



WÄHLEN MIT MESSER & GABEL

Manchmal dürfen es auch Stäbchen oder Löffel sein. Die Macht der Gäste, Esser und Trinker ist gewaltig. Mit dem, was sie sich einverleiben, entscheiden sie über das Wohl und Wehe von Tieren und Menschen. Doch den meisten Deutschen scheint das egal zu sein.

TEXT
Eva Biringer

ILLU
Ekaterina Koroleva

Es dürfte sich inzwischen herumgesprochen haben, dass unsere Nahrungsaufnahme – wie überhaupt jegliches Konsumieren und Handeln – hochpolitisch ist. Nein, es gibt kein richtiges Avocadoastleben im falschen. Leider hat die Politik die Sache nicht besonders weit oben auf dem Zettel. Gefühlte Wahrheit: Einmal pro Legislaturperiode sorgt ein Aufregerthema wie Ferkelkastration oder Küken-schreddern dafür, dass den Wählern vor Schreck ihr Einsneun-undneunzigstanzel aus dem Mund fällt, dann geht es wieder um Autos. Kein Wunder, dass anderen da der Kragen platzt. Sie drehen Dokumentationen wie *The Green Lie*, in der es um Greenwashing von Lebensmitteln geht und Tipps, den schönen Schein vom guten Sein zu unterscheiden. Sie schreiben Bücher und nennen sich wie im Fall von Sophia Hoffmann (*Zero Waste Küche, Vegan Queens*) nicht nur Köchin und Autorin, sondern auch Aktivistin. Sie treten Slow Food bei, boykottieren Nestlé, ordern Biokisten, gehen auf die Straße, verfassen Petitionen, demonstrieren. Manche werden in Vereinen oder Initiativen aktiv, andere als Einzelkämpfer.

MACHT WAS AUS DER MACHT

So einer ist Hendrik Haase und seine Botschaft an die Welt und vor allem an die Politik die folgende: Macht was aus der Macht! Haase, Vollbart, markante schwarze Brille, empfängt in einem weihnachtlich dekorierten Co-Working Space in Berlin-Mitte. Auf dem Konferenzraumtisch liegen, neben einer Kanne Earl Grey und einem Lebkuchenteller, Bücher über Systemtheorien. Es ist keine Übertreibung, zu sagen, dass der 35-Jährige einer der klügsten Köpfe der deutschen Food-Szene ist. Gerade beschäftigt er sich mit der digitalen Essgesellschaft, künstlicher kulinarischer Intelligenz und der neuen Gründerzeit, die eigentlich Gründer*innenzeit heißen muss, auch wenn das nicht so schmissig klingt, schließlich treiben genug Frauen die Bewegung mit nach vorne. Ema Paulin zum Beispiel, die das erste Vertical-Farming-Restaurant Good Bank gegründet hat. Julia Köhn, deren Plattform Pielers ressour-

censhonende Landwirtschaft vorantreibt. Josephine Bayer und Jana Lange, deren Tiefkühlbabybrei Nuri eine gesunde Alternative zu Alete & Co sein will, oder Eva Neugebauer und Jule Willing vom Online-Hofladen Frischepost wären da zu nennen. Haase beschäftigt sich mit all dem wohlgerne neben seinem Job in der Metzgerei Kumpel & Keule. Seine genaue Berufsbezeichnung? „Zukunftsfoodist finde ich ganz schön.“

Definitiv auch Weltenzusammenbringer, an der Schnittstelle zwischen Food, Technologie und Politik. „Wenn Politiker überhaupt mal gut essen gehen, darf es ja keiner mitkriegen. Keiner von denen versteht, welche Macht das Thema Essen hat.“ CDU/CSU? Leben in einer alten Welt. Die Grünen? Denken



Hendrik Haase mischt in seinem Kochtopf Essen, Gesellschaftskritik und Politik.

bei digitaler Entwicklung nur an Datenklau. SPD? Übersieht das enorme soziale Potenzial der Gastronomie. FDP? Hat nur Gentechnik und Mehrwertsteuer im Sinn. Und die AfD redet in ihrem Parteiprogramm übers Schächten, was in Deutschland schon lang verboten ist. Lob gibt es eigentlich nur für Renate Künast, „wenn man die anschreibt, nimmt sie sich vier Stunden Zeit für eine Start-up-Tour“.

UNSERE ZUKUNFT IN UNSEREN HÄNDEN

Essen hat Haase zufolge so viel Machtpotenzial, weil es so viele verschiedene Bereiche betrifft. Wirtschaft ebenso wie Technologie, den Arbeitsmarkt, die globale Erwärmung und ethische Fragen. Ganz abgesehen davon, dass jeder Wähler drei Mal am Tag essen muss. „Was glaubst du, wie viele Drohnen in Deutschland in der Landwirtschaft eingesetzt werden?“, fragt Haase. „Keine. In China sind es heute schon 42.000. Und wer beherrscht das Reservierungssystem? Open Table aus den USA. Die Digitalisierung wird unser aller Leben auf den Kopf stellen, und ich will, dass Deutschland dabei eine Rolle spielt. Vor allem will ich, dass wir die Zukunft unserer Ernährung nicht Riesenkonzernen wie Amazon überlassen, denn dann spielt Genuss keine Rolle mehr. Außerdem wird die kulinarische Schere dann immer weiter auseinandergehen: Billigstes, krankmachendes Essen für die Armen, echte, mit Herkunft und Liebe hergestellte Lebensmittel nur noch für eine kleine Minderheit.“

Für seine Mission würde er gerne bekannte Gastronomen vor den Karren spannen. Am Tag zuvor hat er Jamie Oliver getroffen, gegen den man sagen kann, was man will, aber er hat in England die Zuckersteuer durchgesetzt und sich für besseres Schulessen starkgemacht. „Und was machen unsere Köche? Schuhbeck Werbung für McDonald's, Bühner für Knorr-Brühwürfel und Raue veranstaltet Dinner für Cola.“

Ausnahmen bestätigen die Regel, Billy Wagner etwa, der AfD-Wählern den Zutritt zu seinem Restaurant Nobelhart & Schmutzig verwehrt, oder Tim Mälzer, der im NDR über „scheiß Rindfleisch“ schimpft. Neben diesen Starköchen haben

die meisten Politiker Haase zufolge vor allem einen Typ Gastronomen im Kopf: „Den Goldkettenträger, der kein anderes Thema hat, als die Mehrwertsteuer zu senken.“

Ob Alexander Huber ein Goldkettchen trägt, wissen wir nicht, aber die Mehrwertsteuer liegt ihm schon sehr am Herzen. Neben seiner Tätigkeit als Küchenchef im Ein-Stern-Restaurant Huberwirt im oberbayerischen Pleiskirchen ist er deutscher Vorsitzender der Jeunes Restaurateurs (JRE). Vergangenen September haben diese die sogenannte Chefsinitiative für die Zukunft der Gastronomie gegründet. Das dazugehörige Manifest fordert einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, eine wertschätzende Ausbildung, Integration, Solidarität und „ein anderes Bewusstsein für Ernährung und Esskultur“.

CURRYWURST VOR ADLON

Wir erreichen Huber auf seinem Privathandy, die Verbindung ist schlecht. Als wir das Manifest ansprechen, ist er überrascht. „Ich dachte, es geht um gutes Essen!“ Dann beginnt er zu erzählen, von den Schwierigkeiten, denen Gastronomen heute ausgesetzt sind. Alles werde immer teurer, nur das Essen und vor allem Essengehen soll bitt'schön recht billig sein. Überhaupt fehle eine deutsche Esskultur. „Wie viel sich die Leute hierzulande mit Fußball und Autos beschäftigen! Wir Gastronomen hingegen sind die Deppen der Nation!“ Von den Politikern sei momentan keine Hilfe zu erwarten. „Wenn die ausnahmsweise mal teuer essen gehen, setzen sie sich in die hinterste Ecke, aus Angst, entdeckt zu werden. Ich sag Ihnen was: Wenn unser Landrat nach Berlin ins Adlon eingeladen wird, geht der vorher erst mal zum Currywurststand gegenüber.“

Wir fragen nach den zu beseitigenden politischen Hürden, von denen im Manifest die Rede ist. Die Mehrwertsteuer, klarer Fall. Was noch? Huber gerät ins Stocken. „Diese überflüssige Dokumentation von Abläufen und das ständige Sich-erklären-Müssen. Wenn ich ein Glas Sauce verkaufe, muss jeder Inhaltsstoff draufstehen.“ Hierüber stolpern wir kurz, schließlich fordert die Chefsinitiative auch „ehrliche und umfassende Informationen über Herkunft, Qualität, Klima-

auswirkungen, Kosten und Produktion von Lebensmitteln“. Überhaupt geht es im Manifest schon auch um Nachhaltigkeit, gute Schulverpflegung und die „Beschäftigung und Eingliederung von Menschen mit Migrationshintergrund“. Schlecht findet Huber all das nicht, aber so viele Menschen mit Migrationshintergrund gibt es bei ihm im Dorf halt nicht. Dann entschuldigt er sich: „Ich dachte, wir reden über etwas anderes. Essen hat schon eine Macht“ – und dann bricht, kein Scherz, die Verbindung ab. Rückruf. „Also, Essen ist immer Macht, aber wir brauchen ein anderes Verständnis für gutes Essen in Deutschland. Wir müs-

sen Regionalität fördern, gerechte Löhne zahlen und die Mehrwertsteuer muss runter auf sieben Prozent.“

In diesem Punkt muss man Huber recht geben: Geld regiert nicht nur die Welt, sondern auch unsere Teller. Dennoch gibt es noch eine andere Währung, die Aufmerksamkeit. Mithilfe der sozialen Netzwerke gelangen zukunftsweisende Projekte zu Bekanntheit, finden Anhänger und Nachahmer. So wie jene Unverpackt-Läden, die ganz ohne Verpackung und den damit einhergehenden Müll auskommen. Projekte wie Culinary Misfits, das nicht der Norm entsprechendes Obst und Gemüse wertschätzt, statt es wegzuworfen. Oder nehmen wir einen Ort wie das Silo in London, das als erstes Zero-Waste-Restaurant der Welt gilt. Vermutlich wird nur ein Bruchteil dessen 37000 Instagramfollower dort jemals essen gehen, aber die Message hat jeder von ihnen kapiert. Schon gibt es Nachahmer, das Nolla in Helsinki etwa oder das Berliner Frea, mit einer Kompostierschnecke namens Gersi und der Reduzierung auf vegane Produkte.

Und schließlich ist Instagram mitunter ein digitaler Wochenmarkt. Dort verkauft Lars Odefey vom niedersächsischen Uelzen aus seine nachhaltig gezüchteten Weidehühner. Sein Betrieb Odefey & Töchter ist Teil der Gemeinschaft, eines von Billy Wagner, Micha Schäfer (Nobelhart & Schmutzig) und Sebastian Frank (Horváth) gegründeten Vereins zur „Förderung einer deutschen Esskultur mit eigener Identität“. Dessen Ziel: Landwirte sichtbar und gutes Essen für alle zugänglich machen. Weitere Mitglieder sind beispielsweise Patrick Wodni, der sich gegen Fine-Dining und für die *Kantine der Zukunft* entschieden hat – ein Projekt, das öffentliche Kantinen zu Bioprodukten und Regionalität führen soll – oder Heike Breidenich vom anthroposophischen Krankenhaus Havelhöhe.

„Wir wollen ein starkes, lokal aktives Netzwerk sein, das sich auch um Themen wie Ausbildung, gerecht entlohnte Saisonarbeit und regenerative Landwirtschaft kümmert“, erzählt Friederike Gaedke leicht gejetlaggt am Telefon, sie kam am Vorabend erst von der Young Farmer's Conference in New York zurück. Die Projektleiterin schwärmt von der dortigen Aufbruchsstimmung, von Leuten, die Urban Farming in Brooklyn betreiben, der Heilkräuterexpertin Jovan Sage, die sich für Feminismus und *people of colour* einsetzt, oder der queeren Erika Nakamura, die in New York eine nachhaltige Metzgerei betreibt und sehr darauf bedacht ist, den Fleischlieferanten faire Preise zu bezahlen.

VOM BAUERNHOF INS PARLAMENT

Ein wenig von diesem Spirit war auch bei jenem Symposium der Gemeinschaft zu spüren, das Anfang September auf Gut Kerkow stattfand, einem achtzig Kilometer außerhalb Berlins gelegenen Hof, der von der Fernsehköchin Sarah Wiener betrieben wird (zur Erinnerung: Das ist die Frau, die gerade für die österreichischen Grünen ins Europaparlament eingezogen ist). Dort kamen Gastronomen, Produzenten und kulinarisch Interessierte aus ganz Deutschland zusammen. Einer sogar von ganz weit weg: Die Eröffnungsrede hielt Jack Algieri, Leiter des Stone Barns Center for Food and Agriculture im Bundesstaat New York, zu dem auch das Zwei-Sterne-Restaurant Blue Hill gehört. Dessen Chefkoch Dan Barber ist ebenfalls Zero-Waste-Pionier.



Friederike Gaedke sehnt sich nach authentischem Geschmack und etwas Geld.

© Caroline Prange

Auf dem Symposium wurden Vorträge gehalten über Biodiversität, die Zukunft der Kochausbildung und regenerative Landwirtschaft. David Peacock vom Erdhof Seewalde sprach über die Geschäftsbeziehungen zwischen Landwirtschaft und Küche, Johannes Schellhorn von der Bar Freundschaft über „Vergorenes als Chance für Geschmack und eine alternative Wertschöpfung“. In der Schlussdiskussion stellte sich unter anderem die Berliner Ernährungsrätin Christine Pohl die Frage, wie eine Gemeinschaft zwischen Landwirtschaft und Küche in zehn Jahren aussehen könnte, und Justizsenator Dirk Behrendt versprach, das Thema Essen in Zukunft ernster zu nehmen.

Organisiert hat das Symposium hauptsächlich Gaedke. Die 28-Jährige ist überzeugt: „Es gibt so viele Akteure, die so viel tun könnten, wenn sie nur gefördert würden. Was wir brauchen, ist Geld.“ Und zwar nicht für eine Senkung der Mehrwertsteuer, sondern Förderungen von handwerklichen Lebensmittelproduzenten und zukunftsfähigen Food-Projekten. Wie viel Macht hat der Einzelne? Klarer Fall für die noch halb im Englischen feststeckende Gaedke: „Vote with your fork! Jeder entscheidet, wem und wofür er sein Geld ausgibt, beim Lebensmittelkauf genauso wie beim Catering für die Büroweiheachtsfeier. Man muss alles hinterfragen. Und sich mit anderen zusammenschließen, weil auch Gemeinschaften Macht bedeuten. Und Macht letztendlich Gerechtigkeit schaffen kann.“ Und zwar in jeder Hinsicht: Für Menschen, die in der Gastronomie arbeiten, vom Lehrling bis zur Sommelière ebenso wie für Landwirte und Produzentinnen. Gerechtigkeit für den Endverbraucher und die Wählerin und für die kommenden Generationen, die ein Recht haben auf naturnah erzeugte Lebensmittel. Und nicht zuletzt für die Ferkel und die männlichen Küken. 🐷



Für die „Gemeinschaft“ ist der größte Luxus kein Luxus.

© Caroline Prange