

BUDAPESTI CORVINUS EGYETEM
Gazdálkodástudományi kar
Környezetgazdaságtani és Technológiai Tanszék

Dübörög a „lassúság”?
A Slow Food helyzete Magyarországon

Készítette: **Supka Bálint**
Regionális és környezeti
gazdaságtan mesterszak
2013

Szakszeminárium vezető: Dr. Pataki György

„Én, Supka Bálint teljes felelősségem tudatában kijelentem, hogy a jelen szakdolgozatban szereplő minden szövegrész, ábra és táblázat - az előírt szabályoknak megfelelően hivatkozott részek kivételével - eredeti és kizárólag a saját munkám eredménye, más dokumentumra vagy közreműködőre nem támaszkodik.”

Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzék	3
1. Bevezetés	5
2. Elméleti háttér.....	7
2.1. A környezetügy problémái.....	7
2.1.1. A környezetügy kialakulása.....	7
2.1.2. A fenntarthatóság kritikája.....	8
2.1.3. Alternatív megoldások.....	10
2.2. Az iparszerű mezőgazdaság.....	12
2.2.1. Az intenzív mezőgazdaság kritikája	14
2.3. A megoldások	16
2.3.1. Az alternatív élelmiszerrendszerek.....	16
2.3.2. Védjegyek, eredet-megjelölés.....	18
2.3.3. Az élelmiszer-önrendelkezés	20
3. A Slow Food mozgalom bemutatása	22
3.1. A kezdetek	22
3.2. A mozgalom küldetése.....	22
3.3. A Slow Food felépítése.....	27
3.4. Slow Food és a biodiverzitás védelme.....	27
3.4.1. Terra Madre	29
3.4.2. Ezer kert Afrikában.....	29
3.4.3. Prezídia	31
3.4.4. Ízek bárkája.....	33
3.5. A Slow Food kapcsolata a felnövekvő generációval	34
3.5.1. Youth Network, egyetemek a Slow Food szolgálatában	37
3.6. A Slow Food környezeti hatásai	38
3.7. A fast food kultúra	38
3.8. A KAP és a mozgalom.....	39
4. Magyarország és a slow food.....	44
4.1. Kutatásom célja.....	47
4.2. Kutatásom módszere.....	47
4.3. Slow Food Kiskunság	48
4.3.1. A kezdetek	48
4.3.2. A Slow Food csoport működése	50
4.3.3. Nehézségek a mindennapok során	52
4.3.4. Tervek a jövőre nézve.....	53
4.4. Centrál Budapest.....	54
4.4.1. A kezdetek	54
4.4.2. A Slow Food csoport működése	55
4.4.3. Nehézségek a mindennapok során	58
4.4.4. Tervek a jövőre nézve.....	59
4.5. Budapest Youth Network.....	60
4.5.1. A kezdetek	60
4.5.2. A Slow Food csoport működése	60
4.5.3. Nehézségek a mindennapok során	62
4.5.4. Tervek a jövőre nézve.....	63
4.6. A magyarországi csoportok összevetése, helyzetük elemzése	64
4.6.1. Különbségek a város-vidék dimenziójában	65

4.6.2. Az anyagi helyzet szerepe	68
4.6.3. Generációs különbségek.....	70
4.7. Következtetések	71
4.8 Javaslatok	72
5. Összegzés	74
6. Bibliográfia.....	76
6.1. Táblázatok jegyzéke	80
7. Mellékletek.....	81
1.számú melléklet: Slow Food Manifesto, 1989	81
2. számú melléklet: Interúfonal	82
3. számú melléklet: Fényképek	83

1. Bevezetés

Lassúság, komótos életvitel. Ma, 2013-ban, ezekhez a kifejezésekhez, nem fiatalokat, lendületet, és dübörgést kapcsolunk. Dolgozatom címe is ellentmondást tartalmaz, hiszen hogy tudna a lassúság dübörögni, ez két egymással ellentétes tartalommal rendelkező szó.

Jelenleg Budapesten élek, 14 éves koromban elszakadtam a szülői háztól, mely a Kiskunság területén található, de a vidék problémáit magaménak érzem, hiszen rengeteg emlék köt ide, és mai napig gyakran látogatok haza, ha időm engedi, több időt is eltöltök szülőföldemen. A mai napig főzök, sütök, ha otthon tartózkodom, felelevenítve a hagyományos gasztronómiai kultúrát, igyekszem a szülők, nagyszülők módszereit betartva elkészíteni az ételeket, és legtöbbször a saját kertben termelt alapanyagokat használom fel. Mióta Budapesten élek, a jelesebb ünnepek alkalmával megvendégelem barátaimat a lakásomban, ahol az otthoni ízeket elevenítem fel, lehetőleg otthonról származó alapanyagokat felhasználva. Ezek az események mindig összehozzák a társaságot, és mindig várjuk a következő alkalmat, hogy újra együtt főzzünk, étkezzünk.

Bennem is megtalálható ez a lassúság, mely ötvöződik a főváros lendületével, a fiatalos hévvel, az állandó mozgással, ezért is keltette fel figyelmem a Slow Food mozgalom, mely csak nevében lassú, mert nemzetközi szinten egy népszerű, napról napra növekvő mozgalommal találjuk szemben magunkat. Diplomamunkám központi témája tehát ez 24 évre visszavezethető kezdeményezés, mely a mezőgazdaság emberibb, fenntarthatóbb formája, a hagyományos ételek élvezete, az ételek tisztelete felé fordítja tagjait.

Kvalitatív kutatásom témája, hogy a nemzetközileg elismert és rengeteg programmal operáló szervezet *milyen helyzetben van ma Magyarországon, mennyire aktív egy-egy hazai egyesület*. Kutatásom alatt szeretném megismerni az *ittthon működő Slow Food csoportok működését, összetételét, múltjukat, és jelenlegi állapotukat*. Szeretném feltárni, hogy *milyen jövőbeli terveik vannak, mennyire tartják hosszú távú működésüket*, és *hogyan viszonyulnak az iparszerű mezőgazdasághoz, amellyel szemben található meg ez a mozgalom*.

Kutatásomat megelőzően áttekintem a környezetügy kialakulását, mely elvezetett a fenntarthatóság fogalmának megszületéséhez. Ez a fogalom képezte alapját a későbbi, ipari mezőgazdasággal szembeni törekvéseknek.

A Slow Food a mezőgazdasági rendszer kritikájaként, annak megoldására jött létre, ezért a jelenlegi rendszer működését vizsgálva feltárom kritikus területeit. Ezt követően kitérek azokra a megoldásokra, melyek az uralkodó elvekkel szemben kívánnak alternatívát nyújtani, kiemelve a hazai megvalósult példákat.

Dolgozatom következő harmadában a nemzetközi Slow Food mozgalmat kívánom bemutatni, megszületésétől kezdve egészen a jelenlegi helyzetéig. Kitérek az egyes programokra, a nemzetközi szinten jól működő példákra, bemutatom a célkitűzéseit, működésének hátterét.

A kutatásomat megelőzően ismertetem a magyarországi állapotokat, melyeket a kutatás előtt tártam fel, majd ezt követően rátérek a három, általam elemzett csoport bemutatására, elemzésére, melyek a következők: Slow Food Kiskunság, Centrál Budapest, Youth Network Budapest. Az egyes csoportok összehasonlításának érdekében három dimenziót alkotva feltárom a különböző csoportok működését, így igyekszem megérteni a működésüket, egyes programjaikat. Ezt követően javaslatokat teszek, rövid és hosszú távon is, hogy mely lépésekkel lehetne a hazai mozgalmat sikeresebbé tenni.

Az Összegzéssel zárom dolgozatomat, mely lezárja az egész diplomamunka gondolatmenetét, összegzi a gondolataimat.

Ezúton szeretném megköszönni a segítséget témavezetőmnek, Pataki Györgynek, általa ismerhettem meg e témát. Tanácsaival, javaslataival emelte munkám színvonalát, illetve tudása, szakmai múltja, kutatásai nélkül a dolgozat nem készülhetett volna el.

Szeretném megköszönni a magyarországi Slow Food szervezetek tagjainak segítségét, hiszen a velük történő interjúk nélkülözhetetlenek voltak szakdolgozatom megírásában. Köszönöm Rendekné Olgának, Tóth Adriennek, Tárkányi Zsófiának és Járdi Ildikónak, hogy bármikor fordulhattam hozzájuk, nyitottan és segítőkészen álltak a kérdéseim elé.

2. Elméleti háttér

Az elméleti felvezetés első felében a globális piacgazdaságot érintő környezetügy megszületését, és problémáit foglalom össze, megemlítve azokat az alternatívákat, melyek megoldást jelenthetnek a jelenkori gazdaságban. Az azt követő fejezetekben a mezőgazdaság helyzetére térek rá, melyben a jelenleg működő intenzív mezőgazdaság problémáit emelem ki, és rátérek azokra a módszerekre, melyek segíthetnek egy járhatóbb út megtalálásában.

2.1. A környezetügy problémái

2.1.1. A környezetügy kialakulása

2012-ben történt ötven éve, hogy Rachel Carson kiadta „Néma tavasz” című művét, mely elindította az új ökológiai szemlélet kialakulását. Az 1962-ben megszületett regényben a DDT rovarölő felhalmozódik a táplálékláncban, ennek következtében a madarak eltűnnek a Föld felszínéről. Sok ember csak legyintett rá, de volt egy jelentős réteg, akiket megérintett a mű, és közülük is kitűnt egy új, baloldali fiatal generáció, akik elfordultak a fogyasztói társadalomtól, a világháborút követő fellendülésből kiábrándultak. Egy ilyen típusú civil mozgalomból született meg 1968-ban a Római Klub, melynek alapítója egy olasz gyáros, Peccei volt (Glatz, 2009).

A Római Klub 1972-ben publikálta jelentését, „A növekedés határai” címmel, melyben gazdasági és népességet érintő korlátozásokat javasoltak a földi ökoszisztéma megőrzésének érdekében, felhívva a figyelmet a Föld korlátozott eltartó-képességére. A tanulmány radikális gondolatokat vetített elő a hetvenes évek rohamos fejlődésében. Ekkor még tartott a második világháborút követő újjáépítési lendület, mely megalapozta az 50-es és 60-as évek gazdaságát, a tudományok területeire minden eddiginél több pénzt áldoztak a kormányok, de már intő jelekre lehetett figyelni a világgazdaságban. A következő évben robbant ki az első olajválság, mely felhívta a figyelmet a gazdasági rendszer ingatag alapjaira.

A radikális nézet megosztotta a világ vezetőit, de egyre több követőre talált az új szemlélet, egyre több civil szervezet kezdett foglalkozni a témával, a politikai élet is felkarolta az új nézőpontot, melyet nem lehetett figyelmen kívül hagyni. Az ENSZ és

UNESCO közbenjárására 1984-ben megalakult a Brundtland¹ Bizottság, mely 1987-ben publikálta jelentését „Közös Jövőnk” címmel, mely hódító útjára indította a fenntartható fejlődés koncepcióját.²

2.1.2. A fenntarthatóság kritikája

A fenntartható szó mára olyan jelzővé változott, mellyel mindennapi életünk során bármilyen kontextusban találkozhatunk, ezért rengeteg kritika is éri. A fogalom – a szokásos felfogás szerint – három alappillérrel rendelkezik (gazdasági, társadalmi, környezeti), melyek együttesen is kritizálhatóak, de az egyes lábak külön-külön is kritika tárgyát képezhetik.

A definíció szerint a ma élőknek úgy kell kielégíteni a szükségleteiket, hogy az utánuk következők is megtehessék ezt. Azonban Lányi András (2010) véleménye szerint a jövő nemzedék jogokkal rendelkezik – nem szükségletekkel –, az emberiség közös öröksége az, amely megilleti őket. Szükségleteik a ma élőkével nem összemérhetőek, hiszen az emberek szükségletei maradandók, pusztán kielégítésük eszközei változnak a történelem folyamán (Lányi, 2010).

A fenntartható fejlődés gazdasági dimenzióját érintő kérdésekben azzal a problémával találkozhatunk, hogy a „fenntartható fejlődés nem igényli szükségleteink korlátozását, csak arra biztat, hogy igyekezzünk azokat kevesebb anyag és energia felhasználásával kielégíteni és minimalizálják a termelőtevékenység szennyező hatásait” (Kerekes–Szlávik, 2003, p. 57). Az anyagi javak korlátlan fogyasztásának nem emel tehát gátat, csak a kisebb kibocsátást kéri számon. Az egyre növekvő fogyasztás a vállalatok számára kedvező, hiszen újabb és újabb megrendeléseket kapnak, gazdasági növekedésük tempója fokozatosan nő. A nyereség elérésének tükrében azonban csak a rövid- és középtávú terveket veszik figyelembe, ez pedig diszkontálás miatt a jövő feléléséhez vezethet, vagyis a közeli jövőben keletkező bevételek felértékelődnek, a jövőben történő események pedig leértékelődnek. Ez a gondolatmenet döntően

¹ Nevét Gro Harlem Brundtland-ról kapta, Norvégia akkori miniszterelnökéről, aki a Környezet és Fejlődés Világbizottság elnökösszonya volt.

² A fenntartható fejlődés olyan fejlődés, mely kielégíti a jelen generációk szükségleteit anélkül, hogy veszélyeztetné a jövő generációk esélyeit arra, hogy ők is kielégíthessék szükségleteiket.”(Láng, 2009, p 33)

befolyásolja a környezeti károk értékelését, hiszen bekövetkezésük még távoli, ezért az általuk okozott károk is jelentéktelenek a jelenlegi bevételekkel szemben.

A társadalmi problémák az egyik legösszetettebbek, hiszen fokozódnak a jövedelemkülönbségek, egyes társadalmi csoportok helyzete fokozatosan rosszabbodik, a legtöbb esetben a gazdasági fejlődés következtében, hiszen nemcsak a természeti környezetre gyakorol hatást a gazdaság, hanem a társadalomra is. A jólét emelkedése nem mindig hordozza magával a jól-lét emelkedését, melynek növekedésébe beletartozik a szociális helyzet javulása, az oktatás fejlődése, az életminőség emelkedése (Kerekes, 2012).

A környezeti állapotokat vizsgálata során szembesülünk azzal, hogy ez elmúlt ötven év alatt, amióta a környezetügy létezik, az emberiség több természeti erőforrást használt el, mint az ezt megelőző ezer év alatt (Kerekes, 2012). Ha a klímaváltozást vesszük figyelembe, vagy az esőerdők pusztulását, a biodiverzitás szűkülését, a talaj erózióját, akkor hiába tekintünk vissza az elmúlt évtizedekre, nem történtek érdemi változások, melyek megállítanák ezeket a trendeket (Kiss, 2003). A természeti és épített környezet nemcsak az emberi élet minőségére van hatással, hanem a gazdaság működéséhez is elképzelhetetlen. Ezért nemcsak a biodiverzitás védelmében szükséges a környezeti értékek megőrzése, hanem a gazdasági rendszer működtetése érdekében is (Kerekes, 2012).

Hiába beszélünk globális problémákról, összefogásra eddig kevés esély látszik, pedig nem annyira versenyről van szó, hanem inkább az együttműködésről. Ez utóbbi hozhat mindenkinek nagyobb boldogságot. Erre a legnagyobb példát a (több szereplős) fogolydilemma, amely már az élet oly sok területén bizonyított, de ebben a kontextusban is kiválóan alkalmazható (Kerekes, 2012).

2.1.3. Alternatív megoldások

A hagyományos közgazdaságtan nem teszi lehetővé a gazdaság teljes rendszerének vizsgálatát, hiszen csak azon tevékenységekkel foglalkozik, melyek pénz közvetítésével bonyolódnak piaci tranzakciók keretében. A monetáris folyamatok mellett azonban megtalálható a háztartások és közösségek egymás segítő gazdasága, és a természetes ökoszisztémák tevékenységei, melyek a gazdaság jóval nagyobb részét teszik ki (Zsolnai, 2001). Az egydimenziós gondolkodás pusztán egy leszűkített térre koncentrál, amely eredményeképp a rendszer egészére káros megoldások jönnek létre, hiszen csak egy leszűkített terület (jelen esetben a piaci logika) adja meg a döntések alapját.

Polányi Károly, az alternatív közgazdaságtan magyar származású képviselője, a többpólusú gazdaság képében gondolkodott. Már 1944-ben megjelent tanulmányában felhívta a figyelmet a piaci mechanizmusok veszélyeire: „ha egyedül a piaci mechanizmus irányítaná az emberek és természeti környezetük sorsát, sőt még a vásárlóerő mennyiségét és felhasználását is, a társadalom elpusztulna” (Polányi, 2004, pp. 94–95). Véleménye szerint az egysíkú gazdaság romba dönti a társadalmi, ökológiai és gazdasági környezetet hosszú távon, az áruvásárlás irányította rendszer pusztán egy örökös körforgást eredményez, melyben a folyamatos termelésre, vásárlásra vagyunk kényszerítve. Polányi vezette be a gazdaság szubsztantív értelmezését, melynek jelentése: „az ember és környezet közti kölcsönhatás intézményesített folyamata, amely a szükséglet-kielégítő anyagi eszközökkel való folyamatos ellátást biztosítja” (Polányi, 1976, p 236). Elméletének legfontosabb sémái a reciprocitás, a redistribúció és az árucseré, melyek segítségével jöhet létre a fent említett intézményesített folyamat. Polányi Károly egy olyan gazdaságot idealizált, mely beágyazódik a társadalmi és ökológiai kontextusba, amelyben működik (Zsolnai, 2001).

A többpólusú gazdaság már megjeleníti azokat a gondolatokat, mely szerint a kizárólag árutermelés köré épített rendszerek hosszú távon nem érik el a megfelelő eredményt, működésük nem biztosítható, hiszen csak a gazdaság felső része számára biztosítanak megfelelő eredményeket, e rész kívánalmait veszik figyelembe. Ha a mezőgazdaságot nézzük, mint szűkebb rendszert, ott szintén hasonló problémákat tapasztalhatunk. Ahogy a fejezetben leírtam, a társadalomban és környezetben folyamatosan újabb problémák keletkeznek, melyre a jelenlegi rendszer nem képes

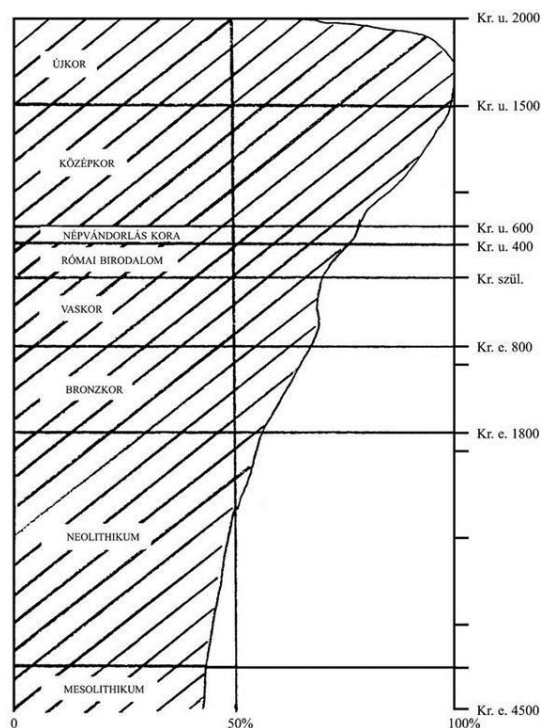
megoldást teremteni. Az agrikultúra folyamata hasonló, hiszen az ott domináló elvek hasonló aggályokat gerjesztenek a külső szemlélőben, és ha a rendszer egészét vesszük figyelembe, olyan problémákat fedezhetünk fel, melyek megoldására égető szükség van.

2.2. Az iparszerű mezőgazdaság

A következő fejezetben elemzem a jelenleg működő mezőgazdasági rendszert, kialakulását, és a környezetre gyakorolt hatásait, majd bemutatom azokat az alternatív módszereket, melyek utat mutathatnak egy hosszabb távra tervezhető agrikultúra felé.

A mezőgazdaság mindig is többet jelentett árutermelő funkciójánál. Kezdetben az ember vadászó-gyűjtögető életformájával a természetes ökoszisztéma része volt, a mezőgazdasági termelés megjelenésével azonban tájalkító tényezővé vált. Az emberi tevékenység azonban jótékony hatással volt a természeti környezetre, hozzájárult a diverzitás növeléséhez, amely az ipari forradalom idején érte el a legnagyobb szintjét - ahogy ez látható is az 1. ábrán - , de ezt követően az egyre inkább iparosodó mezőgazdaság alig több mint 200 év alatt lerombolta az eddig elért eredményeket. A technológiák megváltozása megakadályozta az eddig körforgásszerű anyagáramlást, a folyamatos emberi beavatkozás következtében az agrár-ökoszisztémák pusztulásnak indultak. A korábban zárt rendszerben működő mezőgazdaság egyre nagyobb ráfordításokat igényelt, a korábbi körfolyamatok fenntartása nem volt lehetséges többé, az egyre inkább szabályozott agyag-, és energiaáramlás hatására létrejövő lineáris, nyitott rendszer a növényvilág sokszínűségére káros hatással volt, sokszínűsége fenyegető ütemben csökken (Kajner, 2007).

A második világháború utáni élelmiszerhiány a mezőgazdasági termelés fokozását igényelte, a vegyipar fejlődésével egyre nőtt a kemikáliák használati aránya, szükséges volt az iparosítás bevezetése a mezőgazdaságban, Magyarországon a téészesítés is ezt az utat követte. Ezek a módszerek a monokultúrális mezőgazdaság irányába vezettek, mely lényegesen nagyobb környezeti terhelést okoz, megszűntek a



1. ábra A közép-európai flóra diverzitásának változása (Forrás: Kajner, 2007, p27)

kisebb terület közé ékelődött természetes növénytakarók, amelyek a biodiverzitást éltették (Kiss, 2003).

E.F. Schumacher szerint is több a mezőgazdaság puszta árutermelő iparnál, a következő idézet is ezt tanúsítja:

- „az embert állandó érintkezésben kell tartania az élő természettel, amelynek ő maga rendkívüli sebezhető pontja és az is marad;
- emberarcúvá kell formálnia és meg kell nemesítenie az ember tágabb környezetét, és
- meg kell termelnie az élelmiszereket és egyéb anyagokat, amelyekre az emberiségnek szüksége van” (Ángyán, 2003, p. 20).

A mezőgazdaságban keletkező problémákra már a XVIII. században felhívta figyelmet Malthus, aki 1798-ban írta meg híres esszéjét, melyben felveti, hogy a folyamatosan növekvő népesség élelmiszerellátása nem biztosított, hiszen a népesség mértani ütemben nő, az élelmiszerellátás csak matematikai ütemben képes ezt követni. Amikor művét megírta, kevesebb, mint egy milliárd ember élt a Földön, mára ez a szám meghaladta a hét milliárd főt. Azóta az agrotechnika fejlődése nyomán a hektáronkénti termésátlagok sokszorosukra nőttek, az élelmiszerhiány feledhető jóslatnak bizonyult, mégis egyre több éhező ember van a Földön (Kerekes, 2012).

Az agrikultúra szerepét, hatásait az határozza meg, hogy mit tekintünk céljának, és milyen gazdálkodási rendszereket hozunk létre gyakorlatban, így két fő irányt érdemes megkülönböztetni:

1. termelési típusú értelmezés szerint árutermelésként fogja fel, végső soron a nyereség növelésére szolgál,
2. környezetgazdálkodási értelmezés szerint a természet és ember alkotta környezet hosszabb távra szóló hasznosítása, a természet ökológiai egyensúlyának fenntartásával (Kajner, 2007).

2.2.1. Az intenzív mezőgazdaság kritikája

A mai mezőgazdasági rendszerek az első iránynak felelnek meg, iparcikké minősültek az élelmiszerek, termelésük szinte futószalagon zajlik, a termelő is kezd elvesztetni a kapcsolatát a földekkel, a fogyasztó pedig már csak a történelemlétkönyvekből emlékezhet, hogyan is zajlik a hagyományos gazdálkodás.

Az iparszerű növénytermesztési és állattenyésztési technikák jellemzője, hogy nagy mennyiségű inputra van szükségük az elvárt teljesítmények biztosítása érdekében. Az erőforrások felhasználásában az emberi és természeti javakat minimálisra igyekeznek csökkenteni, ipari erőforrásokat építenek be helyettesítési céllal. (Ángyán et al., 2002)

A jelenlegi mezőgazdaság környezetre gyakorolt hatásait a következőképpen lehet összefoglalni:

- a szántóterületek 30%-át érintette az erózió és talajdegradáció az elmúlt 40 év alatt;
- az erdőpusztulás 80%-át a mezőgazdasági termelés felelős;
- az intenzív gazdálkodást folytató területeken a vízfelhasználás hatalmas méreteket ölt, egy kg gabona 500-2000 litert igényel, egy kg marhahús előállítása pedig 150 000-200 000 liter vizet;
- jelentős üvegházhatású gázok kerülnek kibocsátásra. (Vetőné, 2012)

Az elmúlt 50 évben a Föld lakossága megkétszereződött, az állati eredetű élelmiszerek fogyasztása pedig négyszeresére nőtt. A jövedelem növekedésének következményében Európa északi és nyugati részén az állati eredetű termékek fogyasztása került előtérbe, a mezőgazdaságon belül pedig az állattartás jár a legnagyobb környezetterheléssel, a legeltetés és a takarmánytermelés okozta hatások miatt (Vetőné, 2012).

Az iparszerű mezőgazdaság a szezonalitástól is függetlenné tesz, hiszen szinte minden élelmiszer, az év bármely szakaszában megtalálható az üzletekben a világkereskedelem felgyorsulásának következtében. Az akár kontinenseken keresztül utaztatott élelmiszerek gyakran éretlenül kerülnek betakarításra, majd a szállítás alatt érnek még, ezzel minőségük töredékére csökken. Az élelmiszerek által megtett hatalmas utak pedig folyamatosan növekednek, ezzel párhuzamosan a kibocsátott CO₂

menyisége is nő, tovább fokozva az üvegházhatást (Petrini, 2001). Az olcsó szállítás következménye, hogy a kontinensen kívüli termékek árasztják el az európai üzletek polcait, és ennek is köszönhető, hogy a termelő szektor Ázsiába került. Európa számára kedvezőbb lenne, ha itt tartaná a termelő tevékenységeket, lassítaná a bérek növekedését, ez segítené megőrizni a sokszínű gazdasági szerkezetet, ami gazdaságának stabilitását adta. A globalizáció egyik legnagyobb veszélye, hogy a nemzetközi munkamegosztás túlhajtásához vezet. A tömegtermelés előnyei mellett megkapjuk hátrányait is, monokultúrákká válnak az egyes európai országok, ez pedig sérülékennyé teszi a gazdaságot és a társadalmat is. A diverz rendszerek mindig fenntarthatóak, míg a monokultúrák sérülékenyek és instabilak (Kerekes, 2011).

A folyamatosan növekvő népesség egyre nagyobb területeket vesz igénybe, az állati eredetű élelmiszerek fogyasztása folyamatosan nagyobb arányt képvisel, a rendelkezésre álló területek viszont végesek, ezért egyre több ember által létrehozott kemikália kerül be a természet körforgásába, elősegíteni a nagyobb termésátlagokat, ellenállóbb fajok kifejlesztését. A génmódosított élelmiszerek is egyre nagyobb teret nyernek, de egyéb szermaradványok is mind többször tűnnek fel egy-egy laboratóriumi vizsgálat eredményeképp, ezek jövőbeli hatásai még ismeretlenek a kutatók számára is, így a biztonságos élelmiszerek aránya csökkenő tendenciát mutat (Ángyán et al., 2002).

Az állattartás a környezeti hatásai mellett etikai aggályokat is felvet, hiszen használati tárgyakká degradálódnak ezek az élőlények, melyeket ketrecekben tartunk, csak a fizikai gyarapodás, és a szaporodás életfunkciója marad meg számukra. Az emberi jogok egyre hangsúlyosabbak, de az állatok jogait eltiporjuk, miközben a mi javunkat szolgálják (Kiss, 2003). Az állattartó telepek környezetében az ingatlanok ára gyakorta csökken, hiszen olyan szintű hang-, és szaghatással járnak, mely közelében az ingatlanok élhetetlenné válnak.

A környezeti, egészségügyi hatásokon túl az intenzív gazdálkodás társadalmi és közgazdasági szinten is problémákat okoz, melyek egyre szembetűnőbbé válnak. A korábban főleg mezőgazdaságból élő vidéki lakosság aránya egyre csökken, mind többen költöznek városokba, hagyják magukra a korábban otthont és megélhetést nyújtó rurális területeket. Az agrikultúrával foglalkozók társadalma egyre öregszik, a fiatalok közül egyre kevesebben foglalkoznak a mezőgazdasággal. A vidék társadalmi

hanyatlása már elkezdődött, hiszen egyre kevesebb munkahelyet nyújt egy-egy kisebb település, az emberi kapcsolatok leépülése folyamatos, pusztán lakófunkciót tölt be a vidéki élettér.

2.3. A megoldások

A fenti folyamatok felülvizsgálatának tükrében szükség van egy új típusú mezőgazdaságra, mely a környezeti terhelést fokozottabban veszi figyelembe, a biodiverzitás megőrzésére nagyobb hangsúlyt fektet, a mezőgazdaság korábbi, több céllal rendelkező funkcióját újra visszaadja.

2.3.1. Az alternatív élelmiszerrendszerek

Az alternatív élelmiszer-hálózat (Alternative Agri-Food Network, AAFN) a termelők és a fogyasztók újfajta szolidaritásán alapuló kapcsolatára mutat rá, amely a globalizált hálózat személytelenségéből kínál egy új, járhatóbb utat (Balázs, 2011).

Az agrárkutatások utóbbi időben egyre közkedveltebb témája az alternatív élelmiszer-hálózatok vizsgálata, a Google Scholar keresőjébe beírt „alternative food networks” kifejezésre több mint 1 350 000 találatot ad ki (2013. november 15-én). A tanulmányok által feldolgozott rendszerek közös jellemzői, hogy az új típusú hálózatok összekötik az élelmiszer áráért, minőségéért aggódó embereket, segíti a termelők és a vásárlók közötti interakciók erősítését, valamint a termék és a hely közötti kötődést, így a fogyasztói bizalom növekedését kívánják elérni. Az élelmiszerek közül előtérbe kerülnek a specializált élelmiszerek, mint a helyi, fair trade (méltányos kereskedelem), organikus, regionális módon termesztett alapanyagok. Az értékesítési csatornák közül pedig a termelői piacok, doboz-rendszerek, közvetlen értékesítés kerül a legtöbbször említésre az egyes hálózatok tanulmányozása során. (Maye, 2012)

A helyi élelmiszer-rendszerek (local food system - LFS) a termelők és fogyasztók közötti kapcsolatot rövidítik le, serkentik a felek közötti információáramlást. A szakirodalom egy földrajzilag körülhatárolható, sajátos környezeti, kulturális

hagyományokkal rendelkező térségi kezdeményezésként fogalmaz, mely a szereplők között közvetlen kapcsolatra épít (Balázs, 2011).

A rövid ellátási láncot jelen esetben szinonimaként használom, amely már a megnevezésében is utal funkciójára. A hálózat segítségével a termelők bevételeiket növelni tudják, hiszen nincsenek kitéve a felvásárlóknak, nem kell megküzdeniük a polcra kerülés költségeivel, a vásárlók testközelből is bejárhatják a termőföldet, az elkészítés helyét, így sokkal erősebben tudják a termelés helyéhez kapcsolni az ételkészítést. A termelők több társadalmi innovációt tudnak alkalmazni, szövetkezetek hozhatnak létre; turisztikai szolgáltatásokat nyújthatnak (Balázs, 2011).

A helyi élelmiszer-rendszerek Balázs (2011) alapján számos előnyt biztosítanak:

- környezeti előnyöket: csökkennek a szállítással összefüggő externáliák, körkörös rendszer alakítható ki a maradékanyagok és megújuló energia felhasználásával;
- gazdasági előnyöket: nő a gazdálkodók jövedelme, a helyi gazdasághoz történő pénzügyi hozzájárulások mértéke is emelkedik;
- társadalmi előnyöket: megerősödik a kapcsolat a termelők és a fogyasztók között, nő az élelmiszer-önellátás alapszintje.

A hazai viszonyokat vizsgálva a termelői piacok fogalma a legtöbb esetben megmaradt a vásárcsarnokokban termékeiket árusító kofáknál, holott már remek kezdeményezések indultak el. Közvetlen környezetben, a Homokhátságon, a helyi gazdák Kamratúra elnevezésű program keretében összefogtak, hogy a kereskedői szintet kihagyva, közvetlenül a fogyasztók részére tudják értékesíteni termékeiket, szolgáltatásaikat (Balázs, 2011).

A közösség által támogatott mezőgazdaság esetében egy közvetlen partneri viszony épül ki a fogyasztó és a termelő között. A vevő a hálózatba való belépésekor egy meghatározott összeget fizet ki, mely után bizonyos időközönként kapja meg a terményeket. A kosár tartalma előre nem meghatározott, mindig az aktuálisan termő fajtákból tud választani. A rendszer egy innovatív modell, egyik kulcseleme a kockázat megosztása a felek között, hiszen egy gyengébb időszakban a vevő is szembesül a természet viszontagságaival, viszont rekordtermés esetén ő is élvezheti ennek előnyeit, nem csak a gazda (Hinrichs, 2000).

A másik kulcs elem, a közösségépítés, a betakarítás, egy-egy nagyobb volumenű munka esetén a hálózat tagjai együtt dolgoznak, közös étkezéseket rendeznek, ezzel is erősítve a közösséget. Az együtt elvégzett munka folyamán pedig ők is felismerik, hogy mekkora erőfeszítést jelent az élelmiszerek megtermelése, mekkora értéke van a termőföldnek, így nagyobb tisztelettel tekintenek a termelőkre, és az ételek felé is megváltozik az aspektusuk. Magyarországon a Szeged illetve Budapest környékén létrejött hálózatok is vizsgálatában is feltűnt, hogy a tagok fokozatosan közelebb kerülnek a fenntarthatóság fogalmához, megtanulnak hatékonyabban, és tisztelettudóbban bánni az élelmiszerekkel (Lazányi, 2013).

2.3.2. Védjegyek, eredet-megjelölés³

A helyi termékek védelmében egy másik járható út az eredet-megjelölés, védjeggyel való ellátás, mely garantálja a minőséget, a származási helyet, a fenntartható módon való termesztést. Az élelmiszer biztonsága egyre fontosabb a vásárlók számára, és egy szigorú kritériumrendszerrel rendelkező védjegy megfelelő védelmet biztosíthat a fogyasztók számára is, garantálva a hibátlan termékeket, és a termelők számára is, akik megszerezve ezt a tanúsítványt az elvárt színvonalon tudják értékesíteni élelmiszereiket.

Az Európai Unió is létrehozta saját minőségpolitikáját a mezőgazdaságban, amely rendszerben három termékmegjelölést dolgozott ki. Az oltalom alatt álló eredet-megjelölés (OEM) esetében egy adott területi egységről kell származnia minden hozzávalónak, az oltalom alatt álló földrajzi egység (OFJ) ezzel szemben engedélyezi, hogy egyes hozzávalók más régiókból érkezzenek, ám a feldolgozás folyamatának egy szakasza az adott földrajzi egységben belül kell, hogy történjen. A harmadik csoport a hagyományos különleges termékeket jelenti (HKT), melyeknél nincsen földrajzi kritérium, az előállítás módszertanán és felhasznált nyersanyagokon van a hangsúly. (Európai Bizottság, 2007)

A magyar agrikultúra is rendelkezik azokkal a védjegyekkel, melyek segítenek a hazai termékek kiválasztásában, ezzel is támogatandó a hazai mezőgazdaságot. Megtalálhatóak állami jelölések, melyek az import termékekkel szemben hívják fel a

³ A fejezet forrása Nehiba Bernadett Teréz „Helyi termékek és védjegyrendszerek külföldön és Magyarországon” című Tudományos Diákköri Dolgozata (Nehiba, 2011).

figyelmet a hazai termékekre, közülük is kiemeltem kettőt, mellyel az összes bolt polcán találkozhatunk.

A **Kiváló Magyar Élelmiszer** védjegyet 1998-ban hozta létre az akkori Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, tehát egy állami védjegyről van szó. Fő célkitűzései a magyar termékek megkülönböztetése az importtermékektől, a fogyasztók biztosítása a magas minőségű termékekről, ezt laboratóriumi vizsgálatokkal erősítik meg. Az elnyerés feltételei közé tartozik a hazai és európai jogszabályoknak való megfelelés, a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveinek való megfelelés. A terméknek rendelkeznie kell legalább egy olyan pontosan azonosítható és értelmezhető tulajdonsággal, mely a hasonló termékek kínálatában a megszokottnál lényegesen kedvezőbb.

A **Hagyományok-Ízek-Régiók Védjegyrendszer** szintén 1998-ban jött létre, francia mintára megalkotva, mely az Európai Unió Euroterroirs (Európa Vidékei) kezdeményezéséhez kapcsolódott. A HÍR program lényege, hogy felkutassa és létrehozza Magyarország hagyományos és tájjellegű terményeinek gyűjteményét, növelje a gazdasági hasznosításukat. Az Agrármarketing Centrum mára több mint 300 terméket gyűjtött össze, 2013 szeptemberében újabb 19 termék részesült a HÍR védjegyben.⁴

A védjegyek remek eszközök egy-egy kisebb közösség, régió termékeinek védelmére is, ezért hazánkban már több területen is létrehoztak helyi szervezetek olyan jelöléseket, melyek célja a lokális gazdaság védelme, a közvetlen környezet megőrzése, a helyi hagyományok és szokások fennmaradásának biztosítása.

A Dunántúlon 2005-ben jött létre a **Pannon Helyi Termék Klaszter**, 13 Vas és Zala megyei önkormányzat, civil szervezet, falusi-turizmus szövetség összefogásával, mely legfőbb célja egy egységes arculat kialakítása a termelők támogatásának érdekében. A hálózat tagjai között megtalálhatóak kistermelők, akik a hagyományokra építve állítják elő termékeiket, helyi kézművesek, turisztikai szolgáltatók. A védjegyes termékekkel rendezvényeken, helyi termék boltban találkozhatunk, de jól működő webáruházuk is van, melynek segítségével bárhonnan elérhetőek a termékek. A szervezet erőssége, hogy a rendelkezésre álló forrásokat a lehető legintenzívebben használják ki, a kommunikációs csatornákat széles körben használják.

⁴ <http://www.origo.hu/tafelspicc/recept/20130920-egy-ciganka-is-vedjegyet-kapott-iden-hagyomany-izek-regiok-2013.html> letöltés ideje: 2013. november 18.

A SZÖVET (Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület) hozta létre 2006-ban az **Élő Tisza Védjegyet**, mely célja a Tisza vízgyűjtő területén élő termelők, feldolgozók helyzetének javítása, az árvízi biztonság növelése. A kritériumrendszer feltételei közé tartozik, hogy a Tisza magyarországi vízgyűjtőn készült, kémelő gazdálkodásban termesztett élelmiszerről legyen szó, melyet természetes talajon termesztettek. Összehangolt munkával, közös arculattal rendelkező rendszert hoztak létre, mely legnagyobb eredménye, hogy sikerült elérniük a kistermelőket érintő rendelet változtatását 2009-ben, mely kedvezőbb szabályozási feltételeket eredményezett. (Balázs, 2011)

2.3.3. Az élelmiszer-önrendelkezés

Az előző fejezetben igyekeztem bemutatni azokat a kezdeményezéseket, amelyek alternatívát jelenthetnek a jelenlegi intenzív, iparszerű mezőgazdaság ellenében, a következő részben pedig egy olyan paradigmával szeretnék foglalkozni, mely közelebb visz a Slow Food mozgalomhoz.

Az élelmiszer-önrendelkezés a mezőgazdasággal foglalkozó szervezetek központi fogalma, melynek születése a FAO 1996-os világtalálkozójához köthető, ekkor a Via Campesina nevű szervezet a „Food Sovereignty: A Future without Hunger” című kiáltványában ismertette először az élelmiszer-önrendelkezés koncepcióját (voiceoftheturtle.com).⁵

A definíció szerint az államoknak és a népeknek joguk van önállóan dönteni a mezőgazdaságot befolyásoló kérdésekben, a saját igényeik és erőforrásaik tükrében. Az egyes államoknak joguk van megvédeni hazai piacukat a dömpingáron érkező külföldi termékektől, saját körülményeikhez igazodó jogi szabályozásokat alkotniuk.

Az egyes állampolgároknak biztosítani kell az agrárpolitikában való demokratikus részvételt, a női gazdálkodók jogait el kell ismerni, hiszen ők kulcsszereplők a mezőgazdaságban.

Az élelmiszer-önrendelkezés nem utasítja el a kereskedelmet, de felhívja a figyelmet a szabadkereskedelem káros hatásaira, melyek a kistermelőknek nem kedveznek. A helyi kereskedelem mellett érvel, a helyi közösségek kezébe adja az irányítást, akik a

⁵ <http://www.voiceoftheturtle.org/library/1996%20Declaration%20of%20Food%20Sovereignty.pdf>
letöltés ideje: 2013.november 21.

természettel szorosan együttműködve tudják megtermelni a számukra szükséges mennyiségben és minőségben a terményeket (Simonyi et al., 2006).

A 2002-es élelmiszer-önrendelkezési világforum négy fő cselekvési területet jelölt ki, melyek a következők:

1. élelemhez való jog
2. termelőeszközökhöz való hozzáférés
3. agrár-környezetgazdálkodás támogatása
4. kereskedelem és helyi piacok.

Hazánk területén az élelmiszer-önrendelkezés részleges megvalósulására kiváló példa a Szatmárban megtalálható Rozsály, mely részben biztosítani tudja a fentebb felsorolt jogokhoz való hozzáférést bárkinek, megvalósította a helyben termelést, a helyi kereskedelemben szereplő élelmiszerek legtöbbje a közeli termőföldről származik. Azonban a létrejött modellben nagy szerepe van a Magyarországon jelenleg népszerű közmunka programnak, e nélkül nem tudott volna megvalósulni. Ez állami szerepvállalást igényel, a közösség önállóan nem képes megvalósítani (Horváth, 2013).

Az élelmiszer-önrendelkezés javaslatai szerint az agrártámogatásokra szükség van, de ezekről minden országban nyilvános vitákban kellene konszenzusra jutni. A világkereskedelem szintjén a túltermelésre és exportorientált gazdálkodásra ösztönző modellek szigorú felülvizsgálatára van szükség. A WTO legfőbb célja a kereskedelmet akadályozó tényezők felszámolása, nem a közcélok érdekében történő szabályozás, ezért szükség lenne az agrártermékek kivonására a WTO hatásköréből.

Szükséges lenne az élelemhez való emberi joggal kapcsolatban egy etikai kódex kidolgozására, mely betartása kötelező érvényű lenne az egyes nemzeti és nemzetközi intézmények, és multinacionális vállalatok számára (Simonyi et al., 2006).

3. A Slow Food mozgalom bemutatása

3.1. A kezdetek

Az olasz fővárosban, Rómában 1986 márciusában a világ egyik vezető gyorsétteremlánc, a McDonald's egy újabb étterem megnyitását tervezte a történelmi belvárosban, a Spanyol Lépcső szomszédságában. Carlo Petrini, egy olasz szociológus-újságíró, tiltakozást szervezett, hogy felhívja a figyelmet az Örök Város képébe nem illő étterem ellen. Az összefogásból megszületett a Slow Food mozgalom, mely 1989 decemberében vált hivatalos szervezetté, amikor Párizsban 15 ország delegáltja aláírta a Slow Food Manifesto-t, a szervezet kiáltványát (Slow Food Manifesto, 1989). Fő célként a helyi élelmiszerek fogyasztását helyezték előtérbe az ipusztialis táplálkozással ellentétben. Kiemelték a hagyományok védelmét, a biológiai sokféleség megőrzését, az élelmiszer-önrendelkezés biztosítását minden polgár számára. Mára világszerte több mint 150 országban található meg a mozgalom, és tagjainak száma meghaladja a 100 000 főt.

A mozgalom atyja, Carlo Petrini, Bra városában született 1949-ben, szociológiát hallgatott a Trento University-n, majd borászati tanulmányokat folytatott. 1977-ben alapította meg barátaival az AgriGola nevezű egyesületet, mely gasztronómiával, konyhaművészettel foglalkozott, ez a csoport képezte az 1986-os megmozdulás alaptáborát. Elismerései közül ki lehet emelni, hogy a Time magazin 2004-ben az év hősei közé választotta,⁶ a brit Guardian folyóirat pedig 2008-ban – egyedüli olasz állampolgárként – beválasztotta az 50 ember közé, akik képesek lehetnek „megmenteni” a bolygót.⁷

3.2. A mozgalom küldetése

A Slow Food középpontjában a fenntarthatósági kihívás áll. Ahogy a 2.2.1. fejezetben az üzletszerű mezőgazdaság negatívumait elemeztem, a feltárt tényekből

⁶ <http://www.prnewswire.co.uk/news-releases/time-magazine-unveils-its-2004-european-heroes-154097375.html> letöltés ideje: 2013. november 12.

⁷ <http://www.theguardian.com/environment/2008/jan/05/activists.ethicalliving> letöltés ideje: 2013. november 14.

kiindulva világossá vált, hogy a jelenleg uralkodó rendszer hosszú távon nem működtethető. A Slow Food mozgalom minden erőfeszítésének célja, hogy megtervezze, kidolgozza és végrehajtsa azokat a progresszív gyakorlatokat, melyek megfelelnek a következő elveknek:

- Megőrzik azokat a hagyományokat, tradíciókat, és a speciális erőforrásokat, tudásbázisokat, melyeket a globalizált, tömeges árutermelés nyomán a megsemmisülés fenyeget,
- A helyi közösségeket óvják és megmentik, akik fontos szerepet játszanak a fenntarthatóság küldetésében,
- A termelők és fogyasztók közötti új kapcsolatokat és hálózatokat alakítanak,
- Csökkentik a szállítások minimalizálásával az élelmiszerek által megtett kilométereket,
- Biztosítják az egyetemes jogot a jó léthez és örömhöz,
- Az informális csatornákon keresztül támogatják az „új” gasztronómia és mezőgazdaság hálózatának kiépítését,
- Biztosítják a helyi fajok túlélését; olyan modelleket dolgoznak ki, melyek követik az évszakok változását, az adottságokhoz illő kultúrákat termesztenek,
- Túlhaladnak a jelenlegi mezőgazdasági rendszeren, vagyis a különböző érdekcsoportok igényeit igénybe veszik (Tencati-Zsolnai, 2011)

A Slow Food működése összetett, hiszen rengeteg területen, sokféle projektet koordinál, de alapjaiban véve az iparszerű mezőgazdasággal szemben nyújt alternatív választási lehetőséget, mely a mainstream üzleti vállalkozások elvei alapján működik, a szereplői a „homo oeconomicus”-ok, akik egyéni érdekeiket tartják kizárólag szem előtt, saját hasznuk maximalizálására törekednek.

Ezzel szemben jelenik meg az együttműködésen alapuló vállalat, melynek egy kiváló megvalósított példája a Slow Food. A szervezet az élelmiszer köré épül, azon felismerés köré, mely szerint lényegesen több mint egy termék. A felelőtlenül fogyasztó homo oeconomicus-szal szemben áll a homo reciprocans modell, mely törődik másokkal, értékeket teremt az összes ökoszisztémában (Tencati-Zsolnai, 2011). Az együttműködésen alapuló vállalat jellemzői szerint található jellemzés a Slow Food

mozgalomról az 1. számú táblázatban, mely kiemeli azokat a pontokat, amelyek megkülönböztetik a mainstream szervezetektől.

Együttműködésen alapuló vállalat jellemzői			Slow Food főbb jellemzői
Kiegyensúlyozottabb, szélesebb Irányítási rendszerek	demokratikus és	és	Hálózatok egymásra épülése, a helyi és globális innovatív motoroknak köszönhetően. Innovatív, mert alternatívát nyújt a jelenlegi gazdasági-társadalmi paradigmáknak, és hagyományos, mert kulturális örökségekre épít. Horizontális, elosztott megközelítés, mely a partnereket széles körű képviselőtén alapul (lásd:Terra Madre)
Multipoláris megközelítés			Nem kizárólag a termelés és fogyasztási folyamatok figyelembe vétele, hanem kompatibilis életmód létrehozása is, ezért az oktatás is kiemelt terület. A termelők és fogyasztók beágyazása a környezettel és közösségekkel való viselkedésmintákba. Biodiverzitás védelmében több program.
Kohéziót biztosító érintettek bevonása			Különböző, egymástól távol álló, érdekelt felek közt a stratégiai kapcsolat újragondolása, egy új gazdasági minta alapján. Kapcsolat alapja a bizalom, elkötelezettség.
Hosszú távú gondolkodás			Az agrárszektor újragondolása a lokális orientációtól kezdve, az új piaci lehetőségekig, a kipusztulás fenyegette fajok védelmén át, a hálózat innovációján keresztül a fejlődés mintáinak megváltoztatására, hogy a jelen és jövő generáció számára igazságosabb rendszer legyen elérhető.
Illeszkedés a környezetbe			Rövid ellátási láncok, a helyi élelmiszer-gazdaságok integrálása a társadalmi, kulturális, intézményi és természeti környezetbe.

1. Táblázat Slow Food jellemzőinek áttekintése az együttműködő vállalat keretei szerint, Forrás: Tencati–Zsolnai, 2011, p 349

A kezdetek egy gyorsétterem megnyitásához vezethetők vissza. Ezek az éttermek szinte ipari egységekként üzemelnek, az élelmiszereket iparcikként kezelve, bárhol járunk a világban, mindenütt ugyanazokat az ízeket találhatjuk meg, sokszínű választási lehetőségről szó sincs. Sokszor félreértik a szervezet nevét, a slow kifejezést értelmezve a konkrét lassúságra gondolnak, pedig nem arról van szó, hogy lassabban kell magát az étkezést lebonyolítani, a név inkább a fast food-dal való szembenállásra hívja fel a figyelmet.

A mozgalom mára állatokat, növényeket, kulturális sokféleséget védelmező eszmévé nőtte ki magát, ám a kezdeti céloktól nem szakadt el, az ételek, a családi étkezések élvezete mai napig központi helyen található meg. (Petrini, 2001)

„A Slow Food mozgalom a mezőgazdaság esetében egy teljességre, eddig egymástól függetlenként kezelt alapszempontok összehangolására törekvő látásmód elterjedését sürgeti, amely a társadalmi (például a termelő és a fogyasztó közötti társas kapcsolat), környezeti (a biodiverzitás, a vízkészletek, az egészséges, termékeny talaj megőrzése, az élelmiszerellátás biztonsága, a környezetkímélő csomagolás és a felhasznált anyagok újrahasznosítása) valamint kulturális (a tradicionális tudás megőrzése) tényezők egyidejű érvényesülését tartja szem előtt..” (Slow Food Policy, 2012)

A Slow Food mozgalom megfogalmazható egy szociális gazdaság létrehozásaként is, mely azon ételek köré jön létre, amelyek képesek megőrizni a kulturális örökséget, és materiális élvezeteket is nyújtanak.

A Slow Food a szociális gazdaság egy olyan formája, mely a hűséget állítja szembe az ár és kínálat közötti döntés megkönnyítésére. Azok a fogyasztók, akik elkötelezettek a helyi termékek és a hagyományos konyha mellett, az árak változására kevésbé érzékenyek. A termelők sem szívesen változtatják az előállítási módozatokat, hiszen ezzel a népszerűségük csökkenne. Az elkötelezettség és a társadalmi kötelek alapozzák meg a gazdasági döntéseket, nem a haszonmaximalizálásra való törekvések. Az élelmiszerek ismerete és megbecsülése a fogyasztói szokások megváltoztatására használható, mely elősegíti a kisüzemi termelés fennmaradását, mely az agrikultúra területén belül egyedülálló örökséggel bír.

A 2. számú táblázat igyekszik szemléltetni a különböző erőforrások és a Slow Food kezdeményezések közötti összefüggéseket. Az egyes erőforrásokhoz köthető

intézmények mellett megtalálhatóak azok az okok, célkitűzések, melyek a Slow Food számára fontosak voltak, hogy intézményesült formában is létrehozzanak projekteket. Az egyes intézmények a következő fejezetekben részletesen bemutatásra kerülnek.

Figyelemre méltó, hogy a mozgalom képes volt a kulináris élvezeteket, amely korábban csak a kulturális tőkével volt kapcsolatban, integrálni a szociális gazdaságba, az egyedi ételek, helyi ízek, kulturális örökségek megőrzése által. A mozgalom célja az is, hogy a kulturális tőkét társadalmi tőkévé formálja át.

	Intézményi kontextus	Slow Food kezdeményezés alapja
Humán tőke	Gasztronómia Tudományok Egyeteme	Íznevelés
Kulturális tőke	Konvívíák, étteremek, termelői piacok	Szociális kapcsolatok erősítése, íznevelés, vendégszeretet
Társadalmi tőke	Prezídia, Ízek bárkája	Fenntartható mezőgazdaság, fogyasztói körök

2. Táblázat A Slow Food szociális és gazdasági megnyilvánulásai, Forrás: Pietrykowski, 2004, p 317

A Slow Food mozgalmat kritizálja több oldalról is Simonetti tanulmánya, amelyben felmerül az a kérdés, hogy a Slow Food az élelmezésben tapasztalt problémákra nem ad választ, csupán a minőségi ételek szerepét kívánja növelni. Azonban a mozgalom szerint nem a túlnépesedés okozza az élelmiszerrel kapcsolatos problémákat, hanem az adottságoknak nem megfelelő termelés, illetve a túlzott export, illetve a dömpingáru beengedése egy-egy ország területére. Problémaként veti fel, hogy a helyi fajokhoz való ragaszkodás nem életképes, hiszen a történelem folyamán mindig volt egy-egy új faj, mely segítette az egyes közösségek fejlődését, például Amerika felfedezésének köszönhetően egy nem őshonos faj, a kukorica került be az európai tudatba, mely mára nélkülözhetetlenné vált. Az ehhez hasonló esetekben is tapasztalható, hogy a Slow Food nem zárkózik el a fejlődéstől, azonban szeretné az egyensúlyt megtartani, az új fajok mellett az egyes földrajzi egységek specifikumait megőrizni. Felmerül még az elérhetőséggel kapcsolatos ellentét, hiszen egyes minőségi, egyedi ételek általában magasabb ellenszolgáltatásokkal járnak, és ez csak kevesek

számára elérhető (Simonetti, 2012). Azonban a szervezet nem luxustermékeket emel ki, hanem mindenki által elérhető, és előállítható élelmiszereket, melyek ugyan mára elvesztették népszerűségüket, de nem a magasabb költségek miatt, hanem a monokultúrális iparszerű mezőgazdasági termékek miatt, melyek gyakran nyomott áron, dömpingtermékként érkeznek egy-egy ország területére.

3.3. A Slow Food felépítése

A Slow Food felépítése decentralizált, a több mint 150 országban megtalálható alapegységek, az úgynevezett konvíviumok (jelentése: asztaltársaság), a legtöbb esetben egy-egy régióhoz köthetőek, a helyi vezető felelős a sejt működéséért, együtt szervezik az eseményeket, a közös vacsorákat, a nemzetközi irodák vezetőinek nincs beleszólásuk egy-egy helyi asztaltársaság működésébe.

A központi iroda az olaszországi Torinó mellett, Piemonte tartományban, Bra városában található meg, de néhány országban már helyi irodák is nyíltak: Svájc (1995), Németország (1998), Amerikai Egyesült Államok (2000), Japán (2004), Egyesült Királyság (2006), Hollandia (2008). Világszerte több mint 1300 konvívium található meg, számuk változó, mivel vannak helyi szerveződések, melyek nem életképesek, és a keletkezésük után nem sokkal megszűnnek.

3.4. Slow Food és a biodiverzitás védelme

A biodiverzitás védelmének érdekében nagyon sok nemzetközi egyesület és szervezet jött létre, de legtöbbjük csak a vadon élő fajok védelmére koncentrált, az ember által létrehozott környezet sokszínűségére csak nagyon kis mértékben figyelnek. Nagyon ritka megtalálni azokat a személyeket, akik aggódnak azokért a feldolgozott élelmiszerekért, melyekben megjelenik az élelmezés diverzitása. Az élelmiszerek a helyi közösségek számára kiemelkedően fontos eszközök és örökségek, melyek közül a friss élelmiszerek védelme sokat fejlődött, főleg a generációk egymásnak átadott örökségének köszönhetően. A kisipari feldolgozás eredményeképp jönnek létre azok a termékek, melyek képesek kifejezni a helyi kultúrát, és a termelőket függetlenné teszik a szezonális ingadozásoktól. Legtöbbször csak a feldolgozott termékek eladásával van

lehetőség megvédeni a helyi, egyedi fajtákat. Az intenzív és specializált mezőgazdasági rendszerek, a szennyezés, a túlzott beépítettség és a globális piac mechanizmusai a biodiverzitás minden formáját veszélyeztetik. Az évezredek során az emberiség közel 10 000 fajt használt élelmezésre, de mára az emberek 90 %-a kevesebb mint 120 fajta alapanyagból táplálkozik, és az emberi ételkészítés több mint 70 %-át 12 növényfaj és 5 állatfaj adja. Becslések szerint az elmúlt évszázadban a mezőgazdasági kultúrák sokszínűségének háromnegyede eltűnt, az állatfajok közül a szarvasmarhák, sertések és juhok szenvedték el és szenvedik el a legnagyobb veszteséget, mivel ezek az állatok adják az iparszerű állattartás túlnyomó többségét. Hasonló károkat szenvedtek az élelmiszerek közül a kenyerek, sajtok, borok, pácolt húsok. (Slow Food Presidia Handbook, 2011)

A mezőgazdaság biodiverzitását a termesztett növények és a házasított állatok sokszínűsége adja meg, mely a farmerek és gazdák évezredes közösségének eredménye. A Slow Food mozgalom 1997 óta kezeli kiemelt területként ezt a témát, mely legfőképp a következő specifikumokra vonatkozik:

- hagyományos élelmiszerek,
- házasított és termesztett növény- és állatfajok,
- fogyasztásra alkalmas vadon élő fajokhoz kapcsolódó kultúrák és hagyományos szokások, technikák. (Slow Food Presidia Handbook, 2011)

A Slow Food mozgalom a biológiai sokféleség védelmének érdekében hozta létre a „Slow Food – Alapítvány a biodiverzitás megőrzéséért” nevű szervezetet. A non-profit alapítvány 50 országban működik, több mint 10 000 kisüzemi gazdálkodást folytató termelő támogatásával, akik számára fontos a környezeti és kulturális szempontból fenntartható mezőgazdaság. Az alapítvány igazgatóságának a Slow Food nemzetközi szervezet és központja jelenti az egyik felét, míg a többi személy az olaszországi Slow Food csoportokból és nemzetközi sejtekből kerül be, így biztosítva a diverzitást a vezetésben is.

3.4.1. Terra Madre⁸

A Terra Madre az olyan elkötelezett, minőségi élelmiszert termelők közössége, akik felelős, fenntartható úton kívánnak termelni. A hálózatot a Slow Food szervezet indította el azzal a céllal, hogy összehozza azokat az állattenyésztőket, mezőgazdasági termelőket, halászokat, élelmiszeriparosokat, akik hasonlóan gondolkoznak az élelmiszer-termelésről, a környezet és közösségek védelmét kiemelten támogatják. A szervezet háttérrel biztosít az akadémikusok, szakácsok, fogyasztók, ifjúsági csoportok részére az élelmiszer rendszerek javításának céljára. A Terra Madre élelmiszer közösségekből épül fel, mely kifejezés azokra a kistermelőkre utal, akik az élelmiszeren, mezőgazdaságon, kultúrán alapuló helyi gazdaságot helyezik középpontba. A Terra Madre szó jelentése: Földanya, ezzel is utalva a termőföld fontosságára.

2004-ben rendezték meg az első konferenciájukat Torinóban, ahol 5000 résztvevő találkozott a világ 130 országából. Kétévente kerül megrendezésre az esemény, melyre való eljutást a nemzetközi Slow Food központ támogatja, így a fejletlenebb régiókból is lehetőség van eljutni erre a nemzetközi konferenciára.

2012-től kezdve a Terra Madre találkozó keretein belül kerül megrendezésre a Salone Del Gusto nevű vásár, amely a boroknak és ételeknek szentelt esemény. Az eseményen megtalálható a kézműves termelőktől kezdve a minőségi, nagygazdákon át az agrárium egész széles metszete.

3.4.2. Ezer kert Afrikában⁹

Az Ezer kert Afrikában („A Thousands Gardens of Africa”) című projekt egészen új kezdeményezés, 2011-ben vette kezdetét. A projekt elnevezése is mutatja, hogy a célterület az afrikai kontinens, mely állandóan jelentős élelmiszerhiánnyal néz szembe, elég csak megemlíteni a mindenki számára ismert etiópiai képeket a médiából. A lehetőségek pedig határtalanok, hiszen Afrika az emberiség bölcsője, a

⁸ <http://www.terramadre.org> letöltés ideje: 2013.október 27.

⁹ <http://www.slowfoodfoundation.com/athousandgardens> letöltés ideje: 2013. november 10.

mezőgazdasági területek hatalmasak, az iparszerű mezőgazdaság számára elengedhetetlen modern felszerelések jelenléte korlátozott a földrészen. A Slow Food mozgalom ezért is tartja fontosnak a kontinens támogatását, és nem élelmiszeradományokkal, melyek nyomon követhetősége számos problémát vet fel, hanem úgy, hogy képessé tesz az ott élőket szükségleteik önállóan történő kielégítésére.

Fő cél helyreállítani a kapcsolatot a természettel, tanulási mechanizmusok segítségével újra elsajátítani azokat a lépéseket, melyekkel minőségi, friss és egészséges alapanyagokat lehet termelni. A projekt segítségével a támogatók örökbe fogadhatnak egy afrikai kertet, mely jelentős anyagi támogatást jelent az ott élőknek, és a következő pontok megvalósítása érhető el az adományozással:

- a helyiek egészséges élelmiszerekhez juthatnak,
- bemutathatóvá válik az itt élők számára a fenntartható módon folytatott mezőgazdaság,
- a hagyományos gazdálkodással foglalkozó képzéseken vehetnek részt, ezekhez megfelelő felszerelések beszerzése biztosítható,
- szoros kapcsolat építhető ki afrikai közösségekkel, a fejlődésük nyomon követhetővé válik,
- az afrikai diákok számára lehetővé tehető az olaszországi University of Gastronomic Sciences-en való képzés (Thousands Gardens Handbook, 2011)

2013 novemberére 25 afrikai ország kapcsolódott be a projektbe, területükön a Slow Food és a támogatók segítségével megvalósított 887 konyhakerttel. Ezekben a kertekben a diákok a fenntartható és egészséges mezőgazdaság keretében sajátíthatják el a gazdálkodási alapismereteket. Az egyes kertek nem egymástól független projektek, hanem az egyes országokon belül is szoros kapcsolatot ápoló hálózat részei, melyek az országokon átnyúlva nemzetközivé válnak. A hálózatnak tagjai a projektvezetőktől kezdve, a koordinátorokon át, az egyes kertek dolgozóit is beleértve közösen dolgoznak a jó, tiszta és fair (méltányos) élelmiszerellátás érdekében. A kapcsolatot szemináriumok, workshopok biztosítják, regionális és nemzetközi szinten is, mely kiváló alkalmat biztosít a tapasztalatcserére, és az egymástól függetlenül megszületett innovációk átadására.

Ha egy mondattal össze kellene foglalni a projekt jelentőségét, akkor az Ezer Kert Afrikában egy olyan eszköz, mely a Slow Food mozgalom és filozófia megerősítésében és népszerűsítésében kiváló segítség lehet az afrikai kontinensen.

3.4.3. Prezídia

A Prezídia egy a „Slow Food Alapítvány a Biodiverzitásért” által kezdeményezett projektek közül, mely az őshonos növényfajták és élelmiszertermékek megmentésének érdekében jött létre. A projektbe bekerült termékek a prezídiumok, mely a Slow Food által adományozott védjegy, mely igen erős minőségi kritériumoknak való megfelelés után nyerhető csak el. A minőségi kritériumoknak való megfelelés egy történethez hasonlóan is leírható, hiszen először egy ajánlásnak köszönhetően kerülhet képbe a termék a Prezídia vezetői előtt, majd ezt követően a helyszíni elemzések után, hat fő kritériumnak kell megfelelnie egy-egy leendő prezidiának.

1. **Az íz:** az étel legyen egyedi minőségű minden érzékszerv szempontjából. Az egyedi minőséget legalább három tényező hozza létre együttesen, melyek a következők: egyensúly, a hely szelleme és komplexitás. Az egyensúly a megfelelő harmóniára utal az élelmiszer íze és aromái között. A hely szellemének birtokában az étel ízei utalnak a termelés helyére, és a termőterület az íznek köszönhetően meghatározható. A komplexitás szerint pedig ételek íze a kóstolás folyamán változik, az érzékelés fejlődik.
2. **Történelem, kultúra és hely:** szükség van egy csoport identitásához és emlékeztetéséhez kapcsolni egy prezídiát. Az ételnek írásbeli és szóbeli dokumentumokkal bizonyíthatóan kapcsolódnia kell egy konkrét területhez, környezeti, szocio-etnográfiai és történelmi szempontok szerint is.
3. **Emberléptékű:** vagyis a prezídia csak korlátozott mennyiségben érhető el, elkészítése vagy termelése folyamán minden fázisban a hagyományos gyártási módszerek érvényesülnek, nem standardizált; a folyamat a családban öröklődött, vagy más termelők hosszú éves tapasztalata szerint készül.

- 4. Az eltűnés veszélye fenyegeti:** a kihalás kockázata fennáll az alapanyagul szolgáló termékeket illetően, vagy a termelés helye, az elkészítést végző csoport, vagy maga a technika van fenyegetésnek kitéve.
- 5. Környezetileg fenntartható:** a termőföldi és vízrajzi ökoszisztémák megőrzése, szintetikus vegyi anyagok minél alacsonyabb arányban történő felhasználása, mezőgazdasági tájba és hagyományos építészetbe illeszkedő berendezések és létesítmények.
- 6. Társadalmilag fenntartható:** a prezídium mindig egy közösség terméke, nem egyetlen gyártó vagy termelő által elkészített élelmiszer. Aktív szerepet kell játszani a csoport életében a készítőnek, a terméket érintő döntésekről közösen kell határozniuk.

A Prezídia projekt fő célkitűzései 4 fő területet érintenek: ¹⁰

- környezeti célkitűzések: biodiverzitás védelme; kémiai kezelések csökkentése, megszüntetése, őshonos fajták előnyben részesítése, megújuló energia használata, extenzív állattartás;
- gazdasági célok: a termelők bevételeinek növelése, tevékenységek helyben történő elvégzése;
- társadalmi célok: a termelők szociális helyzetének javítása;
- kulturális célok: a termelők kulturális identitásának támogatása.

Jelenleg 400 prezídia található meg világszerte 56 országban, melyek előállításában 12 000 kisüzemi termelő vesz részt: farmerek, halászok, hentesek, pásztorok, sajtkészítők, pékek. Ők egy új mezőgazdasági modell részesei, amely a minőségen, a hagyományos tudás visszaszerzésén, az állatok jólétén és a természet erőinek tiszteltén alapul.

A prezídiumok egy része egyedi címkével van ellátva, melyek részletesen információkat tartalmaznak a termék fizikai és kémiai jellemzőin túl. A Slow Food mozgalom a termelőkkel szorosan együttműködve megalkotta a „narratív címkéket”, melyek gazdag információkat szolgáltatnak a fajtákról, variációkról, a mezőgazdasági

¹⁰ <http://www.slowfoodfoundation.com/presidia/13/objectives> letöltés ideje: 2013.november 11.

és tartás módszerekről, a feldolgozás folyamatáról, ajánlásokat tartalmaznak a fogyasztásról. Az ilyen feliratokkal ellátott termékek segítenek a döntéshozatalban akkor is, ha a beszerzés nem közvetlenül a termelőtől történik. Világszerte közel 50 prezídia rendelkezik ilyen címkékkel jelenleg.

A Presidia Olaszországban és Svájcban egy bejegyzett márka, melynek való megfelelés szigorú kritériumok szerint zajlik. A márka biztosítja a prezídiumok közé tartozást, és a termelő kijelenti, hogy az előállítás során betartotta a tradíciók védelméről és a környezeti fenntarthatóságról szóló szigorú protokollt. A prezidia termékek beszerzése kizárólag a termelőktől, vagy a Presidium koordinátoraitól valósulhat meg.

A Prezídia programhoz kapcsolódik egy éttermeket magában foglaló szövetség is, mely során a séfek, étteremtulajdonosok elkötelezetten támogatják a Slow Food biodiverzitás védelmében megalkotott projektjeit, helyi alapanyagok felhasználásával készítik ételeiket, és garantálják, hogy az étlapon legalább három prezídiát szolgálnak fel, melyeknél a termelőket külön kiemelik. A szövetség jelenleg Olaszországban és Hollandiában működik, 300 éttermet magában foglalva.

3.4.4. Ízek bárkája

A név nem véletlen hasonlít Noé bárkájához, hiszen amíg ő a Föld állatfajait igyekezett megmenteni, ez a projekt a kihalástól fenyegetett ételek gyűjtőhelye. A fajok folyamatos homogenizálódása miatt egyre több egyedi tulajdonságokkal bíró étel kerül az eltűnés szélére. A nagyvállalatok számára megfelelő minőségi előírások a kistermelőket a megszűnés közelébe juttatják, a standardizált termékek elárasztják a piacot, míg az egyedi élelmiszerek termelésére optimalizált mezőgazdaság részaránya folyamatosan csökken. A Slow Food mozgalom tisztában van azzal, hogy nem lehet az egyre növekvő lakosságot pusztán kistermelők által készített élelmiszerekkel ellátni, ugyanakkor a tisztán ipari alapú termelést elutasítják, keresve a két értékrendszer közötti megoldást. (Petrini, 2001)

Jelenleg több mint 1300 élelmiszer található meg a bárkán, a világ minden tájáról. A projekt fő célja felhívni a figyelmet, megmenteni azokat a termékeket, melyeknél fokozottan fennáll a veszély, hogy már a következő generáció sem ízlelheti meg egyedi zamatukat. Az Ízek Bárkája egy katalógusként szolgál a termékek számára,

míg a Prezídia projekt konkrét lépéseket tesz a veszélyeztetett fajok megmentésének érdekében. Míg a Prezídia esetében a termelőkkel folyamatos kapcsolat áll fenn, itt csak a megőrzés, az ismeretség növelése a cél, hogy minél több ember tisztában legyen az általuk fogyasztott, és elhanyagolt ételek eltűnésének veszélyével.

3.5. A Slow Food kapcsolata a felnövekvő generációval

A Slow Food mozgalom az oktatást tartja a legfontosabb erőforrásnak a változtatások véghezviteléhez, mert ha el akarjuk mozdítani a monokulturális és központosított jelen helyzetet a sokszínű és kistermelőkön alapuló mezőgazdasági rendszerhez, akkor mindenkinek aktívan fejlesztenie kell az oktatást, ahol lehetősége nyílik rá, a családoktól kezdve a vállalatokon keresztül, az iskolákban, egyetemeken, gazdaságokban, gazdasági és kulturális háttértől függetlenül.

A Slow Food oktatással kapcsolatos projektjei azon a meggyőződésen alapulnak, hogy a következő generációk számára az intézményekben nyújtott oktatás már nem kielégítő, szükség van a szélesebb körű megközelítésre, az élet minden területéről szereplőket bevonva kooperatív módon. Az oktatás minden ember felelősségéhez hozzátartozik, mindenkinek közel kell hogy álljon. Ezt a gondolatot kell alkalmazni a közintézményekben, a politikában, az egyes szervezeteknél-alapítványoknál; elsődleges feladat, hogy visszaszerezze a közösségi szerepét az oktatás.

A Slow Food ételmisszerrel kapcsolatos oktatási programjai szeretnék szélesebb közönség elé tárni, honnan származnak az ételek, hogyan állították elő és ki által. S ha megtanulják felnőttek és gyerekek, hogyan kell kombinálni az örömet és a felelősséget a napi döntések során, akkor az ételmisszerek kulturális és társadalmi jelentőségét jobban tudják értékelni.

A programok változatos közönségnek szólnak, többféle megközelítésben, és azon az innovatív ideálon alapulnak, hogy az ételmisszer örömet, kulturális értéket és kedélyességet jelent. (Slow Food Education Handbook, 2012)

Az ízelelés projekt arra a tendenciára kíván válaszolni, miszerint a mai gyermekek nagy része nem tapasztalja meg, honnan származik az étel, nincsen értelmes kapcsolatuk az ételmisszerekkel. A legtöbb iskolában az étkezés szigorú keretek között zajlik, az étkezés csak a táplálkozás szerepét tölti be. A Slow Food tevékenységi kereteinek köszönhetően a gyermekeket megtanítják az érzékelésre összpontosítani,

bevezetik az örömet, mint érzelmet, az asztal köré. Az érzékszervi megközelítést alapul véve megtanulnak különbséget tenni a nagyüzemi és kistermelők által készített ételek között, felfedezik a kultúrák, régiók és szezonális termékek eltéréseit.

Az álom konyha (Dream Canteen) elnevezésű program az iskolai étkeztetések javítására tesz javaslatokat, a jó ,tisztá és fair ételek bevezetését kívánja elérni az intézmények konyháira. Igyekszik jobb étkezési lehetőségeket biztosítani, a személyzet folyamatos képzését támogatni, és segít a helyi termelőkkel való kapcsolatfelvételben is, a rövidebb ellátási lánc megvalósításának érdekében. A szervezet segítséget nyújt tanácsadásban, anyagilag támogatja az egyes iskolai programokat, segíti az egyéni ötletek megosztását, továbbadását, valamit átláthatóvá teszi az egyes innovatív cselekvéseket, hogy más intézmények által is másolhatók legyenek.

Egy franciaországi konvívium, a Slow Food Bayonne szervezet mára elérte azt, hogy a helyi általános iskolában egy társadalmi vállalkozás keretein belül üzemeltetik a konyhát, mely az alapanyagokat 30 km-s sugarú körön belülről szerzi be, munkanélkülieket és fogyatékkal élőket alkalmaz, és minden héten egy alkalommal csak organikus ételeket szolgál fel az iskolai konyhában.

Az iskolai kertekkel kapcsolatos projekt az USA-ból indult, 2001-ben, amelyet mára 180 további kezdeményezés követett szerte a világban. A program célja a gyermekeket a képzési idő alatt megismertetni az agrikultúrával, az ételekhez való viszonyuk fejlődésének érdekében. Az iskolai kertekben megvalósult projekt követi a mozgalom három alapelvét,

- *jó*, mert fejleszti a kantinokban megtalálható élelmiszerek minőségét,
- *tiszta*, mert a gyermekek megtanulják a biodinamikus gazdálkodás alapelveit, a helyi fajták értékelését, valamint
- *fair*, mert ösztönzi a tudás generációk közti átadását, felértékeli a termelők munkáját és az önkéntes munkavégzést.

Olaszországban 3 éves tantervet dolgoztak ki, mely alatt környezeti, érzékeléssel kapcsolatos és fogyasztói oktatásban részesülnek, élelmiszerral kapcsolatos házi feladatokkal kiegészítve.

Az oktatási programnak köszönhetően Bra városában, a mozgalom központjában 2004-ben megalapították a **Gasztronómiai Akadémiát** (University of Gastronomic Sciences), melynek ötlete Carlo Petrini-től ered. Meggyőződése, hogy a gasztronómia tanulható és tanulandó tudományág, és a hallgatók visszajelzésének tükrében egy sikertörténet az egyetem létrehozása. Az akadémián nem mesterszakácsokat képeznek, a

diszciplína ennél jóval összetettebb. A kurzusok közt helyet kapnak a fűszerekkel, sajtkészítéssel, élelmezéstechnológiával, borkészítéssel, régi művelési módokkal foglalkozó órák, de helyet kap a marketing, a vállalatirányítás is, foglalkoznak étterem kialakítással is, az ételekkel kapcsolatos összes tudományág, tantárgy bekerült tehát a tantervbe. A képzés jelentős gyakorlati képzést is tartalmaz, mely alatt külföldi tanulmányutak segítségével bővíthetik tudásukat a hallgatók. Az egyetem tartja magát ahhoz az elvhez, hogy a gasztronómia mélyen beágyazódik a gazdaság, társadalom, kultúra és a politika területeibe is, ezért szükség van olyan gasztronómiai szakemberekre, akik képesek a hagyományos, környezetbarát agrikultúra és táplálkozás érveit intelligens, és mindenki számára érthető módon kommunikálni.

A felnőttek részére is kínál oktatási programokat a Slow Food mozgalom, olyan emberek részére, akik finomítani szeretnék érzékszervi képességeiket, bővíteni a tudásukat az élelmiszerekkel kapcsolatban. A **Master of Food** projekt keretein belül egy élelmiszer-oktatási programban vehetnek részt a konvíviumok tagjai (jelenleg csak Olaszországban), és ha a 23 kurzusból 15 részt teljesítenek, megkapják a Master of Food címet. A cél itt sem a szakemberek képzése, hanem a fogyasztók tudásbázisának bővítése, elősegíteni a helyes döntések meghozatalában őket.

Az oktatásban a tanároknak döntő szerepe van, ezért Olaszországban a Slow Food mozgalom sikeresen elérte, hogy a Köznevelési Minisztérium akkreditálta a szervezetet, így az általános és középiskolás **tanárok részére továbbképzéseket** szervezhet, melyek segítségével az egyes intézményekben megfelelő oktatásban részesülhetnek a diákok, kapcsolatba kerülhetnek a Slow Food célkitűzéseivel.

Schumacher „A kicsi szép” című könyvében egy egész fejezetet szánt az oktatásra, innen származik a következő idézet:

„az oktatásnak először is és leginkább értékeszméket kellene közvetítenie, arra kellene megtanítania, mit kezdjünk az életünkkel...több oktatás csak akkor segíthet rajtunk,ha több bölcsesség születik belőle...de az értékek csak akkor segítenek megtalálni utunkat az életben, ha elsajátítottuk őket.,,vagyis többet jelentenek pusztán receptnél vagy dogmatikus állításnál: általunk gondolkozunk és érzünk, az értékek azok az eszközök, amelyekkel a világot nézzük,értelmezzük és tapasztaljuk” (Schumacher, 1980, p 20).

3.5.1. Youth Network, egyetemek a Slow Food szolgálatában

A Slow Food Youth Network a világszerte megtalálható fiatal, legtöbbször felsőoktatásban részt vevő hallgatókat összekötő nemzetközi szervezet. A mozgalommal szoros együttműködésben áll, célkitűzéseik azonosak, vagyis a jobb ételminőségért dolgoznak. A Youth Network megkönnyíti a helyi csoportok közötti kommunikációt, összeköti őket, nemzetközi kampányokat szervez, hogy felhívja a figyelmet az ételminőséggel kapcsolatos kérdésekre.

Jelenleg 5 kontinensen, 22 országban, 41 ifjúsági csoport működik, közöttük jóval aktívabb a kapcsolat, mint más konvíviumok között, számtalan közös projekt működik, közös workshopok, nyári egyetemek szerveződnek minden évben, és a részt vevő közönség folyamatosan cserélődik, hiszen senki nem marad örökké egyetemista.

A Youth Network tagjai a világ jövőbeli vezetői, vállalkozói, politikusai, termelői és fogyasztói, feladatuknak tekintik a nyilvános viták szervezését az ételminőség-rendszerrel érintő kérdésekről, a hulladékkal kapcsolatos problémákról, a fenntartható termelésről, és az éhezések elleni küzdelemről. A szervezet igyekszik mozgatórugója lenni a fiataloknak, hiszen ők fogják majd a későbbi felelős döntéseket meghozni, nagy szerepük lesz a következő évtizedekben.

A DiscoSoup¹¹ elnevezésű program keretén belül az ételminőségből származó hulladékokra hívja fel a figyelmet a szervezet, hiszen egy-egy gazdától rengeteg hibás termés kerül a kukába, noha csak esztétikai problémák miatt nem vásárolják fel őket a kereskedők, vagy a túl szigorú jogszabályok miatt végzik a hulladékban. Az egyetemisták számára ez az egyetlen klub, ahol kötelező kellék a kés, hiszen a megmentett zöldségekből hatalmas adag leveseket készítenek, így felhívva a figyelmet a felesleges hulladékképződésre. A Németországból indult program mára számtalan követőre talált, és több mint 20 csoport rendezi meg a levesfőző estjeit.

¹¹ <http://www.landscapes.org/positivity-moves-getting-youth-feet-sustainable-food-system/#.UpSkgtJyF0> letöltés ideje: 2013.november 20.

3.6. A Slow Food környezeti hatásai

A Slow Food által támogatott alternatív mezőgazdaság több ponton is különbözik a jelenlegi rendszertől.

A monokulturális termeléssel ellentétben igyekszik a fajok széles tárházát alapul venni, és különböző, specifikus, a tájra jellemző módosulatokat termesztetni. A környezethez jobban illő fajok ellenállóbbak az adott földrajzi egység időjárásának, a talajban lévő tápanyagokat nagyobb hatással tudják felhasználni, nem igényelnek – akkora mennyiségű- vegyszeres kezelést, mint a tömegesen termelt fajok, melyek minden területen megtalálhatóak.

A művelési módokat illetően a mozgalom igyekszik előnyben részesíteni a tradicionális, nagyobb emberi erőforrás igényű műveleteket, ezzel is társadalmi hasznot generálni, hiszen az iparszerű, gépekkel végzett mezőgazdaságban már szinte nincs is szükség emberekre, egy ember képes több száz hektár művelését elvégezni gépek segítségével.

Az állattartás esetén a ketreces, istállózó módszerekkel szemben a legeltetésben, extenzív tartásban látják a boldogulást, mely egészségesebb állatokat eredményez, és nem állati eredetű táplálékkal vannak táplálva (Schlosser, 2008).

A természeti adottságokhoz idomuló mezőgazdasági módszerek segítségével jelentősen csökkenthető, vagy el is hagyható a vegyszeres beavatkozás, hiszen egy jól megtervezett, évekre előre megalkotott vetésforgóval a tápanyagok egyenletesen használhatók fel, így egyenletes termésátlagokkal lehet tervezni, nem kell megküzdeni egy-egy kiemelkedően magas vagy alacsony hozammal.

Az egyes területeken található élelmiszerek helyi felhasználásával, feldolgozásával jelentősen csökkenteni lehet az élelmiszerek által megtett kilométerek mennyiségét, nem kell utaztatni őket, a helyi társadalom részére munkalehetőséget generál, és erősíti a helyben termelt ételek által a kötődést (Petrini, 2001).

3.7. A fast food kultúra

A fast food ,vagyis a gyorsan elkészített, nem otthon fogyasztott étkezés már az ókori Rómában, a kínai kultúrában , és a tizenhetedik századi Franciaországban is

megtalálható volt, azonban a modern polgári társadalom már csak nagyritkán étkezik együtt, a megterített asztalnál (Simonetti, 2012)

A gyorséttermek huszadik századi sikertörténete az USA-ból indult ki, a második világháború utáni években kezdett kialakulni a mai rendszer. Az egyre növekvő autós társadalom igényeinek kiszolgálására jöttek létre azok az éttermek, ahol nem kellett kiszállni az autóból, hanem a pincérek gurultak oda a parkoló autókhoz. 1948-ban a McDonald fivérek új módszereket vezettek be, melynek köszönhetően minimalizálni tudták a kiszolgálási költségeiket. A pincérek kizárólag a pult mögött helyezkedtek el, minden munkavállaló csak egy fázis elkészítésére képezték ki, így csökkentették béreiket, hiszen minimális tudásra volt szükségük. A képzett és költséges szakácsokra többé nem volt szükség, mára főleg a diákok adják a munkavállalók nagy részét (Schlosser, 2003).

Az új rendszernek köszönhetően az éttermek gyorsan terjedtek, a versenytársak másolni kezdték a modellt, és a hatalmasnak felvásárlóerőnek köszönhetően hatalmas beszállítói kör épült fel a fast food éttermek kiszolgálására. Jellemző, hogy az összes termelőtől ugyanolyan termékeket várnak el, méretben, ízben, kiszerelésben, ezért hatalmas monokulturális gazdaságok jöttek létre, ahol főleg kemikáliákkal igyekeznek szabályozni a termelést. Az állattartásban igyekeznek gyorsítani a fejlődést, hogy minél hamarabb elérjék a megfelelő súlyt az állatok, ezt ketreces tartással, tápanyagokkal érik el, melyhez a legtöbb állat szervezete nem tud alkalmazkodni (Schlosser, 2009). A termőterületet folyamatosan növelik, az egyre növekvő igények miatt, így az egyedi fajok kezdenek kiszorulni a gazdák által termesztett fajok közül, helyüket fokozatosan átveszik a nagyvállalatok érdekeinek jobban megfelelő, gyakran génkezelt növények, és túltenyésztett állatok.

A Slow Food nem kifejezetten a gyorséttermi kultúra ellen lép fel, hanem az általuk követelt agrikulturális módszerek ellen, mely a hagyományos mezőgazdaság szöges ellentéte, és a világszerte ugyanazokat az ízeket nyújtó, a helyi tradíciókat semmibe vevő kínálat ellen.

3.8. A KAP és a mozgalom

A Slow Food mozgalom Olaszországból indult, azóta is itt található meg a központja. Civil szervezetként az uniós forrásokat fel tudja használni szervezete

fejlesztése érdekében, legtöbb projektjében támogatóként szerepel az Európai Unió is, így az európai döntéshozás nagy hatással lehet a szervezet működésére. Az élelmezés, mint központi téma, az Uniók politika egyik legnagyobb súllyal tárgyalt tárgyköre, ezért szükséges a KAP-ról beszélni, mely nagy változásokon ment át megszületése óta. A magyarországi mezőgazdaság esetében szintén kikerülhetetlen a KAP, hiszen agrikultúránk mára nagy mértékben függővé vált az Unió részéről érkező támogatásoktól.

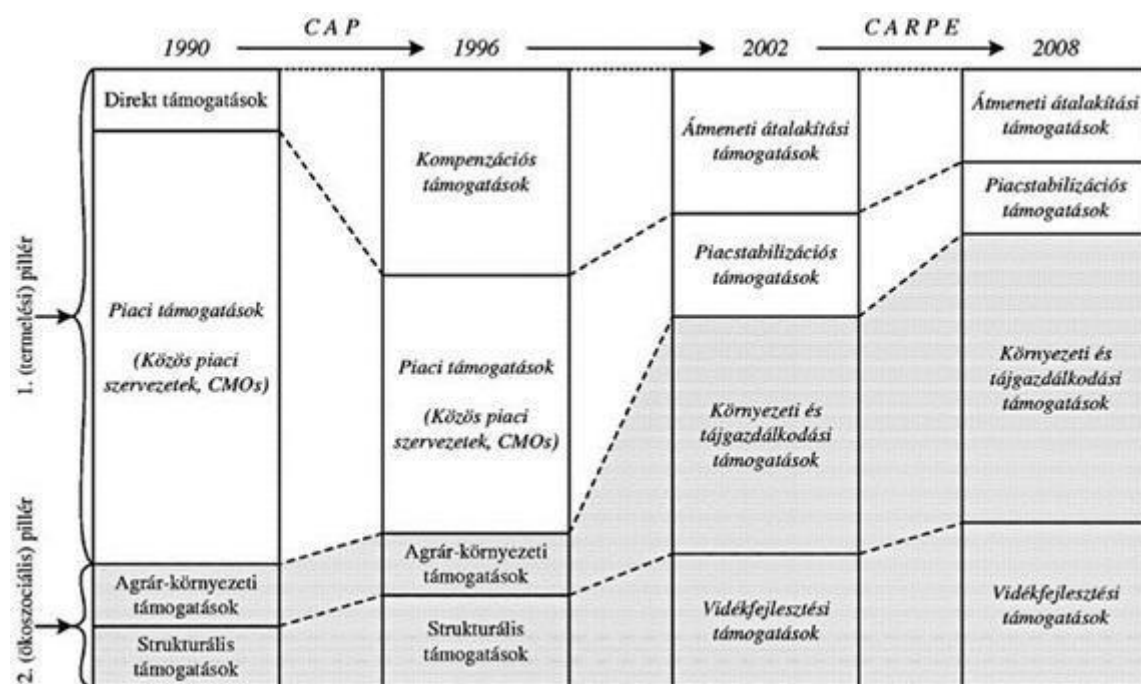
Az Európai Unió egyik legrészletesebben kidolgozott politikája a Közös Agrárpolitika (továbbiakban: KAP), melynek kezdete a második világháború utánra tehető. A mezőgazdaságban a háború utáni évek ellátási gondokat eredményeztek, a világ más területeihez képest fejletlen volt a Nyugat-Európa agráriuma, ezért szükséges volt a fejlesztés, az önellátás felé vezető út elérése, a túlzott külső függés csökkentése. A közös agrárpolitika alapelveit 1962-ben fogadták el, ekkor alapították meg a CMO-t, (Common Market Organisation), a közös piaci szervezetek révén megvalósított piac-, és árpolitikát, és a harmadik országokkal folytatott külkereskedelmi politikát. (Halmai, 2003)

A meghozott intézkedéseknek köszönhetően a gazdák meredek ütemben növelték termelésüket, a modernizáció rohamos ütemben lezajlott, és az Európai Unió lett a világ legnagyobb agrár exportőre. Azonban rengeteg kritika is érte a KAP-ot: a mezőgazdaságból élők aránya 20-25%-ról 3-5%-ra csökkent; a klasszikus 80-20 arány megjelenése, vagyis az agráralap pénzeinek 80%-át az üzemek 20%-a kapja, amelyek azonban a földterület 50%-án gazdálkodnak. A mezőgazdaság iparosításának következménye volt a vidéki területek elnéptelenedése, a folyamatos túltermelés. A felesleges élelmiszerek tárolása újabb költségeket jelentett a közös költségvetés számára, ezért szükségessé vált a KAP újratárgyalása, a reformok elkerülhetetlenek voltak. (Palánkai, 2001)

1992-ben elfogadott változások eredményeképp a Közös Agrárpolitikában a termeléspolitikai pillér mellett megjelenik egy második elem, a vidékpolitikai (ökoszociális) pillér is. Az új elnevezés immár a Közös Agrár- és Vidékpolitika (CARPE), a két lábra állításhoz szükséges anyagi fedezetet pedig a termelés támogatásának csökkentéséből biztosítja a költségvetés. Ezzel a lépéssel az európai agrármodellen dolgozó szakemberek elismerték, hogy a mezőgazdaság többfunkciós, nem pusztán az ártermelés az egyedüli feladata, funkciói közé tartozik a biodiverzitás fenntartása,

munkalehetőség biztosítása a vidéki lakosság számára, a kultúrtáj megőrzése, biztonságos termékek előállítása és a vidéki értékek megőrzése. (Ángyán et al., 2002)

Az 1992-es reformokat követően az 1999-es berlini csúcson újabb változtatásokat eszközöltek, melyek keretében az ártámogatási intézkedéseket tovább csökkentették, a közvetlen támogatásokkal helyettesítették, illetve integrált vidékfejlesztési politikával egészítik ki a KAP-ot. Ez a megállapodás-csomag volt az AGENDA 2000, mely hét évre határozta meg a Közösség agrárpolitikáját. (Halmai,2003)



2. ábra A KAP fejlődése (Ángyán et al., 2002, p 225)

A KAP folyamatos változásai során azonban nem oldódott meg a rurális térségeket érintő probléma, a mezőgazdaságból élők aránya folyamatosan csökken, és még mindig túlnyomó többségben van a versenyszféra élénkítése, a főbb kritikai pontok a következők:

- magas árak: a tényleges árnál magasabb árak megállapítása, a jövedelmek biztosításának érdekében,
- intervenció: a kötelező felvásárlás miatt túltermelés, ennek megoldására termőterületek művelésből kivonását kezdeményezték,
- fenntarthatatlanság: a közös büdzséből hatalmas arányú támogatások, mely hosszú távon megvalósíthatatlan,

- dömping: a felvásárolt termékekkel a bizonyos országok helyi piacainak elárasztása, ennek következtében az ottani mezőgazdaság ellehetetlenítése,
- ellentmondások: az agrárpolitika és a vidékfejlesztési politika számos ponton, főleg a versenyképességet illetően nem összeegyeztethető célokat fogalmaz meg,
- második pillér alacsony jelentősége: a vidékfejlesztés még mindig sokkal alacsonyabb arányban részesül támogatásban.

A Slow Food mozgalom alapvető célkitűzéseivel a KAP második pillére szorosan kapcsolódik, és a 2014-ben kezdődő új Uniós ciklusban már egy változtatásokkal teli új KAP fog érvényben lenni. A uniós politika a második pillér jelentőségét igyekszik növelni, a rurális élettér fokozatos fejlesztését tartja egyre inkább szem előtt, ennek tükrében a mozgalom társadalmi egyeztetések, illetve a tagjaival való szoros együttműködés eredményeképp kiadott egy alternatív KAP-ot, melyet az ő változtatásai szerint módosítanak.

A termelékenység mellett való elköteleződést fokozatosan csökkenteni kéne, az agrárgazdasági irányelveket tartalmazó intézkedéseknél többre van szükség. A két makro összefüggés, mely szerint a KAP-ot a közösségi irányelvek mentén szükséges lenne kialakítani a fenntarthatóság és az új vidéki élet, hogy a jövőben felnövekvő generációk nyugodtan tudjanak a vidéki helyszínekre koncentrálni. A Slow Food megfogalmazott négy szempontot, melyet a változtatásoknál szükség figyelembe venni.

1. A kis- és közepes méretű gazdaságok támogatása: a kisléptékű termelés nagyobb munkaerő-igényű, kis- és közepes méretű vállalkozás esetén munkahelyeket generál, energiafelhasználás tekintetében hatékonyabb, fejleszti a helyi gazdaságot a leszakadó területeken, és csökkenti a városokban tapasztalható demográfiai feszültséget.
2. Helyi termékek támogatása: az adott területhez illeszkedő alapanyagok felhasználása erősíti a termelés és az adott táj közötti kapcsolatot, kevésbé igényli a külső inputokat, jobban illeszkednek a helyi klimatikus és termőföldi viszonyokhoz.
3. A helyi élelmiszer rendszerek támogatása: az élelmiszerek szállítása során keletkező kilométerek mennyiségét csökkenti, gondoskodik a fogyasztók friss és szezonális termékekkel való ellátásáról, a felesleges termelést minimálisra szorítja.

4. Környezetkímélő mezőgazdasági rendszerek támogatása: sokkal egyszerűbb a természeti erőforrások helyes felhasználását kis üzemméret mellett megvalósítani, a monokultúrát és intenzív állattenyésztést erőteljesen csökkentik, az ember által előállított kemikáliák használatát visszaszorítják.

A szükséges lépések azonban költségvetési változtatásokkal is járnának, a közpénzből csak az aktív termelők részesülhetnének támogatásokban, a marginális területeken gazdálkodók pedig kiemelten lennének kezelve.

A Slow Food mozgalom egyik kiemelt társadalmi csoportja a fiatalság, a KAP esetén is őket kell a középpontba állítani, mivel a vidéki Európa fokozatosan elnéptelenedik, a gazdálkodók 7%-a fiatalabb 35 évesnél, minden ötödik termelő 65 évnél is idősebb. A sejtek tagjaival való kommunikáció során konkrét javaslatokat állítottak fel a fiatal generáció bizalmának elnyerése érdekében, a leginkább fontos pontok szerint a mezőgazdasági munka tiszteletét vissza kell állítani, a fiatal generáció számára biztosítani kell a megfelelő bevételeket, hogy legyen anyagi bázisuk a letelepedéshez. A generációk közötti tapasztalatcsere erősítésre szorul, a több évtizedes tudás átadását nem szabad elveszni hagyni, az agráriumban egyre nagyobb figyelmet igénylő bürokráciát csökkenteni kell, a mezőgazdasági szektor elszigeteltségét meg kell szüntetni.

4. Magyarország és a slow food

Magyarországon 2013 októberében a Slow Food nemzetközi honlapja szerint négy működő konvíviumot találhatunk meg, Pécsen, Tokajban, Kerekegyháza és Budapesten. A magyar mezőgazdaság is küzd azokkal a problémákkal, mely világszerte nehézséget okoz, vagyis az ősi fajták száma folyamatosan csökken, a helyi kistermelők helyzete egyre nehezebbé válik, a korábban megtalálható sokszínűség egyre inkább eltűnőben van.

A magyar-olasz kapcsolat a veronai Vinitaly kiállításokon kezdődött, az itt jelen lévő magyar szakemberek a tokaji borokról szóló előadás keretén belül vették fel a kapcsolatot az olasz vendéglátókkal, és a következő években már magyar élelmiszerek is képviseltették magukat a vásáron. A magyar Slow Food mozgalom első hazai színre lépése még a 90-es évek közepén történt meg, de a programok szervezésében problémát jelentett, hogy a hagyományos élelmiszerek csak nagyon nehezen voltak fellelhetők, nem volt meg a kapcsolat az egyes termelők között. Az éttermek kínálatában nem voltak megtalálhatóak a „macerás ételek”. (Petrini, 2001)

Korábban több magyarországi szervezet is működött, akik a Slow Food alapelveihez hasonló rendszerben szerveződtek, például a Borkollégiummal szoros együttműködésben, 1989 óta. Ez a sejt heti rendszerességgel találkozott, minden hónap első szerdáján közös kóstolót tartottak, általában bizonyos élelmiszerfajtát vagy fűszervilágot kóstoltak össze borokkal. A huzamosabb próbálkozások ellenére is problémákat okozott a megfelelő minőségű élelmiszerek beszerzése, és szponzorok nélkül legtöbbször szalonna, libamáj vagy sajt került az asztalra, a hozzá illő borral, mely nem a csúcsborok közül került ki, tekintettel arra, hogy a Slow Food tömegmozgalom. A Slow Food ízműhely a nyersanyagok kóstolására tette kezdetben a hangsúlyt, az adott régióra jellemző, helyi készételek figyelmes kóstolása már megmutatkozott.

A mozgalom terjedésének köszönhetően egyre több magyarországi étterem kapta meg a Slow Food étterem elnevezést, ez nem jár külön design elemekkel, a hangsúly a helyi, természetes alapanyagok felhasználásán alapul. A mozgalom azt szeretné elérni, ha valaki különlegességre vágyik, akkor helyi szinten képes legyen megtalálni ezeket. Egy Slow Food étterem ideális esetben maga süti a kínált kenyeret,

az étteremben található malomból kikerült liszttel. Hetente frissen készített tésztát a fertőrákosi Ráspi étteremben találhatunk, ahol házi, napon szárított gyümölcsöket is felszolgálnak. (Káli, 2004)

Tokaj-Hegyalján 2009. december 10-én, a Terra Madre napon mutatkozott be a helyi Slow Food csoport, melynek alapító tagjai között étteremvezetőket, szőlőbirtokosokat, séfeket találhatunk. A csoport a Tokaj-Hegyalja gasztronómiai értékeit és hagyományait szeretné ápolni és dokumentálni, célja a helyi szőlőfajták sokféleségének megőrzése, a termelők és fogyasztók közötti viszony szorosabbá fűzése. (Bor és piac, 2010)

A források nem teljesen egyértelműek, hogy mikor keletkezett az első magyar Slow Food konvívium, de 2002-ben kezdődött a Budapesti Vendégkör működése, tevékenységük leginkább a borkultúrához kapcsolódott. Tevékenységük részét képezte az ízműhely, mely azt hivatott bemutatni, hogy az ízlés tanulható és tanítható. 2003-ban Debrecenben alakult meg a Cívis Konvívium, az első vidéki sejtéként. A Régi Jó Ízek Barátai elnevezésű csoport 2004-ben kezdte meg működését Budapesten, tagjai között élelmiszeripari szakemberek és hagyományos élelmiszerek pártolói foglalták el helyüket. A Szatmári Ízek Barátai és A Palóctáj Ízei elnevezésű szervezetek később a mozgalom mellé álltak, és működésüket konvíviumként folytatták. A tipikus slow programok szervezése azonban folyamatosan nehézségekbe ütközött, hiszen a hagyományos alapanyagok eltűnőben voltak, a vendéglőkben hiányoztak a törzsvendégek, a tipikus tájjellegű ételek elkészítését nem vállalták a vendéglátók, inkább a hagyományos tucat ételeket tartották az étlapon. (Szakácsné, 2006)

A magyarországi Slow Food csoportokat tanulmányozva sajnos nem volt egy megbízható forrás sem, mely biztosan felsorolta volna, hogy mikor és hol keletkeztek az első csoportok, illetve a működésükről nem lelhető fel dokumentum, mely leírja, hogy meddig és milyen sikerekkel működtek. Látható azonban, hogy már egészen korán, a nemzetközi mozgalom megszületését követően ismertté vált a hazai szakemberek körében a lassúság, mint fogalom, és a különböző gasztronómiával foglalkozó szervezetek igyekeztek működésükbe integrálni az Olaszországból származó gondolatokat. A 2000-es évektől kezdve már láthatóvá válnak a hazai sejtek, működésük során mindannyian hasonló problémákkal kellett megbirkóznuk, ez főleg az alapanyagok beszerzését érintette. 2013 őszére négy működő szervezet található meg hazánkban, azonban az előzetes információszerzést követően kiderült, hogy pusztán két

csoport van, aki biztosan működik, és szervez programokat tagjai részére, Budapesten és Kerekegyháza mellett található meg ez a két sejt.

A pécsi szervezet, a Slow Food Pécs-Pannonia már nem működik, vezetője, Claudia Mari a következő mondatokkal indokolta a sejt felfüggesztését:

„A klasszikus Slow Food Convivium munkát nem lehet csak úgy egy az egyben Magyarországra átültetni. A gazdasági és pénzügyi válság idejében a magyar polgároknak más gondjuk is nagyobb, mint hogy azzal a kérdéssel foglalkozzanak, hogy a burgonya milyen régióból származik vagy hogy hogyan és hol termesztették. Az a fő hogy van egyáltalán burgonya. Aki megengedheti magának és akinek nem fontos a pénz, azt nem igazán érdekli, hogy egy külföldön alapított és vezetett kezdeményezésben ingyen, önkéntesként dolgozzon. Vagy csak egyszerűen nincs ideje, mert a mindennapos harc a munkáért és az egzisztenciáért ezt nem engedik meg.

Más idők más tetteket követelnek – ezentúl ezért a Slow Food Pécs Pannonia oldal csak németül jelenik meg. Szívesen fogadjuk, ha valaki jelentkezne, és a hírleveleket a weboldalt és az aktuális általános információkat ingyen lefordítaná. Ezután is nagyon szívesen látjuk a magyar érdeklődőket, akiket érdekel a Slow Food. Bizonyára megértik, hogy nem finanszírozhatom saját pénztárcámból a honlapot és a fordításokat, ugyanúgy ahogy az elmúlt rendezvényeken a tolmácsokat is saját pénztárcámból biztosítottam.”¹²

A Tokaj-Hegyalján üzemelő csoport jelenleg nehézségekkel küzd, az ő működésük jelenleg szünetel, főleg a vezető személyes problémái miatt, és nem lehet tudni, hogy a jövőt illetően mi a tervük.

A fenti két példa is mutatja, hogy egy Slow Food konvívium esetében mekkora felelőssége, szerepe van a vezetőnek, hiszen az ő lelkiismeretes munkájuknak köszönhető a helyi szervezet sikere, a programok megszervezése, lebonyolítása. A jelenleg is működő két csoport azonban igyekszik a nemzetközi trendeket követni,

¹² <http://www.slowfoodpecs.eu/> letöltés ideje: 2013. október 28.

megmozdulásokat szerveznek, tagjaik számára biztosítják azokat a slow programokat, melyek egy ilyen sejt életben tartásához nélkülözhetetlenek.

4.1. Kutatásom célja

A kutatásom célja a Slow Food magyarországi helyzetének felderítése volt, mennyire követi a hazai mozgalom a külföldi példákat, milyen arányban jelennek meg hazánkban a külföldi projektek. A hazai szakirodalmat tanulmányozva hiába találtam híreket a rendezvényekről, a legtöbb már elvesztette aktualitását, friss, helyi érdekeltségű hírekkel nem igazán találkoztam. Szerettem volna feltárni, hogy a Slow Food terjedése lelassult-e Magyarországon, vagy csak szűkebb körben ismertek a programok, az egyes csoportok zártkörűen hirdetik meg eseményeiket, ezért nem találkozhatunk vele szélesebb körben.

Fő kérdésem, hogy a hazai viszonyok között mennyire életképes egy Slow Food sejt, hogy birkózik meg a mindennapi problémákkal, milyen módon képes a nemzetközi projekteket a magyarországi helyzetekre optimalizálni.

4.2. Kutatásom módszere

Kutatásomat fő eszköze a mélyinterjú, melyet a három csoport vezetőivel készítettem, de a kiskunsági csoport esetében, több taggal sikerült beszélgetnem informális keretek között, az általuk elmondott információkat, tapasztalatokat szintén beépítettem a dolgozatomba. A mélyinterjú formát azért választottam, mert több területet érintettem, melyek feltárása hosszabb időt vett igénybe. Az interjúk barátságos légkörben zajlottak le, az alanyok nyitottak voltak, szívesen válaszoltak a kényesebb kérdésekre is. A mélyinterjú keretein belül elég idő állt rendelkezésre az összes kérdéskör megtárgyalására, és az interjúalanyok az otthonos környezetben történő riport miatt nyitottabbak voltak, mintha egy idegen helyen találkoztunk volna.

4.3. Slow Food Kiskunság¹³

A Slow Food Kiskunság csoportjának fő mozgatója, központi személye Rendekné Olga, akivel a Kerekegyháza melletti Rendek Biogazdaság tanyáján találkoztam. Az Alföld ezen területe még megőrizte tanyasias jellegét, az emberek nagy arányban még mindig külterületen élnek, rengetegen foglalkoznak állattartással, mezőgazdasággal. Olga központi szereplő a környéken, nem csak a gazdaság miatt, a külterületen fekvő épületek közt egy felújított parasztházban tanyamúzeum működik, szoros kapcsolatot ápol a helyi óvodával, iskolával, a biogazdálkodás magyarországi életének egy meghatározó szereplője, nevével sűrűn lehet találkozni televíziós műsorokban, rádióadásokban, újságcikkekben.

4.3.1. A kezdetek

Férjével mindketten a környékről származnak, azonban csak az 1980-as évek végén költöztek újra vissza vidékre, ekkor vásárolták meg az akkoriban romos állapotban lévő tanyát, kezdtek bele a felújításba. A gazdálkodó életmódot választották, és Budapest után könnyen megtalálták a helyüket a tanyasi életben. A 20 hektáros területen biogazdálkodással kezdtek el foglalkozni, mely nem igényelt különösebb erőfeszítést, ahogy Olga meséli, ez a hagyományos, tanyai gazdálkodáshoz való visszatérés volt. Nem alkalmaztak semmi különös technikákat, csak az őseiktől örökölt tudás szerint kezdték el megművelni a földet. A földeken takarmányt, gyógynövényeket, zöldségfélét termelnek. A gyümölcsök között is kiemelten kezelik az ősi magyar fajtákat, különösen az alma és körtefajokat, melyek már egyre alacsonyabb arányban találhatók meg.

Az állatok között is fontos a hazai fajták jelenléte, kezdetben fehér sertéseket tartottak, majd a mangalicákban találták meg számításaikat. Ez egy őshonos, magyar sertésfajta, mely nemzeti kulturális örökségünknek is része. A fajta kifejezetten alkalmas ökológiai tartásra, húsa telítetlen zsírsavakban gazdag, könnyen emészthető. (Radics, 2001) A sertéseken kívül találunk a tanyán racka birkákat, magyar tarka teheneket, kendermagos tyúkokat, kacsákat, libákat. Az állatok között is igyekeznek a

¹³ Interjú Rendek Olgával. (2013. november 4.)

biológiai sokféleségre törekedni, minél szélesebb körben megőrizni a hazai génállományt.

A tanyán élők egyre csökkenő aránya miatt a sikeres Rendekek gazdaság hamarosan ismertté vált a kutatók számára is, és nekik köszönhetően került kapcsolatba a család a Slow Food mozgalommal. 2002-ben az agrárminiszterek találkozóját rendezték meg Szicíliában, melyre a magyar küldöttség a helyi gazdaság mangalicakolbászát vitte magával. A konferencián olyan sikert aratott a termék, hogy az itáliai Slow Food szervezet felvette a kapcsolatot a Rendekek családdal, buzdították őket a helyi konvívium létrehozására. Hamarosan meg is született a Slow Food Kiskunság, a helyi gazdák szoros összefogásában, a gyors sikert a küszöbön álló Európai Unió csatlakozás is elősegítette, hiszen ekkor meglehetősen sok téveszme keringett a hamarosan létrejövő taggá válásról. A gazdák féltették a hazai piacukat a külföldi termékektől, tartotta magát az az információ, hogy a belépés után hazánk piacait előnti a határon túlról érkező élelmiszer. Ez akkoriban meglehetősen gyakori volt, hiszen egy korábbi kutatásom alkalmával szintén az ismeretlentől való félelem miatt a gazdák eladták állataikat, nem tudván mi vár rájuk 2004. május 1-je után. A Slow Food helyi sejtje létrejött, körülbelül 30 fő volt az alapító létszám, tagjai között voltak növénytermesztéssel foglalkozó gazdák, állattartók, méhészek, helyi értelmiségi réteg, tanárok.

2004-ben került megrendezésre a Salone del Gusto Slow Food világkiállítás, mely során a kiskunsági mangalicakolbász elnyerte a prezídium címet, így az országban elsőként - és azóta is egyedülként - birtokolja büszkén eme védjegyet. A cím elnyerését megelőzően a Slow Food olaszországi képviselői többször is látogatást tettek a tanyán, részletesen felmérték a gazdaságot, alapos vizsgálatot végeztek, ami feltétele a cím elnyerésének. A Slow Food vásáron való részvétel marketing szempontból nagy lökést adott a tanyának, hiszen ezt követően nemzetközi forgatócsoportok érkeztek a Rendekek Ökogazdaságra, forgatott az olasz közszolgálati televízió, a RAI, a brit BBC is megjelent a helyszínen, több neves nemzetközi szaklap is beszámolt a kiskunsági mangalicakolbászáról, sikereiknek köszönhetően a vásárlók szélesebb körében is ismertté váltak.

A környéken már évek óta egyre jelentősebb számban vásároltak tanyát külföldi lakosok, főleg német nyelvterületről érkezők, az anyaországukban a mozgalom már régóta ismert volt, így ők örömmel üdvözölték a helyi sikereket. A bioélelmiszerekhez

való hozzáállásuk nyitott volt, azóta is ők jelentik az egyik biztos felvásárló erőt a termékek iránt.

4.3.2. A Slow Food csoport működése

Jelenleg körülbelül 250 tagja van a helyi szervezetnek, ez azonban nem azt jelenti, hogy mindenki állandóan részt vesz a rendezvényeken, állandó kapcsolatban áll egymással és a szervezettel, inkább egy tájékoztató jellegű ez a létszám. A jelentkezés a csoportba roppant egyszerű, a nemzetközi honlapon található űrlap segítségével beléphetünk a csoportba, pusztán az 5 eurós éves tagdíjat kell kifizetni.

Az állandó programok kisebb jelentőséggel bírnak, inkább egy-egy nagyobb alkalom megrendezésekor találkozunk a csoport nagy része egymással. A következő ilyen alkalom december 10-én lesz, amikor a Földanya (Terra Madre) napját ünneplik meg közös étkezéssel, előrehozott betlehemezéssel. Ilyenkor asztalra kerülnek a közvetlen környezetre jellemző ételek, elkészítésük is együtt történik, a tanyán megtalálható kemencében készül a friss kenyér, a sült húsok, édességek. Az egyik kisebb épületben a korábbi évek folyamán létrehoztak egy betlehemi istállót, melyet közösen alkottak meg, a régióra jellemző szokásoknak megfelelő helyszínt biztosítva a karácsonyi betlehemi műsornak. Egy aprócska istállóban fából készült emberek és állatok találhatók meg, élethűen megalkotva. A helyi általános iskola és óvoda gyermekei itt adják elő karácsonyi műsorukat, énekelnek, felidéznek a hagyományos népszokásokat, az újabb generáció számára is tovább örökítve a megőrizendő értékeket.

A gyermekekkel való együttműködés központi eleme a helyi konvíviumnak, az országban Kerekegyháza támogatja először a Slow Food mozgalom a helyi általános iskolások látogatását a gazdáknál, az Íznevelés¹⁴ itt szerepelt először hazánkban az iskola programjában. Az Íznevelés alatt nem konkrét tantárgyat kell érteni, inkább ismeretterjesztő foglalkozást, mely során a diákok megismerhetik az igazi ízeket, felfedezhetik a közvetlen környezetükben megtalálható értékeket. A minőségi élelmiszerekkel való találkozás a későbbiekben megalapozhatja az ételmezéshez fűződő viszonyt, ezért fontos minél korábban elkezdni a kapcsolat kiépítését. 2010-ben a torinói világtalálkozón sajtótírták el azokat az elveket a helyi szervezet résztvevői,

¹⁴ <http://donna.hu/cikk/Gyermeklelkekbe-ultetett-jovo-a-magyar-Slow-Food-mozgalom/7731> letöltés ideje: 2013. november 12.

melyekre támaszkodva itthon is megtaníthatóak a gyermekek az egészséges életmódra, táplálkozásra. Itt találkoztak azokkal a programokkal, melyek folyamán a részt vevő óvodák, iskolák gyermekei megismerkedhettek a különböző országok jellegzetességeivel, megkóstolhatták azokat a természetes alapanyagokból készült különlegességeket, melyekkel egy-egy részt vevő ország konvíviumai képviseltették magukat. A részt vevő oktatási intézmények gyermeki nem csak itt találkoznak az egészséges életmódhoz vezető kapu kulcsaival, hanem a mindennapi oktatás folyamán is beleivódnak tudatukba a minőségi élet követelményei. Az itt megszerzett tapasztalatoknak köszönhetően indulhatott el Kerekegyháza is a program, eleinte különböző rendezvények keretében, később az oktatásba is szeretnék átültetni az elveiket. A helyi termelők és kisvállalkozók az iskola területén bemutatthatták termékeiket, és az elkészítés folyamatát, melyet a gyermekek kérdésekkel, érdeklődő pillantásokkal, segítséggel háláltak meg.

A diákokkal való kapcsolat nem merül ki a helyi óvodásokkal illetve általános iskolásokkal együtt történő programok létrehozásában, a tanyától 20 km-re található Kecskemét városa, ahol több neves középiskola, és Kertészeti Főiskolai Kar is működik. A gimnáziumok közül meg kell említeni a Piarista Gimnáziumot és a Református Gimnáziumot, melyekkel a Slow Food Kiskunság remek kapcsolatot ápol. A tanulók gyakori látogatói a gazdaságnak, több alkalommal közös munkavégzésre van példa, korábban előfordult, hogy az őszi betakarításon együtt munkálkodtak. Ez már a CSA (Community Supported Agriculture), vagyis a közösség által támogatott mezőgazdaságra utaló magatartás, mely egy szintén remek kezdeményezés, a termelők és a fogyasztók közötti távolság javításában hatalmas szerepet játszhat, és a fenntartható mezőgazdaság népszerűsítésében kiváló eszköz lehet.

A középiskolákkal való kapcsolattartás a folyamatos nevelést szolgálja, így az általános iskola befejezése után is kapcsolatban tud maradni a Slow Food mozgalom a fiatalokkal. Az érettségi után sem szakad meg a kapcsolat, hiszen a programokon való részvétel mindenki számára elérhető, ráadásul a diákság néhány tagja már maga is belépett a szervezetbe. A konvívium programjai már a felsőoktatásban szereplő tanárok figyelmét is felkeltette, és a hagyományos magyar növényeket és állatokat taglaló gyakorlati szemináriumokat gyakorta itt tartják meg a tanyán. Ideális helyszín egy élő biogazdaság tanulmányozására, ahol a hallgatók még találkozhatnak azokkal az eszközökkel, módszerekkel, melyeket a modern agrártudományok már nem tartanak

fontosnak, így sikerül a hagyományos művelési módozatokat életben tartani, és a felnövekvő generációban tudatosítani.

Az utóbbi években Kecskeméten is népszerű váltak a biogazdálkodással foglalkozó képzések, például az ökolgazda tanfolyam, vagy a gyógynövények termesztésével foglalkozó kurzus, mely képzések esetében a gyakorlati oktatást Olga valósítja meg. Az elméleti tananyag átadását követően az igazán életszerű tudást itt, a Kerekegyháza melletti tanyán kapják meg a résztvevők. A Slow Food mozgalom jelentésével is itt találkoznak először, és testközelből tapasztalhatják meg a program célkitűzéseit, misszióit.

4.3.3. Nehézségek a mindennapok során

A Slow Food Kiskunság non-profit szervezet, így a működése során a támogatókra való utaltság igen nagymértékű. A Rendek család nélkül a csoport képtelen lenne működni, szabadidejüket nem kímélve igyekeznek a külföldön szerzett tapasztalatokat átültetni a helyi viszonyokra. Sajnos a rendelkezésre álló anyagi források szűkösek, a legtöbb közelben lakó állampolgár megélhetési problémákkal küzd, melyek bizonyos tekintetben leszűkítik a mozgásterüket.

A közoktatási intézményeket érintő átszervezések miatt egyre nehezebb az egyedi programok szervezése, a különböző helyi rendezvényekhez szükséges erőforrások előteremtése, noha az érdeklődés nagy lenne a gyerekek és szüleik felől, ahogy ezt a helyi példa is bizonyítja. Sajnos az egyre növekvő óraszámok miatt a tanárok nehezen tudják kigazdálkodni azokat az órákat, amikor a gyermekek a Slow Food oktatási célú projektjeivel foglalkozhatnának. Az alaptantervnek nem része sajnos az élelmezés, egy tantárgy sincs, amely behatóbban foglalkozna az élelmiszerekkel, a mezőgazdaságot érintő problémákkal, noha ez a terület főleg a mezőgazdaságból él, a legtöbb ember bevétele az agrárszektorból termelődik ki.

A kommunikációt érintő hiányosságok is anyagi eredetűek, ám ez még áthidalható lenne emberi erőforrással, társadalmi munkával. A helyi sajtóban való megjelenések száma minimális, de egy-egy kiemelt programról szélesebb körben értesülhetnek a környéken élők. A leginkább használt kommunikációs csatorna a WOM

(word to mouth) , vagyis az információk szájról szájra járnak, és a közbeszéd által kerül a figyelem középpontjába a helyi Slow Food csoport.

Tanulmányaim folyamán, a Társadalmi vállalkozások és szociális gazdaság című kurzus keretein belül találkoztam először a Csigatúrával, és ekkora datálódik az első információm a Slow Food mozgalomról. A Csigatúra, mely a Kiskunságban megtalálható termelőket fogta össze, főleg a Slow Food Kiskunság tagjait bejáró gasztronómiai kirándulás lenne, azonban az érdeklődők száma nagyon csekély, az internetes információk sem naprakészek, de ez elmondható a legtöbb, csoporttal kapcsolatos honlapról.

Az értékesítés egy helyi termékeket készítő gazdaság esetében kulcskérdés, és jelentős problémák léptek fel az utóbbi években ezen a területen. A Rende gazdaság gyakorta megtalálható volt a környékbeli és az országos piacokon, biopiacokon, azonban az egyre növekvő helyárak miatt lehetetlenné vált a bérleti díjak kitermelése. Több alkalommal is szembesültek azzal a konfliktussal, hogy egyes termelők hamis termékeket árultak a piacokon, mangalicakolbászként hirdették a fehér sertésekből készült készítményeiket. A nagyobb áruházakban való értékesítés teljesen ellentétes a gazdálkodás szemléletével, de sajnos a piacokon való jelenlét is lecsökkent.

A Slow Food magyarországi csoportjai között korábban nem volt felhőtlen a kapcsolat, számos alkalommal egymástól függetlenül, néha egymásnak ellentétes célok érdekében cselekedtek, melynek fényében a magyarországi projektek nem megfelelő nemzetközi megítélés alá estek. Szükség lenne egy személyre, aki az összes magyarországi szervezetet összefogja, mert hatékonyan így lehetne nagyobb programokat, több embert érintő eseményeket szervezni.

4.3.4. Tervek a jövőre nézve

A tanfolyamok felé Olga kritikus, így a közeljövőben tervezi a saját képzés elindítását, mely ugyan OKJ-s képesítést nem adna, de igazi, a tankönyvekből soha meg nem tanulható tudást igen, mely segítségével a résztvevők boldogulni tudnának, és a Slow Food céljait is tovább tudnák adni, ezzel népszerűsítve a mozgalmat.

A kóstolj.hu weboldal a közelmúltban kereste fel a Rendek családot, hogy szeretné a helyi gazdaságot is integrálni a programjai közé, ez újabb kapcsolatokat eredményezhetne, a hálózat erősödését segítené elő.

Az értékesítésben fellelhető problémák következményeképpen az utóbbi időben a közvetlen, háznál történő eladás a legjelentősebb, a termelői piacokon való részvétel nem várható, amíg a törvényi változások nem segítik elő még jobban a kisgazdaságok piacra jutását, és nem lépnek fel a hamis, nem eredeti alapanyagokból készített termékek ellen.

4.4. Centrál Budapest¹⁵

A Slow Food Budapesten működő csoportja a Centrál Budapest, melynek vezetője Tóth Adrienn, aki jelenleg a vinoport online gasztronómiai magazin főszerkesztője. A vidéki csoport meglátogatása után szerettem volna megismerni egy városi közegben működő sejtet, hogy képet alkothassak a Slow Food csoportok város-vidék kapcsolatáról, megpróbáljam feltárni, létezik-e különbség a földrajzilag, szociológiailag eltérő közegben működő csoportok között.

A Centrál Budapest két módon igyekszik a főváros környéki gasztronómia felderítésére, megőrzésére. Egyfelől felkutatja és szélesebb közönség elé tárja a Budapest közelében megtalálható termelőket, akik megfelelnek a Slow Food mozgalom elvárásainak, az ő tevékenységüket mutatja be, hogyan készítik el ételeiket, milyen módszerekkel. A másik mód pedig a közös rendezvények szervezés, amelyek keretein belül a résztvevők megoszthatják egymással tapasztalataikat, ötleteket adhatnak egymásnak a gasztronómia területén, egymást inspirálhatják a hagyományos élelmiszer elkészítési módjait illetően, illetve egy-egy helyi termelőről beszámolva, biztosíthatják a szélesebb körben való ismertséget számukra.

4.4.1. A kezdetek

¹⁵ Interjú Tóth Adriennel (2013.november 5.)

A budapesti szervezet működése 2010-re vezethető vissza, amikor a gasztronómiával foglalkozó baráti kör a tokaji konvívium vezetőjének, Wille-Baumkauf Mártának a segítségével felvette a kapcsolatot az olaszországi anyaszervezettel a kapcsolatot és megalakította a saját csoportját. Az alapító tagok főleg a gasztronómiával foglalkozó magazinok, folyóiratok vezetői közül kerültek ki, akik napi kapcsolatban álltak a minőségi étkezéssel, mint fogalommal. Igényük volt egy olyan közösség megalakítására, akik számára elsődleges a minőségi, megbízható forrásból származó élelmiszer, és az étkezés nem pusztán a fizikai szükségletek kielégítésére szolgáló tevékenység, hanem ennél lényegesen több.

2010 decemberében a nemzetközileg másodszor megrendezett Terra Madre nap (lásd 3.4.2. fejezet) keretein belül a budapesti Serpenyős Étterem adott otthont az első rendezvénynek, mellyel párhuzamosan a világ közel 100 országában szintén találkoztak a Slow Food mozgalom csoportjai. Az országban működő konvíviumuk első alkalommal találkoztak, a közösen eltöltött vacsorához egy konferencia is csatlakozott, amely keretein belül barátságok kötődtek, információ csere zajlott, élénk diskurzus folyt a Slow Food működéséről, céljairól, mely alatt az összes hazai szervezet vezetője felszólalt. A vacsorát főváros közeli alapanyagok ihlették, az Etyek-Budai borvidékről származó borok mellé, Pozsa Panni sajtjaihoz kapcsolódó ételek kapcsolódtak. Panni, aki egy biatorbágyi sajtkészítő hölgy, keramikus munkáját feladva vágott bele a sajtok előállításába, és mára széles körű termékpalettával rendelkezik, tanfolyamokat tart, melyek alatt bárki betekintést nyerhet a minőségi sajtkészítés folyamatába, és elsajátíthatja a lépéseket. (Panni sajtműhelye)¹⁶ Az esemény a helyi programok bemutatása mellett egy központi témát is felölelt, a Slow Food nemzetközi szervezeti gyűjtést rendeztek az Ezer Kert Afrikában projekt részére. (lásd 3.4.2. fejezet)

4.4.2. A Slow Food csoport működése

A Centrál Budapestnek jelenleg körülbelül 30 fő tagja van, de az aktívan résztvevő tagok száma 5-7 főre tehető. Ők azok, akik a legtöbb programban részt vesznek, mivel egy közös baráti társaságról van szó, az információ áramlása több csatornán is zajlik egyszerre.

¹⁶ <http://hazisajtkeszites.hu> letöltés ideje: 2013. november 20.

A szervezetnek van egy havonta 2-3 alkalommal megjelenő hírlevele, melyben a nemzetközi sejtekben történt eseményekről is olvashatnak a tagok, de egy-egy aktuális, vagy már lezajlott program értékelése, ismertetése is megtalálható.

A szervezet a kezdeti nagy volumenű rendezvények után jelenleg épp a megújulás időszakát éli meg, ennek is tudható be, hogy kevés információval találkoztam az előzetes kutatás során. A tagok legtöbbször a gasztronómiával napi kapcsolatban áll, akár munka szintjén is, ezért a programok háttere ismert előttük, a tudásbázisuk közel megegyező.

A konvívium által szervezett programok többsége a főváros közelségében megtalálható termelők közreműködésével jött létre, a legtöbb alkalommal az általuk készített termékek kerültek egy-egy esemény középpontjába.

A szervezet tagjai gyakran szerveznek közös kirándulásokat egy-egy manufaktúra meglátogatására, korábban jártak Pilisvörösváron, ahol egy családi kézműves műhelyt, a Rotburger sörfőzdét látogatták meg. Egy következő alkalommal a Zazzi Cukrászdát fedezték fel, ahol francia receptek alapján, de magyar alapanyagokat felhasználva készülnek a cukrászati remekművek. Az ilyen típusú kirándulások általában a csoport néhány tagját érintik, és a fő cél a főváros környéki, nem kisiparos jelleggel működő manufaktúrák megismerése, termékeik megkóstolása, egy későbbi együttműködés érdekében.

A borhoz erős kötődés fűzi a szervezetet, ebben nagy szerepe van Adriennek, aki egy borászati portál főszerkesztője, és ennek köszönhetően több rendezvény is szerveződött már a borok köré. A februárban megrendezendő Furmint Február a nevéből is eredeztethetően a Budapest környéki pincészetek furmint borait vonultatja fel, a hozzá kapcsolódó ételekkel, egy gasztronómiai élményt nyújtó vacsora keretein belül. Több rendezvény is a bor köré épült fel, a bor és a sajt kapcsolata volt a fő téma. A sajtok szintén megkülönböztetett figyelemnek vannak kitéve, ennek köszönhető, hogy 2012-ben először került megrendezésre a Sajt! című rendezvény, melyet azóta egy újabb követett idén áprilisban. A fő cél a hazai sajtkészítő mesterek és termékeik bemutatása volt, a legtöbb család által vásárolt trappista sajtokon való túlmutatás, a különleges készítmények bemutatása szélesebb közönség számára.

A piacok környezete nem csak árucserére szolgál, hanem a közösség is megismerhető, közelebb kerülhetünk kultúrájukhoz, hagyományaikhoz, ezt már számos korábbi esetben tapasztaltam. A fenti gondolatmenethez hasonlóan vélekedik a budapesti csoport is a piacokról, ezért már több alkalommal is bejárták a környékbeli

árusító helyeket, és egy-egy új helyet felfedezve többször került már sor közös főzésekre, így bemutatva a kis felvevő piaccal rendelkező, ám remek termékeket készítő gazdákat, akik alapanyagai nem is hasonlíthatóak az üzletekben kapható termékekhez.

Az együtt elkészített vacsorák és beszélgetések közelebb hozzák az elkészített ételeket a tagokhoz, az ízlelés szinte élménnyé válik, és testközelből tapasztalhatják meg, hogy mennyi munkával, de mennyi örömmel is jár egy-egy fogás elkészítése. A termelők legtöbbször aktív szereplői egy ilyen eseménynek, így a fogyasztó jobban megismerheti az alapanyagok háttért, pontosabb információhoz jut az előállítás módjáról, helyéről. Szükség van a közelebbi kapcsolatok kiépítésére, hiszen így biztosítható a kistermelők fennmaradása, és egy-egy ilyen eseménynek köszönhetően mindig új vásárlókkal bővülnek köreik. Jó példa erre a Stelázi Piac Etyekről, amely működtetője Zsuzsa asszony, aki szintén sajtkészítéssel foglalkozik. A piacot saját háza kapujában – régi, boltíves sváb kapu alatt – rendezte be, ahol megtalálhatóak a helyi és környékbeli termelők által készített sajtok, túrók, szörpök, lekvárok. Lehetőség nyílik olyan szintű kérdezősködésre is, melyet egy hétköznapi bevásárlás során el sem tudunk képzelni, mindent megtudhatunk az általunk kinézett élelmiszerekről, az előállításuk hátteréről, a felhasznált összetevőkről.

A szentendrei Skanzen és a Centrál Budapest szervezete között remek kapcsolat áll fenn, ennek bizonyítéka a több alkalommal megrendezett közös kenyérsütés, de más szentendrei események is gyakori vendége a budapesti szervezet. Ekkor a tagok közös főzéssel készülnek, igyekeznek a látogatókat megismertetni a Slow Food mozgalom célkitűzéseivel, kóstolókat készítenek a remek ételekből, hogy minél több ember számára világossá váljon, egy kis plusz erőfeszítéssel rengeteget tehetünk a hazai élelmiszerek, alapanyagok megőrzéséért. A Centrál Budapest által kezdeményezett kenyérsütés megismertette a csoport tagjait a hagyományosan készített kenyér ízével, mellyel manapság már nem találkozhatunk, hiszen egy-egy péksütemény ízfokozókkal van feltöltve, az összetevők nevei ismeretlenek a vásárlók számára. A Skanzen területén több kemence is található, melyek a mai napig működőképesek, így megfelelő infrastruktúrát biztosítanak a hagyományos sütési-főzési technikák bemutatásához.

Több alkalommal rendezett már a konvívium közös pikniket, mely lényegesen alacsonyabb anyagi ráfordítást igényelt, mint egy közös vacsora. Egy ilyen rendezvényen való részvétel feltétele volt, hogy mindenki a saját készítésű ételével érkezzen, vagy a közeli piacon szerezzen be alapanyagokat, borokat. A piknik jó

alkalmat nyújtott a Slow Food szervezettel még csak ismerkedők számára, hogy betekintsenek a működésébe, világossá váljék az a cél, amiért a Centrál Budapest is küzd. Adrienn elmesélte, hogy egy-egy ilyen nyílt rendezvény után mindig megugrott az érdeklődők száma, és folyamatosan növekvő taglétszámot tapasztalhattak. A látogatók saját köreikben is beszámoltak egy-egy piknik hangulatáról, blog bejegyzések jelentek meg, melyek tovább népszerűsítették a Slow Food mozgalmat.

4.4.3. Nehézségek a mindennapok során

A Centrál Budapest szervezői a kezdeti szélesebb körben ismertetett események után a szűkebb, pusztán a konvívium tagjait érintő programokat igyekeznek szervezni. Ez több okra is visszavezethető, először beszélnünk kell az anyagiakról. Az egyes vacsorák, gasztronómiai találkozókhoz szükséges alapanyagok megteremtése költséges, mivel minőségi, legtöbb esetben kézműves termékekről van szó. Az utóbbi években egyre erősödik a trend hazánkban is a minőségi élelmiszerekre való nyitottságban, azonban még mindig nagyobb anyagi ráfordítást igényel egy-egy hagyományos termelő felkutatása, a szükséges termékek beszerzése. Egy ilyen jellegű vacsora részvételi díja 8-10.000 forint, ezért szűk réteg engedheti meg csak magának.

A Centrál Budapest egy non-profit vállalkozás, ezért a támogatási rendszerben való részvétel elég nehézkes, gyakran küzdenek anyagi jellegű problémákkal, ám szerencsésnek mondhatóak, mert a kapcsolat hálózatuk a gasztronómia világában kiterjedtnek mondható. A tagok kapcsolatainak köszönhetően jó eséllyel tudnak szponzorokat találni egy-egy eseményhez, legyen szó alapanyagokról, borokról, vagy helyszín biztosításáról.

Az idő, mint tényező, a következő problémás terület. Ahogy az előző pontban is olvashattuk, több, egymástól markánsan eltérő programot is szervezett a Centrál Budapest csapata, és ez nagy időbeli ráfordítást igényelt. Ahogy Adrienn is mesélte, „túl gyorsan, és túl nagyra fejlődtünk”, ezért törvényszerű volt a megtorpanás, a visszaesés, mert a szervezet nem volt felkészülve a fejlődés ilyen mérvű gyorsaságára. A sejt tagjai a 30-as korosztályból kerülnek ki, akik számára a munka nem ér véget 16 vagy 17 órákor, hanem gyakran késő éjszakába nyúlik. A Centrál Budapest működtetésére több időre lenne szükség, hiszen egy-egy nagyobb rendezvény megszervezése rengeteg időt vehet igénybe, a helyszín kiválasztásától kezdve, a programok megalkotásáig,

lebonyolításáig. Korábban egy-egy lelkes egyetemista önkéntesként segített az események lebonyolításában, azonban nincs meg a szükséges anyagi háttér egy főállású munkaerő alkalmazására. Az egyetemistákban megtalálható lendület nélkülözhetetlen Adrienn szerint egy ilyen szervezet működéséig, a Centrál Budapest tagjainak generációja sokszor nem képes a munkaidőn túl is a szükséges energiák befektetésére. Egy Slow Food konvívium működtetéséhez a hétköznapi munkába kell integrálni a szervezettel fellépő teendők lebonyolítását, ezt láthatjuk a Rendek családnál is, ahol Olga mindennapi munkavégzése során intézi a csoporttal kapcsolatos feladatait. Adrienn említette még egy ausztriai konvíviumot, ahol a helyi vezető egyetemi oktató, és a legtöbb programot egyetemisták részére szervezi, illetve doktori képzéshez kapcsolódó kutatás is az alternatív élelmiszer-rendszerekhez köthető. Sok esetben lemondásokkal jár a csoportban való részvétel, az egyes tagok önkéntes munkájára van szükség a szervezet gördülékeny működése érdekében.

4.4.4. Tervek a jövőre nézve

A Centrál Budapest jelenleg az átalakulás időszakát éli meg, szükség van a feladatok újragondolására, egy új programtervezet kidolgozására. A múltbéli programok folytatása helyett a jövőben inkább kisebb rendezvények megszervezésére fektetik a hangsúlyt, melyek kisebb erőfeszítéseket igényelnek.

Az érdeklődés folyamatosan nő a szervezet iránt, azonban kevés ember képes bizonyos területekről való lemondásra, hogy a csoport aktív tagjává válhasson. A felnövekvő generáció sokszor érdektelen a gasztronómia iránt, de a bor kultúrája növekszik köreikben, ezért Adrienn szerint ez kulcs lehet a velük való kapcsolat felvételében, további interakciók kiváltásában.

4.5. Budapest Youth Network¹⁷

4.5.1. A kezdetek

A konvívium neve megtévesztő lehet, mivel a szervezet Gödöllőhöz köthető, a Szent István Egyetemről indult a kezdeményezés. Az egyetemen az agrártudományi múlt múltja miatt több zöld szervezet is működik, közülük is ki kell emelni a GATE Zöld Klub munkáját. A név is a korábbi múltra utal, Gödöllői Agrártudományi Egyetem, amely később beolvadt a Szent István Egyetembe.

A GATE csapatának köszönhetően jutott ki Turdára 2011-ben pár fő az egyetemről, ahol megismerkedtek a Slow Food mozgalommal. Az itt megrendezett táborban a környezeti nevelés volt a központban, ez pedig akkora hatással volt a résztvevőkre, hogy hazatérve azonnal elkezdtek dolgozni a saját sejt kialakításában. 2011 őszére létre is jött az első magyarországi Youth Network tagszervezet, mely a minden ősssel megrendezett Zöld Forgalom elnevezésű rendezvényen sikeresen debütált.

4.5.2. A Slow Food csoport működése

A konvívium a 2011-es induláskor a Zöld Forgalom keretein belül mutatkozott be a gödöllői egyetemisták, és minden érdeklődő előtt. A sikeres szponzorációnak köszönhetően közel 50 főt láttak vendégül egy igazán hangulatos vacsorán, mely folyamán hagyományos, a legtöbb esetben helyi alapanyagokból készült ételeket szolgáltak fel. A rendezvény keretein belül igyekeztek a Slow Food mozgalommal megismertetni a megjelenteket, népszerűsíteni a szervezet elveit, a közönség pedig örömmel vette, ugyanis Gödöllőn hosszú évekre nyúlik vissza a helyi élelmiszerekhez való ragaszkodás.

Az egyetemi Zöld Klubbal való kapcsolat hosszú távúnak bizonyult, mert a legtöbb eseményt a Klubbal közösen hirdette meg a szervezet, a kezdeti nehézségeket együtt sikerült leküzdeni. Egy egyetemi, non-profit egyesület számára egy-egy rendezvény megszervezése, a szükséges alapanyagok beszerzése sokszor hatalmas költséggel járt volna, azonban a GATE a kitűnő kapcsolatainak köszönhetően igazán

¹⁷ Interjú Járdi Ildikóval és Tárkányi Zsófiával. (2013. november 12 és 19.)

hasznos társnak bizonyult. A Nemzetközi Civil Alap segítségével tudják egy-egy rendezvényüket lebonyolítani, de ez is a Zöld Klubnak köszönhetően áll rendelkezésre. Az egyetem és Gödöllő városa remek partnernek bizonyult a Slow Food-dal kapcsolatos programok lebonyolításában, hiszen nyitottak voltak az új kezdeményezésekre, a helyi termelők, a Nyitott Kert csoport segítőkészen támogatta a fiatalok rendezvényeit, így egy-egy vacsora összetevőit a legtöbb alkalommal sikerült beszerezni a helyi, környékbeli termelőiktől.

A korábbi rendezvények között találhatunk nagy sikerű, nagy közönség előtt prezentált eseményeket, ezek közül is ki kell emelni a 2012-ben a Millenáris területén zajlott Zöld Krajcáros Termelő Piac és Fesztivál néven futó, élelmiszereket középpontba állító eseményt, mely egy napjának a GATE volt a házigazdája, így a Youth Network is tartott egy több órás előadást. A program az oktatás köré épült fel, a Slow Food Íznevelés projektje került megvalósításra, mely keretén belül fűszerek felismerése, videós játékok, ízlelés fejlesztése volt megrendezve, nagy sikerrel. A közönség között megtalálhatóak voltak a 2-3 éves gyermekektől kezdve a fiatal egyetemistákon keresztül a nagyszülőkig bezárólag szinte minden korcsoport, és a több órás eseményen mindenki aktívan részt vett. Ahogy Ildikó mesélte, a Slow Food mozgalom célkitűzései itt láthatóan megvalósultak, hiszen a generációs különbségek eltűntek, és a nagyszülők és unokáik együtt igyekeztek az ízleléssel kapcsolatos játékokban minél nagyobb sikereket elérni. Meglepő volt az eredmény, hiszen az eredmények azt mutatták, a felnövekvő generáció tisztában van a legtöbb fűszerrel, alapanyaggal, és korántsem olyan rossz a helyzet, mint amit előre sejtették.

A Youth Network szoros kapcsolatot ápol a többi ifjúsági csoporttal, ennek köszönhető volt, hogy 2012-ben eljutottak Torinoba, a Salone del Gusto-ra, ahol több sikeres projektben is részt vettek. A nyugat-európai csoportokkal való kommunikáció során felszínre kerültek az egyes országok csoportjai közötti anyagi különbségek, hiszen a nyugati társadalmakban a vállalati szféra sokkal nagyobb arányban támogatja az ehhez hasonló kezdeményezéseket. Példaként hozták a hollandiai szervezetet, ahol egy jelenleg is futó program keretében több európai országba, Slow Food tagszervezethez is eljutottak az egyetemisták, megismerni a különböző térségek szokásait, hagyományait, ízeit.

Az elmúlt években az egyetemi rendezvényeken állandó előadó lett a Youth Network, a tagok rendszeresen találkoztak, filmvetítéseket szerveztek, próbálták

megismertetni az érdeklődőket a Slow Food szellemiségével, helyi termékek felhasználásával főztek több alkalommal is, mely mindig nagy sikert aratott.

2013 tavaszán a remek termésnek köszönhetően jött létre a Cseresznyés kert elnevezésű egy napos program, amikor Ildikóék kertjében termett cseresznyefa terméseit felpakolták egy kisautóra, és a XVII. Kerület forgalmasabb csomópontjaiban kóstoltatták az érdeklődőket, és meséltek a Slow Food mozgalomról. Az esemény után sok-sok új taggal gyarapodott a Facebook-on található csoport.

Ildikó szerint a Slow Food konvívium akkor lehet igazán sikeres, ha az oktatás területén is képes maradandót alkotni, hiszen itt a legkönnyebb gyökereztetni a célokat, és a következő generáció számára átadni a mozgalom szellemiségét.

4.5.3. Nehézségek a mindennapok során

A Budapest Youth Network egyetemi szervezatként meg kell, hogy küzdjön a gyors fluktuációval, amely minden felsőoktatási csoport nehézségei közé tartozik. A három éves alapképzés nem elég idő szorosabb kapcsolatok kialakítására, és sok hallgató a mesterképzést más intézményben folytatja, így viszonylag hamar elszakad az intézménytől.

Jelenleg is ez a legfőbb probléma, ugyanis az a törzsgárda, aki a programok nagy részét szervezte, befejezte tanulmányait, munkát vállaltak így most nem tudni, mi lesz a konvívium jövője.

Az anyagiak sajnos csak nagyon szűkösen állnak rendelkezésre, hiszen a Zöld Klub is korlátozott forrásokkal rendelkezik, melyek beosztása meglehetősen nehéz, ezért örülnek egy-egy felajánlásnak, melyre mindig van példa a gödöllőiek együttműködésének köszönhetően. A külföldi példák hazánkban még nem honosodtak meg, a Youth Network nem rendelkezik vállalati kapcsolatokkal, melyek anyagi támogatást jelenthetnének számukra.

4.5.4. Tervek a jövőre nézve

A közeli tervek egyenlőre a csapat összetartására koncentrálnak, hiszen az egyetemi képzés végéhez közeledve egyre nehezebb a szervezet koordinálása. A hamarosan megrendezendő (december 10-én) Terra Madre nap kiváló alkalmat biztosít egy közös vacsora megszervezésére.

A vasárnaponként megrendezett WAMP művészeti piacon Ildikó szeretne házi készítésű lekvárral, mézzel, hazai pörkölésű kávéval megjelenni, amely keretén belül népszerűsítene a Slow Food mozgalmat. A WAMP-on található legtöbb termék saját készítésű, illetve egyedi, limitált szériában készül, ezért az ide látogatók többsége is nyitott a nem iparszerű, kisszériás termékek, élelmiszerek felé.

Külföldön nagy sikert aratott a Discosoup nevű program, mely a helyi termelőktől a felvásárlók által át nem vett zöldségek felhasználásával készít leveseket, közös bulik keretében, így felhívva a figyelmet a kereskedelmi láncok sokszor egyáltalán nem racionális beszerzési politikára, illetve arra, mekkora mennyiségű élelmiszer végzi a szemétkosárba. Ezt a programot szeretnék Gödöllőn is meghonosítani, hiszen a környékbeli termelőkkel remek kapcsolatuk van, így a nyersanyagok beszerzése nem jelente problémát.

A jelenlegi igen erősen lecsökkent létszám növelésére, illetve új tagok toborzására lenne szükség, hiszen a korábbi generáció kiöregedett az egyetemisták közül, az egyetemi élettől elszakadtak, ezért a GATE Klub együttműködésével igyekeznek új tagokat toborozni, akik képesek tovább működtetni a Budapest Youth Networkot.

Távolabbi célok között szerepel egy Alumni Klub létrehozása, amely összehozná a már végzett hallgatókat, és egy közös fórumot biztosítana további rendezvények létrehozásában, közös események megszervezésében. Aki korábban kapcsolatba került a Slow Food szellemiségével, a későbbiekben is szeretne hű maradni az elvekhez, ezért is szükséges egy olyan szervezet megalkotása, amely keretein belül ez biztosítható.

4.6. A magyarországi csoportok összevetése, helyzetük elemzése

A kvalitatív kutatásom folyamán három különböző Slow Food konvíviummal kerültem kapcsolatba. Az interjúkat megelőzően három dimenziót állítottam fel, melyeket vizsgálva igyekeztem feltárni a problémákat, nehézségeket.

Az első dimenzió a város-vidék kontrasztja volt, ebben a vonatkozásban azt igyekeztem feltárni, hogy az egyes csoportok elhelyezkedése mennyiben változtatja meg a működési mechanizmusait, milyen programokat szerveznek a különböző térségekben megtalálható szervezetek. Azért helyzetem előtérbe a földrajzi különbségeket, mert a mezőgazdaság legtöbb esetben a vidékhez köthető, és sok esetben találkoztam azzal a véleménnyel, hogy a városi lakosság egy része túl romantikus képet fest le az agrárium működéséről, a vidéki lakosság pedig sokszor nem látja meg a környezetében megtalálható értékeket. Egy Slow Food csoport működése szoros kapcsolatot feltételez a tagok közt, előzetes tanulmányaim pedig arra engedtek következtetni, hogy a rurális környezetben az ott élők a mai napig erősebb kötéssel rendelkeznek egymás iránt, így a konvíviumok működése is egyszerűbb lehet. A városi lakosság azonban nagyobb felvásárló-erővel rendelkezik, a mai magyar piacon pedig a minőségi, alacsonyabb volumenben megtermelt élelmiszerek sokszor csak az átlagosnál jobb anyagi helyzetben lévő állampolgárok számára elérhető.

A következő vizsgált terület az életkor volt, vagyis a fiatalság kontra idősebb korosztály hogy viszonyul az egyes programokhoz. A mozgalom fiatal szervezetnek mondható, és nagy hangsúlyt fektet az oktatás területére. A fiatal generáció köreiben népszerűbb a gyorséttermi étkezés, a félkész ételek fogyasztása, míg az idősebb generáció közül kerül ki a mezőgazdasággal foglalkozók többsége, ezért találtam érdekesnek ezt a szempontot.

A harmadik dimenzió pedig az anyagi lehetőségek vizsgálata volt, itt azt néztem meg, hogy mekkora anyagi hozzájárulást igényelnek egyes programok, milyen széles körben érhetőek el, kik engedhetik meg maguknak. Több alkalommal érte az a kritika a Slow Food-ot, hogy elitista, hiszen csak különleges ételeket támogat, főleg az egyedi élelmiszereket támogatja, míg az egyszerű termékek háttérbe szorulnak. A magasabb árkategóriába tartozó élelmiszerek a gazdagabb réteg számára elérhetőek, ezért is érdekelt, milyen pénzügyi helyzetű emberek vesznek részt a mozgalomban.

A dimenziókon belül a következő négy témakört vizsgáltam alaposabban:

- az egyes konvíviumok által szervezett programok,
- a szervezetek ismeretsége, kommunikációja,
- a tagok, résztvevők száma,
- végül a jövőre vonatkozó tervek.

A vizsgált négy témakör azért volt a fent említett, mert véleményem szerint ezek azok a területek, ahol különbségek rajzolódhatnak ki az egyes csoportok működése közt az egyes dimenziókat vizsgálva.

4.6.1. Különbségek a város-vidék dimenziójában

Három teljesen eltérő közegben működő csoportot tanulmányoztam, így könnyen megállapíthatóak voltak a különbségek.

A programok tekintetében a Rende Ökotanyán tett látogatásomnak köszönhetően testközelből is tanulmányozhattam azt a földrajzi adottságot, mely a természethez való viszonyt nagymértékben meghatározza. A falvakat összekötő aszfaltozott útról ágazott le az a kanyargós földes út, mely elvezetett Olgáék gazdaságához. Szemben a másik két szervezettel, itt nem kell utazgatni, hogy az ember találkozzon a termőfölddel, elég kilépni az ajtón és máris találkozhatunk azzal a hellyel, ahol megterem minden, amire a családnak szüksége lehet. Mivel Olgáék szervezete főleg a térségben élőket fogja össze, a legtöbb tagnak napi kapcsolata van a termőfölddel, viszonyuk a városi szervezetekhez képest sokkal intimebb a természettel, a legtöbben otthon is gazdálkodnak. Az infrastruktúrájának köszönhetően itt lényegesen gyakoribbak a gyakorlati jellegű programok, az infrastruktúra alatt a mezőgazdasági lehetőségeket értem. Több alkalommal kerül sor közös munkára a földeken, hiszen az egyetlen Slow Food szervezet a kiskunsági, amely rendelkezik saját területtel, megfelelő helyszínt biztosíthat hagyományos módon elkészített ételek megalkotásához, a kemence mai napig használatban van. A programok középpontjában a termőföld ápolása, a hagyományok megőrzése áll. Az oktatási célú programok a Slow Food Kiskunság szervezetében találhatók meg a legnagyobb számban, ez a viszonylag szoros kapcsolatból, és a tagok egymáshoz való viszonyától is eredeztethető. Mivel a

tanya Kerekegyháza mellett található, a legtöbb tag pedig a közvetlen környéken éli mindennapjait, a helyi oktatási intézményekkel legtöbbjük napi kapcsolatban van.

A Centrál Budapest szervezet főleg a Budapest környékén megtalálható termelőket igyekszik bemutatni, az ő közreműködésükkel szervezi meg programjait, de a szentendrei Skanzennal való szoros együttműködésnek köszönhetően gyakran szervez programokat a város határain túl is. Az általa szervezett programok kevésbé zajlanak a természetben, inkább egy-egy parkhoz köthetőek, de döntő többségben éttermi eseményeket szerveznek.

A Youth Network programjai az egyetemi környezetben zajlanak, igyekeznek kihasználni a Campus adta lehetőségeket, és a gödöllői Szent István Egyetem agrártudományi múltjára tekintettel lehetőségek széles tárháza van meg kezükben. Azonban a nevükben is szerepel a Budapest szó, és több fővárosi programon is megjelentek, mint előadók, a vezetőjük is Budapesthez köthető, így az ő közreműködésének köszönhetően is kerültek megrendezésre programok egyes kertvárosi kerületekben.

A kommunikációs lehetőségek egy városi környezetben nagyobbak, ám a nagy zajnak köszönhetően nehéz a szükséges információkat eljuttatni a kívánt félhez, ezzel a problémával találkozódik a budapesti szervezet is.

A fővárosi csoport által szervezett programok nem minden esetben jutnak el a kívánt félhez, hiszen a fogadó felek rengeteg csatornáról kapják mindennapjaik során az üzeneteket, így nehezebb a velük való kapcsolatfelvétel. A város közegben egy alternatív élelmiszer-rendszerrel foglalkozó szervezet boldogulása bonyolultabb, sokkal kifinomultabb kommunikációs csatornákat kíván, hiszen az egyes embereket rengeteg impulzus éri egy-egy nap folyamán.

A kiskunsági csoportnak lényegesebben könnyebb dolga van, hiszen a Slow Food célkitűzéseit könnyen tudta integrálni minden egyes tevékenységébe, a környéken széles körben ismert a Rendek család, és tevékenységük. Az egyes vendégek a tanyán tett látogatás alkalmával könnyebben találkozhatnak az üzenettel, amelyet a Slow Food mozgalom kíván eljuttatni feléjük, és Olga mindent meg is tesz, hogy minden egyes idelátogató szembesüljön a Csiga¹⁸ mondanivalójával.

¹⁸ A Slow Food mozgalom logója egy csiga, mely a lassúságra, megfontoltságra utal.

A Youth Network egy egyetemi szervezet lévén főleg egy szűkebb közösséggel kommunikál, az egyetemisták érdeklődése azonban nagyon széleskörű, sokszor nem megfelelő pillanatokban találkoznak a szervezet rendezvényeire felhívó üzenetekkel, ennek következtében nem az elvárt eredményt érik el. Az egyetemi klubok azonban régóta működő csatornáikon, az információs sztrádát használva könnyen elérik a hallgatókat, egy-egy programban való részvételre buzdítva őket.

A résztvevők száma meglepő eredményeket mutatott fel, hiszen az interjúalanyok elmondása szerint a Rendek Ökotanya programjain vesz részt a legtöbb vendég, az ő taglétszámuk a legmagasabb. Ez a tagok közötti közvetlen kapcsolatnak is köszönhető, hiszen napi kapcsolatban állnak, a legtöbb résztvevő mindennapi elfoglaltságai közé beilleszthetők a Slow Food programok.

A budapesti szervezet taglétszáma lényegesen kisebb, a törzsközönség néhány emberből áll, akik azonban gyakran foglalkoznak a közös programok megvalósításával. Noha a főváros és környékén a legmagasabb népességű terület országunkban, a gasztronómia ezen ágával viszonylag kevesen foglalkoznak, a taglétszám alacsonyabb, mint vidéken. Az ifjúsági csoport szintén alacsonyabb taglétszámmal büszkélkedhet, itt azonban az egyetemi lét, a rövid ideig tartó kapcsolatnak tudható be az állandó változás. A korábbi tagok az egyetem befejezése után szétszélednek, máshol kezdik meg munkájukat, kevesen maradnak meg napi kapcsolatban a campus-szal.

A fejlődési lehetőségek viszonylag hasonlóak az eltérő területeken megtalálható csoportok számára. A budapesti és kerekegyházi szervezet céljai között szerepel a programok szélesebb körben való terjesztése, a mozgalommal való kontaktusszám növelése. A földrajzi elhelyezkedés miatti különbségek az oktatás területén jelentkeznek, hiszen a vidéki csoport igyekszik az oktatási tevékenységeit bővíteni, a vidék lehetőségeit, a természet közelségét kihasználni, hogy minél több gyerek és fiatalok számára megadja a lehetőséget, hogy megismerkedhessenek a extenzív mezőgazdasági módszerekkel.

4.6.2. Az anyagi helyzet szerepe

Az anyagi lehetőségeket olyan szempontból vizsgáltam, hogy az egyes Slow Food csoportok működését mennyire befolyásolja a tagok, illetve részt vevők pénzügyi helyzete, mekkora különbségeket jelent az anyagi pozíció.

A programok típusait vizsgálva legtöbbször nincsenek anyagi kööttségek, hiszen a legtöbb program csekély anyagi hozzájárulással jár, illetve becsületkasszás megoldással jön létre, vagy nagyobb alkalmak esetén egy-egy tehetősebb szponzor segítségével zajlik le. Egy Slow Food csoport tagsága jár egy minimális éves díjjal (5 euró/ év), de ez nem döntő tényező.

A Centrál Budapest egyes programjai azonban nagyobb befektetéssel járnak, egy minőségi ételekből és borokból összeállított vacsora költsége elérheti a 10.000 forintot is, melyet csak egy szűkebb réteg engedhet meg magának. Azonban a többi program mindenki számára elérhető, hiszen egy-egy piknik, vagy rendezvény nem jár nagyobb anyagi hozzájárulással, mint egy mozifilm.

A Kiskunságban tevékenykedő konvívium rendezvényei a legtöbb alkalommal minimális anyagi áldozatokat igényelnek, de ezek költsége nem töredéke a fővárosi rendezvényekkel. Itt egy összetartóbb rétegről beszélhetünk, akik között megtalálhatóak a módosabbak illetve kevésbé tehetősek is, azonban az anyagi különbségek eltűnnek egy-egy ilyen rendezvényen, csak az ételek és a természet szeretete kerül előtérbe.

Az egyetemisták által alapított szervezetnél a tagok legtöbbször diák, ezért anyagi lehetőségeik korlátozottak, így a programok is ezen lehetőségekhez igazodnak, a legtöbb alkalommal hozzájárulások segítségével jönnek létre az események, egy-egy külföldi utazás alkalmával pedig az egyetem illetve a külföldi Slow Food szervezetek támogatását élvezhetik.

A kommunikáció, ismertség témaköre meglehetősen függ az anyagi helyzettől, főleg a városi kapcsolatokat illetően. Míg Kerekegyházán a lakosság nagy része találkozik a Slow Food mozgalommal, ha gyermeke van, akkor az oktatási rendszeren keresztül, ha gazdálkodó, akkor Olga tevékenysége nyomán, de itt a pénzügyi helyzet nem határozza meg a mozgalom ismertségét, illetve nem olyan mértékben, mint a budapesti csoportot illetően.

A fővárosban a legtöbb tag a középosztályhoz tartozik, anyagi lehetőségeik szélesebbek, az élelmiszerek terén lehetőségük nyílik a magasabb árkategóriájú termékek megvásárlására, noha ezek a termékek sokszor sokkal kevesebb kilométert tesznek meg, míg eljutnak a termelőtől a fogyasztó kosaráig. Az anyagilag kedvezőtlenebb helyzetben levő réteg nem szokott részt venni programokon, nincs tisztában a Slow Food mozgalommal.

Az egyetemi réteg számára az anyagi lehetőségek nem döntőek az ismeretség tekintetében, hiszen minden hallgató találkozhat a programokkal, a legtöbb esemény nyíltan van meghirdetve, az esélyek itt lényegesen kiegyenlítettebbek.

A résztvevők számában a pénzügyi dimenzió szintén hasonló képet mutat, mint az előző témakör.

Kerekegyházán a résztvevők számát döntően nem befolyásolja az anyagi helyzet, hiszen nagyon csekély anyagi hozzájárulást igényelnek a programok, sőt, a legtöbb alkalommal kalákában valósítják meg a programokat.

A budapesti csoport által szervezett programok legtöbbje a minőségi, de magasabb árkategóriájú élelmiszereket helyezi középpontba, így itt sokkal nagyobb szerepe van az egzisztenciának. Budapesten ez a réteg jobban megtalálható mint vidéken, hiszen itt a bérék is magasabbak, és több ember látogat éttermekbe. A legtöbb program szűk réteg számára elérhető, ezért meghatározó a csoport létszámában a pénzügyi helyzet.

Az egyetemi csoport létszámát nem is az anyagiak, hanem az érdeklődési kör határozza meg, itt sem domináns ez a szempont, bárki részt vehet, lehetőségeitől függetlenül egy-egy programban.

A fejlődési lehetőségek az anyagi helyzetet vizsgálva a programokhoz hasonló képet mutatnak a jelenlegi trendekhez. Ha a gödöllői vagy a kerekegyházi csoportot vesszük alapul, a jövőben is szeretnék folytatni az eddigiekhez hasonló programjaikat, melyek nem igényeltek nagyobb befektetéseket, míg a budapesti csoport valószínűleg marad a minőségi gasztronómiánál, az éttermi összejöveteleknél, mely vacsoraalkalmak ára sajnos nem fog csökkenni előreláthatólag a közeljövőben.

4.6.3. Generációs különbségek

Az életkor szerint már előre látható különbségek rajzolódtak ki, hiszen az egyik csoport nevében is szerepelt az ifjúság szó.

A **programok** típusaiban az egyes csoportok által szervezett események már életkor szerint is megosztják a résztvevőket.

A kerekegyházi csoport tartja a legtöbb oktatási jellegű programot, az ezen résztvevők főleg a helyi óvodások és általános iskolások, de gimnazisták, és főiskolai hallgatók is részt vesznek egy-egy eseményen. A többi rendezvény is széles spektrumban lefedi az összes generációt, hiszen itt a közelben élők minden tagjának szól egy-egy program, így mindenki megtalálhatja számításait.

A budapesti asztaltársaság főleg a 30 év körüliek korosztályát találja meg programjaival, ez a magasabb árkategória miatt is lehet, de szerepe van a viszonylag szoros baráti körnek is, akik főleg egy generációból kerültek ki, és munkájuk is a gasztronómia köré koncentrálódik.

A Youth Network szervezete egyetemi társaságnak szól, az egyetemi hallgatókat igyekszik bevonni programjaiba, azonban egyre több eseményük nyit a többi generáció felé is. Az oktatási céllal megrendezett programokon szinte minden generáció képviseltette magát, de a gödöllői forgatagban is meglátogatták őket idősek és fiatalok egyaránt.

A **kommunikáció** területén az életkor nem meghatározó, hiszen minden korosztály találkozhat az egyes programokkal, inkább a földrajzi elhelyezkedés dominál.

A kerekegyházi szervezet mindenkit el tud érni a közelében, legyen szó idősekről, vagy fiatalokról, így nem lehet azt mondani, hogy vannak, akik kiszorulnak a kommunikációból.

Budapesten a konvívium egy szűkebb réteg felé kommunikál, a fiatal generáció nem kap elég figyelmet, főleg a fiatal felnőttek, és a középkorosztály a domináns.

Gödöllőn az egyetem miatt főleg a húszas éveikben járók találkoznak a szervezettel, de egy-egy nagyobb közönségnek szóló eseményen a programok sokszínűsége miatt minden korosztályt el tudnak érni.

A résztvevők számában az előző pontokhoz képes újdonságokat nem tudok leírni, hiszen a programok eleve meghatározzák a Slow Food csoportok összetételét, így a kerekegyházi szervezet sokszínűséget mutat, míg a budapesti viszonylag egy korosztályból kerül ki. Az egyetemi asztaltársaság tagjai szintén egy korosztályba esnek, azonban programjaikon szélesebb célközönséget is megtalálnak, így több emberhez jutnak el, mint a Centrál Budapest.

A fejlődési lehetőségekben az életkor egyedül az oktatás területén meghatározó, hiszen ott még hatalmas lehetőségek állnak az egyes konvíviumok előtt, a kerekegyházi szervezet már elindult ezen az úton, a Youth Network is igyekszik nyitni a fiatal generáció felé, míg a budapesti sejt még szűkebb réteget céloz csak meg.

4.7. Következtetések

Kutatásom alatt lehetőségem volt három különböző asztaltársaságot megismerni, melyek eltérő helyszínen, egymástól különböző programok szervezésével igyekeznek a Slow Food filozófiáját népszerűsíteni, ismertté tenni.

Ha a népszerűséget vesszük alapul, mint sikertényezőt, a Slow Food Kiskunság csoportja büszkélkedhet a legnagyobb táborral, de ebben hatalmas szerepe van Rendekné Olgának, aki minden tőle telhető eszközzel, minden általa szervezett eseményen igyekszik felhívni a figyelmet a mozgalomra. Ő sikeresen integrálta mindennapi munkájába a szervezetet, hiszen napi kapcsolatban áll a tagokkal, az oktatás területén szervezett programoknak köszönhetően pedig mindenki nyitott, barátsággal fogadja, de ez országos szinten is igaz, nem csak helyileg. A konvíviumi cím nem változtatta meg a tanyasi életet, programokat azt megelőzően is szerveztek, azonban a nemzetközi kapcsolatoknak köszönhetően már külföldön is ismertté váltak, és a külföldi projekteket folyamatosan figyelemmel követve állandóan fejlődnek. Működésük hosszú távon biztosított, hiszen a gazdaság remek alapot szolgál a konvívium működéséhez, mely kiválóan kiegészíti a megélhetésért tett erőfeszítéseket, és célkitűzéseivel szorosan illeszkedik a tanyasi élet filozófiájához. Többször is említettem az oktatást, mint kulcsfontosságú tényezőt, és ez ki is emeli Olgáék sejtjét, hiszen a legnagyobb ismerettséggel ők rendelkeznek, ők képesek elérni a legtöbb embert.

A Centrál Budapest más helyzetben található, más közegben, noha tagjai a gasztronómia területein dolgoznak, az általuk képviselt eszme már kisebb területet érint, hiszen ők főleg a minőségi ételek élvezetére esküsznek. Ezzel nincs is probléma, hiszen a kutatásom során láttam, hogy a helyi termelőket igyekeznek felkarolni, ismertté tenni, de programjaik kevesebb embert tudnak megmozgatni, ez részben anyagi okokra vezethető vissza, de szerepe van benne a közegnek is, hiszen Budapesten nehezebb megszervezni egy összetartóbb társaságot, jóval nagyobb a program közötti választás lehetősége. Ha az oktatás területén szélesebb kört céloznának meg, kicsit szélesebb korosztályt, akkor nagyobb népszerűsége tehetnének szert, illetve a Slow Food célkitűzéseire is jobban tudnának idomulni.

A Youth Network Budapest nehéz helyzetben van, hiszen tagjai már nem egyetemisták, az őket követő generáció pedig nem érdeklődik eléggé a Slow Food iránt, ezért elsődlegesen ezt a problémát kell megoldani. Ha a múltbéli működésüket vesszük figyelembe, azt tapasztaltam, hogy a gödöllői egyetemisták vevők voltak a programokra, sikerült aktív, egyedi ötleteket is belevenni működésükbe, mely néha egészen nagy tömeget is meg tudott mozgatni, az anyagi problémákat a Zöld Klub segítségével és a gödöllői polgárok együttműködésével sikeresen legyűrték. Hosszú távon jól működő konvíviumot lehet létrehozni, hiszen az alapok megtalálhatóak, pusztán folytatni kell az építkezést, az eddig elért eredményeket meg kell őrizni. Ha a címben feltett kérdésre szeretnénk válaszolni, sajnos nemleges a válasz, nem dübörög ez a világszerte igen népszerű mozgalom Magyarországon, azonban a lehetőségeink adottak, kisebb odafigyeléssel remek programokat lehet szervezni, melyek nem igényelnek hatalmas anyagi befektetéseket.

4.8 Javaslatok

A dolgozat első felében részletesen elemeztem a Slow Food nemzetközi projektjeit, melyek közül számtalan már hazánkban is megvalósításra került, azonban vannak még olyan területek, ahol hatalmas lehetőségek rejtőznek, a nemzetközi példák és tapasztalat felhasználásával ráadásul ezek könnyen elérhetőek.

A rövidtávú tervek közül ki kell emelni azt a problémát, hogy nincs ma egy olyan személy, aki összefogná, és koordinálná a hazai Slow Food konvíviumokat. Az egyes csoportok ugyan kapcsolatban vannak egymással, de ez sokszor nehézkes, lassú

kommunikációval jár, nem értesülnek egymás rendezvényeiről, nincsenek közösen, állandó gyakorisággal megrendezett programok. Ha lenne Magyarországon egy személy, aki folyamatosan figyelemmel követné a külföldi eredményeket, lehetőségeket, és erről értesíteni a hazai szervezeteket, akkor máris több projektet lehetne megvalósítani.

Szintén rövid távon megoldandó javaslat, hogy a nyilvánosság felé való kommunikáció egységessé, könnyen követhetővé váljon, ugyanis a jelenlegi rendszerben elmaradott, ritkán frissített hírekkel találkozhatunk, nincs meg a hatékony kapcsolat a befogadó közönség és a csoportok között. A termelői piacok egyre nagyobb népszerűségnek örvendnek, egyes eseményeken a Slow Food filozófiájával való megjelenés sikeresnek bizonyulhatna, hiszen itt befogadó, érdeklődő közönség van jelen, akik nyitottak az alternatív élelmiszer-rendszerek felé.

Középtávon főleg az oktatás területén lehetne elérni sikereket, az ízneveléssel kapcsolatos projektek már megvalósításra kerültek, azonban nagyon csekély számban. Az olyan intézmények, amelyek saját kerttel rendelkeznek, alkalmasak lehetnének tankertek létrehozására, ahol nem csak látványosságként, hanem termelő célzattal lehetnének növények. Jómagam még a 90-es évek közepén, általános iskolásként a helyi általános iskola kertjében gondoztam a növényeket, melyek közül sokat az iskolai konyha használt fel. A gyermekek számára meghatározó élmény lenne az általuk termesztett növényekből készült ételek fogyasztása, és ez hosszú távon is pozitív hatással lenne az élelmiszerekkel kapcsolatos viselkedésükre.

Az közoktatási intézmények konyhájában nemrég indult el a felülvizsgálat, mely szeretné elérni, hogy egészséges, tápláló ételek kerüljenek minden menzán étkező gyermek elé. Ez hasonló a Slow Food projektjéhez, ahol szintén a minőségi étkeztetést tűzték ki célul, a jogszabályok hazánkban is kezdenek alkalmazkodni ezen igényekhez. A háztáji árusítás, manufaktúris szinten készített termékek piaca hazánkban is nő, az érdeklődők száma is dinamikusán emelkedik, így szükség lenne egy egységes platformra, ahol elérhetőek lennének ezek a termékek. Ha a Slow Food magyarországi csoportjai alakítanák ki az egységes megjelenést, akkor máris nőne a mozgalom népszerűsége, ismeretsége, és több embert lehetne elérni a mozgalom célkitűzéseivel.

Hosszú távon megvalósítható javaslatok közé tartozik az anyagi helyzet megerősítése, mivel ez egy igen kényes terület, és a jelenlegi magyarországi helyzet sem kedvez a vállalatok civil területen való megjelenésére. A korábban említett hollandiai példa által az ifjúsági szervezetek több lehetőségeket tudnának nyújtani

tagjaik részére, de az összes asztaltársaság felhozható példaként, hiszen a Slow Food nem utasítja el a vállalatok szerepét, sőt ösztönzi őket az aktív szerepvállalásra, ezzel is a mozgalmat népszerűsítvén.

5. Összegzés

Szakedolgozatom végén szeretném összegezni az általam felvetett témákat, összefoglalni kutatásom lényegét, és felvázolni diplomamunkám főbb pontjait.

Az elméleti bevezetésben ismertettem a fenntarthatóság fogalmának megszületését, lényegét, és a vele szemben felvetett kritikákat. A jelenleg is uralkodó közgazdaságtannal szemben felvázoltam alternatívákat, melyek már utaltak a mezőgazdaságban is fennálló ellentétekre.

Az iparszerű mezőgazdaság okozta károk visszavezethetőek a fenntarthatósági mozgalmak sikertelenségére, a hagyományos közgazdaságtan fenntarthatatlanságára. Ebben a fejezetben igyekeztem ismertetni azokat a fennálló elveket, melyek nem garantálják a jelenlegi rendszer hosszú távú működését. Azonban már több mozgalom, szervezet is felfigyelt ezekre a problémákra, és megalkották azokat az alternatív élelmiszer-rendszereket, melyek képesek biztosítani a hosszú távú mezőgazdasági termelést, mely együttműködik a természettel, és az emberi környezettel.

A harmadik fejezetben részletesen ismertettem az általam tárgyalt alternatívát, a Slow Food mozgalmat. Bemutattam a megalapításának körülményeit, majd több szempontból is elemeztem célkitűzéseit, az ellene felhozott kritikákat is megemlítve. A fejezet további részében a szervezet egyes kezdeményezéseit ismertettem, külföldi példákat felhozva, melyek rengeteg projektet foglalnak magukban. A következő részben kitekintettem a fast food fogalmára, mellyel szemben áll a mozgalom, de ismertettem azokat a környezeti hatásokat, melyeknek köszönhetően hosszú távon is működtethetőek a Slow Food csoportok. A mezőgazdaság hazánkban jelenleg nagyon erősen függ az Európai Unió támogatásaitól, ezért a Közös Agrárpolitikát külön alfejezetben mutattam be, és a Slow Food tanácsait is ismertettem, melyek a változtatásokra irányulnak.

A kutatásaimat tartalmazó negyedik fejezetben először a hazai helyzetet ismertettem, a korábban működő asztaltársaságokat mutattam be, majd a három különböző, jelenleg is működő konvíviumot igyekeztem ismertetni, működésük, programjaik, a Slow Food mozgalomhoz való illeszkedésük alapján. A három csoportot a földrajzi elhelyezkedés, anyagi háttér, és életkor szerint elemezve feltártam azokat a problémákat, melyek sokszor az összes magyarországi civil szervezetre jellemzőek, hiszen a mai helyzetben kevés ember engedheti meg magának a sokszor önkéntes munkát igénylő nonprofit szervezetekben való részvételt. Sajnos a külföldi példákkal tekintetben nálunk még nem alakult ki a megfelelő kulturális háttér a hagyományos mezőgazdaság újra népszerűvé tételéhez, de kedvező jeleket már tapasztaltam. A három szervezet közül a Slow Food Kiskunság dübörög, már amennyire egy kiskunsági tanyán található csoport szárnyalhat, de a programok sokszínűsége, gazdagsága, a résztvevők száma bizakodásra ad okot. Ha a Youth Network képes lesz megújulni, akkor ők is sikeresen működő csoporttá válhatnak, és kihasználhatják a Slow Food-ban rejtőző lehetőségeket. A budapesti csoport elég szűk réteget céloz meg, programjai kevésbé széles spektrumúak, azonban a fővárosban és környékén hatalmas lehetőségek rejtőznek, melyeket hosszú távon képesek lehetnek kihasználni.

Hogy dübörög-e a lassúság hazánkban? Sajnos meg kell állapítani, hogy csak nagyon szűk körben, de ez elmondható a világ összes országáról. A hazánkban megtalálható kezdeményezések sikeresek, egy biztosabb anyagi és humán háttérrel még sikeresebb lehetne a mozgalom, de a jelenlegi helyzetben korlátozottak a konvíviumok mozgásterei. Ha egy asztaltársaság vezetője, tagjai, képesek a mindennapi munkájukba bevonni a Slow Food-ot, akkor düböröghet a lassúság, ehhez azonban rugalmas munkakörre is van szükség.

A Slow Food mozgalom egy nagyon széleskörű intézményrendszert foglal magában, programjai az élet szinte összes területét érintik, és sokszor egészen kis dolgokkal is „komótos” életet élhetünk. Egy saját magunk által elkészített vacsora, egy közös bevásárlás, nyugodt beszélgetés a gazdákkal, kereskedőkkel, de akár egy közös játék a gyerekekkel, vagy beszélgetés a nagyszülőkkel, mind-mind közelebb vihetnek a Slow Food filozófiájához.

Nem kell megállnunk, lemondanunk munkánkról, az általunk fogyasztott ételekről, a városi létről, hogy Slow Food hívők legyünk, tehát LASSÚSÁGRA FEL!

6. Bibliográfia

Nyomtatott források:

Anonymus (2010): Hús év a Slow Food, In.: Bor és piac, 2010, 10. évf., 1-2. sz

Ángyán József – Ónodi Gábor – Podmaniczky László (2002): Fenntartható mezőgazdaság, élő vidék, In.: Pálvölgyi Tamás – Nemes Csaba – Tamás Zsuzsanna (szerk.): Vissza vagy hova – Útkeresés a fenntarthatóság felé Magyarországon, Tertia Kiadó, Budapest, pp 219-226

Ángyán József (2003): Védett és érzékeny természeti területek mezőgazdálkodásának alapjai, Mezőgazda Kiadó, Budapest

Balázs Bálint – Simonyi Borbála (2009): Együtt a helyi élelmiszer-rendszerekért, Védegylet, Budapest

Balázs Bálint (2011): Kooperatív kutatás a hazai élelmiszer-hálózatok elősegítésére, In.: Pataki György – Vári Anna (szerk.): Részvétel – Akció – Kutatás, Magyar Tudományos Akadémia Szociológiai Kutatóintézet, Budapest, pp 140-162

Balázs Bálint (2011): Helyi élelmiszer-hálózatok fejlesztése, In.: Kerekes Sándor-Szirmai Viktória-Székely Mózes (szerk.): A fenntartható fogyasztás környezeti dimenziói, Aula Nyomda, Budapest, pp 263-274

Halmai Péter (2003): Az Európai Unió Közös Agrárpolitikája Fogalomtár, Agroinform Kiadó, Budapest

Horváth Ádám (2013): Élelmiszer-önrendelkezés Magyarországon - Rozsály, az önellátó falu, Szakdolgozat, BCE

Kajner Péter (2007): Gazda(g)ságunk újrafelfedezése, L'Harmattan Kiadó, Budapest

Káli Ildikó (2004): Slow Food, In.: Bor és piac, 2004, 4. évf., 4. sz., pp 22-23

Kerekes Sándor (2011): Boldogság, környezetvédelem és piacgazdaság, In.: Csutora Mária és Hofmeister Tóth Ágnes: Fenntartható fogyasztás?, Aula Kiadó, Budapest, pp 3-9

Kerekes Sándor-Szlávik János (2003): A környezeti menedzsment közgazdasági eszközei, KJK Kerszöv Kiadó, Budapest

Kerekes Sándor (2012): A környezetügy ötven éve, In.: Kerekes Sándor-Csutora Mária (szerk.): Fenntartható fogyasztás? Trendek és lehetőségek Magyarországon, Aula Kiadó, Budapest, pp 9-19

Kiss Károly (2003): Zöld gazdaságpolitika, egyetemi jegyzet, Budapest

- Lányi András (2010): Miért fenntarthatatlan, ami fenntartható?, In.: Lányi András-Farkas Gabriella (szerk.): Miért fenntarthatatlan, ami fenntartható?, L'Harmattan Kiadó, Budapest, pp 12-61
- Láng István (2009): Félreértett üzenet, In.: Kórodi Mária (szerk.): Az erőszak kultúrája, Pallas Kiadó, Budapest, p 33
- Lazányi Orsolya (2013): Munka után édesebb a mángold - A közösség által támogatott mezőgazdálkodás a fogyasztói tagok szemével, Szakdolgozat, BCE
- Nehiba Bernadett Teréz (2011): Helyi termékek és védjegyzrendszerek külföldön és Magyarországon, Tudományos Diákköri Dolgozat, BCE
- Palánkai Tibor (2001): Az európai integráció gazdaságtana, Aula Kiadó, Budapest
- Petrini Carlo (2002): A lassúság dicsérete, HVG Kiadó, Budapest
- Polányi Károly (2004): A nagy átalakulás. Korunk gazdasági és politikai gyökerei, Napvilág Kiadó, Budapest
- Polányi Károly (1976): Az archaikus társadalom és a gazdasági szemlélet, Gondolat Kiadó, Budapest
- Radics László (2001): Ökológiai gazdálkodás, Dinasztia Kiadó, Budapest
- Glatz Ferenc (2009): Az ökológiai szemlélet múltjáról és jövőjéről, In.: Kórodi Mária (szerk.): Az erőszak kultúrája, Pallas Kiadó, Budapest, pp 15-29
- Schlosser Eric (2003): Megetetett társadalom, HVG Kiadó, Budapest
- Simonyi Borbála – Varga Géza (2006): Élelmiszer-önrendelkezés, Végleglet, Budapest
- Szakácsné Gyarmathy Noémi (2005): Slow Food, egy gasztronómiai részpiac és a fenntartható fejlődés egy lehetséges útja, Szakdolgozat, BCE
- Vetőné Móznér Zsófia (2012): Fenntartható életmódok felé: Lehet-e az élelmiszer-fogyasztás fenntartható?, In.: Kerekes Sándor-Csutora Mária (szerk.): Fenntartható fogyasztás? Trendek és lehetőségek Magyarországon, Aula Kiadó, Budapest, pp 110-138
- Schumacher Ernst F. (1980): A kicsi szép, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, p 82
- Zsolnai László (2001): Ökológia, gazdaság, etika, Helikon Kiadó, Budapest

Internetes források:

- Anonymus: Positive moves! Getting youth on their feet for a more sustainable food system, <http://www.landscapes.org/positivity-moves-getting-youth-feet-sustainable-food-system/#.UpSkgTJyF0> letöltés ideje: 2013.november 20.
- Anonymus: Gyermeklelkekbe ültetett jövő – a magyar Slow Food mozgalom <http://donna.hu/cikk/Gyermeklelkekbe-ultetett-jovo-a-magyar-Slow-Food-mozgalom/7731> letöltés ideje: 2013. november 12.
- Anonymus: <http://www.origo.hu/tafelspicc/recept/20130920-egy-ciganka-is-vedjegyet-kapott-iden-hagyomany-izek-regiok-2013.html> letöltés ideje: 2013. november 18.
- A Thousand Garden of Africa-Project handbook, <http://www.slowfoodfoundation.com/athousandgardens> letöltés ideje: 2013. november 10.
- Európai Bizottság, http://ec.europa.eu/agriculture/eval/reports/pdopgi/short_sum_hu.pdf, letöltés ideje: 2013. november 4.
- Hinrichs C. Clare (2000): Embeddedness and local food systems:notes on two types of direct agricultural market, In.: Journal of Rural Studies 16 pp 295-303, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016799000637>, letöltés ideje: 2013. november 13.
- Maye Damian (2012): Moving Alternative Food Networks beyond the Niche, In.: Int. Jnl. of Soc. of Agr. & Food, Vol. 20, No. 3, pp 383–389, <http://ijsaf.org/archive/20/3/maye.pdf>, letöltés ideje: 2013. november 8.
- Panni sajtóműhelye, <http://hazisajtkeszites.hu/>, letöltés ideje: 2013. november 20.
- Pietrykowski Bruce (2004): You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement, In.: Review of Social Economy, Vol. LXII, No. 3, pp 307-321, <http://ideas.repec.org/a/taf/rsocec/v62y2004i3p307-321.html>, letöltés ideje: 2013.november 12.
- Political introduction to the Slow Food- Education Manifesto, http://www.slowfood.com/education/filemanager/resources/manif_edu_eng.pdf, letöltés ideje: 2013. november
- Slow Food Pécs-Pannonia, <http://www.slowfoodpecs.eu/> letöltés ideje: 2013. október 28
- Slow Food Presidia Handbook <http://www.slowfoodfoundation.com/presidia>, letöltés ideje: 2013.november 3.
- Slow Food Education Handbook, <http://www.slowfood.com/education/>, letöltés ideje: 2013. november 3.

- Slow Food Policy – Paper on Cap,
<http://www.slowfood.com/slowsfood/eng/80/common-agricultural-policy>, letöltés ideje: 2013. november 3.
- Simonetti Luca: The ideology of Slow Food, In.: Journal of European Studies, 2012 42, pp 168-189, <http://jes.sagepub.com/content/42/2/168>, letöltés ideje: 2013. október 27.
- Terra Madre, <http://www.terramadre.org> letöltés ideje: 2013. október 27.
- The Guardian: 50 people who could save the planet,
<http://www.theguardian.com/environment/2008/jan/05/activists.ethicalliving>, letöltés ideje: 2013. november 14.
- Time Magazine Unveils its 2004 European Heroes :
<http://www.prnewswire.co.uk/news-releases/time-magazine-unveils-its-2004-european-heroes-154097375.html>, letöltés ideje: 2013. november 12.
- Via Campesina: Food Sovereignty: A Future without Hunger,
<http://www.voiceoftheturtle.org/library/1996%20Declaration%20of%20Food%20Sovereignty.pdf>, letöltés ideje: 2013. november 21.
- Zsolnai László- Tencati Antonio (2012): Collaborative Enterprise and Sustainability, In.: Journal of Business Ethics, Oct (II) 2012, Volume: 110 Issue: 3 pp.345-353, http://www.emeraldinsight.com/bibliographic_databases.htm?id=17064714, letöltés ideje: 2013. november 11.

Interjúk:

- Rendek Olga: Slow Food Kiskunság helyzete, Kerekegyháza, 2013. november 4.
- Tóth Adrienn: Centrál Budapest kilátásai, Budapest, 2013. november 5.
- Járdi Ildikó: Youth Network Budapest működése, Budapest, 2013. november 12.
- Tárkányi Zsófia: Youth Network Budapest működése, Budapest, 2013. november 19.

Előadások:

- Zamagni Carlo: Miért nem képes a liberális közgazdaságtan valóra váltani saját ígéreteit? – A civil közgazdaságtan válasza, BCE, 2013. április 10.
- Ángyán József: Kitörési lehetőségek a magyar mezőgazdaságban, BCE, 2012. november 21.
- Élelmezési Világnap az Országos Mezőgazdasági Könyvtárban, Eric Schlosser (2008): Élelmiszeripar Rt., filmvetítés és vita, 2013. október 16.

6.1. Táblázatok jegyzéke

1. Táblázat Slow Food jellemzőinek áttekintése az együttműködő vállalat keretei szerint, Forrás: Tencati–Zsolnai, 2011, p 349	24
2. Táblázat A Slow Food szociális és gazdasági megnyilvánulásai, Forrás: Pietrykowski, 2004, p 317	26

7. Mellékletek

1.számú melléklet: Slow Food Manifesto, 1989

SLOW FOOD MANIFESTO INTERNATIONAL MOVEMENT FOR THE DEFENSE OF AND THE RIGHT TO PLEASURE

Born and nurtured under the sign of Industrialization, this century first invented the machine and then modelled its lifestyle after it. Speed became our shackles. We fell prey to the same virus: 'the fast life' that fractures our customs and assails us even in our own homes, forcing us to ingest "fast- food". Homo sapiens must regain wisdom and liberate itself from the 'velocity' that is propelling it on the road to extinction. Let us defend ourselves against the universal madness of 'the fast life' with tranquil material pleasure. Against those - or, rather, the vast majority - who confuse efficiency with frenzy, we propose the vaccine of an adequate portion of sensual gourmandise pleasures, to be taken with slow and prolonged enjoyment.

Appropriately, we will start in the kitchen, with Slow Food. To escape the tediousness of "fast-food", let us rediscover the rich varieties and aromas of local cuisines. In the name of productivity, the 'fast life' has changed our lifestyle and now threatens our environment and our land (and city) scapes. Slow Food is the alternative, the avant-garde's riposte.

Real culture is here to be found. First of all, we can begin by cultivating taste, rather than impoverishing it, by stimulating progress, by encouraging international exchange programs, by endorsing worthwhile projects, by advocating historical food culture and by defending old-fashioned food traditions.

Slow Food assures us of a better quality lifestyle. With a snail purposely chosen as its patron and symbol, it is an idea and a way of life that needs much sure but steady support.

2. számú melléklet: Interúfonal

Slow Food- interjú

Kezdetek

Hogy került kapcsolatba a SF mozgalommal? Mi hívta fel figyelmét a mozgalomra?
Mióta tag? Hogy kezdődött kapcsolata a SF-val?
Miért tartotta fontosnak, hogy SF taggá váljon?
Milyen problémákkal kellett kezdetben megküzdenie?
Hogyan reagált környezete a SF mozgalomra?

Működés

Hány taggal működik a konvívium?
Milyen programokat biztosít tagjainak?
Milyen gyakorisággal találkoznak a tagok?
Milyen információs csatornákon tartják egymással a kapcsolatot?
Részeseülnek-e támogatásban a nemzetközi szervezettől? Ha igen, anyagi vagy tárgyi segítségről van szó?
Vett-e már részt nemzetközi programokban?
A magyarországi konvíviumokkal milyen kapcsolatot ápolnak?
Hogy kezdődött a kapcsolatfelvétel a többi tagszervezettel?
A SF mozgalomban való tagság mennyire határozza meg a mindennapi működésüket?
A konvívium tagjai milyen végzettséggel rendelkeznek? Mely területeken dolgoznak?
Lakóhelyüket tekintve hol élnek?

Fiatalok és a SlowFood

Mekkora arányt képviselnek a fiatalok? (max egyetemista korig)
Az ő érdeklődésük milyennek írható le? Fenntartható-e az érdeklődésük?
Hallott már a Slow Food Youth Networkről? Ha igen, mi a véleménye róla?

Nehézségek

Mely területeken találkoznak problémákkal?
Ha lenne elég anyagi forrás rá, mely területre fordítana többet, hogy növelje a SF mozgalom ismeretségét?
Milyennek ítéli meg a saját konvíviuma külvilág felé történő kommunikációját?

Jövő

Milyen célok lebegnek szemei előtt?
A hazai SF mozgalomnak mely területeken lenne szükség segítségre, és milyen jellegű segítségre gondol?

/ Gazdaságot érintő kérdések:

Mikor alapították a gazdálkodást? Hogy kerültek kapcsolatba a mezőgazdasággal?
Mekkora területen gazdálkodnak? Mivel foglalkoznak? Milyen állatfajok, növényfajok találhatóak meg? Milyen szinten valósul meg az önellátás? Mely termékeket dolgozzák fel? Hogy történik az árusítás? Illeszkedik-e a táji adottságokhoz a gazdálkodás?

3. számú melléklet: Fényképek



3. ábra Slow Food logó Kerekegyházán
Forrás:saját készítés



4. ábra Presidio logó, a Slow Food védjegye, Forrás: Slow Food Presidia Handbook



5. ábra A Rendek gazdaság Forrás:saját készítés