

Die Gemeinschaft

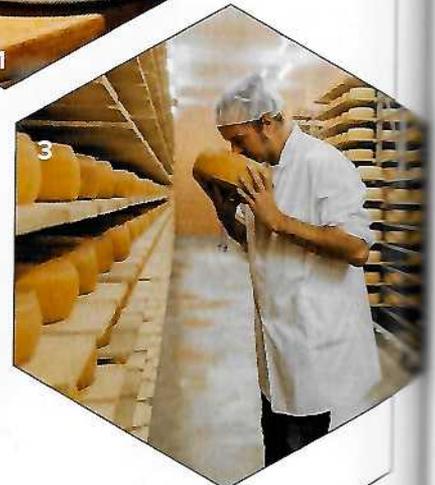
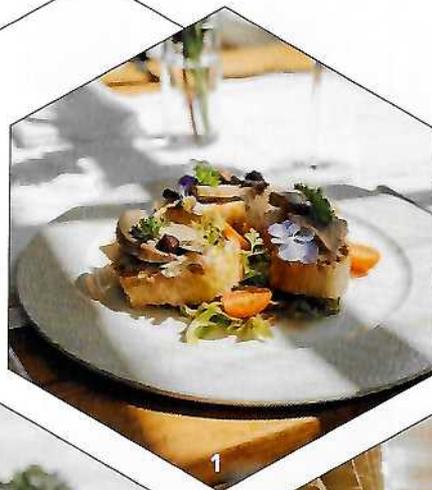
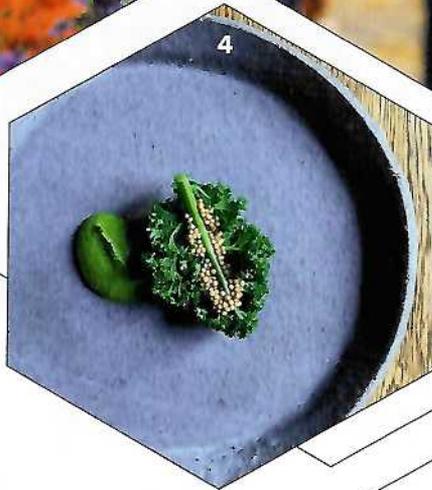
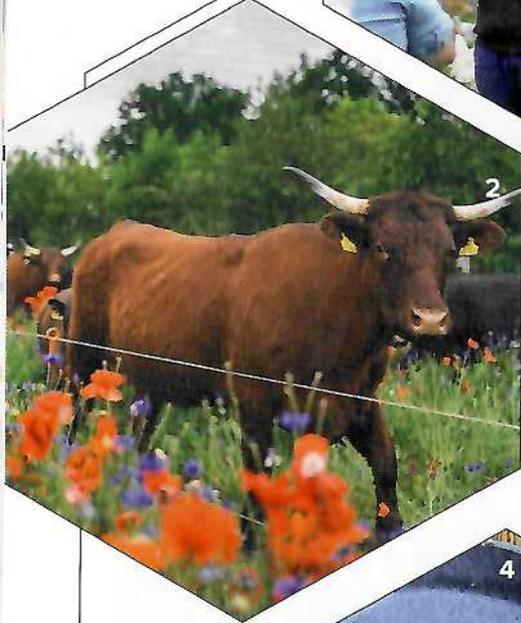
Berliner Zusammenschluss aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft und lokaler Gastronomie

1 LARS ODEFEY ist als Produzent Teil des Netzwerks und erklärt den Mitgliedern, wie Hühner artgerecht gezüchtet werden

2 DIE SALERS RINDER des Agrarbetriebs Gut und Bösel sind Teil des ganzheitlichen Konzepts, pflegen die Landschaft und düngen den Boden

3 FRIEDRIKE GAEDKE leitet die Gemeinschaft, organisiert regelmäßige Symposien und fördert so eine neue, nachhaltige Esskultur

4 DIE ZUTATEN für das Gericht Grünkohl und Petersilie im „Nobelhart & Schmutzig“ kommen direkt vom Hof – ohne Zwischenhändler



Feinheimisch

Gemeinschaft aus Produzenten und Gastronomen mit Fokus auf Schleswig-Holstein

1 MEDITERRAN, aber norddeutsch: Die Bruschetta im „Burger Fährhaus“ in Burg wird mit Produkten aus der Region zubereitet

2 OLIVER FIRLA, der Vorstand von Feinheimisch, lebt die regionale Philosophie in seinen eigenen Restaurants

3 AUSZUBILDENDE profitieren auch von dem Netzwerk, indem sie Einblicke in andere Betriebe wie etwa in die Käserei des Backensholzer Hofes bekommen

NACHHALTIG NETZWERKEN

Regional verankerte Gemeinschaften aus Gastronomen und Erzeugern **stärken sich gegenseitig** und fördern das, was früher nie infrage stand: direkten Austausch und Wertschätzung für Lebensmittel

TEXT JULIUS SCHNEIDER

Knapp 90 Kilometer östlich von Berlin wird ursprüngliche Landwirtschaft betrieben, die genau deshalb zukunftsweisend ist. Der Betrieb Gut & Bösel setzt auf regenerative Kreisläufe, baut Wälder auf und nutzt Rinder zur Landschaftspflege und Düngung des Bodens. Unter wissenschaftlicher Begleitung entsteht hier eine Art von Agrarwirtschaft, die sich gegen das System der Industrie stellt, das auf reine Effizienz ausgelegt ist. Der Betrieb ist Teil eines Netzwerks, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, handwerklich arbeitende Erzeuger:innen mit Gastronomen und Gastronom:innen zu vernetzen, um so eine neue Esskultur zu schaffen.

Das Berliner Restaurant „Nobelhart & Schmutzig“ wäre ohne die enge Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern wie Gut & Bösel nicht denkbar. Im Restaurant um Inhaber Willy Wagner und Koch Micha Schäfer ist es gelebte Philosophie, die sie selbst als „brutal lokal“ beschreiben. Nicht der Koch oder die Köchin, sondern das Produkt und dessen Produzenten aus dem Berliner Umland stehen im Mittelpunkt. Um diese Art von Zusammenarbeit zu fördern, wurde 2017, gemeinsam mit dem Restaurant „Horváth“, Die Gemeinschaft e. V. gegründet. Durch den engen Verbund mit Landwirten übernimmt ein Restaurant automatisch Verantwortung und schafft Verbindlichkeit. „Wir können kleine Erzeuger nicht hängen lassen, nur weil deren Ernte schlecht aus-

fällt“, sagt Billy Wagner, „da müssen wir kreativ werden.“ Das Restaurant dient als Mittel, um diese Art von Wertschätzung und Nachhaltigkeit erlebbar zu machen.

„Das Netzwerk lebendig zu halten, erfordert enorm viel Einsatz von allen Beteiligten“, sagt Friederike Gaedke, die die Gemeinschaft leitet und auch die jährlich stattfindenden Symposien organisiert. Die Mitglieder der Gemeinschaft treffen sich in der Küche, auf dem Feld oder bei Workshops, um tief in verschiedene Themen einzusteigen. Fermentieren, Hülsenfrüchte oder Wildkräuter waren schon Teil der Veranstaltungen, die zum Ziel haben, ein neues Verständnis für lokale Produkte zu entwickeln. Doch ein Toprestaurant kann nur exemplarisch zeigen, was die eigene Region bietet und wie wertvoll die Zusammenarbeit mit den Erzeugern ist. Der Zusammenschluss mit anderen Gastronomiebetrieben in Brandenburg und in Berlin – wie der „Markthalle Neun“ oder dem „Kin Dee“ – macht den Unterschied. So schafft es Die Gemeinschaft e. V., eine größere Kaufkraft zu entwickeln, die echten Wandel vorantreiben kann. Es werden auch Projekte unterstützt, die langfristig geplant und nicht auf schnellen Ertrag ausgelegt sind.

Ein gutes Beispiel für eine langfristige Ausrichtung ist der Agrarbetrieb Gut & Bösel in Alt Madlitz. Durch regelmäßigen Austausch mit Gastronomen und Gastronom:innen entstehen Ideen, wie Pflanzen genutzt werden, die zwar heimisch, aber nicht alltäglich sind. „So werden Köche und Köchinnen

„Man spürt richtig, wie so ein Austausch gefehlt hat.“

OLIVER FIRLA, VORSTAND
VON FEINHEIMISCH

zu Botschaftern für unsere Arbeit und ein wichtiger Vermarktungsweg, der ohne den Austausch hier bei uns nicht möglich wäre“, sagt Lea Ligat, die die Vermarktung von Gut & Bösel leitet.

Zu den Pionieren solcher Netzwerke gehört Feinheimisch aus Kiel. Schon 2007 gründeten sieben Gastronomen den Verein, um zu zeigen, dass man mit Produkten aus Schleswig-Holstein qualitativ hochwertig kochen kann. Mittlerweile sind es über 500 Mitglieder aus Gastronomie und Landwirtschaft, die sich regelmäßig austauschen und auf gemeinsame Werte festgelegt haben. „Bei unseren Veranstaltungen treffen Menschen aufeinander, die Ähnliches machen, aber nie miteinander geredet haben. Man spürt richtig, wie so ein Austausch gefehlt hat“, sagt Vorstand Oliver Firla, der selbst mehrere Gastrobetriebe führt, darunter das „ODINS Haithabu“ in Busdorf.

Der direkte Kontakt zu den Erzeugern ist sowohl für die Gastronomen als auch für die Landwirte wertvoll. So finden auch alte Gemüsesorten oder Kleinstmengen ihre Abnehmer. Theoretisch können alle Teil des Netzwerks werden, die ohne Convenience arbeiten und mindestens 60 Prozent der Produkte



„Wir haben gemerkt, dass uns das Miteinander viel weiterbringt.“

TILL-JONAS HEINZ
GRÜNDER VON WIRTE MIT WERTEN

aus der Region beziehen. „100 Prozent wären zwar möglich, aber es würde doch viele unserer Mitglieder vor enormen Aufwand stellen“, so Oliver Firla. Dennoch wird jeder Betrieb vor Aufnahme darauf überprüft, wie gekocht und eingekauft wird. Produzenten und Erzeuger profitieren, aber auch die Qualität der Ausbildung wird gesteigert. „Wer bei uns lernt“, sagt Oliver Firla, „geht auch mal für ein paar Wochen zum Metzger, zur Käseerei oder zum Landwirt.“

Auch bei den Wirten mit Werten bekommen Auszubildende einen Einblick in verschiedene Betriebe. Das Nürnberger Netzwerk gründete sich im ersten Lockdown der Pandemie und war zunächst nur eine Whats-

App-Gruppe, in der Fragen beantwortet und Probleme gelöst wurden. „Bei unserem ersten Treffen haben wir gemerkt, dass wir alle das Gleiche wollen und dass uns das Miteinander viel weiterbringt“, erzählt Till-Jonas Heinz, der das „ess.brand“ in Nürnberg betreibt. Sie beschlossen, gemeinsam und nicht gegeneinander zu arbeiten und ein Netzwerk zu schaffen, das neuen Gastronomen den Start erleichtert. Das stärkt die Szene, in der regional orientierte Spitzenküche etwa im Nürnberger „etz“ von Felix Schneider oder im „Essigbrätlein“ von Andree Köthe und Yves Ollech bereits etabliert ist.

Der Erfolg dieser Gemeinschaften zeigt, wie wichtig diese für die Regionen und die damit verbundenen Menschen sind. Doch selbst wenn es sie schon viele Jahre gibt, wachsen die Netzwerke nur langsam, denn die Arbeit wird meist ehrenamtlich oder als Nebenjob betrieben. „Wir bekommen auch Anfragen aus anderen Städten, aber um so etwas aufzubauen, braucht es lokale Partner,

die die Ressourcen und Ausdauer haben, etwas verändern zu wollen“, sagt Friederike Gaedke. Vorträge im Rheinland sind geplant, aber das Netzwerk ins Leben rufen müssen die Menschen vor Ort. Deshalb gibt es kaum Netzwerke, die zentral gesteuert werden und eine große Region abdecken. Dabei stärkt das Netzwerken die Ausbildung, die Landwirtschaft – und die Gastronomie, wenn am Ende ein wertvolles Lebensmittel steht, von dem auch die Gäste profitieren. Der einfache Weg führt über den Großhandel und zu Produkten, die austauschbar sind. „Aber mit Erzeugern, die man kennt, ist auch immer eine Geschichte verbunden“, sagt Oliver Firla, „und die macht einen großen Unterschied.“

Wirte mit Werten
Nürnberger Netzwerk aus Köchen und Köchinnen

1 TILL-JONAS HEINZ startete das Netzwerk mit einer WhatsApp-Gruppe, mittlerweile ist daraus eine echte Gemeinschaft entstanden

2 DIE KÜCHE von Felix Schneider im Nürnberger „etz“ beruht auf regionalen Zutaten, hier etwa das „Blütenküchle“

3 GEMÜSE in allen Variationen und innovativ zubereitet gehört zur DNA von Yves Ollech im „Essigbrätlein“ in Nürnberg, hier Eis aus Schwarzem Rettich