

Es brodelt in der Stadt

In welcher Stadt isst man restlos glücklich, wenn man brutal regional bei Menschen speisen kann, die sich Nobelhart und Schmutzig nennen und gar fordern, sein Essen wieder anzufassen?

Natürlich in Berlin, einer Stadt, die mit ihrer kultur-kulinarischen Experimentierwiese in aller Munde ist. Berlin, auch ein Wegbereiter der „neuen deutschen Küche“, Stadt der Meisterköche, Stadt der Streetfoods, seit 2016 die Stadt mit den meisten Michelin-Sternen in Deutschland und gleichzeitig eine Stadt mit Restaurants wie „Restlos Glücklich“, das sich der Wegwerfgesellschaft entgegenstellt und mit vermeintlichen Resten, die für die Tonne bestimmt waren, wunderbare Speisen zaubert. Oder „Nobelhart & Schmutzig“, eines der jüngsten Sterne-Restaurants von Berlin mit „brutal regionalen“ Zutaten. Beiden ist gemein: Die Achtung gegenüber den Gaben unserer Welt, ihr ethischer, handwerklicher und auch – ganz wichtig – genussvoller Umgang mit ihnen.

In unserer Weltgemeinschaft wäre die Kultur- und Zivilisationsgeschichte ohne die zeitgleiche Kultivierung des Essens nicht möglich gewesen. „Es gehört zu den Gemeinplätzen aller Kulturen, dass gemeinsames Kochen und Essen unseren Zusammenhalt stärken, ob nun als Familie oder als Gemeinschaft.“
(Neil McGregor, Gründungsintendant des Humboldt-Forums).

In unserer heutigen Welt ist allerdings im Zuge der Kultivierung der Digitalisierung unserer Arbeit, unseres Alltagsleben, unserer Kommunikation auch unsere Ernährung immer abstrakter und ihrem Ursprung entfremdet worden. Essen ist oft reine Nahrungs- und Kalorienaufnahme: die Fertigprodukte in den Regalen zeugen davon. Wir leben in einer Welt, in der z. B. der Fleischkonsum – trotz aller Vorbehalte gegen die Massentierhaltung – nach wie vor immens ist.

Vor ca. 80 Jahren Jahren mahnte man schon während der „Grünen Woche“, heute die weltweit größte Verbraucherschau für Landwirtschaft und Ernährung, zur Mäßigung beim Fleischkonsum: „Besondere und weithin sichtbare Attraktion war die ‚Ernährungsuhr‘, die auf Kalorienersparnis programmiert war und automatisch Tipps für gesunde Mahlzeiten gab. So empfahl die Ernährungsuhr beispielsweise statt geräucherter Pökelfleisch eine leckere Gemüseplatte, deren Zutaten genau aufgeführt wurden.“ (Zitat - Messe Berlin)

Die Stiftung Zukunft Berlin will mit der Initiative „Forum für gutes Essen“ in Berlin Rahmenbedingungen schaffen und festigen, um die Kreativität rund um das Thema Essen für alle anzustoßen. Initiiert wurde das Forum von der Senatsverwaltung für Verbraucherschutz und in gemeinsamer Anstrengung und Verantwortung von Politik und Zivilgesellschaft. Themen sind Bildung, Erzeugung und Vermarktung guter Lebensmittel sowie Esskultur und soziale Verantwortung.

Die Berliner Koch- und Restaurantszene ist ein Vorreiter dieser angestrebten Entwicklung. Parallel zur internationalen Berliner Kunst- und Kulturszene hat sich eine neue internationale Kochkultur entwickelt.

Die ganze Welt ist in Berlin kulinarisch zu Hause. Menschen aus ca. 180 Nationen hat es bis heute nach Berlin gezogen. Die „neuen Berliner“ bringen den Geschmack ihrer Heimat mit nach Berlin: ihre Rezepte, ihre Bräuche.

Private Supper-Clubs, über ganz Berlin verteilt, laden zu Speisen aus heimatischen Küchen ein. Wie aus Westafrika, China oder den USA. Beim gemeinsamen Essen, oft in privaten Wohnungen, werden die Gäste zugleich in die Tradition der Gerichte und in die Kulturgeschichte der jeweiligen Regionen eingeweiht.

Diese kulinarische Vielfalt spürt man an jeder Ecke von Berlin. Menschen aus West- und Osteuropa, Afrika, Nord- und Südamerika, Asien, Australien leben, arbeiten und kochen in dieser Stadt. Sie kommen aus nahezu jedem Winkel unseres Erdballs.

Schon Mitte der Neunziger boten in Wilmersdorf, am Fehrbelliner Platz, die ersten asiatischen Garküchen an den Wochenenden ihre Speisen an. Auf Streetfoodevents wie in der international bekannten „Markthalle Neun“ in Kreuzberg bereiten jede Woche Köchinnen und Köche authentische und innovativ interpretierte Speisen aus ihrer Heimat zu.

In Charlottenburg hat sich die Kantstraße zu einer Gourmetmeile und einem Melting-Pot asiatischen Lebens entwickelt. Chinesische, vietnamesische, koreanische, thailändische und japanische, iranische, russische u. a. Restaurants bieten dort ihre Spezialitäten an.

In Mitte wetteifern israelische und palästinensische Restaurantbesitzer um den besten Hummus. Ein sudanesischer Imbiss bietet Foul an. Allein im Stadtteil Neukölln leben Menschen aus 150 Ländern. Auf dem berühmten Biorientel-Markt am Maybachufer bereiten einige ihre heimischen Spezialitäten zu.

In den Prinzessinnengärten werden mitten in Kreuzberg Kräuter aus der ganzen Welt angebaut. Jährlich präsentieren die besten Köche und Köchinnen ihr Können und neuste gastronomische Innovationen bei der Show der „Berliner Meisterköche“.

Viel beachtete Foodfestivals wie „Stadt Land Food“, „eat!Berlin“ und die „Berlin Food Week“ ziehen immer mehr Menschen an. Sie zeigen die neuesten Food-trends, stellen Fragen nach nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft, plädieren für „saubere“ Ernährung und den sorgsamem Umgang mit den Ressourcen unseres Planeten.

Die Kochkultur und Kulinarik sind zu einem essentiellen Teil der Berliner Lebenskultur geworden. Die Küchen dieser Stadt haben so die Blicke und Sinne für Neues, Fremdes, aber auch Vergessenes geöffnet und sind zu Orten des länderübergreifenden Erfahrens und Dialogs geworden. So haben auch sie zum wirtschaftlichen Aufschwung von Berlin beigetragen.

Und vielleicht heißt es ja einmal nicht mehr *Coffee to go* sondern *Come to cook* – in Kochbars, die die Menschen dieser Stadt am Abend zum gemeinsamen Kochen einladen. So sieht auch die Stiftung Zukunft Berlin ihr Engagement in ihren Initiativen „Humboldt-Forum“ und „Kulinarik im Humboldt-Forum“ als Einladung, unsere Weltkulturgeschichte nach heutigen Wissen und Erkenntnissen aufzuarbeiten, zu erzählen und lebendig erlebbar zu machen. Mit dem Humboldt-Forum soll ein Kosmos geschaffen werden, der sich vorurteilsfrei und bürgernah Lösungsmodellen für eine friedliche Zukunft unserer Weltgemeinschaft stellen wird. Es regt an, sich mit Kulturen anderer Länder auseinanderzusetzen, sie zu spüren, zu schmecken, Menschen kennenzulernen, miteinander zu sprechen, zu speisen, zu trinken, miteinander zu lachen. Kurz: Eine Einladung an das Leben.

Susanne Dembsky, 14.11.2017

Kontakt: Anett Szabó, Stiftung Zukunft Berlin, Klingelhöferstraße 7, 10785 Berlin
szabo@stiftungzukunftberlin.eu, Tel. +49 30 26 39 229 14