

Werde

Warum
jeder Garten
wilde Ecken
braucht

ESMEE GEERKEN

Mehr Kunst fürs Klima!

JOANA BREIDENBACH

Wie innere Arbeit
unsere Resilienz stärkt

TILO WESCHE

Welche Rechte hat
die Natur?

DOUGLAS MCMASTER

Warum Zero Waste
die Zukunft ist



INHALT

- 10 **DIE KLIPPENFLÜSTERIN**
Glasuren aus Rosenrückständen, Austernschalen und Seegras: Chloé Rosetta Bells Arbeiten erzählen von den menschlichen Beziehungen zu einer besonderen Region.
- 28 **ARBEIT AM SELBST**
Krisen begegnen uns immer wieder im Leben. Wo äußere Strukturen wegfallen, ist es umso wichtiger, die eigene mentale Gesundheit und Resilienz zu stärken.
- 52 **VERSEHRTES LAND**
Das Gebiet der Sámi im Norden Schwedens ist schon lange nicht mehr unberührt. Zu Besuch bei drei Indigenen, die um ihr Land kämpfen.
- 72 **WERDE IM GESPRÄCH**
Wo liegen die Ursprünge der Architektur? Wie prägen Eigentumsverhältnisse unsere Naturbeziehungen? Und wie sieht ein Restaurant ohne Müll aus? Wir sprechen mit Wissenschaftlerin Esmee Geerken, dem britischen Koch Douglas McMaster und Philosophieprofessor Tilo Wesche.
- 


- 94 **EIN KÜNSTLERPAAR HEIZT EIN**
Helen Turner und Pablo Wendel erforschen, wie Kunst zum ökologischen Wandel beitragen kann. Ihr umgerüstetes E-Werk erzeugt buchstäblich Kunststrom.
- 112 **SELBST GEMACHT**
Eine Futterstelle hilft Vögeln durch den Winter.

WERDE IM GESPRÄCH



Esmee Geerken *Seite 74*

Wo liegen die Anfänge
der Architektur?

Douglas McMaster *Seite 82*

Wie sieht die Zukunft der
Gastronomie aus?

Tilo Wesche *Seite 88*

Wem gehört die Natur?



WERDE IM GESPRÄCH

Douglas McMaster

Der Brite *Douglas McMaster* gilt als Pionier der Zero-Waste-Bewegung in der Gastronomie. Sein müllfreies Restaurant „Silo“ in London zeigt, wie eine Branche aussehen könnte, in der die Verschwendung von Lebensmitteln nach wie vor ein großes Problem ist.

Jessica Jungbauer *Text* Silo *Foto*

„Der gesamte Gastraum von Silo ist aus Abfallmaterialien hergestellt: Die Tische aus Plastik-, die Theken aus Lederabfällen. Das ist vielleicht extrem, aber es ist auch schön, kreativ und innovativ.“

M

Mit Silo haben Sie 2014 das weltweit erste Zero-Waste-Restaurant eröffnet. Was machen Sie dort anders als andere?

DM Eine ganze Menge! Es ist eine Art Systemwandel, der in drei Stufen erfolgt. Die erste Stufe ist der direkte Handel: In einem industrialisierten Lebensmittelsystem handeln Restaurants indirekt mit Großmärkten. Wir arbeiten stattdessen direkt mit den Erzeugern zusammen und bekommen von ihnen alles in wiederverwendbaren Gefäßen. Die zweite Stufe ist die Herstellung der Lebensmittel. Weil wir unsere Produkte direkt von dort beziehen, woher sie ursprünglich kommen, müssen wir alles selbst zubereiten. Und drittens schließen wir den Kreislauf für unvermeidliche Lebensmittelabfälle wie Eierschalen oder Reste, die beim Essen übrig bleiben. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten. Wir verarbeiten unsere Lebensmittelabfälle zu Kompost, spielen aber immer wieder mit der Idee der anaeroben Vergärung. Das würde direkte Energie für unser Restaurant erzeugen.

Wie lässt sich das Konzept des geschlossenen Kreislaufs auf das ausdehnen, was jenseits des Tellers passiert?

DM Indem wir Abfall als Rohmaterial betrachten, aus dem etwas Neues entstehen kann. Der gesamte Gastraum von Silo ist aus Abfallmaterialien hergestellt: die Tische aus Plastik-, die Theken aus Lederabfällen von Schuhen. Die Lampen bestehen aus unseren Weinflaschen, die Teller aus Plastiktüten. Es gibt Hunderte solcher Gegenstände bei Silo. Die Küchenmesser wurden aus alten Lachgasbehältern hergestellt. Das ist vielleicht extrem, aber es ist auch schön, kreativ und innovativ. Und es ist die Zukunft.

Silo upcycelt also, aber recycelt nicht?

DM Nein, wir recyceln auch. Aber wenn ich etwas erreichen will, dann, dass Silo ein Jahr lang nicht recycelt, sondern dass wir all unseren Abfall in kreative Dinge upcyceln, die wir brauchen. Zusammen sind Recycling und Upcycling eine wunderbare Sache.

Ich möchte beweisen, dass man das System ändern und die volle Verantwortung für alle Materialien innerhalb dieses Systems übernehmen kann. Diesen geschlossenen Kreislauf möchte ich bei Silo haben: einen kreativen Beweis, wie wir Abfall in Dinge von Wert verwandeln können. Aber wir sind noch nicht ganz am Ziel, wir recyceln zum Beispiel immer noch die Pappe von unseren Weinkisten.

Heute wissen viele Menschen nicht mehr, woher ihre Lebensmittel stammen. Wie konnte es dazu kommen?

DM Durch eine Denkweise, die uns immer weiter von der Natur entfernt und die uns das industrielle Nahrungsmittelsystem gebracht hat – mitsamt Fertiggerichten oder stark verarbeiteten, in Plastik verpackten Produkten. Der Industrialismus macht aus Lebensmitteln eine entbehrliche Ware, das allein führt zu Verschwendung. Aber jedes Mal, wenn wir etwas wegwerfen, hat das negative Auswirkungen auf die Umwelt. Unsere Ressourcen sind begrenzt. Wir zerstören fruchtbaren Boden, Lebensräume, die Artenvielfalt. All das wird sich in Zukunft sehr negativ auswirken, und das noch zu unseren Lebzeiten, nicht erst bei unseren Kindern. Wir erleben bereits jetzt extreme Wetterverhältnisse und Engpässe und allerlei andere ernsthafte Probleme, die auf dieses Verhalten und diese verlorene Verbindung zurückzuführen sind.



„Als Gesellschaft sollten wir Abfall nicht mehr als Abfall betrachten, sondern als Rohmaterial, aus dem etwas Neues entstehen kann.“

Stimmt es, dass Sie Ihren Gästen nichts über das Konzept von Silo erzählen?

DM Ja. Unsere Gäste kommen vorbei, weil sie gehört haben, dass das Essen großartig ist. Sie wissen nichts über das Konzept, über Zero Waste oder Nachhaltigkeit. Ich will ja selbst auch ausgehen, mich mit Freunden amüsieren und gutes Essen genießen. Mich einfach nur entspannen. Ich will mich nicht wie in einem Klassenzimmer fühlen, wo man nur belehrt wird. Und wo man das Gefühl hat, dumm zu sein, weil man nicht versteht, was eine Person erzählt. Es geht um Inklusion. Darum, dass sich Menschen in einem abfallfreien Restaurant willkommen und einbezogen fühlen. Wenn jemand nach dem Konzept fragt, ist das in Ordnung. Dann zeigen und erzählen wir gerne alles.

Erzählen Sie uns etwas von Ihrem Ice-Cream-Sandwich: Wie macht man aus Dingen, die andere als Abfall betrachten, ein Gericht?

DM Ein Gast bekommt bei uns als Erstes Brot und Butter serviert. Bei der Herstellung fallen drei Nebenprodukte an – und wir hatten die Idee, ein Dessert zu machen, das aus den Resten dieses ersten Gangs besteht. Unser Ice-Cream-Sandwich ist wahrscheinlich das Gericht, das unsere Zero-Waste-Philosophie auf die Spitze treibt. Wenn man zum Brotbacken Mehl mahlt, sollte die Kleie ausgesiebt werden, um die Herstellung von Sauerteig zu erleichtern. Beim Buttermachen fällt Buttermilch als Nebenprodukt an. Und schließlich das Brot selbst: Brot backen ist ein heikler Prozess, denn man muss mehr herstellen, als man braucht – falls ein Fehler passiert, ein Laib auf den Boden fällt oder verbrennt. Backt man etwa zehn Kilo am Tag, bleiben rund ein bis drei Kilo Brotreste übrig. Das ist eine Menge. Für die Waffel mischen wir also die Kleie mit karamellisierter Butter, Salz und Zucker. Um die Mischung zu binden, verwenden wir Eiweiß, das von einem anderen Gang übrig bleibt. Aus der Buttermilch machen wir Dulce-de-Leche-Eis mit einem tollen Karamellgeschmack. Schließlich verwenden wir die Brotreste, um Marmite zu machen. Dazu weichen wir das Brot drei Tage lang ein und pressen dann jedes bisschen Feuchtigkeit raus. Dann reduzieren wir es mit ganz wenig Zucker, und es entsteht ein schöner dunkler, leicht salziger Sirup, mit dem wir das Ice-Cream-Sandwich glasieren.

Das Verhalten der Menschen zu ändern ist eine Sache. Was erwarten Sie von der Politik?

DM Das Tempo, in dem Veränderungen erfolgen, ist in der breiten Bevölkerung viel zu niedrig. Doch der große Systemwandel muss jetzt stattfinden. Ich schlage deshalb vor, vom Standpunkt des Systems zu denken. Damit meine ich zum Beispiel Restaurants, Regierungen, Schulen. Wir müssen die Systeme so verändern, dass sie mehr auf Nachhaltigkeit ausgerichtet sind. Wir verlangen also nicht von unseren Gästen, ihr Verhalten zu ändern, sondern von meinem Restaurant, sein Verhalten zu ändern. Ich arbeite viel mit Grundschulen zusammen und bringe den Kindern etwas über Zero Waste und regenerative Landwirtschaft bei. Die Lebensmittelauswahl kann genauso gut sein, wenn sie nachhaltig ist, wenn nicht sogar besser.

Verstehen Sie sich als Aktivist?

DM Es ist nicht das erste Mal, dass mir diese Frage gestellt wird. Per Definition verändere ich wohl aktiv etwas in die Richtung, an die ich glaube. Aber natürlich laufe ich nicht herum und schreibe den Leuten vor, wie sie ihr Leben leben sollen. Ich drücke in meiner Arbeit einfach aus, was ich fühle, und ich hoffe, dass die Menschen meine Arbeit schätzen. Ich setze mich leidenschaftlich dafür ein, die Art und Weise zu verändern, wie wir Menschen Lebensmittel und die Beziehung zur Natur sehen. Ernährung und Landwirtschaft sind für fast 60 Prozent der weltweiten Emissionen verantwortlich. Aber alle reden über Teslas, mich eingeschlossen. Dabei macht der Verkehr nur 14 Prozent der globalen Emissionen aus. Verglichen mit unserem Ernährungssystem ist das nichts. Wie viel Einfluss unser Lebensmittelsystem hat, wird in den Medien falsch verstanden und dargestellt. Es ist ein wirklich großes Thema, das nicht ernst genug genommen wird.

Gab es einen bestimmten Moment, in dem Ihnen klar wurde, dass sich in der Gastronomiebranche etwas ändern muss?

DM Mein Freund und Künstler Joost Bakker hat mir eine Weise gezeigt, wie ich an Dinge herangehen kann: Wenn du etwas tust, warum verbesserst du dabei nicht die Welt? Meine Energie dafür einzusetzen scheint mir eine erfüllende und sinnvolle Tätigkeit zu sein. Und so besteht meine Motivation darin, aus der Zeit, die mir zur Verfügung steht, das Beste zu tun und mich egoistisch auf die Kreativität zu konzentrieren, die ich in meinem Leben ausüben kann. Wenn ich etwas tue, was mir nichts bedeutet, fühle ich mich leer. Zum Beispiel wenn ich E-Mails schreibe. Ist notwendig, aber ich fühle mich leer. Aber wenn ich in der Küche stehe und etwas, das immer wieder weggeworfen wird, in etwas Erstaunliches verwandle, dann ist das der Moment, in dem ich mich lebendig fühle.

Douglas McMaster

➤ Nachdem Douglas McMaster 2016 sein erstes Restaurant im britischen Küstenort Brighton eröffnete, zog Silo 2019 nach London um. Der Pionier der weltweiten Zero-Waste-Bewegung gibt sein Wissen in Vorträgen weiter, hat ein Buch mit dem Titel „The Zero Waste Blueprint“ geschrieben und eine Zero Waste Cooking School ins Leben gerufen. Im Sommer 2022 wurde er beim renommierten Basque Culinary World Prize mit einer besonderen Erwähnung für sein nachhaltiges Engagement ausgezeichnet.

HÖREN

Viagra Boys und Post-Punk

LESEN

„Das Noma-Handbuch Fermentation:

Wie man Koji, Kombucha, Shoyu, Miso, Essig, Garum, milchsauer eingelegte und schwarze Früchte und Gemüse herstellt und damit kocht“ von René Redzepi und David Zilber.

SEHEN

„The Dark Knight“