

# Veggie-Kochen bei der Tafel

Ein Projekt der Europ-Universität soll den Kunden nachhaltige und gesunde Ernährung näher bringen



ANDREA PETZOLD BEREITET DAS GEMÜSE FÜR DAS KOHLGERICHT VOR. MARCUS DEWANGER

---

## *Mira Nagar*

Auf der Palette stapeln sich Kartons mit Senf-Dill-Brotaufstrich. Daneben: Veggie-Bolognese im Glas und Fruchtgelees. Vegane Streichcrème Apfel-Meerrettich, ebenfalls palettenweise. Die Flensburger Tafel hat im Lager einen Bereich voll mit Produkten von Zwergenwiese. Der Naturkost-Anbieter aus Silberstedt spendet viel.

Allein – die Produkte, die in Bioläden so beliebt sind, finden hier nur spärlichen Absatz. „Die Vegetarier nehmen es gern“, sagt der stellvertretende Tafel-Leiter Uwe Wacker. „Die – ich sag jetzt mal – normalen Haushalte sind ein bisschen zurückhaltend.“ Ebenfalls keinen reißenden Absatz finden Spitzkohl und Rosenkohl.

Der Grund ist nach Einschätzung der Tafel-Mitarbeiter banal: Offenbar wissen viele Tafelkunden nichts mit Kohl und veganen Aufstrichen anzu fangen. „Die meisten kennen das noch nicht“, sagt Tafel-Mitarbeiter Dirk Christiansen. Karotten, Kartoffeln und Blumenkohl seien hingegen beliebt.

Genau hier möchte die Uni Flensburg ansetzen und über gesunde, nachhaltige Ernährung informieren – und damit zu nachhaltigem Konsum animieren. Denn was der Kunde kennt, das packt er auch ein.

An diesem regnerischen Vormittag steht nun also Studentin Andrea Petzold an einer mobilen Küche auf Rollen im Warteraum der Tafel und schnibbelt. Pilze, Karotten, Kartoffeln und den vielverschmähten Spitzkohl. An ihr vorbei zieht sich die Schlange von Kunden, die auf den Einlass in den Verkaufsraum der Tafel warten.

Petzold ist Studentin der Ökotrophologie, beschäftigt sich also mit Ernährungswissenschaft. „Ich habe mir ein Rezept aus dem Internet herausgesucht“, sagt die 23-Jährige. Denn auch sie habe bisher kaum mit Spitzkohl gekocht. Sie selbst ist Veganerin, bietet aber auch vegetarisches Essen an. Fleisch gibt es bei der Tafel-Küche nicht – denn es ist weniger klimafreundlich.

### **Dreijähriges Forschungsprojekt**

Das mobile Kochen ist Teil eines dreijährigen Forschungsprojekts der Europa-Universität. An drei Standorten – Flensburg, Neumünster und Husum – wird ein „Klima-Food“-Konzept entwickelt. Studentinnen wie Andrea Petzold und die wissenschaftliche Mitarbeiterin Katrin Lütjen arbeiten dabei an Lösungen für die Frage, „wie vulnerable und bildungsferne Bevölkerungsschichten mit gezielter Ernährungsbildung auf dem Weg hin zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung unterstützt und zu selbstverantwortlichem Handeln aktiviert werden können“, wie es in der Beschreibung des Forschungsprojektes heißt. Seit ein paar Wochen stehen sie nun regelmäßig schon am Morgen an der mobilen Küche und zeigen, wie aus Brotaufstrichen Dips werden oder aus Brötchen vegetarische Brotfrikadellen.

Mit rund 1,6 Millionen Euro fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft das Forschungsprojekt „KlimaFood“ der Flensburger Uni. Dazu gehören neben der Tafel-Aktion auch weitere Projekte wie ein virtueller Koch-Livestream, die Entwicklung eines digitalen Exit-Games, ein Rap Video oder Sprachkurse.

Das Konzept für die mobile Küche und Bildungsmaterialien soll zunächst in Schleswig-Holstein und später auch bundesweit ausgerollt werden, erklärt Katrin Lütjen. Eine erste Erkenntnis: Der ursprüngliche Plan, dass die Tafelkunden selbst den Kochlöffel in die Hand nehmen, ging nicht auf. „Dabei haben nur zwei Leute mitgemacht“, sagt Lütjen. „Die meisten sagten, dass sie nur schnell einkaufen möchten.“ Das Projekt soll daher die Zeit nutzen, in der die Kunden in der Warteschlange im Vorraum stehen.

Während beispielsweise einigen Menschen mit Migrationshintergrund regionales Gemüse wie Kohl kaum vertraut sei, gebe es laut Lütjen auch immer mehr Haushalte in Deutschland, in denen fast gar nicht mehr gekocht werde. Und wenn, dann eher einseitig, oft Nudeln mit Fertig-Sauce. Ein weiteres Problem beim Tafel-Einkauf: Wirklich gut planen lassen sich Mahlzeiten kaum. Denn was an dem Tag ausgeteilt wird, ist vorher nicht klar.

Der Ladenhüter unter den Gemüsesorten hat auch bei der mobilen Küche so seine Startschwierigkeiten. Während Andrea Petzold den Kohl in der Pfanne rührt, schauen die Wartenden ein wenig zu. Eine Frau witzelt: „Einmal Pommes Currywurst“, um dann zu ergänzen, dass sie aber auch viel Gemüse esse. Ein Mann mit Mütze verzieht beim Wort Spitzkohl das Gesicht. „Oh“, lautet sein Kommentar. Er möge lieber Grünkohl. Schließlich greifen aber mehr und mehr Leute zu und würzen noch etwas nach. Insgesamt drei Kohl-Pfannen bereitet Andrea Petzold zu.

Ob das Gemüse künftig mehr Absatz findet, muss sich noch zeigen. Uwe Wacker von der Tafel ist aber überzeugt: Was bei der Tafel zubereitet wird, werde danach auch mehr mitgenommen. Beim Brotaufstrich habe es teilweise schon geklappt.