

Ernährung — Kann man die Currywurst aus den Kantinen vertreiben?

Penne mit Salbeibutter, Kalbsbeinscheibenragout und Wurzelgemüse. Blumenkohl-Fritter mit Chipotle-Mayonnaise, Coleslaw und Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln. Zum Dessert gibt es Schokoladen-Shortbread mit Lavendel, Apfel-Zimt-Joghurt mit Hafercrunch oder Milchpudding mit Schwarztee. Was sich wie die Speisekarte eines neuen Szene-Restaurants liest, ist der neueste Beispielspeiseplan für Berliner Betriebskantinen.

Dahinter steckt die Initiative „Kantine Zukunft“. Ihr Ziel: besseres Essen für alle, mehr Bio, aber ohne Mehrkosten, also eine grundlegende Veränderung der Gemeinschaftsgastronomie. Was es dazu braucht? Eine ganz andere Art zu kochen. Das weiß niemand besser als Patrick Wodni, Koch und einer der Köpfe hinter der „Kantine Zukunft“: Nach Jahren in der Sternegastronomie hat Wodni zuletzt im Berliner „Nobelhart & Schmutzig“ gearbeitet, einem der spannendsten deutschen Restaurants der letzten Jahre mit einem völlig neuen Fokus auf lokale Zutaten, saisonale Zubereitung und kulinarisches Handwerk. Sein nächster Schritt? Koch in der Kantine des Klinikums Havelhöhe. Ein junger Spitzenkoch wechselt in eine Kantine? Das war selbst der „New York Times“ ein Porträt wert. „Ich habe

mich am Ende des Tages schon gefragt, was eigentlich alle Menschen außerhalb der Restaurants essen – und was ich daran verändern könnte“, sagt Wodni über seinen Wechsel in die Gemeinschaftsgastronomie.

Nach dem Vorbild des Kopenhagener „Madhus/ House of Food“ besucht das Team die Küchen der Stadt, schult dort Teams, veranstaltet Workshops und lädt in die eigene Schulungskantine ein. Kopenhagen konnte so inzwischen 90 Prozent Bio in öffentlichen Einrichtungen schaffen. Zu Beginn hat die Initiative die Kantinen angeschrieben; mittlerweile ist der Andrang so groß, dass sich Kantinen für das kostenlose Programm bewerben. „Zu uns kommen sie, weil sie merken, dass sich etwas verändern muss“, sagt Philipp Stierand, Projektleiter und Pionier kommunaler Ernährungspolitik. Es geht von Kindergärten mit 60–100 Essen pro Tag bis hin zu Großunternehmen wie den Berliner Verkehrsbetrieben mit mehr als 15 000 Beschäftigten. „Wenn sich Köchinnen und Köche nach der Ausbildung entscheiden, wo sie hingehen, steht die Kantine nicht an erster Stelle, das wollen wir ändern“, sagt Dinah Hoffmann, Gastronomiewissenschaftlerin und stellvertretende Projektleiterin. Kantinen sind nicht wirklich als Orte bekannt, an denen gut gekocht wird. Dabei geht es gerade hier um ein „landwirtschaftlich orientiertes Kochen, das von der Zutat her denkt“, so Wodni. Nur mit Kreativität und Intuition kann selbst in Großküchen regional und saisonal gekocht werden, scheinbare Speiseabfälle genutzt und Lebensmittelverschwendung vermieden werden. Wie sieht das konkret aus?

Die „Kantine Zukunft“ überprüft in jeder Küche



Text
JESSICA JUNGBAUER



BILDER:

1

Wie im Restaurant: Chicken Burrito mit Sauerrahm bei den Berliner Verkehrsbetrieben (BVG)

2

Spitzenkoch Patrick Wodni in seinem neuen Arbeitsumfeld Kantine

3

Bulgursalat und Paprikasalat mit Nüssen und Kernen

4

Initiative „Kantine Zukunft“: Philipp Stierand, Patrick Wodni und Dinah Hoffmann

den Einkauf, Speiseplan und die Rezepte. Statt in exotische Früchte, die nur als Tellerdekoration dienen, kann beispielsweise in frische Produkte und höhere Qualität investiert werden. Doch wie kann der Speiseplan mehr Biolebensmittel enthalten, ohne mehr zu kosten? „Erst einmal dünnen wir die Speisepläne vom Umfang her aus“, so Wodni. Alle bisherigen Prozesse werden hinterfragt, um ein Umdenken in den Küchen anzustoßen.

Ein Beispiel ist ein Klassiker wie Kohlrouladen: Diese sind laut Wodni eigentlich Luxusprodukte. Denn die Rouladen werden von jemand anderem verarbeitet, in diesem Fall gerollt und ausgeliefert, und kosten



3

Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung aus dem Jahr 2002 soll es bis 2030 in Deutschland 20 Prozent Bioanbaufläche geben. Aktuell sind es nur 7,8. Anderes Essen in den Kantinen könnte helfen. Indem man etwa den Anteil von Biolebensmitteln in Bürokantinen und Schulküchen politisch fördert. Neben der Berliner „Kantine Zukunft“ tut sich auch in anderen deutschen Städten etwas: Bremen will bis 2025 sogar 100 Prozent Bioessen in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung anbieten. Und auch Essen mit der „Zukunftsküche“ und München mit dem „House of Food“ wollen bei der Ernährungswende vorne mit dabei sein.



2

dementsprechend mehr bei nicht automatisch besserer Qualität. Was aber, wenn man sich diesen Schritt spart und stattdessen Schmorfleisch einkauft? Dann kann man damit ein Gulasch kochen – und hat die gleichen Ausgaben wie für eine Convenience-Kohlroulade, dafür aber Fleisch von höherer Qualität und noch eine Portion Wurzelgemüse dazu. „Landwirtschaftliche Rohware“ nennt Wodni den wichtigsten Bestandteil eines Gerichtes, also unverarbeitete Produkte, die aus ökologischem Anbau aus der Region stammen. „Wir reduzieren die Fleischmenge, nicht aber die Fleischmahlzeiten.“ Und der Aufschrei der Angestellten? Bleibt aus. Im Gegenteil: In der Kantine am Hauptstandort der Berliner Verkehrsbetriebe häuften sich zuletzt E-Mails mit der Frage, warum das Essen plötzlich so gut schmecke. Der Schlüssel zum Erfolg? „Wir setzen auf einfache und ehrliche Gerichte“, so Projektleiter Stierand. Denn nur wenn das angebotene Essen allen schmeckt, können möglichst viele Menschen mitgenommen werden.

Doch bis dahin ist es noch ein weiter Weg. Seit Jahrzehnten ist die Currywurst beliebtestes Mittagessen in deutschen Kantinen. Und egal ob in der Kantine, im Krankenhaus oder sogar im Kindergarten: Statt frischer Kost gibt es vorwiegend Trocken- und Tiefkühlware, die sich schnell und einfach zubereiten lässt. Mit nährstoffreicher Ernährung, Genuss oder gar Kochen hat das recht wenig zu tun.

Stierand hofft auf politische Impulse. Denn gerade in der Gemeinschaftsgastronomie liegt der Schlüssel zur großen Ernährungswende: Laut der nationalen

**Aus dem Sterneres-
tauriant in die Kantinen:
Spitzkoch
Patrick
Wodni und
seine Mit-
streiter
wollen das
Alltagsessen
in den
Betrieben
frischer,
gesünder und
schmack-
hafter ma-
chen – ohne
die Kosten zu
erhöhen!**

Auf der ganzen Welt bilden sich immer mehr inspirierende Initiativen: Einer der Vordenker in den Vereinigten Staaten ist Dan Giusti. Auch er hat als ehemaliger Küchenchef im „Noma“ in Kopenhagen eine neue Bestimmung gefunden – und das „Brigaid“-Projekt ins Leben gerufen, das Küchenteams an Grundschulen sowie in Seniorenheimen schult. In Italien kocht Spitzkoch Niko Romito für die „Intelligenza Nutrizionale“ frische Krankenhausmenüs nach einem komplett überarbeiteten Konzept in Absprache mit der Universität La Sapienza. Und auch im kanadischen Toronto setzt sich Köchin Joshna Maharaj mit „Take Back the Tray“ für besseres Essen für alle ein, teilt ihr Wissen um gesunde Ernährung und das Kochhandwerk außerhalb einer klassischen Restaurantküche – und ist damit eine von vielen Kochaktivistinnen und -aktivisten weltweit, die sich für nichts Geringeres als eine Revolution der Gemeinschaftsgastronomie einsetzen. ●



4