

Das Küchenkabinett

Auf einem Bauernhof in Brandenburg trifft sich „Die Gemeinschaft“, um über eine neue Esskultur zu sprechen. Alle sind dabei, vom Hühnerzüchter, Sterne-Koch bis zum Kantinenchef. Ihnen ist klar:
Es geht nur in Zusammenarbeit.
Ein Tag an der Basis guten Essens

TEXT Christiane Langrock-Kögel

Die beste und wohlschmeckendste Zusammenfassung dieses Tages wird schon morgens gereicht. Sie ist: ein Stück Kuchen. Schlichter Butterkuchen, vom Blech direkt auf die Hand; dick und saftig; der Hefeteig feinporig, weil lange geknetet und in Ruhe gegangen. Die Kruste besteht aus Butter, Zucker und Mandeln, mehr nicht. Dieses Stück Butterkuchen ist ein ehrliches, bescheidenes, gekonntes Stück Handwerk, es konzentriert sich bewusst auf ein paar wenige, gute Zutaten – und steht damit genau für das, was die rund 300 Menschen, die heute hier zusammenkommen, eint: Sie wollen eine echte Esskultur, hochwertige, handwerkliche Lebensmittel – am besten für alle.

Es ist ein Montag im September, der freie Tag der Gastronomie. Es regnet kühl in Angermünde in der Uckermark, eine Stunde nordöstlich von Berlin. Auf Gut Kerkow, das die Berliner Gastronomin und inzwischen auch österreichische Europa-Abgeordnete der Grünen, Sarah Wiener, betreibt, tagt „Die Gemeinschaft“. Hinter dem sprechenden Namen steht ein Verein, den rund ein Dutzend Spitzenköche, Wirte und Landwirte so-

wie handwerkliche Lebensmittelproduzenten 2017 gegründet haben. Ihr Ziel: miteinander reden. Sie möchten die verloren gegangene Nähe zwischen Köchin und Bauer, zwischen Gastronomin und Lebensmittelhersteller wiederherstellen: „Wir rebellieren gegen die mittelmäßige Kulinarik, mit denen die Agrarindustrie die Märkte überschwemmt. Wir fördern den direkten Austausch und die achtsame Zusammenarbeit mit Menschen, die mit demselben Ziel besseres Essen herstellen.“

WOLLPULLTRÄGER UND GROSSTADTSCHICKE

Ein solches „Symposium“ veranstaltet die Gemeinschaft 2019 im zweiten Jahr, dreimal so groß wie 2018. In dem großen Zelt mitten auf dem Hof stehen Reihen von Bierbänken, auf denen ein bunt gemischtes Publikum sitzt, Junge und Ältere, Wollpulliträger und Großstadtschicke, alle mit einem Stück Klebeband als Namensschild auf der Brust. Sie haben, wie gebeten, einen Kaffeebecher und eine Wasserflasche dabei, um den Fußabdruck der Veranstaltung klein zu halten. Später, in den Workshops, die den ganzen Tag über laufen, wird sich zeigen:



„Ich träume von einer Ernährungswende“, ruft Sarah Wiener, „von mehr Beziehung zwischen Erzeugern und Köchen“



Küche der Zukunft ist für sie keine Frage nach immer neuen Gaumenkitzeln. Sondern eher die, wie man unsere Zungen wieder sensibilisiert für die schlichten, die guten Dinge. Für eine Kartoffel oder Tomate zum Beispiel, die wirklich aromatisch schmeckt – weil sie achtsam gezogen wurde. Der Gemeinschaft geht es um die ganz grundlegende Wertschätzung für Lebensmittel, die nach den Regeln der Kunst hergestellt wurden. Kurz: um eine neue Esskultur.

Durch die dünne Zeltwand hört man immer wieder das laute Brüllen der Wiener'schen Rinder. Ihre Besitzerin begrüßt die Gäste mit einem fröhlichen „Ich freue mich wahnsinnig, dass Ihr alle hier seid! Ich träume schon lange von einer Ernährungswende, von mehr Beziehung zwischen Erzeugern und Köchen.“ Neben Vorträgen, die vor großer Runde gehalten werden, zum Beispiel von dem US-amerikanischen Landwirt Jack Algieri, der vor den Toren New Yorks einen regenerativen Lehrbetrieb betreibt, stehen Vertiefungsworkshops in kleinerer Runde auf dem Programm. Dort geht es um die „Zukunft der Kochausbildung“, die „Psychologie von kollektiven Aktionen“; darum, wie man Öffentlichkeitsarbeit für einen Hof betreibt, um Logistik und die Frage nach einer neuen deutschen Küche. In den Pausen trifft man sich auf dem Hofplatz, trotz Nieselregens, bevor dann jeder wieder seiner Wege geht, ins Gutszimmer, auf den Boden über dem Hofladen oder in die Getreidehalle.

Wer sind diese Leute, die der Gemeinschaft angehören? Zu ihren Mitgliedern zählen die Berliner Restaurants Horváth, Nobelhart & Schmutzig und Lode & Stijn, der Erdhof Seewalde, der Gärtner Olaf Schnelle oder die Markthalle Neun, eine 2011 wiederbelebte alte Markthalle in Kreuzberg, die Herstellern hauptsächlich aus der Region eine Plattform zur Direktvermarktung bietet. Billy Wagner, Wirt des Nobelhart, mit rotem Schnauzbart und in flatternder Hose, ist eine der zentralen Figuren des Symposiums. Den ganzen Tag vernetzt, organisiert und diskutiert er. „Es ist sehr herausfordernd, rund um Berlin an wirklich gute, nachhaltige, regionale Produkte zu kommen“, sagt er. Für seinen Laden ist eine gute Versorgung aus nächster Nähe besonders wichtig, denn er hat sich einer „brutal-lokalen“ Küche verschrieben; aus den Töpfen wird alles verbannt, was hierzulande nicht wächst – nicht nur bei Obst und Gemüse, sondern auch Gewürze wie Pfeffer oder Vanille.

Das Zauberwort für Wagner und seinen Küchenchef Micha Schäfer lautet: Partnerschaft! „Schafft abseits des Großhandels persönliche Strukturen und Beziehungen“, ruft Wagner den Teilnehmern zu. Zum Beispiel eine Kooperation, wie sie das Nobelhart und der Hamburger Spitzenkoch Thomas Imbusch (100/200 Kitchen) mit dem Hühnerzüchter Lars Odefey aus der Lüneburger Heide vereinbart haben. Damit Odefey, der seit 2017 Weidehühner mit „Respekt vor den Tieren und Bewusstsein für unsere Umwelt“ hält, Planungssicherheit hat, haben beide Lokale mit ihm in eine neue Brut-Anlage investiert. Überhaupt, die Verbindungen seien eng, sagt Odefey, mindestens einmal pro Woche spreche er mit den Köchen; sie geben ihm Feedback über die Qualität des Fleisches. Auf dem Symposium appelliert Billy Wagner: „Wir erwarten, dass alle hier be-

Unter den Teilnehmer*innen sind Kantinenleiter und Michelin-Sterne-Köche, Zero-Waste-Wirte und Wissenschaftlerinnen, Gärtnerinnen, Biohofbesitzer, Hühnerhalter, Sommeliere, Wildkräuterexperten und Bäcker.

DAUERTHEMA ESSEN

Essen ist ein Riesen-Thema, überall begegnet es uns. Lebensmittel-Ampel ja oder nein? Wie lässt sich all das Essen vor der Tonne retten, wo kauft man unverpackt ein? In der öffentlichen Diskussion geht es um die schwindende Biodiversität und ums Tierwohl. Im Fernsehen wird rauf und runter gekocht, die Kochbuchregale in den Buchhandlungen sind voll. In großen Städten löst ein Trend den anderen ab, mal sind es Bowls, dann Sushi-rito. Gegessen wird immer, heißt es so schön, aber wie und wo und was, das spielte noch nie eine so große Rolle wie heute.

Für die Gemeinschaft sind all das sicher Punkte, über die man reden kann. Aber ihr geht es um viel Grundsätzlicheres. Die

Aus jedem Bissen sind herauszuschmecken: Ehrlichkeit, Wertschätzung, Empathie, Bescheidenheit



teiligten Gastronomen solche Projekte aufsetzen – und ihre Erfahrungen mit uns teilen.“

Im Nobelhart & Schmutzig kostet das zehngängige Menü 95 Euro, an Donnerstagen, Freitagen, Samstagen 120 Euro, ohne Getränke. Natürlich kann man einwenden, dass man sich das erst einmal leisten können muss. Sind es Luxusprobleme, die die Gemeinschaft bewegen? Wo bleibt der Rest der Gesellschaft – beziehungsweise das, was sie auf dem Teller hat? Eine Antwort darauf liefert zum Beispiel Felix Bröcker, gelernter Koch und Doktorand an der Hochschule für Gestaltung in Offenbach. Sein Workshop heißt: „Gibt es eine Neue Deutsche Küche?“ Bröcker sagt, dass es schon immer die Hochküche war, die neues Bewusstsein schuf, ob Nouvelle Cuisine in den siebziger Jahren, New Nordic in den 2000ern oder eben 2019 das Manifest der Gemeinschaft: „Es tropft von oben nach unten.“ Unter den Teilnehmern sitzt auch Tim Raue, einer der bekanntesten deutschen Spitzenköche, Inhaber einiger Restaurants und Michelin-Sterne. „Unser größtes Problem ist unsere Alltagsküche“, sagt er. „Aber du kannst nur dich und dein Umfeld verändern – das zieht dann Kreise.“

BEGEISTERTE VON GUTEM ESSEN

Der Gemeinschaft geht es um eine Veränderung auf breiter Basis. Weit über ihre Restaurants, Höfe und Läden hinaus. Man sieht das an der Auswahl der Speaker, aber auch schon an der Einladung, die Tagungs-Organisatorin Friederike Gaedke im Mai verschickt hat. Sie richtete sich ausdrücklich an „jeden, der Gemüse zieht, Vieh hält oder Fische fängt“, der „Käse produziert, Bier braut oder Metzger ist“. An Schüler, Studenten, Aktivisten, an alle von gutem Essen Begeisterte. Und nicht zuletzt natürlich an Wirte, Köche und Vertreter der Gemeinschaftsgastronomie.

An einen wie Patrick Wodni, ein Kantinenchef. Der junge, sehr schmale Koch mit Tattoos auf beiden Armen hat in richtig guten Restaurants gearbeitet. Bis er es sinnvoller fand, „vielen Gutes zu ermöglichen“. Heute leitet er eine Betriebskantine der Drogeriekette dm. Firmenessen ist für Wodni ein wunderbares Instrument der betrieblichen Zuwendung an die Mitarbeiter. Nur, man muss dieses Instrument auch nutzen. Muss für ein gutes Angebot sorgen, ein regionaleres, saisonaleres, biologischeres. Doch davon sind die meisten Groß-Küchen meilenweit entfernt. In seiner eigenen versucht Wodni es mit der großen Transformation. An manchen Stellen hilft ihm dabei auch die Psychologie, zum Beispiel beim Thema Fleischkonsum. Vegetarische Gerichte finden sich bei Wodni nicht in einer Extra-Rubrik, sondern zwischen allem anderen – das erhöht die Zugriffsrate. „Und je mehr vegetarische Gerichte ich verkaufe, desto mehr Geld habe ich, um anständiges Fleisch zu kaufen.“

Unter den weißen Pavillons auf dem feuchten Hofplatz haben den ganzen Tag beschürzte Menschen Gemüse geschnitten und gerührt, für das Mittagessen, später für das Abendessen. Das Kochen für die Gäste haben sich die Teams von Nobelhart & Schmutzig, Horváth und Lode & Stijn mit Kollegen der Waldorfschule Mitte, der taz-Kantine und Koch-Azubis der Brillat-Savarin-Schule geteilt. Zum Mittagessen gab es Kartoffelgulasch

mit Kräuterschmand und dem frischen Brot aus dem Hofladen – aus jedem Bissen herauszuschmecken die fünf Grundfesten der Gemeinschaft: Ehrlichkeit, Wertschätzung, Empathie, Bescheidenheit, Handwerk.

Für den Abend werden nach Programmende die Biergarnituren im großen Zelt eingedeckt, Wiesenblumen kommen auf die Tische, Kerzen werden angezündet. Es gibt eine Sitzordnung, die Organisatoren haben sich überlegt, wer unbedingt einmal mit wem reden sollte. Den Wein holt man sich am Eingang, jede Flasche ist ein anderer Tropfen, auch hier gilt: Vielfalt. Die Köche tragen Vorspeisen-Platten herein, darauf ein guter Kräuterquark, aromatische Tomaten mit verschiedenen Basilikumsorten, Getreide-Salate, mariniertes Gemüse. Das beherrschende Gefühl am Tisch ist: Das, was wir hier essen, ruiniert keinen. Weder den Bauern noch den Boden. Es schmeckt nach dem, was es ist. Und es wird verzehrt in einer Gruppe Gleichgesinnter. Einer Gemeinschaft eben. ■