

Wie kann nachhaltige Ernährung im urbanen Raum gelingen? So lautete das Thema des The Sooner Now-Events in Hamburg. Das »100/200« war Ort des Geschehens und lieferte mit der offenen Küche seine Antwort gleich mit.



### **... Friederike Gaedke, Leiterin »Die Gemeinschaft e. V.«**

**Was zeichnet »Die Gemeinschaft« aus?**  
Wir sind ein gemeinnütziger Verein, 2017 in Berlin gegründet in der Absicht, alle Menschen entlang der Lebensmittelkette zu vernetzen.

#### **Welche Bedeutung hat Networking in der Kulinarik?**

Der Austausch beflügelt das Verständnis füreinander: Landwirt:innen im Norden arbeiten anders als im Süden. Köch:innen verstehen die Rolle des Bodenaufbaus in der Landwirtschaft. Und Gastronom:innen wird ihre gesellschaftliche Verantwortung bewusst – warum es zum Beispiel Sinn machen kann, Hülsenfrüchten auf dem Teller mehr Sexyness zu verleihen.

#### **Inwiefern akzentuieren Sie die Weiterbildung neu?**

Nachwuchs wird in allen handwerklichen Bereichen dringend gesucht. Ab Februar 2023 starten wir ein eigenes Bildungsprojekt, branchenübergreifend in der Praxis und unterfüttert mit aktuellen Konzepten aus der Landwirtschaft bis hin zu New Work.



### **... Daniel Kofahl, Ernährungssoziologe**

#### **Was fällt Ihnen bei der Esskultur in Städten auf?**

Einerseits gibt es eine hübsche Auswahl von Spezialangeboten, etwa Händler, die sich beispielsweise auf Äpfel spezialisieren. Andererseits wird traditionelle Vielfalt oft von einem modernen Einheitsbrei in der Gastronomie verdrängt.

#### **Welche nachhaltigen Trends beobachten Sie?**

Regionalität fördern, Gesundheit schützen, tiefen Genuss erleben – das wollen immer mehr Menschen mit ihrer Ernährung verknüpfen. Wichtig ist auch der Trend zu haushälterischer Nachhaltigkeit, eine neue Sparsamkeit als Reaktion auf die Krise.

#### **Wie bewerten Sie eine sozialökologisch ausgerichtete Gastronomie?**

Die Pionierfunktion ist unbedingt anzuerkennen! Die Ernährung einer Weltbevölkerung von acht Milliarden Menschen ist aber nur mithilfe des technologischen Fortschritts möglich.



### **... Thomas Sampl, Inhaber des »Hobenköök«**

#### **Wie erklären Sie Ihr Konzept?**

Wir sind im Hamburger Oberhafen gleichzeitig Markthalle und Restaurant, das ist weltweit einzigartig. Der Vorteil: Wir müssen nichts wegwerfen. Ware, die nicht verkauft wird, landet im Topf. Außerdem wissen wir durch den Direkthandel mit den Bauern genau, von wem das Gemüse und Obst stammt. Regionalität in der Metropolregion Hamburg ist unser Hauptfokus.

#### **Gelingt so Wertschätzung auf dem Teller?**

Unser Ziel: Wir wollen die Grundhaltung gegenüber unserer Nahrung und den Erzeugern aus unserer Region durch einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln und saisonalen Verfügbarkeiten nachhaltig prägen und Verständnis fördern.

#### **Sie engagieren sich auch in Schulen – warum?**

Das Problem bei der gesunden Ernährung: In Familien wird oft nicht mehr gekocht. Kindern muss aber genau das vorgelebt werden. Sie brauchen Haptik und lernen so schnell. Das Engagement lohnt sich!

»Ein Restaurant muss eine besondere Atmosphäre haben. Wir sind mitten im Industriegebiet, unter den Elbbrücken, direkt am Wasser, an den Gleisen. Und auch unsere offene Küche zeigt – hier ist alles in Bewegung.«

Sophie Lehmann,  
100/200 kitchen«-Inhaberin



## Hamburg// Nachhaltige Kulinarik

Was wir essen, wie wir essen und wo wir einkaufen – das prägt das Zusammenleben im urbanen Raum. Beim jüngsten The Sooner Now-Event diskutierten Protagonist:innen aus der Gastroszene über neue nachhaltige Konzepte.



In der offenen Küche des »100/200 kitchen« kann man den Köch:innen bei der Arbeit zusehen.

Das Event geht im Sterne-Restaurant »100/200 kitchen« von Sophie Lehmann und Thomas Imbusch über die Bühne. Thomas Sampl, Inhaber des »Hobenköök«, ist ein passionierter Slow-Food-Anhänger. Diese Bewegung sei eine Lebenseinstellung. Dadurch erst habe er seine Produzenten in der Metropolregion Hamburg gefunden und sich von globalen Lieferketten unabhängig machen können.

Soziologe Daniel Kofahl ist Mitglied der AG Kulinarische Ethnologie und prognostiziert für eine gute Ernährung der Zukunft »eine Mischung aus neuen Hybridspeisen und traditionellen Speisen«. Friederike Gaedke, Sprecherin des handwerklichen Netzwerks »Die Gemeinschaft«, betont die Bedeutung eines guten Austausches zwischen Landwirt:innen und Gastronom:innen.

### ... »100/200 kitchen«- Inhaberin Sophie Lehmann

**Das 100/200 gilt als innovativstes Restaurant. Was ist das Besondere?**

Wir haben eine echte Küche mitten im Geschehen. Wir berücksichtigen alle vier Jahreszeiten und haben eine Carte Blanche – das Menü kommt als Überraschung.

**Warum eine offene Küche?**

Offene Küchen sind für gewöhnlich Showküchen. Bei uns wird wirklich gekocht. Die Gäste riechen die Lebensmittel, sie sehen, wie viel Arbeit dahintersteckt.

**Gelobt wird Ihr nachhaltiges Konzept.**

Für uns sind Regionalität, Saisonalität, Zero Waste keine bloßen Begriffe, wir leben das mit Herz und Seele. Wir verwerten auch beim Fleisch (bis auf Nieren und Augen) wirklich alles. Nachhaltigkeit geht bei uns sogar so weit, dass wir unser Geschirr selbst reparieren, die Holztische schleifen und Mitarbeitende autark und in Kooperation mit unseren Erzeuger:innen ausbilden.

3 Fragen an...



Alles drehte sich beim The Sooner Now-Event in Hamburg um Essen, das Einkaufsverhalten der Städter:innen auf dem Wochenmarkt und die Ernährung der Zukunft. ZEIT Magazin-Chefredakteur Christoph Amend im Gespräch mit Barbara Siebeck, Buchautorin und Frau von Wolfram Siebeck (u.a. Gastronomiekritiker).



Portrait  
100/200 kitchen