



Wünschen einen gesegneten Appetit: Marie Grunewald, Daniel Oberländer und das gesamte Küchenteam der BVG.

Schienerersatzverzehr

In den Kantinen der BVG wird neuerdings viel vegetarisch gekocht – so köstlich, dass man Fleisch nicht vermisst: eine Weihnachtsinspiration

Von Ferdinand Dyck

In Lichtenberg ist Anfang Dezember schon Weihnachten, ein bisschen jedenfalls. An einem Mittwochmittag dudelt in der 220-Quadratmeter-Küche des Betriebshofs in der Siegfriedstraße, der zweitgrößten der 14 Kantinen der Berliner Verkehrsbetriebe, alle paar Minuten „O du Fröhliche“ aus einem der Konvektomaten. Irgendein Scherzkeks hat Weihnachtslieder ins Piepton-Menü der Öfen programmiert, in denen hier täglich Mittagessen für etwa 150 Tram-Schaffnerinnen, Busfahrer, andere BVG-Mitarbeitende sowie Gäste wie Polizisten und Feuerwehrleute bereit werden.

Vorn an der Essensausgabe gibt's dann ab Punkt 11 Uhr ein paar Köstlichkeiten, die auch jede Festtagstafel schmücken würden: herzhaftes Kürbissuppe mit Miso, knusprige Apfelschnitzel mit Ofenkartoffel und Grünkohl-Pesto, tief aromatische „Beets Bourguignon“ und fluffige Buchteln mit Vanillesauce und Pflaumenkompott. Das Küchenteam hat sich die vier vegetarischen Gerichte fürs Tagesspiegel-Weihnachtsmenü überlegt – die BVGLer kosten nun schonmal vor.

Sinnstiftende Arbeit: vom Spitzenhotel in die Kantine

Michél Engling, Leiter der drei größten BVG-Kantinen, hält sich im Hintergrund, beobachtet sein Team, wie es letzte Beten schneidet, Kartoffeln in den Ofen schiebt, Grünkohl mit Grana Padano und Sonnenblumenkernen zum cremigen Pesto mixt. Der 39-Jährige kochte schon auf drei Kontinenten

Kantinenküche

Die Betriebsrestaurants der BVG sind für externe Besucher nicht geöffnet. Tipp: **Bei der Berliner Stadtreinigung wird** auch für Gäste modern und regional gekocht. Öffnungszeiten und Speisepläne: bsr.de

Die „Kantine Zukunft“ hat das Kochbuch **„Currywurst und Grünzeug. Rezepte für die Kantine von Morgen“** herausgebracht (200 Seiten, 25 Euro, Sievking 2024).

und hat eine steile Karriere in den besten Hotelküchen Berlins hinter sich, war Culinary Director im Hilton, zuletzt im Ritz-Carlton.

„Mit der Zeit habe ich mich immer mehr nach einer sinnstiftenden Tätigkeit gesehnt“, sagt er. 2022 stieß er aufs Stellenangebot der BVG, bewarb sich – und steckte bald mitten im Transformationsprozess eines der dicksten Tanker der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung der Stadt.

Deutschlands Kantinen sollen moderner werden. Bundesregierung, Berliner Senat, öffentliche Träger: Es hat ein bisschen gedauert, doch alle scheinen sie nun erkannt zu haben, welchen ernährungspolitischen Hebel sie mit der Reform der deutschen Betriebsküchen und Mensen potenziell in der Hand haben. Für etwa 17 Millionen

Menschen wird in denen täglich gekocht, etwa auch in Unis, Kitas und Schulen. Na ja, oder eben nicht.

„Der Standard war oft: Dose oder Tüte auf – und aufwärmen“, sagt Michél Engling. Dass man davon jetzt wegkommen will und wieder richtig gekocht werden soll, das habe ihn gereizt, bei der BVG zu unterschreiben.

Möglichst viel frisch kochen – vor allem aus Pflanzen

Als erstes Bundesland verabschiedete Berlin 2019 eine kommunale Ernährungsstrategie. Ausgehend von öffentlichen Einrichtungen solle der Anteil „ökologischer, regionaler, saisonaler, gesunder und fair gehandelter Lebensmittel“ kontinuierlich gesteigert, Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum reduziert werden.

Für die Umsetzung wurde das Pilotprojekt „Kantine Zukunft“ gestartet, dessen Team aus unter anderem Ernährungs- und Bildungsexperten berät die Praktiker nun. Auch Engling arbeitet eng mit ihnen zusammen. Das Ziel: Möglichst viel frisch kochen, vor allem aus pflanzlichen Zutaten wie Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchten. Fisch, Fleisch und Milchprodukte bilden „wertvolle Ergänzungen“.

Ein „Fleischverbot“, wie konservative Politiker raunten, als Bundesernährungsminister Cem Özdemir für seine Ministeriumskantine ähnliche Vorgaben machte, ist nirgendwo vorgesehen. In Lichtenberg gibt es an diesem Mittwoch ganz selbstverständlich auch einen Hack-Klassiker: hausgemachte Königsberger Klopse, mit von Hand gestampftem Kartoffelbrei.

„Die kritischen Stimmen sind weniger geworden“, sagt Michél Engling, „wir bekommen mittlerweile vor allem positives Feedback.“ Er selbst sei überzeugt vom Kurs. Besonders freue ihn, dass er viele Lebensmittel regional einkaufen kann, auch das gehört zur Strategie. Für ihn ein Win-Win-Geschäft: 50 Kilo Kartoffeln würden allein in Lichtenberg und in der BVG-Hauptverwaltung am Holzmarkt jeden Tag frisch verkocht. „Das gibt den Höfen, mit denen wir arbeiten, Planungssicherheit, das ist toll“, sagt er. Die BVG habe mit ihren Bestellungen eine ganz andere Wirkung als selbst die großen Hotelküchen, in denen er früher arbeitete.

Im Gegenzug kommt Spitzenware aus dem Berliner Umland auf die Teller. Auch ganze Rinder vom Naturgut Köllnitz verarbeiten Engling und sein Team etwa, so was gibt's sonst nur in sehr guten Restaurants. Seit kurzem ist auch ein Bäcker im Team. Jetzt werden sogar die Kuchen wieder selbstgebacken – vegetarische Kost, auf die sich wirklich alle einigen können.

Apfelschnitzel, Ofenkartoffel, Sour Cream, Grünkohl-Pesto

Zutaten (4 Portionen)

- Für die Kartoffeln: 4 große Kartoffeln (à etwa 300 g), Salz
- Für Sour Cream und Pesto: 200 g Schmand, 200 g Joghurt, ½ Bund Petersilie, etwas Koriandersaat (gemahlen) – 80 g Grünkohl, 12 g Grana Padano, 12 g Sonnenblumenkerne, Salz und Pfeffer
- Für die Apfelschnitzel: 400 g Braeburn-Äpfel, 1-2 Eier, je 80 g Weizenmehl und Semmelbrösel, Salz, 500 ml Rapsöl und 250 ml Olivenöl (gemischt, zum Frittieren)

Zubereitung

Die Kartoffeln ungeschält in stark gesalzenem Wasser gerade gar kochen, dann im Ofen bei 220 Grad backen, bis die Schale kross wird.

Für die Sour Cream Schmand, Joghurt und Petersilie vermischen, mit Koriandersaat abschmecken. Fürs Pesto die Sonnenblumenkerne rösten, mit Grünkohl und Grana Padano im Mixer zur Paste verarbeiten, abschmecken.

Für die Schnitzel Äpfel entkernen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft säuern. Nacheinander in Mehl, Ei-Quirl und Semmelbröseln panieren, im Öl goldbraun frittieren, abtropfen lassen und salzen.

Zum Servieren die Kartoffeln mittig einschneiden. Sour Cream und Grünkohl-Pesto hineingeben und die Schnitzel darauf anrichten.



Knuspersteller: Apfelschnitzel mit Ofenkartoffel, Sour Cream und Grünkohl-Pesto. Alle Rezepte gibt's in der Online-Fassung dieses Artikels.