



T+ Ernährung ist politisch, Appetit nicht „Kantine Zukunft“ feiert drei Jahre erfolgreiche Arbeit

Von Senat gefördert, von den Kunden geschätzt: Das Beratungsunternehmen zeigt öffentlichen Kantinen den Weg in Richtung Bio und Regionalität.

Von Bernd Matthies



KOMMENTARE



Die „Kantine Zukunft“, die im Auftrag des Berliner Senats die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung in der Stadt verbessern soll, befindet sich offenbar auch nach dem Wechsel der für Verbraucherschutz zuständigen Abteilung ins Verkehrsressort auf Erfolgskurs. Auf Justizsenator Dirk Behrendt (Grüne), dessen Lieblingsprojekt dieses Beratungsangebot war, folgte Bettina Jarasch (Grüne), die dem Fest der „Kantine“ in Tempelhof am Mittwoch ein Grußwort widmete.

→ **Neues aus den zwölf Berliner Bezirken** Hier finden Sie die Tagesspiegel-Seite für Ihren Bezirk

Gesundes Essen gerade auch für Menschen mit wenig Geld zu relativ niedrigem Preis sei „ursozial“, sagte sie. Dass es nun sogar in der BVG-Kantine angeboten werde und dort von den gewiss nicht einfachen Gästen gelobt werde, zeigen den Erfolg des Konzepts, das nun auch in Brandenburg und Niedersachsen Schule mache. Ähnlich äußerte sich auch Renate Künast, die die Arbeit der „Kantine“ in der Kontinuität ihrer früheren Arbeit als Agrar- und Verbraucherschutzministerin sieht.

Regionale Lebensmittel sollen Bereicherung bringen

Philipp Stierand, der Leiter des Projekts, sieht es so: „Ernährung ist politisch, Appetit ist es nicht“, sagte er. Es komme darauf an, Essen aus regionalen Produkten mit hohem Bio-Anteil „auch lecker zu machen“. Deshalb müsse bei der Beratung immer nach dem radikal kürzesten Weg der Zubereitung gesucht werden.

Die Nutzung regionaler Lebensmittel dürfe deshalb nicht als Einschränkung verstanden werden, sondern als Hebel, um die enorme Sortenvielfalt abwechslungsreich darzustellen – dies fehle dem Ernährungssystem an vielen Stellen. Er habe sein Küchenteam gefragt, was es denn in der winterlichen Kraut- und Rüben-Zeit mache, und die Antwort sei gewesen: Kraut und Rüben.



100 Prozent Bio. Küchenchef Martin Valtin möchte wieder mehr Handwerk in die Kantine bringen. © ISS Deutschland

Erfolgreich sei die Transformation dann, wenn die Köche von sich aus weitere Schritte in Richtung Bio und Regionalität unternähmen. Notwendig für die Arbeit der Kantine sei aber ein verlässlicher politischer Rahmen, sagte Stierand. Er rief besonders die Kommunen zu eigenen Initiativen und zur Zusammenarbeit mit zivilgesellschaftlichen Initiativen auf.

Die „Kantine Zukunft“ berät gegenwärtig rund 60 Betriebe von der Kita bis zum Bundeskanzleramt. Aus diesen Betrieben kamen auch die Preisträger, die in der Veranstaltung für ihre Erfolge gewürdigt wurden. Dabei stand die Erhöhung des Bio-Anteils als objektive Kennziffer im Vordergrund.

Für den „höchsten Bio-Anteil im Gesamteinkauf wurde beispielsweise die Kantine der Kita „Balaton-Knirpse“ in Lichtenberg gelobt, wo es in kurzer Zeit gelungen ist, komplett und ohne Budgeterhöhung auf Bio umzusteigen – einfach durch Wechsel des Lieferanten und Umbau des Speiseplans.

Die „stärkste inhaltliche Entwicklung der Speisepläne“ wurde der Kantine im Bundesministerium für Arbeit und Soziales und damit dem Caterer Widynski & Roick bescheinigt, der eine Reihe von Kantinen für die öffentliche Verwaltung in Berlin und Brandenburg betreibt.

Weitere Auszeichnungen gingen an das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe für „besonderes Engagement im Einkauf“, an den Fröbel-„Kindergarten im Grünen“ in Johannisthal für den größten Schritt beim Bio-Anteil und an die BSR für das größte Engagement bei der Bio-Zertifizierung.