

Barnimer Frische als Brücke zum Verständnis

Wie ein thematischer Vormittag in der Wandlitzer Kochwerkstatt das Thema Nachhaltigkeit erklärt

Von HANS STILL

Wandlitz (MOZ) Der Begriff der „Nachhaltigkeit“ gehört heute selbst beim kleinsten Gemüsehändler zum Vokabular. Möglicherweise völlig zu recht, wenn in der Region angebaut und vermarktet wird. Der Verein zur Förderung nachhaltiger Entwicklung stärkt diese Initiativen, er lud am Mittwoch in die Wandlitzer Kochwerkstatt.

„Viele Köche verzaubern den Brei“ ist ein Slogan, mit dem die Wandlitzerin Nina Hemmen auf ihrer Homepage neugierig macht. Dabei setzt die 49-jährige Köchin gar nicht auf Masse, schon gar nicht bei der Auswahl ihrer Zutaten. Die kommen frisch aus dem Laden des Wandlitzer Bauern Holger Gerstel, mitunter auch von anderen Produzenten aus der Region. Aber tatsächlich wird die Küche voll, wenn Nina Hemmen einen ihrer Kochkurse veranstaltet und ganz bewusst das Thema slow food in den Mittelpunkt rückt. Nachhaltigkeit gehört für sie zum Küchen-Alltag.

Nicht anders ergeht es den Gästen, die am Mittwochvormittag, quasi im kollektiven Erlebnis, einen Rote-Beete-Couscous an Blattsalat und geröstetes Ofengemüse mit Sesam-Joghurtsoße zubereiten. Es sind Unternehmer und Vertreter von Firmen, die im weiteren Sinne touristisch tätig sind und sich aus eigenem Antrieb mit dem Thema Nachhaltigkeit befassen. „Wir waren schon oft dabei“, erzählt beispielsweise Andrea Zuch, die Leiterin der Jugendherberge „Liepnitzsee“ in Ützdorf, über das mit „Werkstatt Barnim“ überschriebenen Treffen. Seit eineinhalb Jahren besucht Andrea Zuch die Veranstaltungen des von Karin Siegmund geleiteten Vereins zur Förderung der nachhaltigen Entwicklung.

Diese Erfahrung hat offenkundig Spuren hinterlassen, wie die Chefin der Jugendherberge einräumt. „Im Landesverband gibt es eine Arbeitsgemeinschaft für Nachhaltigkeit, dorthin fließen die Erkenntnisse, die ich hier mitnehme. Damit profitieren die 17 Jugendherbergen in Berlin und Brandenburg davon. Beispielsweise orientieren wir heute deutlich mehr auf regionale Anbieter. Konkret nehme ich hier



Die vegetarische Vorspeise ist fertig: Nina Hemmen, Christian Boldt, Angelika Seydel, Andrea Zuch und Matthias Schäfer (v.l.) haben die frischen Zutaten auf den Tellern drapiert, gewürzt und mit frischen Kräutern angerichtet. Es gibt einen Rote-Beete-Couscous an Blattsalat, die Stimmung ist angenehm und locker. Fotos (3): MOZ/Hans Still

die Anregung mit, Kontakte zum Ökodorf Brodowin aufzunehmen, um unsere kleinen Mengen frisch aus der Region zu kaufen. Und diese Salat-Vorspeise, die wird es sicher auch bald in unserer Herberge geben.“ Bislang kauft die Jugendherberge im Großhandel ein – dabei lassen sich vor Ort Kosten sparen und mit Sicherheit auch die Qualität verbessern, ahnt Andrea Zuch.

Der Melchower Unternehmerin Angelika Seydel (Caterer „Gutes drauf“) kommt es beim Treffen besonders auf die Kontakte an, die sie unter Gleichgesinnten knüpfen kann. „Wir wollen uns der Barnimer Slow-Food-Bewegung anschließen. Wir kaufen schon jetzt bewusst bei regionalen Herstellern, um gesunde Zutaten für unseren Food-Truck zu

haben.“ Im Sommer steht sie mit ihrem mobilen Imbiss am Radweg Berlin-Usedom, sie kocht für Betriebsfeste und gestaltet immer sonntags das Café-Angebot im Forstbotanischen Garten in Eberswalde.

Für Karin Siegmund eine Entwicklung, die gut eineinhalb Jahre nach dem ersten Treffen in der Naturpark-Verwaltung in die gewünschte Richtung führt. „Wir wollen mit unseren Treffen praktische Tipps vermitteln, Kontakte ermöglichen und an Beispielen zeigen, wie sich Betriebsabläufe auf regionale Kreisläufe umstellen lassen. Damit verliert der Begriff Nachhaltigkeit seinen abstrakten Charakter.“

Kontakt: Karin Siegmund, Mail: info@barnak.de



Hinein damit: Theresa Cys hilft bei den Kursen in der Kochwerkstatt und schiebt das Gemüse zum Garen in die Ofenröhre.



Sehr fein angerichtet: Nina Hemmen versteht ihr Handwerk.