



Benvenuti a Terra Madre

NOTIZEN VON DER INTERNATIONALEN SLOW-FOOD-MESSE 2016 IN TURIN
VON JÖRG TEUSCHER



Das „Japan-Zelt“ gehörte im Turiner Valentino Park wohl zu den eindrucksvollsten und deshalb meistbesuchten Offerten der Terra Madre Salone del Gusto 2016. Yoshi Tezuka, ein bekannter Sushi-Meister aus Tokyo, demonstrierte die perfekte Zubereitung der japanischen Appetithappen, die Millionenstädte Kobe und Sapporo präsentierten sich als Gourmetmetropolen und – last but not least – boten an gleich fünf Ständen Lebensmittelproduzenten der Präfektur Ishikawa ihre traditionell hergestellten Produkte zur Verkostung an (s.S.110).



Präsentierte sich in Turin als Gourmetmetropole: Kobe.

Remi Ie, 39, wurde auf Japans Tropeninsel Okinawa Hontō geboren, studierte in den USA Volkswirtschaft und an der Slow-Food-Universität im norditalienischen Pollenzo Gastronomische Wissenschaften. Seit Anfang 2016 leitet sie Slow Food Japan als Direktorin. www.slowfood.com



Es gab viel Lob für die Exposition von Slow Food Japan hier im Park Valentino. Sind Sie selbst denn auch selbst zufrieden, Frau Ie?

Japan war zum ersten Mal mit einer so großen Gruppe auf der Terra Madre vertreten – insgesamt zählte sie 122 Delegierte, die auch bei vielen Foren und Diskussionen aufgetreten sind – das hat mich schon ein bisschen glücklich gemacht. Wichtiger ist mir allerdings, dass die Slow-Food-Idee in Zukunft in meiner Heimat noch stärkere Beachtung findet. Dafür wird es im kommenden Jahr auch endlich eine Website und ein Online-Slow-Food-Journal geben. Sie sehen also, dass wir noch einiges zu tun haben, um Slow Food Japan nach vorn zu bringen.

Wie viele Mitglieder hat denn die Organisation derzeit in Japan?

Aktuell haben wir rund 400 Mitglieder – Unternehmen, Produzenten also, und Einzelpersonen.

Was haben Sie sich für das kommende Jahr vorgenommen, Frau Ie, welche Ziele haben Sie im Blick?

Wie ich schon sagte, wir wollen die Slow-Food-Idee in Japan populärer machen. Das Gedankengut unserer traditionellen Philosophie hat viel mit Slow Food gemeinsam – Leben im Einklang mit der Natur, Respekt vor ihren Ressourcen. Leider ist mit der Globalisierung viel davon verloren gegangen, wir wollen es wieder erwecken.

Können Sie ein Beispiel nennen?

Nehmen Sie die Bienen, die traditionell in Japan für die Bestäubung und die Honigproduktion eine große Bedeutung haben. Mit der Einführung von amerikanischen und europäischen Bienen werden die angestammten Völker zurückgedrängt und sterben aus, weil Biene eben nicht gleich Biene ist. Das wiederum hat negative Auswirkungen auf den Kreislauf der Natur. Slow Food Japan plant dazu 2017 eine sogenannte „Let it Bee“-Konferenz. Wir haben auch die Arche des Geschmacks im Blick, die Probleme der Fischerei und wir wollen uns um den Nachwuchs in der Landwirtschaft kümmern.

Vielen Dank für das Gespräch



Die offiziellen Vertreter der Präfektur Ishikawa in Turin: Koji Yamade, Shinichiro Minato und Naoki Moriyama, v.re.

Die Präfektur Ishikawa liegt auf der Insel Honshū in der Mitte Japans, rund 350 Kilometer von der Hauptstadt Tokyo entfernt und ist mit dem Shinkansen in zweieinhalb Stunden zu erreichen. Die Hauptstadt Kanazawa, im Mittelalter Residenz des mächtigen Maeda-Klans, zählt heute 457.000 Einwohner und ist eine moderne Großstadt mit vielen Sehenswürdigkeiten (www.kanazawa-tourism.com). Die Präfektur ist berühmt für ihre Lebensmittelproduktion und eine traditionelle Regionalküche der Samurai-Zeit, die sogenannte Kaga-Küche, zu deren Spezialitäten Fischgerichte und Eintöpfe gehören. Große Bekanntheit erlangte auch das Kunsthandwerk der Präfektur, etwa das Blattgoldschlagen und die Lackmalerei. Regierungschef ist seit 1994 Gouverneur Masanori Tanimoto.



Gouverneur Masanori Tanimoto.

Vielen Dank für die Möglichkeit, mit Ihnen dieses Interview zu führen, Herr Gouverneur.

Bitte sehr, ich freue mich, mit einem Reporter aus Deutschland zusammenzutreffen, weil, wie ich höre, bei Ihnen zu Hause das Interesse an Japan, japanischen Lebensmitteln und japanischer Küche immer größer wird.

Zumindest für Berlin kann ich das bestätigen. Spielte das auch eine Rolle, weshalb die Präfektur Ishikawa mit so vielen Ausstellern zur Terra Madre in Turin angereist ist?

Natürlich, wir haben uns vor allem internationale Aufmerksamkeit für unsere traditionell und manufaktuell hergestellten Produkte erhofft und haben sie auch bekommen.

Welche Produkte haben Sie da im Blick?

Die Präfektur Ishikawa gilt als eine Schatzkammer Japans. Das betrifft den Reisanbau ebenso wie die Herstellung von Miso, Sake, Sojasauce und anderer fermentierter Produkte. Unser Klima und

das besonders klare Wasser aus dem Inneren des Berges Haku befördern die Fermentationsprozesse und letztlich die Qualität der Produkte. Außerdem gibt es in der Präfektur Ishikawa eine besondere Art der Salzgewinnung.

Geht es dabei um Meersalz?

Es handelt sich um Natursalz, das am Strand der Stadt Suzu gewonnen wird. Das Salz wird aus dem Sand des Strandes ausgewaschen.

Sie haben auch das Agriturismo Il Casone besucht, weshalb?

Wir wollen nicht nur in Europa die Produkte unserer Lebensmittelmanufakturen präsentieren, um sie vielleicht zu exportieren, sondern wir haben auch nach Erfahrungen gesucht, wie wir einen sanften Tourismus entwickeln können. Das Agriturismo Il Casone in der Toskana verbindet agrarische Produktion mit einem sehr hochwertigen Hospitalityangebot. Eine solche Form kann ich mir auch für Ishikawa vorstellen.

Vielen Dank für das Gespräch, Herr Gouverneur.



Besuch auf dem Agriturismo Il Casone 1729 in der Toskana.



Erinnerungsfoto mit den Inhabern Alexander und Andrea Lehmann.