

Z+ Kiezkantinen

Der Staat hat gekocht

Die Linkspartei will in Berlin mit staatlichen Kiezkantinen gegen Armut und Einsamkeit kämpfen. Dabei gäbe es noch einen anderen Weg an den gemeinsamen Esstisch.

Von Laura Ewert

12. Januar 2026, 10:46 Uhr



Ist es Zeit für ein Comeback der Kantine? © [M] DIE ZEIT (verw. Foto: Plainpicture)

Ab und zu ereignet sich in der Berliner Lokalpolitik doch etwas, das auch für den Rest des Landes interessant ist – und zwar nicht nur, um darüber zu spotten. Im September stehen in der Hauptstadt Wahlen an, schon wieder, und die Linke hat sich für den Wahlkampf ein neues Thema überlegt. "Wir alle wollen ein gutes Leben", schrieb sie bereits Mitte Dezember auf ihrem Instagram-Profil. "Dazu gehört auch bezahlbares Essen und Gemeinschaft." Deshalb sollten in allen Berliner Bezirken staatlich finanzierte "Kiezkantinen" eröffnet werden [<https://www.tagesspiegel.de/berlin/essen-fur-drei-euro-linke-fordert-kiezkantinen-in-berliner-bezirken-15035823.html>]. Für etwa drei bis vier Euro pro Mahlzeit sollen Menschen dort essen können. Zehn Millionen Euro im Jahr würde das den Senat kosten, hat die Partei berechnet. Das Essen soll nicht nur satt machen, sondern auch noch der wachsenden Einsamkeit vorbeugen.

Man sollte den Vorstoß nicht vorschnell als linke Fantasie abtun. Selbst wenn man ihm nicht zustimmt, lässt sich an ihm zeigen, wie Ernährungsfragen in jüngerer Zeit politisiert wurden und welche Rolle dabei die vermeintlich so altertümliche Gemeinschaftsverpflegung spielen kann, spielen sollte. Ist es Zeit für ein Comeback der Kantine?

Grau, schlonzig, aufgetaut

Es gibt sie in Betrieben, Hochschulen und Schulen, Kitas [<https://www.zeit.de/2024/17/mittagessen-schulen-kitas-gesund-ernaehrung-kinder>], Krankenhäusern: Schätzungsweise 8.000 private und öffentliche Kantinen gibt es in Deutschland. Allein zwischen fünf und neun Millionen Menschen essen am Tag in Betriebskantinen. Mit Essensausgaben in anderen Einrichtungen sind es laut Schätzungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zwischen 14 und 18 Millionen Essen am Tag, die ausgegeben werden. Ganz schön viel, wenn man bedenkt, welch schlechten Ruf diese Versorgung hat. Wer heute ins

Krankenhaus muss, hat nicht nur Angst vor Bypass und vergessener Kanüle, sondern auch vor depressivem Graubrot und Schmelzkäse in Plastik. Kantinenessen, das ist grau, schlonzig, aufgetaut, trockengewärmt – so die Vorstellung, die nicht immer ein Vorurteil ist.

Politisches Feuilleton

> [<https://www.zeit.de/politisches-feuilleton/index>]

Mehr aus dem Ressort

Walter Posch

"Der iranische Staat ist vollkommen handlungsfähig"

[<https://www.zeit.de/kultur/2026-01/iran-proteste-regime-westen-walter-posch>]

Z+ Donald Trump

Wo die USA auf den fünf Stufen des Faschismus stehen

[<https://www.zeit.de/kultur/2026-01/demokratie-usa-faschismus-donald-trump-robert-paxton>]

Sabria David

"Die heilige Kuh ist der neutrale Standpunkt"

[<https://www.zeit.de/kultur/2026-01/sabria-david-wikipedia-jubilaum-lernen-krisenzeiten>]

Zugleich würde allein das deutsche Fernsehen ohne Kantine ja überhaupt nicht überleben können. Es gibt in Serien und Filmen kaum andere Orte, an denen die Charaktere Tratsch austauschen und handlungstreibende Dialoge aufsagen können, als beim gemeinsamen Mittag an großen Sitzinseln in spärlich eingerichteten Riesenräumen.

Warm, gesund und arbeitsfähig

Die Kantine entstand einst aus der Grundidee: Man reißt die Arbeiterinnen und Arbeiter nicht zu sehr aus der Arbeit, hält sie warm, gesund und arbeitsfähig. Denn mit der Industrialisierung wurde die Arbeitszeit länger, die Pausen kürzer, die Zeit, sich zu versorgen, also geringer. Der Gasthofbesuch war zu teuer und dauerte zu lang. Der walisische Unternehmer Robert Owen führte in der Arbeitersiedlung der Baumwollspinnerei in New Lanark um das Jahr 1810 eine gemeinschaftliche Verpflegung ein. Die erste Kantine in Deutschland wurde wohl 1895 im Chemiewerk Bayer in Leverkusen betrieben. Unter Winston Churchill etablierten sich in England im Zweiten Weltkrieg die "British Restaurants", die der Idee der Kiezkantinen recht nahekommen: behördlich betriebene Kantinen, die in Zeiten von Lebensmittelknappheit die Bevölkerung versorgten. Etwa 2.000 gab es davon, bis sie 1947 wieder abgeschafft wurden.

Mittlerweile aber hat das Essen wieder eine politische Dimension bekommen, die weit darüber hinausgeht, die Arbeitskraft zu sichern.

Noch zur Bundestagswahl 2013 ist den Grünen ihr Vorschlag eines Veggiedays in Kantinen hart wie ein Kohlrabi auf die Füße gefallen. Und als die VW-Kantinen 2021 auf ein bisschen Currywurst verzichten wollten, entfachte sich eine überraschend scharfe Debatte, die zeigte, dass in Mehrzahl servierter Enddarm sehr tief in der deutschen Identität zu stecken scheint.

Alle an einen Tisch

Der Kiezkantinen-Vorstoß unterscheidet sich von diesen Episoden, weil er nicht mehr auf eine Lebensmittelwende geht – um Vegetarismus versus fleischige Identitätspolitik –, sondern darum, dass überhaupt etwas Vernünftiges auf den (gemeinsamen) Tisch kommt. Es geht gewissermaßen nicht mehr um Verfeinerung, sondern um die *fundamentals* der Ernährung, worin man auch ein Zeichen für die härteren politischen Zeiten sehen kann.

Die Kantine auf die politische Agenda zu setzen, ist auch keine neue Idee der Berliner Politikerinnen und Politiker. Sie haben sich damit – nach Haustürwahlkampf und Wohnraumpolitik – etwas abgeguckt, das auch in anderen linken Wahlkämpfen funktionierte. So hat etwa auch der neue Bürgermeister New Yorks, Zohran Mamdani [<https://www.zeit.de/politik/ausland/2025-11/zohran-mamdani-wahlsieg-buergermeister-new-york-radikale-linke-rechtspopulismus-gxe>], immer wieder bezahlbare Lebensmittel gefordert und staatlich subventionierte Supermärkte vorgeschlagen. Das hat einen Grund: Essen und Wohnen, also das, was man im Leben nun mal tun muss, ist teurer geworden. Der eine friert lieber in der Wohnung aus Angst vor der Gasrechnung, die andere scannt bei der SB-Kasse längst nicht mehr jedes Produkt ein.

"Jeder fünfte Berliner ist aktuell armutsgefährdet", sagte die Berliner Spitzenkandidatin Elif Eralp zur [<https://taz.de/Linke-fordert-Kiezkantinen/!6137020/>], um zu erklären, warum sie Kantinen einrichten wollen, "in denen sich alle das Essen leisten können – Bürgergeldempfänger*innen, von Altersarmut Betroffene, Studenten."

Der Vorschlag bemüht sich also um eine Art vorsichtiges Zufüttern. Er zielt auf Bedürftige, aber auch auf Grundsätzliches: auf das Recht auf ein würdevolles Leben. Es ist der Versuch, den Kürzungen im Sozialsystem und einer Debatte, in der Bürgergeldempfänger vermehrt als Schmarotzer diffamiert werden, etwas entgegenzusetzen.

Initiativen weltweit

Wenn die Linke ihre Kiezkantinen nicht nur als Versorgungs-, sondern auch als Sozialprojekt bewirbt, knüpft sie auch damit an einen bestehenden Trend an: "Social Gastronomy"-Initiativen sehen Essen als Mittel zum gesellschaftlichen Wandel. Die Organisation Food for Soul des Sternekochs Massimo Bottura beispielsweise kocht mit freiwilligen Helfern in Mailand, Lima, Sydney oder New York in sogenannten *refettorios* (Speisesälen) aus überschüssigen Lebensmitteln Mahlzeiten für Bedürftige. Zum Konzept gehört auch, dass die Speisen in architektonisch und ästhetisch anspruchsvollen Räumen serviert werden.

In Großbritannien kämpfen Initiativen für die Wiederbelebung der Public Diners, die es bis in die 1960er-Jahre gab: finanziell staatlich unterstützt, sollen dort gesunde und bezahlbare Mahlzeiten in einer nicht stigmatisierenden Atmosphäre, am besten in schon bestehenden öffentlichen Einrichtungen, angeboten werden. In Chile wiederum bemüht sich das Social Gastronomy Movement ebenfalls um günstiges Essen und eine gute gastronomische Ausbildung. Und auch in Berlin [<https://www.zeit.de/thema/berlin>] selbst passiert längst was.

Brot backen statt kaufen

Kantine Zukunft nennt sich eine Initiative, die sich seit 2019 dem politischen Potenzial der Gemeinschaftsgastronomie verschrieben hat. Sie berät Kantinen in Berlin und Brandenburg kostenlos, wie sie vielseitiger, frischer und nachhaltiger kochen können – gefördert vom Berliner Senat. Der Bioanteil im Angebot der Kantinen soll im besten Fall auf 60 Prozent steigen. Nicht mehr als zehn Prozent sollen Fertigprodukte sein, mindestens 60 Prozent unverarbeitete Rohprodukte und pflanzliche Produkte. Das heißt zum Beispiel: Eier aufschlagen und nicht mehr die aus dem Tetrapak nehmen. Brot selbst backen, statt es zu kaufen. Und zwar ohne dabei die Budgets zu sprengen. Ihr Angebot soll die Speisepläne leckerer, nachhaltiger und gesünder machen. Das klingt paradiesisch beispielsweise für Menschen, deren Kinder ihnen am Nachmittag erzählen, was in der Schule wieder auf dem Teller liegen geblieben ist.

Hochwertige Schlichtheit nennt die Kantine Zukunft das. Das Essen in einer solchen Gemeinschaftsgastronomie mache auch zufriedener: die, die es essen, aber auch die, die es herstellen. "Die Küchenteams freuen sich darüber, dass sie wieder handwerklich arbeiten dürfen und gutes Feedback bekommen. Die Gäste freuen sich über modernes Essen, und die Institutionen freuen sich, dass sie nicht mehr Geld ausgeben müssen. Und die Gesellschaft darf sich freuen, dass Essen klimafreundlicher und gesünder wird."

Gemeinsame Mahlzeiten, so glaubt die Initiative, können soziale Ungleichheit verringern und Menschen verbinden. "Wenn man sich anschaut, wie die sozioökonomische Entwicklung in unserer Gesellschaft ist, dann gewinnen solche Orte noch einmal mehr an Bedeutung", sagen die Projektleiter Philipp Stierand und Dinah Hoffmann. Ihre Angebote für 2026 sind schon ausgebucht.

Was kann die Gastronomie leisten?

Auch wenn die Kiezkantinen-Idee offensichtlich an solche Initiativen anknüpft, ist unklar, ob sie funktionieren kann. Bisher fehlen dem Vorschlag der Linken die konkreten Pläne und Zahlen, unter anderem dazu, wie es möglich sein soll, für drei bis vier Euro gut und massenhaft zu kochen. Schwierig wird es auch dadurch, dass den Deutschen gutes Essen generell weniger wichtig scheint als anderen Ländern. Sie haben im Gegensatz zu Franzosen und Italienern ja fast schon ein gestörtes Verhältnis zum Thema Essen. Sie sprechen nicht den ganzen Tag darüber, was sie sich am Abend kochen, sie halten etwas so Leidenschaftsloses wie das Abendbrot für eine Mahlzeit, und in keinem anderen Land der EU geben die Menschen einen so kleinen Teil ihres Einkommens für Lebensmittel aus wie in Deutschland.

Ohne die Scham der Tafel

Dem deutschen Staat überhaupt zuzutrauen, gut zu kochen, fällt da schwer. Auch weil er ja offensichtlich schon genug Probleme damit hat, Straßen und Schienen instand zu halten. Selbst Schulen bekommt der deutsche Staat erschreckend schlecht hin – so ist die Hoffnung wirklich gering, dass er Speiseräume öffnen kann, in denen es leckeres, bezahlbares Essen in einem Ambiente gibt, das Stigmatisierung vermeidet, in denen Studierende, pensionierte Taxifahrer mit Philosophiestudienabschluss und alleinerziehende Mütter zusammenfinden, wie es sich die Linke erträumt. Dafür müssten diese Orte selbstbewusster angenommen werden können als zum Beispiel die Tafeln, deren Besuch oft mit Scham verbunden ist.

Vielleicht muss es ja gar nicht der Staat allein richten. Der privaten Gastronomie geht es ja nicht nur in Berlin nicht sonderlich gut. Mittel- und hochpreisige Etablissements haben Schwierigkeiten, vor allem wegen hoher Personalkosten und gestiegener Produktpreise [<https://www.zeit.de/zeit-magazin/wochenmarkt/2025-12/steuerentlastung-gastronomie-mehrwertsteuer-senkung-essengehen>], einige geben auf. Gastronomen müssen derzeit also sowieso umdenken. Denn nach der zehnten Pulpo-Variation wird doch sowohl der Besuch als auch die Arbeit im Trend-Grill-Restaurant etwas langweilig. Die Speerspitze der

avantgardistischen Gastronomie könnte sich demnächst doch mal dem sozialen Projekt widmen und neben dem Rindertatar auch eine Linsensuppe anbieten – und das Brot dazu immer umsonst.

Kellner in Schürzen, Schrippen umsonst

Wer die Erfolgsserie *Babylon Berlin* gesehen hat oder erzählende Eltern und Großeltern hat, kennt die Aschinger-Lokale, die es früher in Berlin gab. Zwei Schwabenbrüder, die 1892 ihr erstes Lokal eröffneten und dann viele weitere. Bier und belegte Brötchen gab es für zehn Pfennige. Eier im Glas und saure Heringe wurden von Kellnern in Schürzen serviert, zu günstigen Preisen, und wer wenig hatte, durfte die Schrippen umsonst nehmen. So kamen die Studenten durchs Leben und mit selbigem in Berührung.

Das Politische Feuilleton

Mehr aus dem Ressort

> [<https://www.zeit.de/politisches-feuilleton/index>]

Walter Posch

"Der iranische Staat ist vollkommen handlungsfähig"

[<https://www.zeit.de/kultur/2026-01/iran-proteste-regime-westen-walter-posch>]

Z+ Donald Trump

Wo die USA auf den fünf Stufen des Faschismus stehen

[<https://www.zeit.de/kultur/2026-01/demokratie-usa-faschismus-donald-trump-robert-paxton>]

Sabria David

"Die heilige Kuh ist der neutrale Standpunkt"

[<https://www.zeit.de/kultur/2026-01/sabria-david-wikipedia-jubilaum-lernen-krisenzeiten>]

Nachdem Foodies, Kochblogs und Ottolenghi für einen Hype ums Essen gesorgt haben, den vor allem die oberen Prozenste der Bevölkerung im Blick hatten, wäre die trendige Politisierung von Nahrung eigentlich der nächste logische Schritt im Zirkel der kulinarischen Moden.

Tatar mit Aufschlag

Ein Vorschlag also: Visionäre Gastronomen, die sich bisher zum Ziel gemacht haben, die Gäste über die verwendeten Produkte aufzuklären – wie das Schwein hieß, das einem da gerade durch die Zahnzwischenräume flitscht, zum Beispiel –, könnten die Masse zur neuen Zielgruppe erklären. Und als gastronomische Einrichtung mit wirtschaftlichem Interesse zwei

verschiedene Arten von Menüs anbieten: eine anständige Erbsensuppe für kleines Geld und das Tatar mit Aufschlag – und so Menschen mit verschiedenen finanziellen Mitteln wirklich zusammenbringen.

Es bräuchte eine bezahlbare Gastronomie, die keine Angst vor Menschen mit weniger Geld hat, eine Gastronomie mit Arbeitszeiten, die ihren Köchinnen und Köchen Familie ermöglicht und die Gesundheit und Geschmack für selbstverständlich hält. Ein gutes Leben am gemeinsamen Tisch und in der Küche ist möglich, eigentlich auch, ohne dass der Staat zum Koch wird.