

Politik mit dem Kochlöffel

Die Küche als Perspektive für zukunftsfähiges Denken und Handeln

Die Ökoküche macht Politik, fördert regionale Wirtschaftskreisläufe und verführt zu einem neuen Lebensstil. Mit Biowein und Lammkeule verlässt das BN-Bildungswerk das alternative Milieu und öffnet sich für neue Zielgruppen. Die lernen nicht nur vorzüglich kochen, sondern auch vernetzt denken. Sie reflektieren ihre Ernährungs- und Einkaufsgewohnheiten und erfassen deren Wechselwirkungen mit anderen Bereichen wie z. B. Gesundheit, Verkehr, Energie, Artenschutz, Boden, Wasser, Landwirtschaft. Vor allem erfahren sie aber, wie sie sich selbst etwas Gutes tun und dabei nachhaltige Regionalentwicklung fördern können.

Politik mit dem Kochlöffel

„Wenn man weiß, dass 20 Prozent unserer Energie dafür aufgewendet werden, um Lebensmittel auf deutsche Tische zu bringen, dann versteht man, welchen großen Anteil die Ernährung an einer nachhaltigen Entwicklung unserer Gesellschaft hat“, erläutert Beate Seitz-Weinzierl, Leiterin des Bildungswerkes des Bund Naturschutz in Bayern e.V., ihre Motivation für das von ihr konzipierte Projekt *„Öko-Küche, Essen aus der Region“*. Für sie gibt es keine geschmack- und lustvollere Art Natur- und Umweltschutz zu betreiben, als die Wiederentdeckung einer Kochkultur, die auf frische saisonale Lebensmittel aus der Region und aus biologischem Anbau zurückgreift.

Anlass, das Thema Ernährung verstärkt aufzugreifen, war für die Naturschützerin vor allem der umwelt- und gesellschaftspolitische Auftrag der Studie *Zukunftsfähiges Deutschland*. Diese fordert zu einer Ernährung mit Weitblick auf und verdeutlicht den zentralen Stellenwert, den die Ernährung für eine nachhaltige Entwicklung, auf regionaler aber auch auf globaler Ebene, besitzt.

Gaumenfreude Umweltschutz

Das Projekt startete 1996 mit der feierlichen Eröffnung der neuen Schlossküche. Seit dieser Zeit werden die Zusammenhänge zwischen Ernährungsverhalten, gesundheitlichem Wohlbefinden und der Umweltsituation in einer Reihe von überregionalen Seminaren und Vorträgen vermittelt. Bei den Seminaren steht die Praxis im Vordergrund. Bisher konnten die TeilnehmerInnen in halbtägigen Seminaren Vollwertsemeln und -brote backen oder auch Weihnachtsplätzchen. Sie konnten ökologische Weine kosten und die Verwendung von (Wild)Kräutern und Wurzelgemüsen ausprobieren. Es finden aber auch mehrtägige Wochenendseminare statt, bei denen

die TeilnehmerInnen lernen, ganze Bio-Schlemmer-Menüs zuzubereiten oder Bio-Buffets zusammenzustellen.

Für die Veranstaltungen engagiert die Projektleiterin daher nicht nur VollwertköchInnen und ÖkotrophologInnen, sondern auch Fachleute aus dem ökologischen Weinbau oder Gourmetküche wie z.B. Hans Kraus vom Restaurant *„Weiherblasch“* in der Oberpfalz. Er stammt nicht aus der *„Ökoszene“* und hat daher auch keine Berührungängste gegenüber konventionellen Produkten. Das einzige was ihn überzeugt ist die Qualität. *„Wenn so ein Koch immer mehr Bioprodukte und ganz selbstverständlich nur Produkte aus der Region und der Saison verwendet, weil es einfach besser schmeckt, dann ist das für die KursteilnehmerInnen viel glaubwürdiger als ein Überzeugungstäter“*, erläutert die Projektleiterin ihre Wahl.

Ergänzt werden die Praxisseminare durch das Vortragsangebot. Beispielhafte Vorträge waren: GENUß mit Risiko, Gen-food und seine Folgen; Weil das Gute liegt so nah, Informationen und Erfahrungsaustausch zur Regionalen Kreislaufwirtschaft; Gesund leben statt viel haben, – Auf dem Weg zu neuen Konsummustern und Lebensstilen, und Warum es uns so schwer fällt, unsere Ernährung umzustellen.

Kompetenzen wecken

„Wir vermitteln den TeilnehmerInnen nicht nur einen lustvollen Umgang mit Nahrungsmitteln und die Zubereitung von köstlichem Essen sondern auch Kompetenzen, wie Team- und Kooperationsfähigkeit, vernetztes Denken und die Fähigkeit zur bewussteren Lebensgestaltung“, berichtet die Projektleiterin. *„Deshalb enthält auch jedes Praxisseminar Informationsblöcke, in denen wir die Auswirkungen unserer Ernährungsweise auf unsere Mitwelt erläutern. Dabei vermeiden wir jede Katastrophpädagogik und wählen positive Beispiele aus... Dem Gefühl der Machtlosigkeit stellen wir so das Gefühl des Mutes und der Handlungskompetenz gegenüber.“* Ausgehend von ihrem ganzheitlichen Weltbild darf dabei auch die Kultur nicht fehlen und so runden *„literarische Köstlichkeiten“* oder etwas *„kabarettistische Sahné“* die Bio-Menüs an den Seminaren ab.

Öffentlichkeit schaffen – über die Kurse hinaus

Um den Zusammenhang zwischen Ernährung und Umweltschutz der breiten Öffentlichkeit bewusst zu machen, wurde das Projekt mit einer intensiven Pressearbeit begleitet. Dazu gehörte z.B. die Teilnahme des bayerischen Umweltministers Goppel und der Schauspielerin und Autorin mehrerer Vollwertkochbücher Barbara Rütting zur Eröffnung der neuen Öko-Küche. Aber auch die ausführliche Ankündigung der einzelnen Veranstaltungen in der lokalen Presse, sowie die Einladung von JournalistInnen zur Teilnahme an den Kochkursen sind Bestandteile der Werbung für das Projekt.

Netzwerke schaffen

Das Bildungswerk Wiesenfelden versteht sich auch als Katalysator im Vernetzungsprozess möglichst vieler verschiedener

Interessenvertreter unserer Gesellschaft. Dieser Anspruch spiegelt sich im Projekt Öko-Küche, bei dem so unterschiedliche Vereinigungen wie die regionalen (Öko-)Anbauverbände, das Amt für Landwirtschaft und Ernährung in Regensburg, der Hotel- und Gaststättenverband, die Akademie für Lehrerfortbildung Dillingen, der Verein „Leben bewahren e.V.“ u.a. in Kooperation mit dem Bildungswerk traten und ihr ganz spezifisches Know-how in einzelne Veranstaltungen einbrachten.

Die Menschen erreichen

Entscheidend für den Erfolg des Projektes war auch eine gute Zielgruppenarbeit, die aktuelle Trends der Gesellschaft aufgriff. „Einfache Vollwertkochkurse ziehen die Leute nicht mehr an. Da muss man schon etwas Besonderes bieten“, so die Bildungsfachfrau. Bei den InteressentInnen stand vor allem die eigene Gesundheit im Vordergrund. „Da kann man die Leute abholen und erreicht auch Zielgruppen, die mit Themen wie Agenda 21 oder Naturschutz nie zu erreichen wären.“

Ein anderer aktueller Trend ist der Zeitmangel von Menschen, die entweder in stressigen Jobs stecken oder einer Doppelbelastung ausgesetzt sind. An sie richtete sich das Kursangebot „30-Minuten-Vollwertgerichte“. „Viele denken immer noch, dass die Vollwertküche viel zu zeitaufwendig für Ihren Lebensstil ist und versuchen es daher erst gar nicht. Wir wollen es allen so leicht wie möglich machen sich gesund und vollwertig zu ernähren. 30-Minuten-Rezepte erleichtern da den Eiligen den Einstieg“, erklärt Frau Seitz-Weinzierl ihre Intention.

Die Zielgruppenarbeit funktioniert jedoch nicht immer. „Wir wollten auch die Gastronomen aus der Region in das Projekt einbeziehen und ihnen Wege zu einer zeitgemäßen Öko-Gastronomie aufzeigen.“ Dafür stellten sie in Zusammenarbeit mit dem bayerischen Hotel- und Gaststättenverband, mit Bioland Ostbayern und dem Regionalen Amt für Landwirtschaft und Ernährung ein zweitägiges Informationsseminar mit dem Titel „Naturschutz á la carte“ zusammen. Das Seminar musste jedoch aus mangelndem Interesse abgesagt werden. „An erster Stelle muss daher stehen, den Gastronomen den Nutzen bei der Verwendung von regionalen und ökologischen Lebensmitteln zu verdeutlichen, nur dann können wir sie dafür interessieren. Diesmal hat es noch nicht geklappt, aber wir bleiben dran“, fasst die Projekt-Managerin die Erfahrungen zusammen.

Bewegung im Bildungswerk

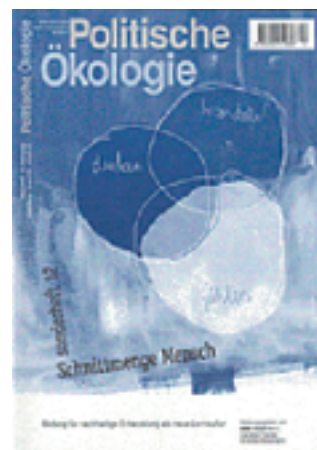
Das Projekt Öko-Küche wurde hausintern zum Anlass, die eigenen Beschaffungswege zu überprüfen. Schon nach kurzer Zeit zeigte sich, dass es tatsächlich möglich war, den überwiegenden Teil der Lebensmittel aus der Region zu beschaffen. Butter und Milch vom Bauernhof, Käse und Quark aus einer Käserei in der Umgebung, Bio-Gemüse frei Haus geliefert, ab und zu Fleisch (Lamm, Wild, Rind) – alles aus nächster Umgebung und natürlich vom Biobauern, Bier von einer Öko-Brauerei und Apfelsaft von heimischen Streuobstwiesen. Nur der Wein muss immer noch eine etwas weitere Reise antreten, um ins Schloss zu gelangen.

Und noch eine Entwicklung setzte das Projekt in Gang. Ein junges Paar, das in der Schlossküche bei Seminarveranstaltungen kocht, kam über die Arbeit in Wiesenfelden auf die Idee, einen „ökologischen Partyservice“ anzubieten. „Dieser Service hat in der Region einen unglaublichen Multiplikatoreffekt, weil sich natürlich von Party zu Party herumspricht, wie gut ihre Sachen schmecken. Das probieren dann auch mal Leute aus, die sonst nichts mit Ökologie oder gesunder Ernährung zu tun haben und die wir in Wiesenfelden nicht erreichen können“, freut sich Beate Seitz-Weinzierl.

Ihr ganz besonderes Anliegen bei dem Projekt Öko-Küche ist es schließlich, die Küche vom Makel des uninteressanten, unpolitischen Reichs ewig gestriger Hausfrauen zu befreien. Diese immer noch landläufige Meinung und der Verlust jeder Küchenkultur ist nach ihrer Auffassung ein großes Unglück für unsere Gesellschaft. Unterstützung findet sie beim Philosophen Friedrich Nietzsche. Der schrieb: „Durch den vollkommenen Mangel an Vernunft in der Küche ist die Entwicklung des Menschen am längsten aufgehalten und am schlimmsten beeinträchtigt worden.“

Kontakt

Beate Seitz-Weinzierl
 Bildungswerk des Bund Naturschutz in Bayern e.V.
 Postfach 40
 94343 Wiesenfelden
 Tel: 0 99 66 / 12 70
 Fax: 4 90
 e-mail: bw@bund-naturschutz.de



Quelle: Politische Ökologie, März 2000, Sonderheft 12, Schnittmenge Mensch. Bildung für nachhaltige Entwicklung als neue Lernkultur. Herausgegeben von der ANU Bayern. Bezug: Ökom-Verlag: www.ekom.de