Antje Kunstmann, München 2016, ISBN 978-3-95614-096-9, 108 Seiten, Klappenbroschur, Format 20,5 x 13,1 cm, € 10,00 (D) / € 10,30 (A)

Stefano Mancuso ist als Pflanzenneurobiologe mit seinem Buch über die Intelligenz der Pflanzen bekannt geworden. In seinem Bestseller legt er unter anderem dar, dass 99,7 % der Biomasse des Planeten aus Pflanzen besteht, dass wir ohne Pflanzen, die uns mit Nahrung, Energie und Sauerstoff versorgen, nicht leben könnten und dass wir sie trotzdem allzu lange als Lebewesen niedriger Ordnung betrachtet haben. Dabei haben sie in Wahrheit neben den fünf Sinnen, die wir Menschen kennen, weitere Sinne entwickelt: So können sie neben Wasser und Mineralien auch elektromagnetische Felder erspüren und sich über ihre Wurzeln riesige Netzwerke erschließen. Sie „spielen“ in ihrer Jugend wie Kinder, bewegen sich, gehen zu Pflanzen und Tieren Beziehungen ein, wehren Feinde ab und können schlafen.

Carlo Petrini hat 1989 aus Protest gegen die Eröffnung einer McDonald's – Filiale auf der von antiken und barocken Gebäuden umgebenen Piazza Navona in Rom die internationale *Slow Food- Bewegung* gegründet und 2004 das Agrarnetzwerk *Terra Madre* initiiert. Er setzt sich für lokale Netzwerke von Bauern, Fischern, Köchen, Wirten und Konsumenten ein, die regionale Produkte zu schmackhaftem Essen verarbeiten und internationalen Nahrungsmittelkonzernen die Stirne bieten, die in abgeholzten lateinamerikanischen Regenwäldern Rinder züchten und Soja anbauen und auf mit Meerwasser geflutetem fruchtbarem Ackerland in Indien oder in Bangladesch Garnelen züchten. Wie Mancuso geht er davon aus, dass ein Hamburger nur deshalb für drei Euro verkauft werden kann, weil andere Bewohner des Planeten für die restlichen zehn Euro der Produktionskosten aufkommen und in den Preis die Gesamtumweltbilanz nicht eingerechnet ist.

Beide fragen sich, wie die heute rund 7,4 und 2050 wohl 9 oder 11 Milliarden Menschen auf unserem Planeten so ernährt werden können, dass keiner mehr hungern muss. Beide wollen das bisherige Wachstumstheorem kippen, beide die immer noch herrschende Anthropozentrik durch eine biophile, die Schönheit und Fruchtbarkeit des Gartens Eden bewahrende Form des Umgangs mit dem Ökosystem ablösen und beide setzen sich für eine Ethik der Natur ein. „Wenn unser Verhältnis zur Natur, zur Schöpfung nicht länger auf Ausbeutung, sondern auf Wohlwollen beruhen würde, dann würden alle davon profitieren [...]. Wir müssen wieder ein Gleichgewicht zwischen uns und der Natur herstellen“ (Stefano Mancuso S. 15). „Als Gastronom kann ich unsere tägliche Nahrung in ihrer zentralen Bedeutung nicht von dieser Ethik ausnehmen. Die Achtung gegenüber anderen Lebewesen, gegenüber den Pflanzen gebietet auch, uns in unserer wechselseitigen Beziehung zu den Nahrungsmitteln – die wir zu uns nehmen und dank derer wir überhaupt leben – verantwortungsbewusster und weniger ausbeuterisch zu verhalten“ (Carlo Petrini S. 16). Beiden geht es schließlich um die Erhaltung der Vielfalt der Arten.

Nach Petrini haben Millionen von Landwirten, Viehzüchtern und Fischer ein ganzheitliches und unmittelbares Verständnis davon, was Mensch und Erde verbindet. „Sie haben nämlich den Weg beschritten, der die Lebewesen mit der Erde versöhnt: Dort wird der Kampf um das Recht auf Nahrung und um die Bewahrung der biologischen Vielfalt geführt, und diese Menschen wissen das. Und gleichzeitig sind sie die Hüter eines empirischen Wissens – das [...] von Generation zu Generation weitergegeben und laufend durch Erfahrung verfeinert wird [...]. Ich glaube [...], nur durch eine ganzheitliche Sicht können wir den angeblichen Widerspruch zwischen Wissenschaft einerseits und traditionellem Wissen andererseits auflösen“ (Carlo Petrini S. 19). Beide halten das Essen für einen landwirtschaftlichen, ökologischen und politischen Akt. Das, was wir essen, bestimmt in weiten Teilen, „wie wir die Erde nutzen – und was aus ihr wird“ (Stefano Mancuso S. 23). Deshalb geht es ihnen darum „die Langlebigkeit oder Widerstandsfähigkeit von Ressourcen“ sicherzustellen (Carlo Petrini S. 24), die Langsamkeit als Tugenden und die Langlebigkeit, Modularität und biologische Vielfalt der Pflanzen als Chance zu entdecken.

Das in dem schmalen Band aufgezeichnete anregende Gespräch zwischen Mancuso und Petrini kann die Sensibilität für das fragile In- und Miteinander von Ökosphäre und Überleben der Menschheit zweifellos befördern. Es kann auch die Hoffnung befeuern, dass der „Austausch zwischen der Gastronomie der Befreiung und der Pflanzenbiologie zu einer neuen Sicht auf die Welt führen“ kann, „durch die wir uns von unseren überholten Paradigmen lösen und unsere Nahrung und deren Erzeugung zum Mittelpunkt eines wahrhaft humaneren Projekts machen können“ (S.7). Aber ohne einen politischen Diskurs über eine gerechtere Verteilung der vorhandenen Güter und Nahrungsmittel und einen verbindlich ausgehandelten Ausgleich zwischen den Machtblöcken, die deren Verteilung steuern, wird die Welternährungskrise wohl auf absehbare Zeit nicht gelöst werden können.

ham, 7. Februar 2017