



Foto: ©CHOBAN VOSS Architekten

So soll er aussehen: Der Food Campus Berlin als Zukunftsplattform für Ernährung und Klimaschutz. Arbeiten, forschen, produzieren am Teltowkanal

Das scheint im ersten Moment eher einfach, aber es ist eines der schwierigsten Themen. Das Problem verteilt sich auf verschiedene Akteure. Die Endverbraucher*innen werfen immer noch viel weg, die Supermärkte. Es existiert die Erwartung, dass es beispielsweise bis abends frisches Brot geben muss. Das muss sich ändern. Wir brauchen auch hier intelligente Lösungen. Es gibt Unternehmen wie SPRK in Berlin, die versuchen, über künstliche Intelligenz Food Waste vorauszusagen, bevor er entsteht. Ein einfaches Beispiel: bei einem Fußballspiel in einem Stadion werden normalerweise im Durchschnitt 10.000 Bratwürste verkauft. An diesem Tag fallen die Temperaturen ungewöhnlich um acht Grad und es regnet. Dann kannst du mit der Verknüpfung von Daten voraussagen, dass es ziemlich wahrscheinlich ist, dass nicht 10.000, sondern an dem Tag nur 1000 Bratwürste verkauft werden. Dann weiß dieses System, dass zu viel aufgetaut werden wird und kann darauf reagieren. Es wird eine Lösung, ein weiterer Abnehmer gesucht. Das ist vereinfacht dargestellt, aber in dieser Richtung werden Lösungen gefunden.

Die Endverbraucherin, der Endverbraucher - immer wieder werden sie in die Pflicht genommen. Sie sollen den Markt regeln. Persönlich empfinde ich das als kompliziert. Was mache ich jetzt richtig? Was mache ich falsch? Kannst du grundsätzliche Regeln aufstellen?

Verstehe ich. Es ist schwierig, wenn man Angewohnheiten verändern muss. Aber es ist ganz einfach. Die Grundregel lautet: den Konsum von tierischen Produkten halbieren. Halb so viel Fleisch, halb so viel Milchprodukte z.B. Das ist das Schöne an dieser „Planetary Health Diet“. Die verbietet nicht, Fleisch und Käse zu essen. Wenn man tierische Produkte konsumiert, sollten sie aus überlegenen Systemen kommen.

Wer Fleisch und Käse liebt, wird aufatmen können.

Wenn Kühe während der Vegetation nur draußen stehen und Gras fressen, dann ist das nachhaltig. Mit diesem Gras kannst du nichts anderes anstellen. Die Kuh ist sozusagen per Evolution der effizienteste Bioreaktor. Sie kann Sachen verarbeiten, die wir nicht essen können. Und das heißt, Tierhaltung ist nach wie vor wichtig, weil es viele Flächen gibt,

wo weder Gemüse noch Getreide angebaut werden kann. In den Alpen kann man sich das gut vorstellen. Es macht Sinn, wenn man schon Fleisch isst, wenn es dann von Wiederkäuern kommt, die zu 100 Prozent Gras-Fütterung bekommen haben. Und das geht eigentlich sogar über Bio hinaus. Bio lässt nämlich auch in allen Bereichen die Zufütterung von Getreide zu. Und das ist, auf die planetaren Grenzen bezogen, suboptimal.

Es wird gerade wieder komplizierter ...

Das ist es gerade in dieser Zwischenzeit, bis sich das ausdifferenziert hat im Markt. Meine Prognose wäre in diesem Bereich, dass das billige Fleisch z.B. irgendwann pflanzenbasiert sein wird, es werden Ersatzprodukte auch aus dem Bioreaktor kommen. Das funktioniert über Zellenvermehrung. Und das hochwertige Fleisch wird aus wirklich nachhaltigen Systemen kommen. Also von Kühen, die nur mit Gras gefüttert, von Schweinen, die am besten mit Insekten-Proteinen gefüttert werden.

Bezahlbarkeit und soziale Gerechtigkeit sind immer Gegenargumente, um die Ernährung umzustellen.

Beim Thema soziale Gerechtigkeit müssen alle mitdenken. In unserem Laden haben wir von Stunde eins an immer darauf geachtet, dass wir auch bezahlbare Premiumware anbieten. Uns war es immer wichtig, dass einfach alle bei uns einkaufen können. Das funktioniert in anderen größeren Supermärkten ähnlich. Man muss aber immer wieder darauf hinweisen, dass in keinem anderen Land in Europa so wenig Geld für Lebensmittel ausgegeben wird.

Manchmal hat es den Anschein, dass die aktuellen Ziele der Ernährungspolitik sehr gesund sind, aber wenig genüsslich. Mein Lieblingssatz: Der Kampf um eine nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen. Wenn es nicht lecker schmeckt, kannst du dir 1000 nachhaltige Konzepte ausdenken, dann wird das nichts werden.

Geschmack - der macht auch einen Generationsunterschied. Es hat einige Zeit gedauert bis die Babyboomer das als Bereicherung empfunden haben. Tim Raue hat in einem Interview erklärt, dass die junge Generation mit einem anderen Geschmacksbild ins Restaurant kommt.

Sie kommen nicht mit der Vorstellung, wie eine Jakobsmuschel perfekt schmecken muss, weil sie noch nie eine gegessen haben. Sie wollen ein gutes Gericht haben, was auch gut zum Planeten ist. Es findet eine neue Kalibrierung des Geschmackssystems statt, wie wir gerne sagen. Das dauert noch ein, zwei Generationen, also 40 Jahre, bis wir das wirklich gedreht haben.

Thema Einkauf - Werden wir irgendwann nur noch digital einkaufen? Kriegen wir alles nur noch geliefert?

Das wird so kommen. Das gilt zumindest für einen Großteil der alltäglichen Waren. Es macht doch keinen Spaß, den Einkaufswagen durch Regalreihen zu schieben und ihn vollzupacken. Wir werden flexiblere Systeme haben, Märkte werden sich verändern. Wir werden in zehn Jahren nicht mehr in den Supermärkten von heute einkaufen. Ein Marktbesuch, ein Besuch im Feinkostladen, bei Fachhändlern wird zum Event. Du hast tolle Leute hinter der Theke, die mit dir reden, die beraten, du kannst kosten - das ist multi-sinnlich. Es wird beides geben.

Werden wir mehr an Wissen verlieren? Über das Kochen, das gemeinsame Essen?

Das ist überall verloren gegangen. Auch in ländlichen Gebieten. Das hat mich in Storkow verwundert. Dort entwickeln wir die Traditionsfischerei Köllnitz zum Naturgut Köllnitz. In unserem Restaurant bestellen die Gäste

bisher am liebsten das ganze Jahr über Zander mit Bratkartoffeln. Aber wir fischen dort in einem natürlichen See, da kann es gar nicht das ganze Jahr Zander geben. Schonzeiten im Frühjahr, schwierige Fangbedingungen im Hochsommer. Im letzten Jahr haben wir in Köllnitz noch zusätzlich mit biologischer Landwirtschaft begonnen. Wir nennen unseren Ansatz „Kulinarische Landwirtschaft“. Ziel ist es, mehr lokale Vielfalt auf die Teller zu bekommen. Eigenes Gemüse, eigener Fisch, eigene Rinder und die Wasserbüffel unseres Betriebsleiters Jan.

Entkopplung, Food Waste, Ausbeutung des Planeten - es scheint so, dass die älter werdende Generation Schuld ist an allem und man sie nicht mitnimmt bei den neuesten Entwicklungen.

Es braucht diese Vehemenz der jungen Generation. Und damit müssen wir Älteren leben, dass wir dabei manchmal nicht so gut wegkommen. Also, ich finde es gut, dass sich das zuspitzt und politisch wird. Da müssen wir durch.

Artprojekt

www.artprojekt.de

Food Campus Berlin

www.foodcampus.berlin

Fischerei Köllnitz

www.koellnitz.de

