



Slow Food®

Basel - Stadt und Land

Verleihung des PREMIO SLOW FOOD an Dora Meier am 11.12.2009 in Anwil im "Jägerstübli"



Dora Meier nimmt die Auszeichnung «Premio Slow Food» von Slow-Food-Regionalpräsident Jörg Ewald entgegen. FOTO: L. HUBER

Gut für Gaumen und Natur

Dora Meier aus Wenslingen erhält Slow-Food-Preis für ihre Zwetschgenprodukte

Der Verein Slow Food International zeichnet Lebensmittelproduzenten aus, die nicht möglichst billig produzieren, sondern den Genuss in den Vordergrund stellen. Eine der Preisträgerinnen ist eine Wenslinger Zwetschgen-Pionierin.

hub. «Es ist schon verrückt», sagt Dora Meier. Anfangs, vor vier, fünf Jahren, habe sie alle närrisch gemacht – und heute erhalte sie einen Preis für ihr Wirken. Und diesen Preis, eine Urkunde statt eines grossen Geldbetrages, hat sie sich mit Zwetschgen verdient, genauer Hauszwetschgen von Oberbaselbieter Hochstammobstbäumen. Sie habe einfach gedacht, dass man diese Früchte, die kaum mehr jemand pflückte, doch noch irgendwie verarbeiten können müsste.

Anfangen hat alles mit den «Posamenten»-Törtchen, die sie zum ersten Mal 2005 am «Oltiger Määrt» präsentiert habe, erzählt die Wenslingerin. In Zusammenarbeit mit der Bäckerei «Schmid» in Zunzgen entstehen die Törtchen nach traditionellem Rezept – und auf traditionelle Weise. Später folgte die «Sauce Prune d'Or», ein konfitürähnliches Zwetschgen-Chutney, das von «Wohnen und Werken» auf dem Dietsberg in Handarbeit hergestellt wird.

Zwetschgenfieber ausgebrochen

Der Preis bedeutet für die ehemalige Biologie- und Geographielehrerin viel. Auch, weil die Ehrung nicht nur den ökologischen, sondern auch den kulinarischen Gehalt ihrer Produkte würdigt. Denn nur, wenn der kulinarische Wert –

will heissen: Das Produkt ist ein Gaumenschmaus – stimmt, sind die Leute bereit, das Produkt zu kaufen und damit schliesslich Hochstammobstbäume vor der Abholzung zu retten und das Landschaftsbild nachhaltig zu schützen.

Und das Zwetschgenfieber ist ausgebrochen: Während vor drei Jahren einige wenige hundert Kilo von den Oberbaselbieter Hochstammzwetschgen fürs Slow-Food-Sortiment reichten, seien es 2009 bereits drei Tonnen gewesen, freut sich Jörg Ewald, Präsident des Slow-Food-Conviviums, Basel-Stadt und -land, der Regionalsektion des Vereins. Und im kommenden Jahr sollte der Bedarf erneut steigen: Man höre von Bauern, erzählt Ewald, die in hochstämmigen Zwetschgenbäumen wieder einen Absatzmarkt sähen und darum gar neue Bäume pflanzten.

Gegenbewegung zum Fastfood

Mit dem «Premio Slow Food», von Slow Food International zu ihrem zwanzigjährigen Bestehen eingeführt, zeichnete der Verein vergangene Woche weltweit Produzenten und Initianten aus.

Der Verein entstand ursprünglich als Gegenbewegung zur weltweiten Fast-Food-Manie. Natürlich gehe es nicht allein um Langsamkeit, sagt Ewald, schon gar nicht um bedächtiges Kauen; die Langsamkeit und also die Sorgfalt und die Qualität soll in der Produktion, also der natürlichen Reifung, und der Verarbeitung liegen.

«Unser Grundsatz lautet: Gut, sauber, gerecht», betont Ewald – also gut für den Gaumen, sauber für die Natur, gerecht für den Erzeuger. Und es gehe darum, dass wir uns den Geschmack nicht vorschreiben lassen, fügt Ewald an und spricht eine Kette mit grossem gelbem M an, dessen Hamburger rund um den Erdball exakt gleich zu schmecken hätten. Und das wurmt Ewald und 80000 weitere Slow-Food-Mitglieder weltweit: Beim Essen zähle nur noch eines: «Billig, billig, billig!», ärgert sich Ewald. Darum setze sich Slow Food weltweit für langsames, genussvolles und nicht zuletzt genussreiches Essen ein. Mittlerweile zählt die Bewegung über 80000 Mitglieder und ist in 50 Ländern aktiv.

aus: Oberbaselbieter Zeitung
Nr. 51, 17.12.2009
Titelseite
(Dietschi AG CH-Waldenburg)