**Pain des Mayas**

(fs) - Envie pour les jours de frissons d'un pain d'épices sans sucre, mais avec du miel? Le miel de qualité utilisé dans le pain d'épices **Maya** provient directement de petits paysans du

Mexique et du Guatemala. Ils se sont organisés en coopérative pour éviter les intermédiaires et obtenir un meilleur prix. Ils gagnent ainsi le double du salaire qu'ils recevraient s'ils travaillaient comme ouvriers agricoles. 500 familles bénéficient de cette action: augmenter ce nombre ne dépend que de vous!

Récolté dans des régions montagneuses à l'abri de la pollution, ce miel offre toutes les garanties d'un produit naturel. Il a été rigoureusement contrôlé à son arrivée par "Maya Fair Trading asbl". Le pain d'épices au miel est cuit artisanalement selon une vieille recette. Il est délicieux comme petit déjeuner ou comme quatre heures et peut être tartiné au beurre.

Ingrédients: miel (55 pour cent), farine de seigle, poudre à lever, épices et arômes. Sans sirop de glucose ni sucre, ni OGM.

Pain d'épices Maya: dans les boutiques du monde.

SALONE DEL GUSTO

Ein Soziales Forum in Turin

Ende Oktober fand in Turin der "Salone del Gusto" von "Slow Food" statt. Der "Slow Food"-Bewegung ist der Appetit auf eine offensive Agrarpolitik noch nicht vergangen.

(roga) – Alle zwei Jahre scheint für ein paar Tage die Sonne am Horizont der globalisierten Verbraucherwelt, der in regelmäßigen Abständen von den düsteren Wolken deprimierender Lebensmittelskandale überzogen wird.

In diesem Jahr werden es rund 140.000 BesucherInnen gewesen sein, die an den vier Tagen die von Renzo Piano aufgemotzte ehemalige Fiat-Fabrik Lingotto in Turin erobern. Mit großem Aufwand zelebriert die "Greenpeace des guten Geschmacks" ihre Wallfahrt zu den letzten Bastionen der naturnahen und familialen Landwirtschaft und des kulinarischen Handwerks.

Antiglobalisierungstafeln

Doch treten hier nicht nur italo-phile Käselutscher oder lechzende Weinsüßler auf. Auffallend ist dabei das extrem niedrige Durchschnittsalter der BesucherInnen. Erwartet man bei solchen Events hierzulande eher ein Mittelschichtpublikum im Pensionsalter, so sind beim Salone del Gusto sicherlich zwei Drittel der Pilger unter 30. Ganze Schulklassen werden durch den Markt geschleust und in speziellen Kids-Workshops auf Slow Food eingestimmt. Auch Youngsters im Anti-Globalisierungslook treten zuhauf in Turin auf, um Leib und Seele für das "Soziale Forum" in Florenz zu stärken.

Die mal sympathische mal ärgerliche Improvisationskunst à la Italien bleibt bestehen: während sich vor dem Presse-Desk eine nervöse Schlange von rasenden Reportern bildet, werden erst einmal gemütlich die Computer installiert. Die Garderobe bleibt am ersten Tag unbesetzt, das ausgemalzte Bancomat

scheint vom Erdboden verschluckt. Dafür bleibt die Atmosphäre an den zahllosen Ständen weiterhin entspannt und herzlich. Die meisten Aussteller kommen mehr wegen der sozialen Kontakte als aus reinem Geschäftssinn hierher.

Markt der Arche

Auch wenn die Gefahr des "déjà vu" droht, sei an dieser Stelle noch einmal kurz erwähnt, was die "Slow Food"-Messe alle zwei Jahre zu bieten hat. Der "Salone del Gusto", das ist erst einmal ein über mehrere Hallen verstreuter Viktualienmarkt der Superlative. Von der sizilianischen Aprikose bis zum peruanischen Amarant ist jede auch nur erdenkliche Köstlichkeit aus der naturnahen und sozial sinnvollen Agrikultur präsent.

Eine nachhaltige Bereicherung stellte vor zwei Jahren der Markt der von "Slow Food Italia" unterstützten Projekte zur Erhaltung der Biodiversität im Bereich Agrar- und Fischwirtschaft dar, die sog. "Presidi". Mit dieser Initiative ist es "Slow Food" gelungen, über 150 vom Aussterben bedrohte Traditionen aus allen Regionen Italiens entweder zu retten oder zumindest auf eine ökonomisch stabilere Basis zu stellen.

Seit der Einführung des "Premio Slow Food" ist die Idee der Arche, für bedrohtes Agrikulturerbe auch auf andere Länder und Kontinente übergeschwappt. Die letztjährige Gewinnerin des "Slow Food Award" in Porto (siehe woxx 611) nimmt in diesem Jahr am Markt der "Presidi del Mondo" teil: auf dem Stand der "Coopérative Amal" (Essaouira, Marokko) strahlt die Initiatorin Zoubida Charrouf Zuversicht aus. Sie hat geschiedenen Frauen, die laut marokkanischem Recht nicht eigenständig arbeiten dürfen, eine Existenzgrundlage in der Kooperative Amal geschaffen, die die typische "Argane"-Mandel verarbeitet. Der Slow Food Preis hat der Kooperative unendlich viel geholfen.

Die Kooperative Amal ist typisch für die Philosophie der Slow Food Presidi: es geht nicht in erster Linie darum, einer elitären Schicht europäischer Gourmets aussterbende Lebensmittel zu erhalten, sondern die ökologische Biodiversität in den Dienst der sozialen Strukturen vor Ort zu stellen. Inzwischen sind weitere Frauenkooperativen entstanden, wie

z.B. die "Coopérative Taitmatine" in der Provinz Taroudant (www.targanine.com), die gar eine Frühstückspaste mit aphrodisischer Wirkung aus der "Argane"-Frucht herstellt.

Doch das Kernstück des "Salone" bleibt weiterhin das Areal, das den "Laboratori del Gusto" reserviert ist. In 15 getrennten Sälen können eingeschriebene TeilnehmerInnen an nicht weniger als 300 verschiedenen Degustationen, Vorträgen und Konferenzen teilnehmen.

Derweil bemühen sich die Organisatoren bei jeder Ausgabe um eine Ausweitung des Angebots. So gibt es in Halle 1 kleine Restaurants mit typischen Speisen aus dem Baskenland, Kanada, Japan, Mexiko, Marokko, Kurdistan, den Antillen und Großbritannien.

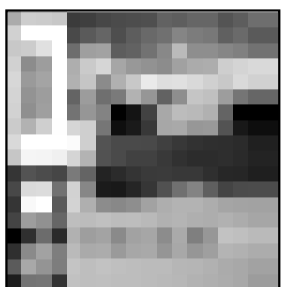
Universität und Bank

Weitere Initiativen von Slow Food werden angekündigt. In der Gegend von Bra, dem piemontesischen Hauptsitz der Organisation, wurde über den Umweg einer gemeinnützigen Stiftung ein riesiges, verlassenes Anwesen erstanden. In diesem "Castello Pollenzo" soll einerseits eine "Universita di Scienze Gastronomiche" entstehen. Diese Hochschule, die außerdem eine Filiale in Colorno bei Parma haben soll, wird eine moderne, europäische Universität sein, die in italienischer und englischer Sprache Studiengänge rund um die Gastronomie anbietet: Basistechniken, humanwissenschaftliche Kurse, wirtschaftliche Abschlüsse sowie weiterführende Spezialisierungen und Forschung.

Gleichfalls in der Agenzia di "Pollenzo" soll eine Bank installiert werden. Die "Banca del Vino" soll allerdings kein Geld horten, sondern alle Jahrgänge bedeutender italienischer Weine. Die sollen dann den Mitgliedern von Slow Food nach etlichen Jahren der Reifung zu korrekten Preisen angeboten werden. Dies, um der wahnsinnigen Spekulation mit gereiften Weingewächsen entgegenzuwirken und den Weingenuss wieder zu demokratisieren.

Natürlich bleibt bei solch einem Mega-Event ein zwiespältiges Gefühl. Trotz der grundsätzlich auf Kooperativen und kleine Produzenten konzentrierten Grundausrichtung des "Salone" ist auch der kommerzielle Professionalismus präsent. Ohne Sponsoren wie Lavazza, Lancia, Di Cecco oder die Handy-Firma "Wind" wäre das Mega-Event nicht zu finanzieren.

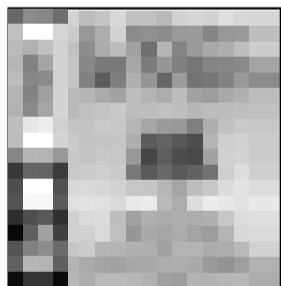
Der drohenden Kommerzialisierung des Events wird durch politische Signale wie die der "Presidi"-Initiativen oder des "Premio Slow Food" ausreichend gegengesteuert, so dass der "Salone del Gusto" auch in diesem Jahr keine "ExpoGast" gewesen ist, sondern weiterhin die weltweite Referenz für Trends in Richtung sozial und ökologisch nachhaltiger Landwirtschaft und Esskultur bleibt.

**Die Nachbarn entdecken**

(rg) - So nah und doch so fern. Von unserer deutschen Nachbarstadt Trier kennen die meisten LuxusburgerInnen vor allem Kaufhöfe und Textiltempel.

Was sich hinter den farbenfrohen Fassaden des Marktes und der Einkaufsmeile verbirgt, erfordert ein Quäntchen Entdeckungslust. Hilfreich ist da ein soeben bei Guy Binsfeld erschienener Bildband, **Trier entdecken**. Schwerpunkt des Buches sind die vorzüglichen und beinahe zu schmeichelhaften Fotos von Rob Kieffer. Die dreisprachigen Texte des Trierer Bürgers Peter Zender sind lediglich als kurze Einführung zu den einzelnen Kapiteln konzipiert. Hier hätte man sich vielleicht einen 10-seitigen Anhang mit einem Stadtplan und präzisen Hinweisen auf die vorgestellten Bauten und Gassen gewünscht. So macht das Buch vor allem Lust, einen Trier-Führer zu erwerben und, von der Last der Einkaufsstützen befreit, durch die Gassen und Gärten der Moselmetropole zu stapfen.

Rob Kieffer, Peter Zender: Trier entdecken, D, F, E, Editions Guy Binsfeld 2002, 96 S., 100 Fotos, 25 €.

**Le Van du Ventoux**

(rg) - La redoutable montagne du Mont Ventoux n'intéresse pas seulement les cyclistes masochistes, mais également les oenophiles épicuriens. Depuis 1998, un domaine est en

culture biologique. C'est Mary Mertens-Sax qui s'occupe des 6,5 hectares du **Domaine le Van** plantés e.a. de vignes du cépage Carignan de plus de 40 ans d'âge.

Ce "Côtes du Ventoux 2000" a de quoi séduire les plus critiques adeptes des vins de Provence. Il s'agit d'un vin corsé, mais dont l'élégance commence à percer derrière une structure tannique encore très dominante. Contrairement à la plupart des vins de l'appellation qui sont nettement plus rustiques, "Le Van" surprend par la complexité des différentes notes florales et fruitées. L'on identifiera le laurier, les groseilles, le café ... Pour le prix de quelque huit euros l'on a droit à une découverte bénéfique de la viticulture biologique qui fera encore parler d'elle.

Domaine le Van: Côtes du Ventoux 2000, vu chez Pelisande, D-78647 Trossingen, info@pelisande.de



Pollenzo: die künftige Hochschule der Gastronomie.