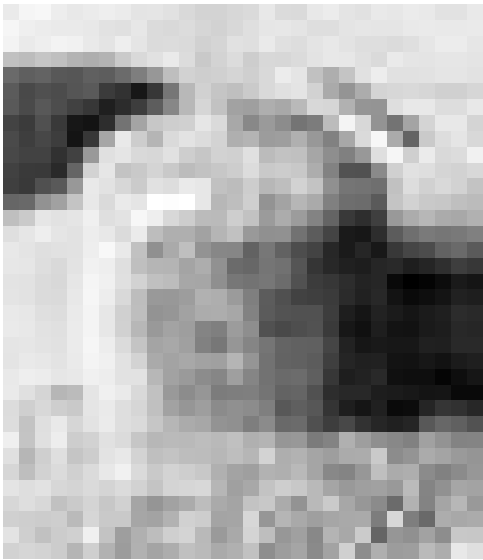


SELTENE BOHNEN

Foie gras der kleinen Leute

In unserer Serie über Echos aus dem "Salone del Gusto" in Turin geht es diesmal um das Gegenteil eines Luxusproduktes: banale weiße Bohnen.



(roga) - Sie waren jahrhundertlang das Fleisch der armen Leute. In Luxemburg sind sie gar Bestandteil des Nationalgerichtes gewesen. Doch der Triumphzug des Fleisch-Imperiums hat zu einem spektakulären Rückgang des Verzehrs von Leguminosen geführt.

Weiße, grüne, blaue Bohnen

Lediglich in Drittweltländern besitzen "frijoles" oder "feijoes" noch den Stellenwert einer Volksspeise. In unseren Breitengraden sind es vor allem VegetarierInnen, die sich über die getrockneten Bohnen ihren Bedarf an Proteinen reinholen. Doch in jüngster Zeit legen auch Mainstream-ErnährungsspezialistInnen immer mehr Wert auf einen gewissen Anteil von Leguminosen in der täglichen Ernährung.

Anlässlich des Salone del Gusto, der im November in Turin über die Bühne ging, bot Slow Food einen interessanten Workshop zum Thema "Legumi non stop". Ein Ernährungsspezialist stellte sechs verschiedene Leguminosen aus Italien vor, von denen die meisten Gegenstand einer sog. "presidi"-Initiative sind. Diese "Presidi"-Programme betreffen altbekannte Sorten

von Gemüse, Früchten, Nutztieren und Fischen, deren Produktion aus unterschiedlichen Gründen gegenüber der Massenerstellung von Hochertragssorten nicht mehr rentabel sind. Um zu helfen, diese oft außergewöhnlich schmackhaften Lebensmittel vor dem Aussterben zu retten, können Slow Food Mitglieder eine solche Nutzpflanze adoptieren, d.h. sie unterstützen die ProduzentInnen finanziell und erhalten einen angemessenen Gegenwert, etwa an Bohnen, Pfirsichen oder Schinken.

Legumi non stop

Die in Turin vorgestellten alten Leguminosen wurden in situ von einem sizilianischen Restaurantkoch und Bohnenfanatiker als Gemüse oder als Zuppa zubereitet. Als Zutaten fungierten im Wesentlichen Salz, Pfeffer, Knoblauch, Salbei und Olivenöl.

Beginnen wir mit der "Fagioli Zolfino", die z.Z. nur noch von vier Betrieben um den Trasimeno-See in Umbrien angebaut. Sie ist sehr unwirtschaftlich im Anbau, da die Bohnen nur nach und nach reif werden und deshalb nicht maschinell, sondern manuell gepflückt werden müssen. Die Mühe lohnt sich, denn nach etwas mehr als einer Stunde Kochzeit präsentieren sich die weißen, recht kleinen Bohnen als Delikatesse ersten Ranges.

Die "Fava de Leonforte" dagegen ist eine Riesen-"Saubohne",

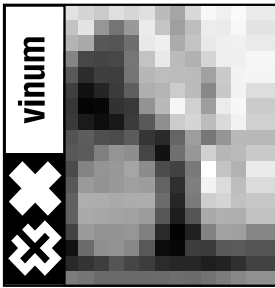
die eine etwas spröde Schale aufweist, dafür aber im Kern erstaunliche Geschmeidigkeit und einen feinen Geschmack hat.

Eine sehr charakteristische Spezialität ist die "Cicerchia di Serra de Conti" aus der Region der Marken. Sie sieht etwas uneben aus und wird vor allem in deftigen Suppen, mit Rosmarin und Peperoni, eingesetzt.

Linsen durften in der Legumi-Show von Slow Food nicht fehlen. Diese kleinen Juwelen werden hierzulande fälschlicherweise nur auf deftige Suppen reduziert, derweil sie als feines Gemüse geradezu eine Delikatesse sein können. Die aus Sizilien stammenden, äußerst kleinen "Lentice de Ustica" hatte der sizilianische Koch geradezu sensationell zubereitet.

Die gleichfalls sehr feinen "Fagioli Zolfino" haben einen unnachahmlich intensiven Geschmack. Sie werden in der Gegend von Arezzo angebaut, die biologische Produktion ist mechanisch nicht möglich und ist inzwischen auf 250 Zentner im Jahr geschrumpft. Aus Ligurien schließlich stammen die drei verwandten Sorten "Fagioli di Pigna, Conio e Badalucco", die nur etwa 10 Minuten Garzeit benötigen.

Jedes der Bohnengerichte in Turin war von einem einfachen, aber charaktervollen Rotwein der jeweiligen Region begleitet. Fazit: der preiswerteste Workshop des Salone del Gusto bot ohne Zweifel die größten Überraschungen. InteressentInnen mögen sich auf dem Site von Slow Food (slowfood.com) nach den "Presidi" erkundigen.



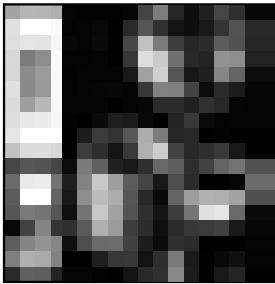
Bio Billig

(rg) - Gerade richtig zu den italienischen Bohnen einige Tipps zu preiswerten Roten aus biologischem Anbau, die sich als Begleiter zu deftigen Speisen empfehlen. Die Versandfirma Delinat

bietet zu erträglichen Preisen z.B.: den Daunia der "Antica Enotria" von Raffaele di Tuccio aus Cerignola in Apulien. Unsere Degustiertnotiz: "très rustique, mais passionnant" (DM 12,50). Oder diesen süffigen Grignolino der "Nuova Cappelletta" aus dem Piemont, sofort trinkbar (DM 12,80). Erstaunlich auch der schöne Chianti "San Michele", der Eleganz mit schöner Frucht verbindet (DM 14,50). Aus Sardinien mal kein Cannonau, sondern ein "Monica di Sardegna", mit erstaunlicher Tiefe und mediterraner Kraft (DM 14,80).

Die Firma Delinat liefert ihr breites Bio-Sortiment bis dato nicht nach Luxi, eine deutsche Lieferadresse ist also notwendig. Bei erhöhter Nachfrage wird die Firma vielleicht europäischer.

Delinat: Hafenstraße 30, D-79576 Weil am Rhein. Tel (0049) 7621 70 69 34, Fax -70 69 35.

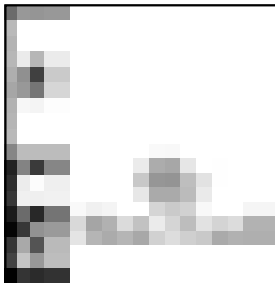


Une Villa au Clausener Halt

(rw) - Après "Sigi" et "Pur hasard", le troisième essai pourrait être le bon: "La Villa", qui s'est installée à la montée de Clausen en hiver, mise sur une élégante cuisine française.

Elle est beaucoup fréquentée par les milieux gays, mais attire plus généralement un public branché, qui aime déguster dans un cadre à la fois chic et détendu. Sous un éclairage un peu trop réduit nous avons pu goûter des mets délicats tels qu'un carpaccio de lotte aux blinis, un tartare au trois sauces ou un oeuf poché au cresson en entrée, qui furent également un régal pour les yeux. Pour les grandes faims, on proposait ensuite un cassoulet fait maison très copieux, où cependant la saucisse manque de saveur. Par contre le carré d'agneau était excellent ... et le croustillant aux deux chocolats en dessert sublime. La carte des vins propose un choix de vins intéressants.

La Villa, 2, montée de Clausen. Terrasse en été, dancing au sous-sol. Tél. 26 20 36 47.



Lëtzebuerg Kulinäresch

(rg) - Feierstengszalot, gekrauselt Zalot mat Speck, marinéierte Sau-mon, Schwengsjelli, Baurepaté, Rieslingspaschtéit, Mielkniddelen, Stäerzelen, Gromperekichelcher, Tiirteg,

Speckgromperen, gequellte Gromperen mat Porettenzapp, panéiert Schwéngsféiss, Kënnbak, Kuddelfleck, Judd mat Gardebounen, Gesolpertes mat Sauerkraut, Kachkéis, Schnéicrème, Rhubarbstaart!

Elo oder ni bitt sech d'Geleënnhet, un engem Buffet déi 20 Lëtzebuerg Spezialiséiteiten ze schmachen. "Slow Food Lëtzebuerg" invitéiert fir de Samsdech, 12. Mee op en Owend **Lëtzebuerg Kulinäresch** am Restaurant Bisdorff zu Berduerf. Den Auteur vum Buch mam selwechten Numm, de Georges Hausemer, kënn extra vu Berlin an kommentéiert déi deftech Spezialiséiteiten, der et dann de groussen Halali op de Buffet gët.

Den Owend kascht ouni Gedréinks fir Memberen 2.000 LUF, fir anerer 2.300. D'Inskriptioun gët duerch lwwerweisung op de Kont CCP no. 171968-84 vu Slow Food Luxembourg virum 5. Mee 2001 gemeet.

KAFFEE FAIR

Qualität nicht zum Nulltarif

Gerade bei der Diskussion um sichere und hochwertige Lebensmittel stellt sich immer wieder die Frage nach dem angemessenen Preis. Beispiel Kaffee.

(fs/rg) - Die unselige Entscheidung des Europäischen Parlamentes zur umstrittenen Schokolade-Direktive, die es erlaubt, billige und möglicherweise genmanipulierte pflanzlichen Fette zu verarbeiten, und zuletzt die Vertrauenskrise in die europäische Viehwirtschaft haben bewirkt, dass sich wieder mehr VerbraucherInnen die Frage nach der Qualität eines Rohstoffes oder eines verarbeiteten Produktes stellen.

Kaffee-Säcke

Seit Jahrzehnten haben sich die KonsumentInnen daran gewöhnt, in ihrem Haushalt stetig weniger für den Posten Lebensmittel auszugeben. In Deutschland ist man inzwischen bei weniger als 12% angelangt, dementsprechend steigen die Anteile für Luxuskarossen und Reisen.

Letztlich sind es einzig und allein der Biohandel und die Fairtrade-Organisationen gewesen, die sich seit Jahren dem Trend der Dumpingpreise für Lebensmittel entgegenstellten. Hier sind Geschmack und Preis wichtige, jedoch nicht allein aus-

schlaggebende Kriterien zur Qualitätsbeurteilung eines Produktes. Besonders beim gerechten Handel steht die Frage im Vordergrund: unter welchen Arbeits- und Lebensbedingungen wird ein Produkt hergestellt?

Im Kaffeehandel herrschen zur Zeit - wieder einmal möchte man sagen - katastrophale Bedingungen für die ProduzentInnen in den Anbauregionen Afrikas und Lateinamerikas. Der Preis des Kaffees hat sich von seinem tatsächlichen Wert längst entkoppelt. Der Börsenpreis für Kaffee in New York lag in der vergangenen Woche bei 60 \$ pro Sack. Ein Preis, der nicht einmal mehr die Produktionskosten deckt, geschweige denn eine Überlebenschance für die Betroffenen bietet. Billiger Kaffee macht arm: ganze Familien, Kinder eingeschlossen, arbeiten 12 bis 14 Stunden am Tag unter desaströsen Bedingungen in den Plantagen für einen Lohn, der nicht einmal dem Preis einer Tasse Kaffee bei uns entspricht.

Unter den Bedingungen des fairen Handels mit Labeln wie TransFair oder Max Havelaar

wird zur Zeit der doppelte Preis an die ProduzentInnen gezahlt, also ein garantierter Mindestpreis von 126 \$ pro Sack. Die Bedingungen des fairen Handels lassen sich jedoch nicht auf den Einkaufspreis reduzieren, auch die Förderung von kleinbäuerlichen Genossenschaften, die Vorfinanzierung und langfristige Handelsbeziehungen sind wichtige Elemente.

Inzwischen machen auch in Luxemburg die wichtigsten Akteure im Kaffeehandel mit: fair gehandelten Kaffee gibt es allenthalben zu kaufen, auch wenn er mitunter etwas diskret präsentiert wird. Zu den Röstereien, die hierzulande ein faires Nischenprodukt anbieten, hat sich nun auch der größte Luxemburger Betrieb gesellt. Die zur Leesch-Gruppe gehörende Bruno-Rösterei bietet nunmehr den "Café Felicidad" an. Der Kaffee ist reinsortiger Arabica. Er wird in höheren Lagen eines der weltweit besten Anbaugebiete in Guatemala angebaut. Die Bauerngenossenschaft Fedecocagua zeichnet für das Spitzenprodukt verantwortlich. Der Kaffee kostet etwa 1 LUF pro Tasse mehr als herkömmlicher Kaffee. Ein Klacks, um eine legale Alltagsdroge guten Gewissens zu genießen.