



italia&amore
steht für natürliche, authentische,
italienische Qualitätslebensmittel,
handwerklich und nach alten
Traditionen mit Liebe und Herzblut
hergestellt von kleinen Produzenten,
die stolz auf ihr Land, ihre Heimat
und ihre Kultur sind,
für soziale Partnerschaften,
für unverfälschtes Italien
und vor allem für großartige
Geschmackserlebnisse.



Norbert Kier
Einleitung

Wie alles begann

Wieso habe ich nicht einfach meine Klappe gehalten?
Ganz einfach, weil ich das normalerweise nachts um eins
nach drei Flaschen Wein nie tue.
Doch diesmal hatte es unabsehbare Folgen.
Aber beginnen wir ganz von vorn.

Nach einem Besuch eines italienischen Restaurants im deutschsprachigen Ausland, mit Freunden, die alle gerne gut essen und gut trinken, beendete ich die nicht enden wollende Diskussion mit dem Vorschlag, meine Freunde am folgenden Tag **originalgetreu italienisch** zu bekochen.

So weit, so gut. Der Termin stand fest, eine Küche wurde mir zur Verfügung gestellt, also hieß es erstmal einkaufen gehen. Aber wohin? Ich suchte verzweifelt nach jenen Spezialitäten, die mir vorschwebten, doch leider vergebens. Überall, selbst in Feinkostgeschäften fand ich unter dem Deckmantel „italienische Spezialitäten“, industriell hergestellte Produkte, von einem anonymen Abfüller mit Etiketten versehen. Dahinter steckt ein Milliardengeschäft und eine internationale Verbrauchertäuschung, der sogar Kunden zum Opfer fallen, die bereit wären, eine gewisse Summe für Qualität auszugeben.

Sie fragen sich sicher, was ich denn ach so Besonderes gesucht habe. Ich wollte **einfach nur gute Teigwaren**, ein gutes Olivenöl, einen qualitativ hochwertigen Reis. Und natürlich wollte ich meinen Gästen auch zeigen, was ein originaler Espresso all'italiana ist. Mein Menüplan wurde radikal geändert, ich kaufte einfach das, was der Markt hergab. Gott sei Dank hatte ich ein paar gute Weine im Auto, so wurde über das Essen kaum gesprochen. Jetzt verstand ich endlich, warum sich meine Freunde und Kunden immer so sehr über einen Karton original italienischer Pasta oder Olivenöl freuten, die ich ihnen als Geschenk mitbrachte. Viel mehr, als über einen Karton Wein, der doch viel teurer ist! Klar, denn Wein, und sei er von noch so einem versteckten Weingut, den werden Sie früher oder später irgendwo finden. Dies alles war für mich ziemlich erstaunlich, blieb aber zunächst ohne Folgen. **Denn** erstens war ich als Weinhändler gut ausgelastet, und zweitens verspürte ich wenig Lust, nur Nudeln und Oliven zu verkaufen.

Aber wie sagte bereits Wilhelm Busch so treffend: „Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt.“ **Im Herbst 2009** durfte ich mal wieder Gast eines kochverrückten Ehepaares sein, und irgendwann fiel das Gespräch zuerst auf gutes Essen, dann auf die sich in den letzten Jahren häufenden Lebensmittelskandale. Es ging um Analogkäse, Gelschinken, Etikettenschwindel, oder darum, dass den Verbrauchern Fleisch und andere Produkte von Klon-Nachkommen ohne jeden Hinweis untergejubelt werden können. Tatsachen, die mich furchtbar aufregen, aber in Wahrheit verhält es sich so: Wir wissen viel über die Zusammensetzung unserer Kleidung oder des Motors unseres Autos, doch über die Zu-

sammensetzung unserer Lebensmittel wissen wir so gut wie gar nichts, da niemand sich die Inhaltsstoffe durchliest. Denn wie sonst lässt es sich erklären, dass Produkte, auf denen Inhaltsstoffe draufstehen, von denen man inzwischen sogar weiß, dass sie gesundheitsgefährdend sind, so häufig gekauft werden? Wir scheuen kaum Kosten und Mühen, damit der beste Sprit und das beste Öl den Weg in den Bauch des Wagens findet, sodass der Motor ohne Probleme und so lang wie möglich läuft. Was wir aber für unseren eigenen Antrieb und für unser eigenes Wohlbefinden unserem Körper zuführen – nämlich an Nahrungsmitteln – das ist für Viele noch immer keine allzu bewusste Entscheidung. Dabei soll unser persönlicher Motor doch auch ohne Probleme und so lange wie möglich laufen. Wieso begnügt sich der Konsument nicht einfach nur mit einem billigen 08/15-Wein von irgendeinem anonymen Abfüller, sondern bevorzugt Weine, wo er die Traubensorte, die Region, das Terroir, die Verarbeitung, die Vinifikation und Reifung, wenn nicht sogar den Winzer höchst persönlich kennt? Wieso soll ihn das nicht auch bei dem, was er isst, interessieren? Schließlich sind Lebensmittel im unmittelbarsten Sinne „Mittel zum Leben“. Sie sind die „intimsten“ Waren, die wir kennen: Alles, was wir essen, müssen wir uns bewusst sein, wird Teil von uns selbst. Na, überkommt Sie ein mulmiges Gefühl?

Als glühender Verfechter der ehrlichen, authentischen Gastronomie, erzählte ich oft von meinem Beruf als Weinhändler, der viele Jahre an kulinarischen Erlebnissen, Wissen und seine Leidenschaft für gutes Essen und Trinken mit sich bringt und von den tollen Kleinstproduzenten und deren wunderbaren Produkten, die mir auf meinen Reisen durch Italien immer wieder begegneten. Meine Freunde zogen mich auf, ich solle doch diese wunderbaren Lebensmittel, die ich Ihnen immer mitbrachte, vertreiben. Etwas irritiert über deren ernsten Unterton platzte ich mit der Frage heraus: „Ja, hätten denn handwerklich hergestellte italienische Qualitätslebensmittel wirklich eine Chance? Suchen bzw. vermissen es die Menschen? Haben die Konsumenten bemerkt, dass der Großteil der erhältlichen Lebensmittel nur industrielle Massenproduktion ist und Italien wesentlich mehr zu bieten hat, als dieses trostlose Industrieszenario?“ Die klare Antwort meiner Freunde war JA! Von nun an war ich infiziert. Begann mir Gedanken zu machen über das Wie und Was. Es war mir klar, dass es etwas Besonderes und Einzigartiges sein musste. Etwas Echtes und Unverfälschtes.

Also musste ich mal eine längere Italienreise unternehmen, um das authentische, spannende, vor Geschmackserlebnissen nur so strotzende Italien zu suchen, das ich glaubte, bereits zu kennen. Gibt es das noch? Jaaaaa, und wie!!! Ich benötigte super Kontakte, gute Mitarbeiter, die mich ersetzten, viele Tipps, zweimal sechs Monate Zeit, mittlerweile vier Mal rund 6.000 Kilometer mit dem Auto und dazu eine gute Spürnase. Aber ich habe es gefunden: tolle Menschen, die stolz auf ihr Land, ihre Heimat und ihre Kultur sind, auf ihr Terroir und ihren Boden, der ihnen ermöglicht, nach alten Traditionen und von der Natur inspiriert zu leben und zu arbeiten. Menschen, die ihre Leidenschaft und ihr Hobby zum Beruf machten. Das alles haben diese sonst total unterschiedlichen Personen gemeinsam, die ich auf meinen Reisen kennen lernen durfte.

Der Blick hinter die Kulissen. Natürlich wollte ich auf dieser Reise etwas über die Zusammenhänge zwischen gerechter Produktion, guter Qualität und echten, unverfälschten Genüssen erfahren. Aber vor allem etwas über die Menschen, die dahinter stehen und mit viel Liebe, Herzblut und Enthusiasmus das tun, was sie am besten können, nämlich handwerklich Lebens- und Genussmittel herstellen, die ihren Wertvorstellungen entsprechen. Und während ich diese Menschen besuche, merke ich schnell, dass die Realität dieser für mich so einzigartigen Menschen oft nicht so rosig ist, wie es auf den ersten Blick scheint. So erzählen sie mir von der Industrie, die sie mit billigsten Preisen an die Wand drückt, von Händlern, die sich wenig für Qualität interessieren und auch von Konsumenten, die sich offensichtlich wenig Gedanken darüber machen, was sie essen und wie diese Billigstpreise zustande kommen. Konsumenten, die den Irrglauben haben, dass immer billigere Preise durch größere Mengenabnahmen und somit niedrigeren Kosten realisierbar sind. **Das ist ein kompletter Schmarrn!** Diese Ressourcen sind längst erschöpft. Billigere Preise gehen immer mit einer Qualitätsverminderung einher. Während der Lebensmittelmarkt zu einem großen Teil von Billigware geprägt ist, müssten doch hochwertige Nischenprodukte in zunehmendem Maße zum geschäftlichen Erfolgsrezept werden? **Jein, stimmt nur zum Teil.** Denn diese Kleinsthersteller arbeiten lieber auf ihren Feldern, als sich um Vermarktung und Vertrieb zu kümmern. Ginge auch gar nicht, denn meistens sind die „Mitarbeiter“ ihrer Betriebe die eigene Familie. Natürlich kann es nicht sein, dass jemand, nur um gute Lebensmittel zu finden, dafür Tausende von Kilometern fahren muss. Auch ist es für einen Kleinstproduzenten schwer möglich, Zollformalitäten, Logistik, Bürokratie, usw. selbst zu organisieren. **Trotzdem will ich mich mit der Situation nicht abfinden,** dass es auf der einen Seite unglaublich tolle Produkte gibt, auf der anderen Seite Menschen, die sie gerne haben würden, aber offensichtlich nicht zueinander finden. Schließlich sprechen wir hier nicht von irgendwelchen überflüssigen Luxusprodukten, sondern von dem, **was wir täglich essen.** Man hört immer, der Mensch wird stets egoistischer – wird auch stimmen. Aber offensichtlich hört der Egoismus dort auf, wo er endlich mal einen Sinn hätte: **sich selbst nur das Beste zu gönnen.** Selbst seinem Auto gönnt man, egal wie teuer, nur das beste Motoröl, aber seinem eigenen Körper mutet man billigstes industriell hergestelltes Olivenöl, Hauptsache günstig, zu. Diese ganzen Überlegungen lösten in mir etwas aus.

Der Gedanke italia&amore war geboren. italia&amore soll einen Impuls geben, **etwas zu verändern, zum Nachdenken über uns selbst und unser Essverhalten anregen,** und dazu, wie wir mit unserem Körper umgehen. Und im Umkehrschluss die Herstellung unserer Lebensmittel wieder denen übertragen, die über Jahrhunderte bewiesen haben, dass ihnen die Natur am Herzen liegt: den Bauern und den zusammenarbeitenden Kleinstbetrieben. Natürlich haben wir das Rad nicht neu erfunden. italia&amore steckt noch in den Kinderschuhen, wir arbeiten aber daran, uns stetig zu verbessern, und seien es auch noch so „unwichtige Dinge“, wie zum Beispiel das komplette Verzicht auf Zusatzstoffe.

Eines Tages verschlug es mich nach Ligurien. Ausgestattet mit einem guten Tipp suchte ich den kleinen Ort Gazzo d'Arroschia, gelegen an der ehemaligen Salzstraße, die von Ligurien über die Berge ins Piemont führt und in keinem Navi der Welt zu finden ist, zumindest nicht in meinem. Ganze 50 Einwohner

zählt der Ort, malerisch an einem Berghang gelegen, Olivenbäume, soweit das Auge reicht, die meisten davon über 300 Jahre alt. Ich treffe mich mit Marco Ferrari, der mich in seinem Restaurant willkommen heißt, und bei einem guten Glas Wein erzählt er mir seine **faszinierende Geschichte**. Er fragt, ob ich die teilweise verlassenen Häuser gesehen habe und begründet mir dies damit, dass immer mehr Menschen den Ort verlassen, denn es gibt kaum Arbeitsplätze. Zum Arbeiten pendeln die meisten nach Imperia, rund 30 bis 40 Minuten mit dem Auto, und das bitte hin und zurück. Irgendwann bleiben sie halt auch zum Leben dort. Schade, der Ort ist so schön und trotzdem zum Aussterben verdonnert. Marco erzählt, dass er der einzige private Arbeitgeber im Ort ist, die Gemeinde sogar eigens eine Kommission bilden musste, um ihm die Konzession für seinen Betrieb zu erteilen – man stelle sich das mal vor! Aber mittlerweile kann er schon acht Personen eine Arbeit geben. Und das das ganze Jahr über, denn sie machen alles selbst, von der Pflege der Olivenhaine (alles steilste Terrassenanlagen) bis zur Herstellung des so köstlichen Pesto. Und damit nicht genug, denn am Wochenende, wenn sich andere an den Strand legen, öffnet Marco mit seinen Mitarbeitern sein Restaurant, eine klassische italienische Trattoria, die sein Urgroßvater vor über 120 Jahren hier eröffnet hat. Seine Sekretärin ist dann eben die Serviertochter, sein Magazineur der Abspüler und er selbst steht in der Küche. Aber Marco wäre nicht Marco, würde er nicht **über den Tellerrand hinausschauen** und auch anderen helfen. Er erzählt mir vom berühmten Knoblauch „Aglione di Vessalico“, den er in seinem Pesto verwendet und den **Slow Food** unter seinen Schutz gestellt hat. Davon können weitere sechs Familien leben und in ihrem Ort bleiben. Das sind nicht einfach nur Arbeitsplätze, sondern die dort lebenden Menschen dürfen das machen, was sie lieben und können. Davon überzeugt, dass mit so viel Hingabe, Leidenschaft und Heimatliebe produzierte Lebensmittel einfach nur gut sein können, habe ich fast sein gesamtes Sortiment ins Projekt italia&amore aufgenommen. Denn es ist mir eine unglaubliche Freude, diesen Menschen eine Zukunft garantieren zu können. Nach diesem Besuch war mir endgültig klar, welche Aufgabe **italia&amore** hat. Klar, dass ich gesunde Lebensmittel vermarkten will, aber das alleine reichte mir jetzt nicht mehr. Mir wurde bewusst, was wir mit unseren kleinen Möglichkeiten Großes für andere tun können. Denn wenn wir diese Menschen nicht unterstützen, dürfen wir uns morgen nicht beschweren, wenn es sie nicht mehr gibt. Sechs Familien hier, acht Familien dort mag wenig erscheinen, aber multipliziert können wir uns gegen eine immer größer werdende Globalisierung mit ihrer immer größer werdenden Auswirkung wehren. Diese Kraft muss von uns Konsumenten ausgehen.

Seit diesem Zeitpunkt waren italia&amore mehr als einfach nur zwei Worte.

Norbert Kier, Gründer von italia&amore

