

MODE KOSMETIK DESIGN TECHZONE MUSIK ESSEN REISEN

DER STANDARD

# RONDO

Freitag, 23. Oktober 2009 / Nr. 545

Jetzt mal langsam:  
Slow-Food-Macher  
im Porträt

Robert Paget,  
Bio-Bauer und  
Käser





## Das schmeckt ja langsam

**Leo Fegerl (57)** züchtet in Reinpolz Waldviertler Blondvieh. Diese alte Rasse ist an die rauen Bedingungen ideal angepasst, sie setzt aber langsamer Fleisch an als Fleckvieh. Das ist dafür besonders zart und geschmackvoll. Vermarktet wird ab Hof. Jacke von Tommy Hilfiger bei Hilfiger

Ab 28. Oktober steigt die erste österreichische Slow-Food-Konferenz des guten Geschmacks – die „Terra Madre Austria“. RONDO stellt vorab einige herausragende Produzenten vor. Fotos: Lukas Gansterer

Wenn Carlo Petrini, Gründer der weltweiten Vereinigung für gutes, faires und verantwortungsvolles Essen namens Slow Food, kommenden Mittwoch die erste Terra Madre im Wiener Rathaus eröffnet, dann ist das eine Sensation.

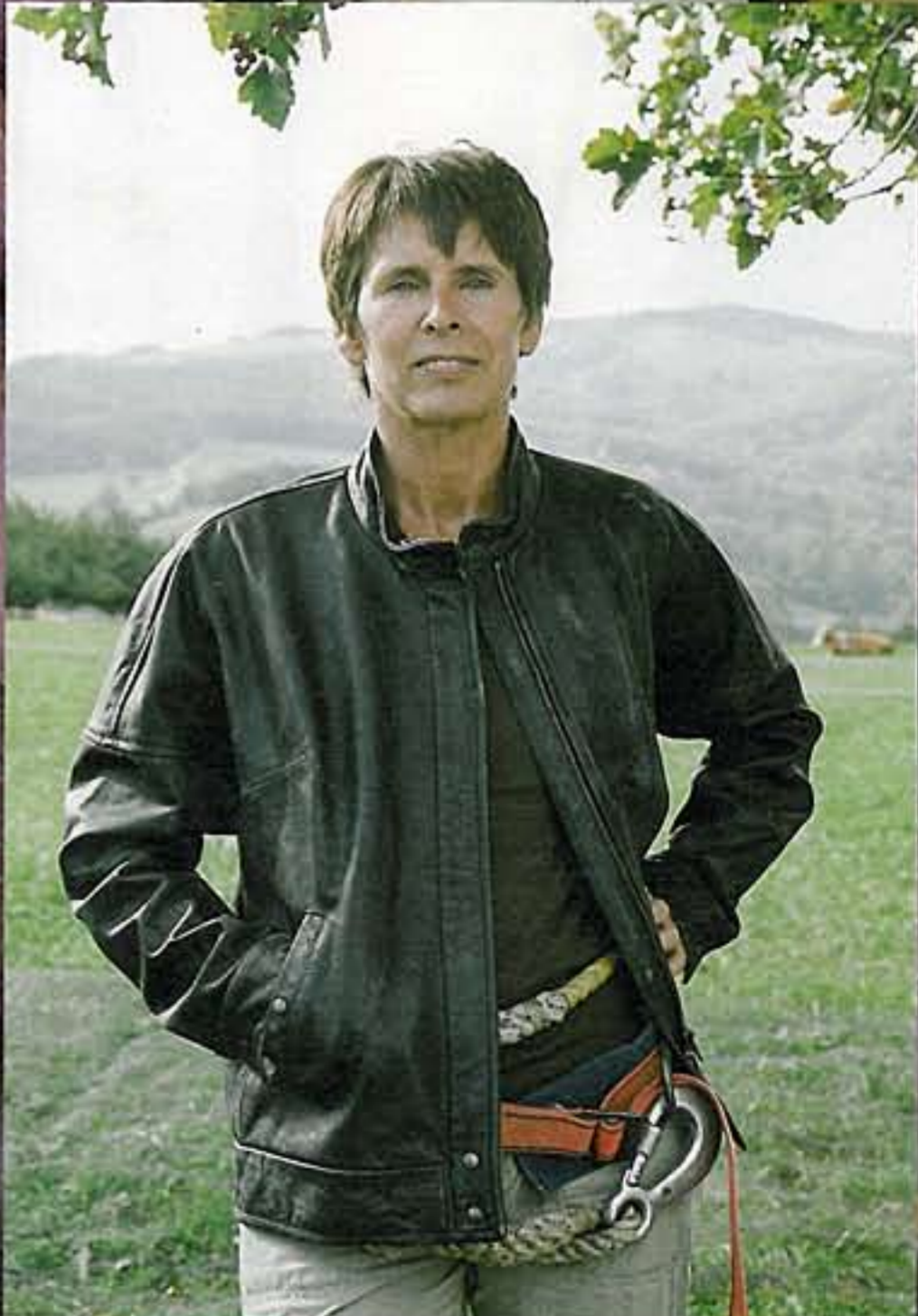
Bisher gab es diese Events, bei denen sich Wissenschaftler und Produzenten traditioneller, qualitativ herausragender Lebensmittel aus aller Welt zum gemeinsamen Austausch, zur Pflege ihrer Fertigkeiten, zur Erhaltung ihrer Produktionsbedingungen und zur Präsentation ihrer Erzeugnisse vor einem ebenso interessierten wie fachkundigen Publikum (stets mehrere tausend Teilnehmer!) einfanden, ausschließlich in Italien. Bis 2006 waren überhaupt keine Österreicher dabei. Das Land, das sich in blauäugiger Selbstüberschätzung einst zum „Feinkostladen Europas“ erklärt hatte, glänzte beim wohl wichtigsten internationalen Treffen für die Bewahrung handwerklicher Lebensmitteltradition mit Abwesenheit.

Und jetzt das. Die erste Terra Madre außerhalb Italiens kommt ausgerechnet nach Wien. Produzenten aus ganz Österreich, aber auch aus Italien werden ab kommendem Mittwoch im Arkadenhof

Köstlichkeit zur Verkostung anbieten. Es wird „Schulen des Geschmacks“ geben, Workshops, wo von heimischen Rohmilchkäsen über Wildbeeren bis zu „gesetzlosem Wein“ (der von der EU bedrohte Uhdler) alles unter die Geschmackspapillen genommen wird, was es im Lande an originären, schützenswerten Spezialitäten gibt. Das mag im Vergleich zu Italien einigermaßen bescheiden wirken – es ist aber dennoch ein beeindruckendes Kompendium an Köstlichkeiten von fast durchwegs kleinen und kleinsten Produzenten, die ihre Waren noch in Handarbeit herstellen.

Diese Traditionen zu wahren und zu pflegen ist das Ziel von Slow Food. Einige besonders bemerkenswerte Produzenten wie Veronika Mayer (im Bild rechts), deren Elsbeeren westlich von Wien auf jahrhundertealten Bäumen reifen und Edelbrand von exotisch anmutendem Wohlgeschmack liefern, haben wir aus diesem Anlass vor die Kamera von Fotograf Lukas Gansterer gebeten. corti

- www.terramadre.at
- www.elsbeerreich.at
- www.bufala-connection.at
- www.grubenkraut.at
- www.ochsenherz.at
- www.weingut-soellner.at



**Veronika Mayer (46)** aus Mayerhöfen pflückt Elsbeeren auf 15 Meter hohen Leitern stehend. Die Solitärbäume im Wiesenwienerwald werden 300 Jahre alt. Wenn das Ernten ausbliebe, würden sie unter der Last der Früchte brechen. Traditionell werden sie zu Edelbrand mit typischem Mandelaroma





**Robert Paget (57)** ist Bauer und Käser in Diendorf/Kamp. Aus der Milch seiner Ziegen und Wasserbüffel werden Top-Käse, sein Wissen gibt er in einem Slow-Food-Projekt an Volksschüler weiter.  
Jacke von The Viridi Anne bei Chegini



**Waltraud Froihofer (35)** macht auf ihrem Hof im steirischen Fischbach Grubenkraut nach uralter Tradition. In vier Meter tiefen Erdgruben, mit Lärchenholz ausgelegt, reifen ganze Krauthappel über Monate zu milder Kostlichkeit.  
Jacke von Comme des Garçons bei Emis



**Peter Lassnig (47)** baut in Gänserndorf alte, fast vergessene Gemüsesorten in Demeter-Qualität an, die er auf Wiener Märkten vertreibt: Knollenziest, Malabar-Spinat, Haferwurzeln und vieles mehr.  
Jacke von Comme des Garçons bei Emis

**Daniela Vigne (35) und Toni Söllner (36)** sind Bio-Winzer in Gösing am Wagram, wo sie neben alten Sorten wie Rotem Veltliner auch hoch aromatischen Weingartenknoblauch anbauen, der die Reben außerdem vor Schädlingen schützt.  
Lederjacken: Rick Owens bei Andrea Pievetz (sie), Beistaff bei Urban Speed (er)

