

Globale Küche — Wie will eine brasilianische Köchin die Welt verändern?



Text
JESSICA JUNGBAUER

„Wenn ich morgens das Haus verlasse, sage ich nicht zu meinen Kindern ‚Mama geht zur Arbeit‘, sondern ‚Mama geht raus, die Welt verändern‘.“ Was etwas übertrieben und pathetisch klingen mag, meint Manu Buffara, mehrfach ausgezeichnete Spitzenköchin aus Brasilien, ganz ernst. Sie nutzt ihre Popularität, um in und außerhalb der Küche gegen die Klimakrise zu kämpfen und auf Missstände aufmerksam zu machen. Und wird so zum Vorbild für Köche weltweit.

Ihr Basislager ist das Restaurant „Manu“, das nicht in Rio steht und nicht in São Paulo, sondern in Curitiba im Süden des Landes. Dort hat sie mit 89 Stadtgärten, 15 Bienengärten und einem Netz aus etwa 100 lokalen Kleinbauern, die sie mit Biozutaten beliefern, nicht nur die lokale Esskultur verändert, sondern es auch auf die Liste der besten Restaurants Lateinamerikas geschafft. Neben Sternekoch Alex Atala vom „D.O.M.“ in São Paulo hat Manu Buffara die brasilianische Küche mit der Farm-to-table-Bewegung modernisiert. Doch ihr Engagement geht weiter: „Unsere Aufgabe als Köchinnen und Köche ist nicht nur das Kochen. Es geht nicht nur darum, das Restaurant vollzubekommen, sondern darum, was wir im Wesentlichen tun. Was machen wir für unsere Community?“

Viele globale Probleme sieht sie sozusagen vor der eigenen Haustür: Brasilien ist immer wieder Schauplatz großflächiger Umweltsünden – man denke nur an die oft illegale Rodung des Regenwaldes zur Schaffung von noch größeren Weideflächen, weil die Menschen weltweit, vor allem in der westlichen Welt, immer mehr Rindfleisch aus Massentierhaltung konsumieren.

Auf internationalen Symposien ist Manu Buffara die Vorkämpferin des Wandels; sie hält Vorträge über die Wichtigkeit von nachhaltiger Landwirtschaft für die Zukunft des Essens, etwa am renommierten Basque Culinary Center im spanischen San Sebastián zum Thema „Sustainable Thinking“, oder spricht, wie zuletzt bei den „50 Best Talks“ in Paris, einem Treffen der weltweiten Gastronomiebranche, zum Thema „Transforming Cities through Food“. Ihre Kernthese: „Ganz egal wo jemand sein Restaurant auf der Welt hat: Es ist wichtig, dass man eine Community aufbaut, die Menschen wieder mit ihrem Land und Boden in Verbindung bringt und so die Zukunft mitgestaltet.“

Manu Buffara selbst stammt aus einer Bauernfamilie und ist in einem kleinen Dorf in der Nähe von Curitiba aufgewachsen, wo sie heute das „Manu“ betreibt. Sie hat bei den besten Adressen der Kochwelt gelernt: im „Noma“ in Kopenhagen und im „Alinea“ in Chicago. Mit nur 26 Jahren eröffnete sie 2011 ihr erstes eigenes Restaurant. Auf der Speisekarte standen von Anfang an saisonale, regionale Zutaten aus biologischem Anbau: Zuckermais mit Meerbarbenrogen in Zitronenöl etwa oder Blumenkohl mit Passionsfrucht und Erdnusssoße sowie Shrimp-Tacos, gefüllt mit heimischen Blättern und Blüten, serviert mit einer Shrimp-Bouillon. Trotz der etwas abgelegenen Lage jenseits der üblichen Touristenrouten wurde das „Manu“ schnell auch für internationale Gäste zur beliebten Feinschmecker-Destination.





2



3

BILDER:

1
Manu Buffara bei der Arbeit in ihrem Restaurant „Manu“ in Curitiba im Süden Brasiliens

2
Die Chefin präpariert selbst: Mageres Hühnerfleisch mit Gletscherkarotten – alles aus regionalen Gärten und Bauernhöfen

3
Sie beweist – die brasilianische Küche ist mehr als Reis mit Bohnen: Muscheln mit Lauch und Lardo-Speck

Ihr Geheimrezept? Die enge Zusammenarbeit mit Kleinbauern für die besten lokalen Produkte. Um dieses Netz aufzubauen und mehr über das Land und die Zutaten zu erfahren, reiste sie viel in ihrer Heimat umher. „In einigen Städten rief ich sogar die Kirche an. Der Pfarrer sagte: ‚Komm vorbei, ich fahre mit dir!‘ So lernte ich all die kleinen Produzenten kennen. Zum Beispiel diesen Mann, der Maismehl noch nach alter Tradition herstellt, mit einer Mühle, die er mit fließend Wasser betreibt.“

Mit ihrer modernen Interpretation der brasilianischen Küche will Manu Buffara nicht nur mit dem Vorurteil brechen, die Gerichte des Landes bestünden vor allem aus „Reis mit Bohnen“. Sie will auch die Hintergrundgeschichten über den Anbau der Zutaten in den Vordergrund rücken: „Fast alle Rezepte und Techniken, die ich im Restaurant verwende, stammen von Menschen, die ich in dieser Gegend getroffen habe. Von ihnen habe ich alles gelernt: über den Fischfang und wie schwierig er ist; über die Viehzucht; den Gemüseanbau und wie wichtig es ist, eine eigene Samenbank zu haben.“

In der internationalen Foodszene, in der Köchinnen und Köche viel Inspiration über Social Media finden, verbreitet sie die Geschichten der kleinen Produzenten. Auf den vielen Fotos sieht man sie öfter in Latzhose und Gummistiefeln in einem Feld stehen als mit Kochschürze in der Küche.

Die Stadt Curitiba ist froh über Manu Buffaras Engagement. Zusammen mit dem Bürgermeister hat sie in den letzten Jahren neben dem normalen Restau-

rantbetrieb bis zu 20 verschiedene Umweltschutzprojekte und soziale Initiativen ins Leben gerufen. Die Stadtgärten beliefern nicht nur das „Manu“, sondern sorgen auch in entlegenen Gegenden der Stadt dafür, dass die Bewohner Curitiba selbst Gemüse und Obst anbauen können. Ganze Schulklassen besuchen die Gärten, damit die Kinder sehen, woher das Essen kommt. Darüber hinaus gibt es überall Bienenstöcke auf den Dächern der Stadt und an öffentlichen Plätzen. „Die Bienen sind nicht nur für den Honig da, sondern auch für die Bestäubung. Wir bringen den Kindern bei, wie wichtig die Bienen sind.“

Dabei versucht Manu Buffara immer wieder, gutes und gesundes Essen auch einkommensschwachen Personen möglich zu machen. Weil sie jeden Tag sieht, wie es ihren Mitmenschen geht. „In Brasilien verdienen nur fünf Prozent der Bevölkerung mehr als 1000 Dollar pro Monat. Und die anderen 95 Prozent sogar noch weniger als das.“

Gleich mehrere Restaurantprojekte in der Stadt verkaufen Mahlzeiten mit biologischen Zutaten der Kleinbauern für gerade einmal 25 Cent. Die Köchinnen sind immer Frauen. „So haben wir auch neue Arbeitsplätze für ältere Frauen geschaffen: Einige waren depressiv, einige sind Witwen oder im Ruhestand und haben einfach nichts zu tun.“ Seit neuestem organisieren sie und ihr Team auch Märkte, auf denen die Menschen Produkte wie Reis oder Milch zu 50 Prozent günstiger als in den Supermärkten kaufen können. Wird ihr bei so vielen verschiedenen Projekten nicht manchmal alles zu viel? „Die Menschen zählen auf uns.“

In den vergangenen Jahren ist neben dem Fokus auf saisonale, regionale und biologische Zutaten auch das Kochen gegen die Lebensmittelverschwendung immer mehr in den Mittelpunkt gerückt, es ist eines der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen im Kampf gegen die Klimakrise. Manu Buffara verwertet so gut wie alles in ihrer Küche, Essensreste kommen auf den Kompost, woraus wertvoller Dünger für die Stadtgärten entsteht. Schüler besuchen die Küche von „Manu“ und lernen, wie man einen Kompost anlegt und dass man selbst aus Bananenschalen noch etwas Leckeres zubereiten kann. „Allein für ein Kilo Rindfleisch benötigt man 18 000 Liter Wasser. Wir sagen: ‚Okay, du kannst Fleisch essen, aber du solltest dann auch verstehen, was dahintersteckt und was für eine Verschwendung es ist, wenn du es wegschmeißt.‘“

Ihr neuestes Projekt: ein zweites Restaurant – diesmal mitten in New York City. Im „Ella Brasileira“ bringt sie die moderne brasilianische Küche nach Amerika. Größer und lässiger als das „Manu“ – aber natürlich wieder mit regionalen Zutaten, um ein weiteres Netz aus lokalen Produzenten aufzubauen. Die „New York Times“ schrieb: „Ella wird die Stereotype über die Küche dieses Landes in Frage stellen.“ Doch dabei wird es nicht bleiben. Dem „New York Magazine“ sagte Manu Buffara: „Wo auch immer ich mich an Community-Projekten und der öffentlichen Politik beteiligen kann, werde ich das sicher tun.“ ●

Manu Buffara nutzt ihre Popularität, um gegen die Klimakrise und Missstände zu kämpfen. Zu Hause und weltweit. Sie initiiert Projekte, hält Vorträge – und geht mit gutem Beispiel voran.