

## **Skript\* zur 9. Folge: Nachhaltige Kantinen**

1 *[Jingle kurz & bündig - Sie verändern Deutschland]*

2

3 Hallo bei einer neuen Folge *kurz & bündig*. Mein Name ist Linda  
4 Achtermann und ich habe auch heute wieder Menschen zu Gast, die etwas  
5 in Deutschland verändern wollen.

6

7 In dieser Folge geht es um einen Ort, den wir alle mit Sicherheit kennen:  
8 die Kantine. Bis heute sind die meistverkauften Mittagsgerichte in  
9 deutschen Kantinen Currywurst, Spaghetti Bolognese und Schnitzel. Und  
10 meine heutigen Gäste wollen im buchstäblichen Sinne ran an die Wurst  
11 und genau das ändern. Patrick Wodni ist Koch und Philipp Stierand ist  
12 studierter Raumplaner. Beide wollen sie mit dem Projekt *Kantine Zukunft*  
13 die deutsche Gemeinschaftsgastronomie umkrempeln.

14

15 Und ich freue mich sehr, dass ich heute mit Ihnen sprechen kann. Hallo  
16 Herr Wodni und Hallo Herr Stierand.

17

18 *Philipp Stierand:*  
19 *Hallo, vielen Dank für die Einladung.*

20

21 Sehr gerne. Herr Wodni, Sie haben Ihre Kochschürze aus dem Sterne- und  
22 Szenelokal "Nobelhart und Schmutzig" in Berlin gegen eine Kochschürze in  
23 den Kantinen dieser Stadt eingetauscht. Wie kam es dazu?

24

25 ***Kochschürze:***  
26 *Kochschürze bezeichnet ein Kleidungsstück, das genutzt wird, um*  
27 *sich beim Kochen vor Flecken zu schützen. Meistens handelt es sich*  
28 *dabei um ein Stück Stoff, das über der eigentlichen Kleidung*  
29 *getragen wird.*

30

31 *Patrick Wodni:*  
32 *Was mich aus den Restaurants - das kann man auch, glaube ich,*  
33 *dann schon eher so ein bisschen verallgemeinern - in die*  
34 *Gemeinschaftsgastronomie geführt hat, war einfach, dass man da*  
35 *einen sehr großen Effekt auf sehr viele Essen haben kann. Und das*  
36 *Arbeiten, dass ich jetzt beispielsweise [bei] "Nobelhart und*  
37 *Schmutzig" kennengelernt habe - dass man einen sehr stark*  
38 *regionalen Fokus hat, der dann natürlich auch immer sehr*  
39 *saisonabhängig ist -, den kann man auch in einen größeren Maßstab*  
40 *übertragen und den kann man auch an Orten wie Schulen, Kitas*  
41 *oder auch eben Krankenhäuser übertragen.*

42  
43 *[Zeit: 01:46]*

44  
45 Dann kommen wir zu Ihnen. Herr Stierand, Sie sind ja, wie bereits  
46 erwähnt, studierter Raumplaner und beschäftigen sich auch seit Jahren  
47 mit Ernährungssystemen. Was ist denn Ihre Aufgabe bei der *Kantine*  
48 *Zukunft?*

49  
50 *Philipp Stierand:*  
51 *Also ganz formal einmal die ... die Projektleitung. Ich komme eher*  
52 *aus ... aus der Ernährungspolitik und habe mich so diesem Projekt*  
53 *angenähert. Und als klar war, dass das irgendwie in Berlin*  
54 *stattfinden sollte, haben sich Patrick und ich zusammengesetzt und*  
55 *haben überlegt: Wie müsste so ein Projekt aussehen? Und was da*  
56 *zusammengekommen ist und was dieses Projekt sehr prägt, sind*  
57 *zwei Blickrichtungen: Nämlich einmal die, die Patrick so hat aus ...,*  
58 *aus der Küche raus und dann kommt meine Blickrichtung so eher in*  
59 *die ..., in die Küche rein. Also was ..., was braucht denn die Stadt*  
60 *von so einer Küche? Was braucht die Stadtpolitik von so einer*  
61 *Küche, um die Stadt weiterzuentwickeln?*

62  
63 Hinter Patrick Wodni und Philipp Stierand steht ein motiviertes Team aus  
64 Köchen, aber auch aus wissenschaftlichen Mitarbeiter\*innen, die  
65 Beratungsleitfäden und Leitlinien erarbeiten, um die Kantinen Berlins und  
66 bald ganz Deutschlands nach dem Konzept *Kantine Zukunft*  
67 umzugestalten.

68  
69 Dann lassen Sie uns mal zum Eingemachten kommen und damit auch zu  
70 unserer ersten Frage:

71

72

73

**FRAGE 1: Was muss in Deutschland anders gemacht werden?**

74

75

Und das hat ja eine politische und eine ganz praktische Ebene, deswegen lassen Sie uns doch in der Küche anfangen, Herr Wodni.

76

77

78

*Patrick Wodni:*

79

*Finde ich gut. Die Reihenfolge macht auch insofern Sinn, weil als*

80

*Gast einer Kantine vermutet man ja ganz oft das Problem in der*

81

*Küche. Das kann ich nur in wenigen Fällen bestätigen, dass das so*

82

*ist. Also meist fangen die Probleme, warum das Essen, was man*

83

*bekommt, so ist, wie es ist ..., also diese Probleme fangen meist*

84

*schon lange an, bevor das überhaupt in der Küche ankommt.*

85

*Immer weniger Menschen wollen diesen Beruf, Koch überhaupt,*

86

*lernen. Das Handwerk hat sich in den letzten Jahrzehnten extrem*

87

*stark verändert. Man hat versucht, Prozesse zu standardisieren,*

88

*man ..., man versucht - um betriebswirtschaftlich auch in großen*

89

*Strukturen [den] Überblick zu behalten -, alles in*

90

*Warenwirtschaftssystemen zu hinterlegen und das ist auch alles*

91

*sinnvoll, aber das Endergebnis davon ist, dass man in der Kreativität*

92

*als Koch oder Köchin in der Küche dann auch noch super stark*

93

*eingeschränkt ist.*

94

*Und da sehe ich schon mal ein Riesenproblem drinnen, denn ich*

95

*persönlich kenne viele Köche, die ..., und Köchinnen, die in dem was*

96

*sie machen, einfach sehr gut sind, die sich aber aus eben solchen*

97

*Gründen nicht vorstellen könnten, in einer Kantine zu arbeiten.*

98

99

*[Zeit: 04:15]*

100

101

Dann kommen wir doch mal zur politischen Ebene oder gesellschaftlichen

102

Ebene: Was läuft da falsch? Warum muss sich da was ändern?

103

104

*Philipp Stierand:*

105

*Es gab da in den letzten Jahrzehnten eine wesentliche Anforderung*

106

*an ..., an die vor allem öffentliche Gemeinschaftsverpflegung:*

107

*Nämlich, dass sie billig sein sollte. Also es wurde über Jahrzehnte*

108

*immer wieder durchgerechnet und immer wieder Geld gespart, die*

109

*Budgets nach unten korrigiert, am Personal gespart, an den*

110

*Lebensmittelbudgets gespart, sodass am Ende das, was ..., was*

111

*Patrick Wodni gerade beschrieben hat, also das Kochen, quasi aus*

112

*..., aus den Küchen verschwunden ist und durch Fertigprodukte*

113 *ersetzt wurde. Dass immer mehr zentralisiert wurde und ja in den*  
114 *Küchen vor Ort nur noch aufgewärmt wird. Da muss mittelfristig*  
115 *eine neue Wertschätzung her, die auch mit mehr Geld zu tun hat.*  
116 *Und da muss sich auch an ..., an der Personalstärke, an der*  
117 *Infrastruktur und an ..., an ..., an den Lebensmittelbudgets etwas*  
118 *ändern.*

119  
120 Da wäre meine Anschlussfrage: Was ist denn der grundlegende  
121 Unterschied zwischen Ihrem Ansatz und dem Ansatz konventioneller  
122 Kantinen?

123  
124 *[Zeit: 05:24]*

125  
126 *Philipp Stierand:*  
127 *Wir sind ja keine Kantine, wir sind Beratungsprogramm und wir*  
128 *erarbeiten zusammen mit Kantinen in einem Transformations-*  
129 *prozess, ja ..., ein neues Angebot, sag ich mal, und versuchen da die*  
130 *Anforderung, die die Gesellschaft heute an eine Küche hat,*  
131 *gemeinsam mit den Kantine teams umzusetzen. Und da geht es um*  
132 *Klimafreundlichkeit, da geht es um Ökologie. Da geht es - auch*  
133 *wenn wir das nicht so nach vorne stellen - auch um Gesundheit. Das*  
134 *ist eine Idee, die aus Kopenhagen inspiriert ist, mithilfe eines hohen*  
135 *Bio-Anteils umzusetzen. Also wir gehen in die Küche mit dem*  
136 *Benchmark: 60 Prozent Bio wollen wir erreichen. Und das Ganze in*  
137 *..., in einem ..., ja ..., im gleichen Budgetrahmen, ohne mehr Geld für*  
138 *Lebensmittel auszugeben.*

139  
140 Herr Wodni, wenn man jetzt an deutsche Kantinen denkt, dann denkt man  
141 sofort an Schnitzel, Currywurst, Spaghetti Bolognese, das habe ich ja  
142 eingangs schon gesagt. Was ist denn mit solchen Kantinenklassikern?  
143 Sollen die nach dem Konzept *Kantine Zukunft* komplett verschwinden?

144  
145 **Fritte:**  
146 *Fritte ist eine sehr umgangssprachliche Bezeichnung für das*  
147 *Küchengerät Fritteuse. In die Fritte feuern beschreibt den Prozess*  
148 *ein Produkt wie Pommes oder Schnitzel schnell und ohne großen*  
149 *Aufwand zuzubereiten. Diese Vokabel werden Sie gleich brauchen.*

150  
151 *Patrick Wodni:*  
152 *Nein, auf keinen Fall! Also es geht ja in erster Linie auch bei den*  
153 *Kantinenklassikern um Produktqualität. Also man kann Schnitzel*

154 *durchaus gut machen. Wenn ich aber - und das ist ja in den meisten*  
155 *Kantinen dann doch tatsächlich eher die Realität -, wenn das*  
156 *erstmal aus einer konventionellen Massentierhaltung kommt,*  
157 *danach durchläuft es verschiedene Prozesse und schlussendlich wird*  
158 *dieses Schnitzel vorgefertigt und paniert in diese Kantine angeliefert*  
159 *und dort wird es nur noch in die Fritte gefeuert ..., schade um das*  
160 *Schnitzel! Das kann man anders gestalten. Und das gilt für alle drei*  
161 *dieser Gerichte. Wir haben ja den hohen Bio-Anteil erstmal zentral*  
162 *stehen und wenn ich diesen hohen Bio-Anteil innerhalb der*  
163 *gegebenen Rahmenbedingungen erreichen möchte - also Budgets*  
164 *und Stellenpläne, etc. -, dann kommen ganz viele Dinge auf den*  
165 *Weg, die automatisch bedingen, dass der Speiseplan vegetarischer*  
166 *wird, dass der Speiseplan einen höheren Anteil an pflanzlichen*  
167 *Rohprodukten bekommt, dass das Fleisch natürlich noch serviert*  
168 *wird, aber die Realität ist ja auch, dass wir beispielsweise ... Wir*  
169 *haben in der Kantine drei Menülinien, dann sind in der Regel zwei*  
170 *davon mit Fleisch und eine vegetarisch. Also wir haben zwei Drittel*  
171 *immer mit ..., mit meist konventionellem Fleisch in den Kantinen und*  
172 *sowas entwickelt sich dann natürlich auch zumindest in eine*  
173 *Richtung, dass man sagen kann, dass der halbe Speiseplan*  
174 *vegetarisch, vegan ist. Und selbst das sind dann ja noch sehr viele*  
175 *Gerichte, die man jeden Tag mit Fleisch hat.*

176  
177 *[Zeit: 08:05]*

178  
179

180 **FRAGE 2: Wie können diese Veränderungen auf den Weg gebracht**  
181 **werden?**

182  
183

*Philipp Stierand:*

184 *Also es ist natürlich wie fast alle Transformationen sehr*  
185 *vielschichtig. Also zum einen ist es die Politik, die da gefragt ist, die*  
186 *ja die öffentliche Hand steuert. Die öffentliche Hand ist bei der*  
187 *Gemeinschaftsverpflegung irgendwie selber Verbraucher und kauft*  
188 *Lebensmittel ein. Dafür müssen Richtlinien her, die über preiswert*  
189 *hinausgehen. Das gibt es in einigen Bereichen schon, aber eben in*  
190 *vielen Bereichen auch nicht. Also hier in Berlin ist das für die*  
191 *Schulverpflegung der Grundschüler sehr gut geregelt, aber für die*  
192 *Rathauskantine zum Beispiel gar nicht. Also da ..., da müssen*  
193 *Richtlinien her und da muss auch die Bereitschaft her, mehr Geld*  
194 *auszugeben. Und die Institution und die Kantinen müssen sich auch*

195 *auf diese neuen Anforderungen von Politik und Gästen einstellen. Es*  
196 *muss ihnen aber auch die Möglichkeit gegeben werden, durch*  
197 *andere Rahmenbedingungen sich darauf einstellen zu können. Und*  
198 *wir als Kantine Zukunft machen da so ein bisschen Slalom durch*  
199 *und haben eine Methode, wo wir in vielen Rahmenbedingungen es*  
200 *schaffen - über ..., ja ..., das Engagement der Küchenteams*  
201 *letztendlich -, innerhalb dieser Rahmenbedingungen ein deutlich*  
202 *besseres Angebot auf die Beine zu stellen mit ..., mit einem deutlich*  
203 *höheren Bio-Anteil.*

204  
205 Das Projekt *Kantine Zukunft* startete im Jahr 2019 und die Akquise von  
206 Kantinen ging schnell von alleine, denn kurz nach dem Start kamen schon  
207 die ersten Küchen auf Sie zu.

208  
209 *[Zeit: 09:47]*

210  
211 Aktuell hat die *Kantine Zukunft* 40 Kantinen im Programm und diese  
212 bereits umgestaltet. 2022 sollen 40 weitere dazukommen. Und nicht nur  
213 die Kantinen sind von der Umstellung angetan, auch bei den Gästen  
214 scheint es gutes Feedback zu geben.

215  
216 *Patrick Wodni:*  
217 *Also ist es überwiegend super, weil wir auch da niemandem was*  
218 *wegnehmen. Aber natürlich kommen Rückfragen: Warum ist das so?*  
219 *Oder warum ist der Grünkohl jetzt roh? Oder solche Geschichten*  
220 *und der rohe Grünkohl, der mit viel Zitrone und Öl einmal geknetet*  
221 *wurde, der ist ja streng genommen nicht mehr roh und zum*  
222 *anderen schmeckt er als Salat ganz fantastisch. Wenn man ihn aber*  
223 *irgendwie 30 Jahre lang nur gekocht bekommen hat, dann ist diese*  
224 *Frage auch berechtigt. Also wir setzen uns gar nicht so sehr mit ...,*  
225 *mit "Frust über Veränderungen" auseinander, sondern eher mit*  
226 *"Verwunderung über Veränderung". Also da beantworte ich gerne*  
227 *jede Frage und da gehe ich auch gerne ins Gespräch.*

228  
229 **Grünkohl:**  
230 *Grünkohl oder Braunkohl ist ein typisches Wintergemüse und eine*  
231 *Zuchtform des Gemüsekohls. In Deutschland wird Grünkohl vor*  
232 *allem von Herbst bis Winter gekocht serviert und findet vorrangig in*  
233 *Norddeutschland Verbreitung.*

234  
235

236 **FRAGE 3: Was ist das größte Hindernis bei dieser Veränderung?**

237  
238 Nach dem Konzept der *Kantine Zukunft* und in der Vorbereitung auch mit  
239 meinem Kollegen zusammen sind wir direkt darauf gekommen, das  
240 müssen eigentlich die Kosten sein. Ist das der größte Knackpunkt oder  
241 liege ich da falsch?

242  
243 *Patrick Wodni:*  
244 *Nee, also das ..., das ist tatsächlich nicht der größte, das ist einer*  
245 *der Knackpunkte, aber ich würde es nicht als den größten sehen.*  
246 *Also sagen wir es mal so, wir haben ..., wir arbeiten immer in*  
247 *gegebenen Rahmenbedingungen in den Küchen. Die meisten*  
248 *Küchen, mit denen wir beginnen zu arbeiten, haben einen Bio-Anteil*  
249 *von 0 bis 10 Prozent. Und wir haben Küchen jetzt abgeschlossen -*  
250 *jetzt nicht in diesem, sondern im vorigen Jahr - mit Bio-Anteilen von*  
251 *über 94 Prozent und das war auch innerhalb deren Budgets. Und da*  
252 *wurde auch niemand neu eingestellt und da arbeitet sich jetzt auch*  
253 *niemand zu Tode und wird vollkommen überlastet, sondern es geht*  
254 *wirklich darum, die Speisepläne so umzustellen und so anzupassen,*  
255 *dass den Rahmenbedingungen der Einrichtung entsprechend -*  
256 *Budget wie Hände - das umgesetzt werden kann, was wir uns da*  
257 *überlegen. Weil jetzt nur mal als Beispiel, wenn wir wieder dieses*  
258 *vorpanierte Schnitzel nehmen, davon muss ich jetzt 300 Stück*  
259 *braten. Ich parke ja auch eine Person an so einer großen*  
260 *Kippbratpfanne, die dann diese 300 Tiefkühlringer braten muss.*  
261 *Aber wenn ich jetzt, was weiß ich, ein Linsen Dal zum Beispiel*  
262 *koche, das geht schneller. Ich mache auch 300 Portionen davon,*  
263 *habe im Idealfall noch 100 Prozent Bio. Und wenn ich jetzt noch Reis*  
264 *und hausgemachte Röstzwiebeln oder so dazu mache, habe ich ein*  
265 *wunderbares Gericht und habe im Grunde dieselbe Arbeitszeit.*

266  
267 [Zeit: 12:29]

268  
269 *Philipp Stierand:*  
270 *Das funktioniert da, wo noch gekocht wird. Es gibt ganze*  
271 *Institutionen, wo überhaupt niemand mehr kocht, wo nur noch*  
272 *fertige Sachen aufgewärmt werden und auf Tablets gepackt und da*  
273 *funktioniert diese Methode natürlich auch nicht mehr. Und andere*  
274 *Systeme sind so durchrationalisiert, dass es auch für uns - weil da*  
275 *vorher schon 15 BWLer sich Gedanken darüber gemacht haben, wie*  
276 *sie da den letzten Cent rauspressen -, da ..., da haben dann auch*

277 *wir keine Möglichkeiten. Und besonders in solchen Systemen geht es*  
278 *auch dann darum, ja ..., die Rahmenbedingungen zu verändern und*  
279 *da auch einfach mehr Geld zur Verfügung zu stellen und mehr*  
280 *Leute, um da ein vernünftiges Essen hinzukriegen.*

281  
282 Genau darum geht es dem Team von *Kantine Zukunft*, gutes,  
283 genussvolles Essen auf die Teller Deutschlands zu bringen. Dabei ist der  
284 erhöhte Bio-Anteil nur ein Bestandteil der Lösung. Das Konzept setzt  
285 ferner auf deutlich mehr Rohkost, weniger Fleisch und eine gezielte  
286 Zusammensetzung der Zutaten.

287 Bis jetzt passiert das hauptsächlich in der Bundeshauptstadt, aber das  
288 Berliner Modell, so wie die *Kantine Zukunft* ihren Ansatz nennt, ist  
289 natürlich auch überall in Deutschland anwendbar.

290

291 *[Zeit: 13:46]*

292

293 Für Philipp Stierand und Patrick Wodni ist klar, dass der Trend zu  
294 gesunder Kost nicht nur auf den heimischen Tellern Programm sein sollte -  
295 dazu passt auch ihr LieblingsSprichwort:

296

297 *Philipp Stierand:*

298 *Der Mensch ist, was er isst. Ich glaube, das macht deutlich, wie*  
299 *wichtig es ist, darauf zu achten, was man isst und ..., und welche*  
300 *Qualität die Zutaten haben.*

301

302 Ich bin Linda Achtermann und jetzt sind Sie gefragt. Schauen Sie sich  
303 doch einmal auf der Internetseite des Goethe-Instituts und dem  
304 Europeanetzwerk Deutsch um. Das Skript, eine Vokabelliste und ein  
305 Arbeits- und Lösungsblatt zu dieser Folge gibt es wie immer unter  
306 [www.goethe.de/kurzundbuendig](http://www.goethe.de/kurzundbuendig).

307 Ich hoffe, dass Sie Lust haben, auch in der nächsten Folge wieder eine  
308 spannende Person kennenzulernen und würde mich freuen, wenn wir uns  
309 wiederhören - bis bald!

*\* Das Skript basiert auf dem gesprochenen Wort und kann deshalb sprachliche Fehler aufweisen.*