

Die Berlinerin Friederike Gaedke möchte, dass Gastronomen und Produzenten sich besser vernetzen: „New Work“ für eine derzeit noch extrem von Konkurrenzdenken geprägte Branche

„NICHT IMMER
NUR DIE
KÖCHE FEIERN!“

Foto: Caroline Prange

Friederike Gaedke ist Sprecherin der Initiative „Die Gemeinschaft“. Der Verein setzt sich für eine neue Art der Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Produzenten ein

TEXT JESSICA JUNGBAUER

B-EAT: Der amerikanische Umweltaktivist und Landwirt Wendell Berry wird immer wieder mit dem berühmten Spruch zitiert: „Essen ist eine landwirtschaftliche Tätigkeit.“ Wie würden Sie den Satz „Essen ist ...“ beenden?

Friederike Gaedke: Essen ist ... Gemeinschaft, Umweltaktivismus, Genuss. Alles zusammen! Essen ist mein Leben, deshalb kann ich das gar nicht so genau beantworten, da bräuchte ich ja ewig dafür.

B-EAT: Was kann man sich unter „Die Gemeinschaft“ vorstellen? Die Gastro-Branche ist ja eher für ihr Konkurrenzdenken bekannt.

FG: Die Gemeinschaft ist ein Zusammenschluss von mehreren Berliner Restaurants. Da tauscht man sich auch mal aus: „Woher hast du denn das?“ oder „Hier bekommst du ganz tolle Doppelrahm!“. Aber eigentlich ist der Konkurrenzgedanke immer noch tief verankert. Als ich selbst in die Arbeitswelt eingestiegen bin, habe ich bei einem Start-up gelernt, wie es ist, anders zu arbeiten. Stichwort „New Work“ – also so zu arbeiten, dass die körperliche und seelische Gesundheit nicht darunter leidet. Dieser Ansatz ist in der Gastronomie definitiv noch ganz neu. Aber man hat erkannt, dass Zusammenarbeit nötig ist.

B-EAT: Weil man gemeinsam am besten etwas verändern kann?

FG: Genau das ist der Gedanke hinter Die Gemeinschaft: Man teilt seine Ressourcen, empfiehlt seine Produzenten weiter, statt sie zu verheimlichen. Das ist für alle von Vorteil. Auch für die Landwirtschaft ist es extrem wichtig, dass man als Koch nicht sagt: „Das ist mein Landwirt“, denn der Hof braucht mehrere Abnehmer.

Wenn ein Restaurant viermal die Woche Doppelrahm von einem Hof bekommt und dann plötzlich keinen mehr braucht, hat dieser Produzent keine Planungssicherheit. Aber nur damit können wir Landwirte wirklich unterstützen.

B-EAT: Sie setzen sich für eine „neue deutsche Esskultur“ ein. Was muss sich dafür alles ändern?

FG: In der Küche und in der Landwirtschaft anders miteinander zu arbeiten ist wohl das Wichtigste. Durch den Multiplikatoreffekt entsteht automatisch eine bessere Landwirtschaft, es gibt bessere Produkte in den Lokalen – und das bedeutet für uns „neue deutsche Esskultur“. Wir möchten also nicht die deutsche Küche fördern, sondern zeigen, was für tolle Produkte wir hier haben. Nicht mehr nur die Köche feiern, sondern auch den Produzenten mehr Wertschätzung entgegenbringen. Die machen die Hälfte des Tellers aus.

B-EAT: Bio könnte die Welt ernähren, wenn die Arbeit in der Landwirtschaft attraktiver wäre?

FG: Genau. Und das funktioniert durch mehr Wertschätzung. Wir hoffen, dass die Arbeit gerade für junge Menschen attraktiver wird. Auch durch inspirierende Vorbilder wie die Bio-Gärtnerin Grete Peschken.

B-EAT: Mit welchen konkreten Maßnahmen wollen Sie das erreichen?

FG: Wir veranstalten einmal im Jahr ein Symposium, bei dem wir Köche, Landwirte und Produzenten zusammenbringen. Für uns war es ganz natürlich, das an nur einem Tag zu machen, weil Gastronomen und Produzenten über das ganze Jahr hinweg sehr eingespannt sind. Dazu gehen wir raus zu den Erzeugern vor Ort. Das ist wieder

eine Form der Wertschätzung. Wir diskutieren, streiten und schauen, was wir in Zukunft machen müssen. Wir möchten Gastronomen und Landwirten eine gemeinsame Stimme geben, die auch in der Politik Gewicht hat.

B-EAT: Wie genau kann diese Zusammenarbeit verwirklicht werden. Gibt es Beispiele?

FG: Kürzlich hat eine Landwirtin eine Kuh geschlachtet. Das „Nobelhart & Schmutzig“ hatte zu wenig Platz, um das ganze Fleisch zu lagern. Also rief man andere Berliner Restaurants wie das „Lode & Stijn“ und „Mrs Robinson’s“ an und teilte die Kuh untereinander auf. Anderes Beispiel: ein Bratkasten für „Odeley & Töchter“, die Weidelhühner aus Hofschlachtung produzieren. Mehrere Köche wollten mit alten Rassen experimentieren und haben das zusammen finanziell ermöglicht. Die Produzenten können so gut wie alles bieten und anpflanzen, aber sie müssen die Sicherheit haben, dass die Gastronomen ihnen im nächsten Jahr auch eine bestimmte Menge abnehmen. Letztlich geht es um gegenseitiges Vertrauen. ○

FRIEDERIKE GAEDKE

ist Vorsitzende von „Die Gemeinschaft e.V.“, ihr Studium an der „Slow-Food-Uni“, der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo, Italien, hat sie bestens darauf vorbereitet: Dort lernt man alles über die gesellschaftlichen und naturwissenschaftlichen Zusammenhänge des Ernährungssystems. *die-gemeinschaft.net*