



Die Fränkische Genusscharta

Regional ohne Grenzen

Stand: 24. Januar 2016

Heute dominieren technisch perfekt gemachte und hygienisch einwandfreie Lebensmittel den Markt. Das Treiben am Fließband lässt uns das schöpferische Zusammenspiel von Herkunft, Rassen und Sorten, Klima, Böden und der jeweiligen Handwerkskunst oder Kreativität vergessen oder es interessiert uns schlicht und einfach nicht mehr. Die Fränkische Genusscharta ist ein Plädoyer für eine neue Ess- und Trinkkultur. Sie fordert mehr Neugierde, mehr Entdeckergeist und Sinn für sehr viele unterschiedliche Geschmackserlebnisse ein.

Viele Genießer akzeptieren beim Wein den unterschiedlichen Geschmack verschiedener Jahrgänge! Beim Apfel zum Beispiel hört diese Genussvielfalt schon wieder auf - da sind wir meistens mit fünf, maximal 10 Apfelsorten zufrieden. In unserer und angrenzenden Regionen können wir aber mehr als tausend Sorten finden, die wir links liegen lassen. Die Fränkische Genusscharta möchte diese Vielfalt in den Regionen fördern. Hier und überall in den Regionen. Regional ohne Grenzen ist das Programm, das eine Gegenbewegung zum industrialisierten Fastfood sein soll.

Regional ist nicht nur eine Frage der Herkunft, denn aus allen Regionen kommen auch die an den Massenkonsum angepassten Produkte. Aber jede Region hat ihren typischen Geschmack, und der wird mit dem Fließband und der chemischen Keule zerstört. Für den Genuss kann der Begriff ,Re-

gional' nur von Bedeutung sein, wenn gleichzeitig klar gesagt wird, unter welchen Bedingungen ein Produkt hergestellt oder verarbeitet wurde. Heute wird der Begriff ‚Regional‘ inflationär verwendet und es stimmt einfach nicht, wenn behauptet wird: Regional ist immer besser!: Das kann nur zutreffen, wenn das Label ‚Regional‘ konsequent mit weiteren Qualitätskriterien verbunden und diesem Begriff so Wert und Inhalt gegeben wird.

Nur im handwerklich hergestellten Produkt können sich der Boden, das Klima, die Pflanze(nsorte) und das Können des Menschen treffen. Ein Produkt ‚Regional ohne Grenzen‘ muss alle der folgenden zehn Punkte berücksichtigen:

▲ 1. Genuss ist untrennbar mit Qualität verbunden

Qualität wird sehr gut mit dem Begriff ‚terroir‘ umschrieben. Das ‚terroir‘ wird nicht begrenzt auf das Klima, den Boden oder die Methoden der Landwirtschaft, sondern schließt auch den Menschen mit seinem Wissen, seinen Fertigkeiten und Traditionen mit ein. Erst diese Gesamtheit der natürlichen und menschlichen Einflüsse geben einem Produkt Charakter, Qualität und Besonderheit.

▲ 2. Genuss ist Wissen

Zum Genießen gehört das Wissen: Der Kopf isst mit. Wir genießen mit Geist und Gaumen. Um den Charakter, die Besonderheit eines Produktes zu erschmecken, wollen wir wissen, woher etwas kommt und wer es wie hergestellt oder verarbeitet hat. Zum Wissen gehört auch, sich mit wissenschaftlichen Erkenntnissen auseinander zu setzen. Wir müssen auf der Höhe der Zeit sein, um durchschauen zu können, mit welchen technischen Tricks und Finessen in der Industrie gearbeitet wird, um uns Qualität oder Besonderheit vorzutäuschen.

▲ 3. Genuss ist Verantwortung

Genuss kann es nur in Verbindung mit Verantwortung geben. Wir können nur etwas genießen, das so hergestellt wurde, dass es unseren Wunsch nach Nachhaltigkeit erfüllt. Genuss muss geerdet sein und kann nicht losgelöst betrachtet werden von den Bedingungen, unter denen das Produkt entstanden ist. Das heißt: Genuss steht am Ende einer langen Kette von Faktoren, die sich wechselseitig bedingen und die erfüllt sein müssen, bevor ein gutes Produkt entsteht. Das heißt im Umkehrschluss: Genuss darf nicht auf Kosten der Natur oder der Kreatur gehen.

▲ 4. Genuss ist ein Ausdruck von Respekt

Wenn wir essen, trinken, genießen, dann sollten wir einen Respekt entwickeln, der für alle gilt, die aus dem Boden, dem Meer, den Bächen und Seen etwas besonderes herausholen. Wer Qualität und individuelle Produkte sich als Aufgabe stellt, der denkt nicht nur an das hier und heute. Er denkt auch an die Zukunft und den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen.

Unser Genuss umfasst

- △ den Respekt vor der Natur
- △ den Erhalt der natürlichen Ressourcen
- △ Verzicht auf Massenproduktion und Massentierhaltung

- △ den Erhalt der biologischen Vielfalt, der Sortenvielfalt, der Bodenfruchtbarkeit
- △ Verzicht auf die chemische Keule
- △ den Respekt vor den Tieren, d. h. artgerechte Haltung, Fütterung,
- △ die Förderung von angepassten Rassen und Pflanzenarten
- △ Förderung von landschaftsprägendem Anbau
- △ den Respekt vor den Produzenten
- △ die faire Behandlung und Bezahlung von Menschen während der gesamten Wertschöpfung

▲ 5. Genuss ist mit unseren kulturellen Wurzeln verbunden

Genuss ist das Ergebnis einer Kultur, die unsere Vorfahren in Tausenden von Jahren entwickelt haben - im Zusammenspiel mit den natürlichen Bedingungen und ihren Widrigkeiten. Sie haben über die Jahrtausende unser Saatgut und unsere Tierrassen gezüchtet, bevor internationale Industriekonzerne aus diesem Wissen ein teilweise patentiertes Geschäftsmodell entwickelt haben. Alte Verfahren und Methoden verwenden wir heute noch so wie unsere Urahnen, und wir sollten dieses kulturelle Erbe weiter pflegen, dazu gehören

- △ alte Methoden zur Konservierung und Verarbeitung pflegen und reaktivieren (wie z. B. das Räuchern, Lufttrocknen oder Beizen / Marinieren)
- △ die Erhaltung bzw. Wiederentdeckung von regional angepassten Pflanzensorten und Tierrassen
- △ die Beobachtung der Natur, um geeignete Schlüsse daraus zu ziehen
- △ die Weitergabe alter Rezepte, die unsere gewachsene Ess-, Trink- und Kochkultur charakterisieren

▲ 6. Genuss hängt vom Handwerk ab

Zur Kulturleistung gehören auch die Fertigkeiten, die bei der Verarbeitung und Konservierung der Produkte entwickelt wurden. Handwerker stellten und stellen hochwertige Lebensmittel her, Handwerker am Herd veredeln sie und können Geschmacks-Kunstwerke daraus entwickeln. Sie haben die Voraussetzungen, die Fertigkeiten, die Erfahrung und das Wissen dazu. Dieses Wissen gilt es zu bewahren und weiter zu entwickeln. Genuss benötigt die guten Handwerker, um Produkte geschmacklich zu veredeln - in der Herstellung und Weiterverarbeitung.

▲ 7. Genuss verbindet sich auch mit dem Fortschritt

Genuss fußt auf unserem Kulturerbe. Dieses Erbe darf weder leichtfertig aufs Spiel gesetzt werden noch als Diktum für alle Zeiten betrachtet werden. Unsere Traditionen müssen auch immer auf den Prüfstand der Gegenwart gestellt werden. Vieles kann sich dabei als unumstößlich herausstellen, manchmal kann es aber auch sein, dass sich Wege auftun, die die traditionellen Techniken, Methoden und Verfahren mit dem modernen wissenschaftlich-technischen Fortschritt verbinden.

▲ 8. Genuss ist Lebensqualität und Freude

Genuss ist in einen Kosmos von Traditionen, Werten und Wissen eingebettet. Genuss erzeugt

Lebensfreude, macht Spaß und ist kommunikativ. Im Idealfall stehen die Lebensmittel im Mittelpunkt und verbinden so die Menschen aus allen Teilen dieser Welt.

▲ 9. Genuss hat seinen Preis

Genuss hat natürlich seinen Preis, denn gute Produkte benötigen Zeit und Sorgfalt und das kostet mehr Geld als das Fließband. Wir sind überzeugt: Der sorgfältig und verantwortungsbewusste Handwerker und Veredler hat ein Recht auf einen fairen, auf einen guten Preis für sein Produkt. Die Preisspirale nach unten muss gestoppt werden. Nur mit einem gerechten Preis können gute Produkte hergestellt werden, die den Genießer zufrieden stellen und gleichzeitig die Natur schützen und Voraussetzung für einen fairen Lohn sind.

▲ 10. Genuss ist regional ohne Grenzen

Regionale Labels geben meist Auskunft darüber, wer ein Produkt hergestellt hat, sie verzichten aber darauf, etwas darüber zu sagen, wie ein Produkt hergestellt wurde. Regionale Produkte können besser als Fließbandprodukte sein, sind es aber häufig nicht. Produkte für die Genießer können aus unserer Region, aber auch aus anderen Regionen kommen. Wir wissen, dass es eine „universelle Sprache von Mehl, Wasser, Teig und Händen“ gibt, die auf dem gesamten Globus verstanden wird. Wir wollen daher auch über den Tellerrand schauen und versuchen, von anderen Gutes zu erhalten oder von anderen zu lernen. Genuss ist ‚Regional ohne Grenzen‘. Dieser Genuss verbindet uns mit allen anderen Genießern weltweit.

Unsere 10 Gebote müssen allen Produzenten und Händlern bewusst sein. Nur so kann wieder etwas entstehen, was in unserer Welt fast verschwunden ist: das Vertrauen in den Hersteller, Veredler oder Händler. Im Mittelpunkt der Fränkischen Genusscharta stehen deshalb die Menschen, die den Produkten ein Gesicht verleihen. Sie garantieren, dass alles mit rechten Dingen zugegangen ist. Erst so können wir ohne Reue genießen.