



von Jens Witt
Stellvertretender Vorsitzender
von Slow Food Deutschland

Gemeinschaftsverpflegung ist per Definition eine Sonderform der Gastronomie. Lässt man sich diese Worte mal so auf der Zunge zergehen, läuft einem nicht gleich das Wasser im Munde zusammen. Es klingt mehr nach »Verpflegung« und weniger nach Gastronomie. Dies mag der Grund dafür sein, dass Gemeinschaftsverpflegung bisher nicht so sehr im Fokus von Slow Food stand. Doch gerade da, wo große Mengen von Lebensmitteln eingekauft und verarbeitet werden, wo Millionen Menschen ihre tägliche Mahlzeit einnehmen, da gehören sie hin, unsere Vorstellungen von gut, sauber und fair.

Gibt man das Thema bei Google ein, erfährt man beispielsweise, dass Daimler am Standort Stuttgart 2018 für 103 Millionen Euro Lebensmittel eingekauft und insgesamt 9,6 Millionen Gäste eines der Betriebsrestaurants besuchten. Rechnet man Kita- und Schulspeisungen, Altenheime, Krankenhäuser usw. dazu, lässt sich ein Eindruck von den Dimensionen gewinnen, mit denen wir es hier zu tun haben. Leicht lässt sich ermessen, welchen umfassenden Einfluss dies auf Landwirtschaft und die nachgeordneten Wirtschaftsbereiche hat.

Die Zeichen stehen auf Veränderung. Es wird spannend, wie ernst es einer neuen Bundesregierung damit ist, und mit welchen Maßnahmen ein neuer Minister die Ernährungswende voranbringen will. An Initiativen in diese Richtung, wie die Gründung von Biostädten in Deutschland und Europa, fehlt es nicht. Auch nicht an Engagement aus der Wissenschaft, wie das der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die sich mit ihren Qualitätsanforderungen für eine ausgewogene Ernährung stark macht.

Jedoch mangelt es allenthalben an der Umsetzung. Den Kommunen, deren Aufgabe es wäre, fehlt es an Einflussmöglichkeiten; denn wie überall wurden eigene Küchen ausgelagert oder privatisiert. Als Reaktion bildeten sich überall im Land Ernährungsräte. Der Zusammenschluss von Menschen aus unterschiedlichen Bereichen verleiht dem Thema einen neuen Schwung und ist eine große Chance, dass sich vor Ort etwas verändert.

Wie es auch anders gehen kann, machte Kopenhagen schon 2007 mit seinem »Madhus« vor. Mit öffentlicher Unterstützung erarbeitete es ein äußerst erfolgreiches Programm mit dem Ziel, die öffentlichen Küchen auf eine nachhaltigere Arbeitsweise umzustellen. Vordergründig ging es um den Einsatz von mehr Biolebensmitteln als messbare Größe. Intern ging es eher darum, »etwas in den Köpfen zu ändern, damit sich etwas in den Töpfen ändert«. Die Beteiligung von Köchinnen und Köchen war eines

der Erfolgsrezepte. Leider ist das »Madhus« mittlerweile insolvent, weil die öffentliche Unterstützung nachließ. Was bleibt, ist der revolutionäre Ansatz, Menschen mit in den Blick zu nehmen, die all die guten Vorsätze letztendlich umsetzen müssen. Es braucht die Motivation, Wissensvermittlung, Unterstützung und die Wertschätzung der Mitarbeitenden in den Küchen.

Die Fokussierung auf einen einzelnen Aspekt bringt dabei nicht weiter. Eine Fischmahlzeit pro Woche für Millionen Menschen, weil es zu einer gesunden Ernährung gehört? Heutzutage schlicht fahrlässig, sich hier der Frage nach Herkunft, Fangmethoden oder der Zubereitung zu enthalten. In der Chef Alliance würden wir uns die Frage stellen: Grätenfreie Filets für alle, wo bleibt der ganze Fisch?

Auch nicht der CO₂-Fußabdruck allein, der Fragen nach Biodiversität und den Verbrauch anderer Ressourcen nicht enthält. Die Frage dazu in der Chef Alliance:

Sind Chicken Nuggets aus rein pflanzlichen Proteinen, versetzt mit Zusatzstoffen aller Art, dafür aber ohne Chicken, wirklich der Weisheit letzter Schluss?

Der Bio-Anteil allein, ohne Bezug zur Regionalität, Saisonalität, dem Grad der Convenience? Wo bleibt da das Handwerk, wo das Individuelle, wo das Originelle und der Geschmack? Da fragen wir uns in der Chef Alliance: Ist die tiefgekühlte Biokartoffeltasche mit Broccolifüllung es wert, von uns erwärmt zu werden? Oder kochen wir lieber ein Gericht aus frischen regionalen Lebensmitteln?

Wie steht es um individuelle Bedürfnisse wie Alter, Geschlecht, religiöse oder kulturelle Hintergründe? Die Frage also, wie gemeinschaftlich kann/muss Gemeinschaftsverpflegung sein? In der Chef Alliance würden wir uns die Frage stellen, ob es das eine »Weltmenü« geben kann? Was, wenn Kochfabriken mit 30 000 Mahlzeiten täglich über unsere Teller bestimmen?

Wir merken schon, die Sache ist vielschichtig und nicht immer sind wir nah an den Vorstellungen von Slow Food. Dennoch, Slow Food muss, kann und möchte Einfluss nehmen. Denn unser Blick verengt sich nicht auf betriebswirtschaftliche Notwendigkeiten, bio oder Nährstoffgehalte usw., er ist umfassender.

Eine der Fragen, die wir uns selbst beantworten müssen, ist: Wie gestalten wir die Zukunft in der Gemeinschaftsverpflegung mit, um den Slow-Food-Zielen immer näher zu kommen und dabei gleichzeitig offen zu bleiben? Dabei kommt es auch auf die guten Beispiele an – und davon gibt es bei Slow Food und in unseren Netzwerken viele. ●

Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung

»Etwas in den Köpfen ändern, damit sich etwas in den Töpfen ändert.«