

„Kerndlfressen“ war gestern

Vegetarier und Veganer galten lange als Exoten, inzwischen ist die Frage der nachhaltigen Ernährung in der Mitte der Gesellschaft angekommen. In und um München gibt es aussichtsreiche Initiativen und Projekte

VON FRANZ KOTTEDEK

Sabine Csampai wurde erst ein paar Jahre später Münchens erste Frau im Amt des Dritten Bürgermeisters, also Dritte Bürgermeisterin. Sie erinnert sich noch gut daran, dass 1984 die ersten Grünen im Münchner Rathaus von den Kollegen aus den anderen Parteien gerne als „Kerndlfresser“ verspottet wurden. Und dass die Fraktion, nachdem sie ein vegetarisches Gericht am Tag in der Rathauskantine durchgesetzt hatte, immer geschlossen dieses Gericht bestellen musste, um zu zeigen, dass das auch jemand essen wollte. „Wir waren die Exoten und wurden bestenfalls belächelt.“

WAS GIBT'S ZUM ESSEN?

Wie München isst und wie es die Ernährungswende schaffen kann
SZ-Serie · Letzte Folge

Heute besteht die Stadtspitze unter anderem aus gleich zwei Bürgermeisterinnen, und was den Exotenbonus von Vegetariern angeht, hat sich ebenfalls allerhand geändert. Denn zu den sogenannten „Megatrends“ in der Lebensführung zählt inzwischen auch die „planetengerechte Ernährung“, was sich ziemlich ambitioniert anhört, aber darunter macht man es eben nicht mehr. Es gehört zum guten Ton, nachhaltig zu essen, und dazu gehört auch, nicht wahllos Fleisch zu verzehren. Viele ernähren sich mittlerweile vegetarisch, manche sogar vegan. Diese Trends sind längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen, die Privatwirtschaft hat sie als lukrativ erkannt und treibt sie voran.

Von wegen Kerndlfresser also, auch das Luxussegment zeigt inzwischen Interesse. Allen voran das Feinkosthaus Käfer. Desse Chef Michael Käfer nimmt schon seit einiger Zeit nachhaltige Alternativen in sein Sortiment auf, zum Beispiel Noix gras, eine vegetarische Version von Gänsestopfleber auf Nussbasis. Und voraussichtlich am 1. August eröffnet Käfer sogar ein eigenes vegetarisches Restaurant, das Green Beetle an der Ecke Schumann-/Geibelstraße, im selben Block wie das Käfer-Stammhaus. „Nachhaltigkeit wird immer wichtiger für unser Überleben“, sagt Michael Käfer. „Wir achten in unserer Firma sehr darauf, Produkte zu fördern, die dem Prinzip der Nachhaltigkeit entsprechen.“

Ein wichtiger Kooperationspartner für Käfer ist das Startup Greenforce Nutrition von Thomas Isermann. Der 45-jährige studierte Betriebswirt hat acht Jahre lang an der ultimativen Formel für vegane Fleischersatzprodukte auf Erbsenbasis getüftelt, bis er endlich zufrieden war mit dem Ergebnis. Es handelt sich dabei um Pulver zum Selbstanrühren, damit lässt sich alles Mögliche nachbilden: Burger, Fleischpflanzerl, Cevapcici und Kätzballerl sowieso, aber mittlerweile auch Fischstäbchen und sogar Schnitzel. „Die liebt der Deutsche ja ganz besonders“, sagt Isermann und lacht.

Tatsächlich schmeckt man praktisch keinen Unterschied zu „richtigem“ Fleisch mehr, Greenforce aus München-Mittersendling braucht sich also keineswegs zu verstecken vor Beyond Meat, dem großen Marktführer der Vegan-Industrie seit zwei Jahren. „Wir sind von unserem Erfolg regelrecht überrannt worden“, sagt Isermann. Mehr als 100.000 Online-Kunden bestellen regelmäßig über die Homepage greenforce.com, und auch der Einzelhandel ist eingestiegen. Nicht nur Käfer, sondern auch Lidl, Edeka und Rewe haben Greenforce jetzt gelistet. 4,99 Euro zählt man für



Bis sie im Münchner Umland Land erworben und dort eine Bio-Farm errichtet haben, zeigen Martin Wild (links) und Holger Stromberg am Viktualienmarkt Präsenz und verkaufen im Organic Garden einen rein pflanzlichen Hotdog.



FOTO: PRIVAT

die günstigste Fleischmischung. Seine Firma hat mittlerweile 24 Mitarbeiter ohne Vertrieb, Einkauf und Produktion; vor knapp einem Jahr waren es noch zehn. Stolz ist Isermann auf den internationalen Green Product Award, um den sich 2200 Firmen weltweit beworben hatten. Greenforce hat ihn in diesem Jahr bekommen, ebenso wie den Peta Award der Tierschutzorganisation Peta. Besonders nachhaltig sind die Kunstfleischmischungen, weil sie keine Kühlkette wie die meisten anderen Veggie-Burger brauchen, der Transport problemlos ist und bei der Herstellung kaum Wasser verbraucht wird. Demnächst soll dann auch noch die Verpackung gänzlich plastikfrei sein, und bis Ende nächsten Jahres will Isermann sämtliche Rohstoffe komplett aus Deutschland

beziehen – bisher kommen die Bio-Erbesen aus Frankreich.

Transport ist teuer und wegen des damit verbundenen CO₂-Ausstoßes besonders klimaschädlich. Deshalb ist ein ganz entscheidender Faktor bei der Ernährungs-wende die Herkunft der Lebensmittel. Je näher, desto besser, und so bemühen sich die Lebensmittelproduzenten mit Ökoin-tergrund besonders um kurze Wege. Das wohl spektakulärste Projekt dieser Art in der Region Münchens ist der Organic Garden. Eigentlich handelt es sich dabei um eine Aktiengesellschaft mit Sitz in Ingolstadt, aber nachdem der Münchner Promi-koch Holger Stromberg bei Organic Garden eingestiegen ist, liegt einer der Schwerpunkte des Unternehmens in der bayerischen Landeshauptstadt. Gerade eben erst ist man in der Alten Brennerei Hergolding bei Vaterstetten eingezogen. Die Bezeichnung „Headquarter“ klingt dafür vielleicht ein bisschen großspurig, aber man hat ja auch Großes vor. Für eine zweistellige Millionen-summe will Organic Garden an die 30 Hektar im Umkreis von München kaufen und dort eine Bio-Farm nach allen Regeln der Kunst errichten. Man baut Gemüse, Pilze und Obst an, Fische und Algen werden gezüchtet. Es gibt Bereiche für die Weiterverarbeitung, ein Biokraftwerk, eine Markt- und Eventhalle und noch einiges mehr.

Das Ding hat jedoch noch einen Haken: Es gibt das entsprechende Grundstück noch nicht. Man sei mit mehreren Standorten in Verhandlungen, heißt es. Genauer lasse sich noch nicht sagen, man will sich ja auch die Preise nicht verderben. Geschäftsführer Martin Wild rechnet damit, dass nach umfangreichen Vorarbeiten 2023 die Eröffnung des Ökoparks anstehen wird.



Fair und günstig

„Durch unsere Nachfrage nach immer mehr und billigeren Lebensmitteln machen wir unsere Welt nachhaltiger kaputt. Diese Schäden zu beheben, wenn überhaupt möglich, wird ein Vielfaches von dem kosten, was wir heute für artgerecht, nachhaltig und fair produzierte Lebensmittel zahlen müssten. Außerdem muss gutes Essen nicht teuer sein. Wer saisonal und regional, wo möglich direkt beim Erzeuger, einkauft und Fleisch wieder als das ansieht, was es ist – das hochwertigste aller Lebensmittel, da ein Tier dafür sein Leben gibt – und es entsprechend bewusst und reduziert einsetzt, wird merken, dass gesunde Ernährung keine Frage des Geldbeutelns ist.“

Jan Hartwig ist Münchens einziger Drei-Sterne-Koch und Küchenchef im Atelier des Bayerischen Hofes.

Bis es soweit ist, will soll Präsenz gezeigt werden. Und hier kommt Holger Stromberg ins Spiel, der schon mal zehn Jahre lang als Mannschaftskoch für die Verpflegung der deutschen Fußballnationalmannschaft zuständig war. Stromberg hat einen rein pflanzlichen Hotdog kreiert, den Organic Garden seit sechs Wochen am Viktualienmarkt verkauft, in einem kleinen Laden an der Heiliggeiststraße 1. Er läuft sehr gut, heißt es, deshalb soll noch im Juni ein zusätzlicher „Green Hotdog Pop-up Store“ im Glockenbachviertel eröffnet werden. Wo der sein wird, bleibt wiederum vorerst geheim: Die Verträge sind noch nicht unterschrieben.

Der Unternehmensberater Kurt Löffelmann hat die Pläne von Stromberg und Organic Garden mit großem Interesse verfolgt. Er plant schon seit Längerem etwas Ähnliches, nur nicht außerhalb der Stadt, sondern drinnen, und dann auch noch in geschlossenen Räumen. Technisch sei das überhaupt kein Problem mehr, sagt er, „nur die Biozertifizierung bekommt man dafür noch nicht“. Mit einem Aquaponik-verfahren auf biologischer Basis, vereinfacht ausgedrückt: einer Art Hydrokultur, könne man Pflanzen- und sogar Fischzucht in geschlossenen Räumen betreiben, das sei keine Hexerei. „Und es ist nah an den Menschen – man hat kaum nennenswerte Transportwege.“ Löffelmann sagt, er sei bereits in Verhandlungen mit Investoren, die sich beteiligen würden.

Kombiniert mit der Mobilitätswende könnte das also heißen: Gesundes Gemüse aus leer stehenden Tiefgaragen? Gut möglich. Wer Bio allerdings mit Bilderbuch-Bauernhöfen und Bullerbü-Romantik verbindet, dürfte daran eher wenig Gefallen finden.



Thomas Isermann hat das Startup Greenforce Nutrition gegründet. FOTO: ANDREAS KUSY