

Erst retten, was man später essen will

Die Vereinigung „Slow Food“ besucht die Moorwelten in Ströhen

STRÖHEN ■ Was haben Verfechter der Lebensphilosophie „Slow Food“ mit den Kranichen gemein? Auf den ersten Blick nicht so viel. Auf den zweiten schon: Denn beide suchen sich ihr gutes Essen, die Frische und die Orte aus, wo sie zu speisen pflegen.

Zum Treffen in den Moorwelten von Mitgliedern des Gruppenzusammenschlusses „Slow Food“ im Nordwesten, das die Convivien (übersetzt: Tafelrunden) Bremen, Diepholz, Oldenburg und Osnabrück bündelt, hatte Geschäftsführer Moorwelten Jan Grabowsky eine lockere Antwort zu der Fragestellung parat: „Hier gibt es gutes frisches Essen in ausreichender Menge und gute Schlaf- ergo Stellplätze“.

Verantwortlich für die Einladung war Wolbert Schnieders-Kokenge, Mitglied der Slow-Food-Gruppe Diepholz, die Hans Schüler im vergangenen Jahr wiederbelebte und die seit September 2014 mit damals 22 Mitgliedern sich nahezu verdoppeln konnte. „Aktuell zählt unsere Gruppe 39 Mitglieder“. Slow Food, das sei Engagement für Genuss, der sich aus bewusstem Gebrauch der Sinne, aus Wissen, dem richtigen Umgang mit Rohstoffen und der Freude am geselligen Zusammensein definiere.

Mit der Fragestellung:



Jan Grabowsky (links) erläutert die Ausstellung und Intention der Moorwelten den Mitgliedern der Vereinigung „Slow Food“ im Nordwesten. ■ Fotos: sbb

„Der Mensch muss essen und trinken – aber was?“ beschäftigt sich die Vereinigung in komplexer Art und Weise. Somit war es sinnig, das neue Europäische Fachzentrum Moor und Klima „Moorwelten“ in Ströhen, das Moor sowie die Beweidung und Pflege des Moores durch Jan Teerlings Moorschnucken zu besuchen.

Nach der Fachführung durch die Moorwelten, tuckerten die Mitglieder mit „Emma“, der Moorbahn, ins nahegelegene Neustädter Moor, erkundeten den Moorpadd (Erlebnispfad im Moor) und trafen sich mit Schäfer Teerling.

Was sie zur Stärkung als regionales Produkt als Moorschnuckengulasch-Suppe gegessen hatten, lebte hier artgerecht. Jan Teerling setzt sich seit Jahrzehnten für die regionale Schaf- rasse ein. Das sind kleinwüchsige Tiere, die sich den kargen Bedingungen im Moor angepasst haben und fast ausgestorben waren, jetzt aber in der „Arche des Geschmacks“ einer der 50 Passagiere sind. Die große Mehrheit von ihnen sind vom Aussterben bedrohte Nutztier- rassen und Nutzpflanzenarten, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen be-



Mit Moorbahn „Emma“ ging es gemütlich in das Neustädter Moor.

deutungslos wurden.

„Es geht uns von ‚Slow Food‘ darum, eine Lobby für den Geschmack zu etablieren“, erläuterte Hans Schüler. Dazu gehöre aber auch die Erkenntnis, dass man erst rette, was man nachher essen wolle, wenn es das Leben als Nutztier artgerecht gelebt und artgerecht sowie voller Verantwortung für den Verzehr geschlachtet wurde.

„Die Vereinigung ‚Slow Food‘ möchte – wie der Name schon sagt – die Geschwindigkeit aus Produktion, Schlachtung, Vermarktung und Verzehr nehmen“, so Hans Schüler. ■ sbb