

## **Impressionen einer Schnippelparty**

Kerstin Hedelt aus Lüneburg war Teilnehmerin der Schnippelparty, die SLOWFOOD am 20.Jan. 2013 in Berlin organisierte anlässlich der „Wir-haben-es-satt“-Demonstration, die am nächsten Tag (21.Jan.) in der Hauptstadt vor dem Bundestaggebäude stattfinden sollte. Kerstin Hedelt schildert in dem folgenden Text ihre Eindrücke und Erlebnisse dieser beiden ungewöhnlichen Veranstaltungen.

### **Markthalle IX, Berlin-Kreuzberg**

Berge von Gemüse türmen sich in einer Ecke der Markthalle IX, eine Markthalle, die erst seit ½ Jahr ihren Betrieb in Berlin-Kreuzberg unter neuer Leitung aufgenommen hat. 3 junge Männer bekamen mit ihrer Geschäftsidee den Zuschlag. Tagsüber verkaufen feste Marktstände Obst, Gemüse und Feinkost, am Abend, wenn die Stände geschlossen haben, finden alternative Veranstaltungen in der Halle statt, so wie z.B. diesmal die „Schnippel-Party“. 1300 kg Gemüse haben Biobauern aus der Region Brandenburg zu einer Sammelstelle gebracht; Gemüse, welches der Handel so nicht abnimmt, weil es nicht gleichmäßig genug gewachsen ist: zu große oder zu kleine Kartoffeln, krumme Möhren, knubbelige Pastinaken, kurzum: ungewolltes Gemüse, das „normalerweise“ vernichtet wird ----- oder besser gesagt: „un-normalerweise“. Können wir es uns wirklich leisten, 50 % unserer Ernten zu vernichten, während woanders auf der Welt die Menschen an Unterernährung / Hunger sterben?

Aus Protest gegen diesen irrsinnigen Umgang mit Lebensmitteln soll heute Abend aus diesem Gemüse eine Protest-Suppe gekocht werden, die auf Spendenbasis an die Teilnehmer der morgigen Demo „Wir-haben-es-satt“ vor den Bundestagsgebäuden ausgegeben werden soll, eine Demonstration gegen die Industrialisierung der Landwirtschaft, gegen Massentierhaltung, Gentechnik, Lebensmittelverschwendung.

An langen Reihen aufgestellter Bierzelttische drängeln sich um die 250 Menschen aller Altersstufen, ausgestattet mit Schneidebrettern und Küchenmessern, um Porree, Sellerie, Rote Beete, Pastinaken, Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Weißkohl, Blumenkohl u.a. kochfertig zu schnippeln. Viel junge Leute, alternative mit Glitzersteinen in der Nasenwand und Wollmützen auf dem Kopf, Ökotypen, aber auch Discomietzen mit schwarzer Spitzenstrumpfhose und 10 cm hohen Absätzen stöckeln an mir vorbei, tatkräftige Hausfrauen und deren Ehemänner sind ebenso vertreten wie ein südländischer Gigolo mit schwarzem Zwirbelschnurrbart, der aussieht, als ob er einem Theaterstück entsprungen wäre und von dem ich nicht erwartet hätte, dass er sich hauswirtschaftlich betätigt.

## **Auch Gemüseschrubben will gelernt sein**

Ich wasche mit Frauke, die Ökolandbau im 3.Semester studiert, in der engen Küche der Markthalle Kartoffeln. Säckeweise plumpsen die gelben und roten Erdäpfel in unser tiefes Großküchenwaschbecken (das einzig „große“ an dieser verwinkelten Miniküche), wir schrubben eifrig die teilweise sehr dicken Gesellen. Hinter uns haben sich Olaf, ein Bauer aus dem Umland und Timo, ein Sozialarbeiter aus Berlin, zwei große Plastikwannen mit Wasser aufgestellt und schrubben die Kartoffeln, mangels weiterer Waschbecken, auf diese Weise.

Bitte Gemüsebürsten mitbringen, hieß es in der Info-mail von SLOW FOOD, dem Initiator dieser Veranstaltung. Weil es gestern so geregnet hatte in Lüneburg und ich keine Lust mehr hatte, ganz zum Bioladen hinter zu radeln, kaufte ich kurz entschlossen eine Plastikgemüsebürste mit Kunststoffborsten bei Budni ----- und es war mir etwas peinlich, dieses „Supermarktprodukt“ mit auf eine Öko-Veranstaltung zu bringen, wo es sicher nur Holzgemüsebürsten mit Naturborsten geben würde. Ja, genau die gab es dort auch. Doch angesichts der Menge des zu waschenden Gemüses lagen die Naturborsten bald platt danieder, während meine harten Plastikborsten selbst die Schale der Kartoffeln fast herunterschrubbte. „Oh, darf ich die mal benutzen“, klingt es hinter mir, „die schrubbt ja viel besser!“. Der eine sagte es dem anderen weiter und am Ende war meine Budni-Kunststoffbürste ein begehrtes Objekt in unserer kleinen Küche und alle lachten schallend, als ich ihnen die Geschichte von meinen anfänglichen Zweifeln in Sachen Plastikbürste erzählte.

## **In der Schürze liegt die Würze!**

Sobald eine mittlere Menge Kartoffeln fertig gewaschen ist, bringe ich sie in die Markthalle zu den Schnippler-Tischen. Durch meine grüne Schürze scheine ich offizieller als die meisten nicht-beschürzten Menschen zu wirken, denn ich werde andauernd angesprochen, während ich mir meinen Weg durch die inzwischen gut gefüllte Markthalle bahne. Neuankömmlinge fragen, ob es noch irgendwo Messer und Schneidebretter gibt, andere wollen wissen, was das hier für eine Veranstaltung sei oder welche Gemüsesorte sie als nächstes schnippeln sollten. Bereitwillig erteile ich Auskünfte, während ich innerlich schmunzle über den verbindlichen Eindruck, den meine gute, alte Schürze aus „Mensch-und-Erde“-Zeiten hervorruft, unserem Bioladen, in dem ich mein halbes Leben gearbeitet hatte.

Was wäre eine „Schnippel-Party“ ohne Discomusik! Ich hatte es schon befürchtet: Statt in Ruhe meditativ das Gemüse schneiden zu können, plärrt aus großen Verstärkern laute Pop-Musik, für die eigens 2 DJ's engagiert wurden. So ziehe ich es vor, in meiner verwinkelten, engen Küche zu bleiben und die „Kartoffel-Tiere“ zu waschen: zum Teil riesige Wesen ----- eben ausgemustert, weil sie viel zu groß sind.

Nach und nach erscheinen neue Helfer in der Küche und fragen nach weiteren leeren Behältern oder bringen neue Gemüsesorten zum Waschen. So richten wir eine 3. Wasch-Station auf dem Fußboden ein, eine weitere große Plastikwanne mit Wasser als Waschbeckenersatz. Jemand schleppt Weißkohlkopf-große Rote Beete an: „Bitte waschen!“ Die nicht gewollten winzigen Weißkohlköpfchen dagegen ähneln großen Rosenkohl-Köpfen ----- die perfekte Weißkohlgröße für Single-Haushalte. Gerade die würden doch bestimmt reißenden Absatz in den Geschäften finden!

Während ich mal wieder meine gefüllte Kartoffelschüssel zum Schnippeln in die Markthalle bringe, spricht mich ein Herr mit angestecktem Namensschild an, auf dem „Bundestag“ steht. Auch ihn scheint meine grüne Schürze beeindruckt zu haben....

Ich verweise ihn gleich an Nadja, eine der Organisatoren von SLOW FOOD, die gerade vorbeikommt. Er sei von der Firma BUTTERBLUME, komme gerade von einem Catering beim Bundestag, der ein Bio-Buffer bei ihm bestellt hatte und nun hätte er jede Menge Reste davon in seinem Lieferwagen, die er gerne loswerden möchte. Ja, klar, immer rein damit, freut sich Nadja, um gleich darauf eine Ansage über das Mikrofon der DJ's zu machen, dass doch bitte alle Schnippler ordentlich beim Essen dieser Bio-Buffer-Reste helfen mögen.

Nach zwei Stunden Kartoffelwaschen begutachte ich die Protest-Gemüse-Ecke, die nicht kleiner geworden zu sein scheint, obwohl alle schnippeln wie die Weltmeister. Wie sollen wir das bloß schaffen, alles klein zu schneiden, wo die Hälfte der angesetzten Zeit bereits um ist??

Neben dem Gemüselager haben die Jungs von „Umdenken-e.V.“ ihren Stand, sympathische junge Leute. Sie geben Suppe und Salat an die fleißigen Helfer aus, die sie inzwischen zubereitet haben. Der Berliner Biogroßhandel hatte einiges gespendet und Voelkel ein paar Kisten Saft.

### **2000 Liter Suppe kochen ----- wenn das das Ordnungsamt wüßte!**

Am anderen Ende der Markthalle befindet sich die Kochstation. Auf Gasbrennern mit riesigen Gasflaschen stehen Töpfe unterschiedlicher Größe. Das Glanzstück, im wahrsten Sinne des Wortes, ist ein blitzblanker 300-Liter-Edelstahltopf, brandneu, erst jüngst angefertigt von einem Schmied. Junge, alternative Leute rühren mit paddelgroßen Kochlöffeln in den Töpfen, sie gehören zum Kochkollektiv mit dem originellen Namen „Fahrende Gerüche-Küche“, die auf Großveranstaltungen wie Demos für viele tausend Menschen kocht. Eigentlich war geplant, einen Teil der Protestsuppe morgen „live“ auf der Demo zu kochen, aber dafür hatte SLOW FOOD von der Polizei keine Genehmigung erhalten. So muß nun heute Abend bereits 2000 Liter Suppe gekocht werden.

Ein Gigant-Holz Kochlöffel sticht mir ins Auge. „Den habe ich aus einem Kanupaddel geschnitzt“, verkündet der junge Mann neben mir. Er sei in der Bootsbaubranche tätig, erklärt er. Inzwischen reiht sich eine Plastikwanne nach der anderen mit kleingeschnittenem Gemüse auf den Bierzeltbänken gegenüber der Kochecke. Wie schön das aussieht! Wie verschieden farbige Mosaiksteinchen warten rote, gelbe, grüne, weiße Gemüsewürfel darauf, in Suppe verwandelt zu werden.

Andrea von SLOW FOOD sagt, die Essensausgabe auf der morgigen Demo sei vom Ordnungsamt auch nicht genehmigt worden. „Aber wir machen es trotzdem“, beendet sie ihren Satz mit Nachdruck. Die kritische Phase sei das Aufbauen der Zelte für die Essensausgabe. Sollte die Polizei da einschreiten, würden sie die Aktion abbrechen. Aber wenn das Aufbauen erst einmal gelungen sei und die Demonstranten vor Ort, würde die Polizei in der Menschenmenge nichts mehr verbieten können, mutmaßt sie.

## **Protest-Koch Wam Kat**

Wam Kat ist eingetroffen, der niederländische Polit-Aktivist, der u.a. seit 30 Jahren für die Gorleben-Demonstranten im Wendland kocht. Er hat inzwischen eine eigene Koch-Initiative gegründet, seine FLÄMING-kitchen.

Zwischen den Kochtöpfen höre ich holländische Wortfetzen, es scheinen einige von Wams niederländischen Kochfreunden dabei zu sein. Ein junger Mann sieht sehr verwegend aus: tätowierte Arme, Ohringe und Filzhut über die halblangen Haare gestülpt, dazu eine bodenlange Bistrokochschürze mit farbenfrohem Peperoni-Design. Dem hätte ich niemals zugetraut, so engagiert das Suppenkochen zu unterstützen. Er scheint einer der Chef-Koch-Aktivisten der niederländischen Truppe zu sein.

Letzten Herbst hatte ich in „Schrot & Korn“ einen Artikel über Wam Kat gelesen, der für 5000 – 10.000 Menschen auf der Straße Suppe kocht aus Gemüse, das nicht in den Handel kommt, weil es zu groß, zu klein, zu krumm gewachsen ist und mit Lebensmitteln, die bald das Mindesthaltbarkeitsdatum überschreiten. Die Aktion nennt sich „Teller statt Tonne“ und will darauf aufmerksam machen, dass zuviel Lebensmittel weggeschmissen werden, von denen noch Tausende von Menschen satt werden könnten. Parallel dazu lief der Dokumentar-Kinofilm „Taste the waste“ an, der anprangert, dass manche Supermärkte etliche Lebensmittel schon vor Ablauf ihres Mindesthaltbarkeitsdatums wegwerfen, damit der Kunde immer absolut frische Ware kaufen kann. Ich war so fasziniert von diesen Aktionen, die ich schon mein Leben lang für mich im kleinen Stil praktiziere, dass ich sofort Lust bekam, bei einer dieser Protest-Suppen-Veranstaltungen mitzuhelfen.

Über 20 Jahre habe ich keine Lebensmittel eingekauft, habe fast nur von „waste“ gelebt, aber von „4-Sterne-waste“, von dem, was in unserem kleinen Bioladen alles übrig blieb bzw. wo das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen war.

Mit Wonne sammele ich liegen gebliebenes Gemüse von den Feldern, werde von der Fülle des Obstes aus der freien Natur in meiner Umgebung fast überschüttet ----- und scheine trotzdem die Einzige zu sein, die eimerweise die leckeren, wilden Pflaumen pflückt, all die Äpfel und Birnen bis in den März hinein lagert, für die sich anscheinend kein Mensch mehr bückt. Ganz zu schweigen von den Haselnüssen, die im Herbst kiloweise auf dem Boden lagen.

Ich bin gespannt auf diesen Niederländer, der genau das im Großen ausführt, was schon immer mein Herzensanliegen war. Wam, die halblangen grauen Haare zu einem Pferdeschwanz zusammen gebunden, mit dunkelblauer Rollmütze, ist kleiner, als mir das Zeitungsbild suggeriert hatte, dünn, wirkt auf mich sehr ätherisch, obwohl er mit seinen robusten, schwarzen Fallschirmspringerstiefeln äußerlich einen geerdeten Eindruck machen müsste. Mit Schalk in den Augen und seinem leisen Gekichere wirkt er auf mich eher wie ein Naturgeist, wie ein Elementarwesen.

## **Kunterbunter Suppentraum**

Jeder der Köche wählt seine Wannen mit Gemüswürfeln selber aus, jeder kreiert eine eigene Suppe, die bei Bedarf mit einem riesigen elektrischen Mixer püriert wird, der an den Presslufthammer eines Bautrupps erinnert.

Die fertigen Suppen werden in große Edelstahl-Warmhaltebehälter gefüllt und schon kocht die nächste Suppe auf dem Gasbrenner.

Tobi, ein Student, der in seiner Freizeit bei der „Fahrenden Gerüchte-Küche“ mitkocht, erzählt mir, dass die Leistung des Brenners des neuen 300-l-Topfes der von 65 Elektroherden entspricht.

Da stehen sie nun alle beisammen zum Abkühlen, die verschiedenen Suppen in den Wärmebehältern mit geöffnetem Deckel. Wie in einer Färberküche sieht das aus, große dampfende Pötte mit roter, gelber, grüner, weißer Farbe. So viele Geschmacksrichtungen hatte ich nicht erwartet. Es gibt also keine Einheitsuppe aus all dem Gemüse, sondern viele unterschiedene Suppen-Varianten.

Ich spreche einen jungen Mann an, der die Suppen nacheinander umrührt, ----- „ich verstehe kein deutsch“, sagt er. Nachdem wir uns eine Weile auf englisch unterhalten haben, stellt sich heraus, dass er Däne ist, extra aus Kopenhagen angereist. Er hat einen Freund in Berlin. Und da er in Dänemark in einem Sozialprojekt für arme Menschen Essen kocht, seien sie heute hierher gekommen um mitzuhelfen. Ich krame meine verschütteten Dänischsprachkenntnisse hervor, viel ist es nicht mehr, aber er freut sich, ein paar Sätze in seiner Muttersprache zu hören.

Die Suppen müssen nun abkühlen. Morgen früh sollen sie alle wieder erwärmt werden, bevor sie zur Demo transportiert werden, was praktisch bedeutet, jeden einzelnen Wärmebehälter wieder in einen Topf zu kippen, die Suppe zu erhitzen und zurück in den Wärmebehälter zu füllen. Was für eine Arbeit! Schon jetzt stehen an die 20 Suppenbehälter hier und nebenan warten noch jede Menge Wannen mit geschnippeltem Gemüse.

### **.....oder Suppen-Alptraum?**

„Alles Gemüse ist geschnippelt!“, verkündet Nadja über das DJ-Mikrofon den Markthallenbesuchern. Unglaublich, nie hätte ich es für möglich gehalten, dass diese Massen an Gemüse hier heute Abend alle verarbeitet werden könnten.

Nun stauen sich die Wannen und Schüsseln mit kochfertigem Gemüse in der Kochecke. Die Küchencrew hat nicht mit dieser Menge gerechnet und muß wohl heute eine Nachtschicht einlegen. 750 kg Gemüse wurden erwartet und 1300 kg am Ende geliefert.

Obwohl dieses Gemüswürfel-Mosaik, Wanne an Wanne, wunderschön aussieht, hat es auch etwas alptraumhaftes, finde ich. Wie das Märchen vom Hirsebrei, der unaufhörlich aus dem Topf quillt. Ich fühle mich fast erschlagen von diesen Unmengen, 8000 Portionen Suppe übersteigen mein Vorstellungsvermögen.

Vor den Kochtöpfen hocken drei Mädels und quetschen den Inhalt von 2 Paletten der kleinen Sojasahne-Tetrapacks in einen 10-l-Eimer. Puh, was für Berge an Verpackung da zurückbleiben! 10 Liter lose Sojasahne verschwinden wie ein einziger Esslöffel voll in dem großen 300-l-Topf, bis obenhin gefüllt mit brodelnder Gemüsesuppe.

Die Schnippelhelfer beginnen aufzuräumen. Ich schnappe mir einen riesigen Besen und fange an, die Markthalle auszufegen. Tische und Bänke müssen umgeräumt werden, morgen früh soll hier ein großes Bauernfrühstück stattfinden, im wahrsten Sinne des Wortes, denn alle Bauern, die Gemüse beigesteuert hatten, wurden als Dank zum Frühstück eingeladen ----- eben ein Frühstück für die Bauern, ein „Bauernfrühstück“. Die Markthalle leert sich langsam, übrig bleiben nur die wirbelnden Köche. Ich bewundere ihr Durchhaltevermögen. Gegen 23.00 Uhr beende ich meine „Schicht“.

## **Kulinarische Vorbereitung für die Demo „Wir-haben-es-satt“**

9.30 Uhr Treffpunkt vor der Schweizer Botschaft.

Ich fahre mit U- und S-Bahn zum Berliner Hauptbahnhof, laufe endlose Gänge und Treppen in dem mehrstöckigem Bahnhofsgebäude mit Gleisen auf mehreren Ebenen hin und her, bis ich endlich die U-Bahn zur Haltestelle „Bundestag“ gefunden habe. Als ich nach nur einer Station am „Bundestag“ aussteige, sehe ich in unmittelbarer Nähe wieder das Hauptbahnhofsgebäude. So ein Blödsinn, diese eine U-Bahnstation, zu Fuß wäre ich schneller gewesen.

Die Helfer finden sich ein, Nadja teilt uns in vier Gruppen auf. Die Zelte für die Essensausgabe sind schon aufgebaut, aufgrund der nicht genehmigten Essensausgabe wurden alle sorgfältig als Infostände mit viel Flyermaterial über SLOW FOOD, biologische Landwirtschaft etc. getarnt. Die Jungs von „Umdenken e.V.“ sind mit ihrem umgebauten alten Bus namens „Tante Hans“ erschienen, der wie ein Marktstand aufgeklappt wird. Auch er soll als Essensausgabestelle dienen. Verschiedene andere Gruppierungen und Verbände wie z.B. der Tierschutzverein bauen ihre Stände gerade auf. Alles spielt sich auf einer großen Straßenkreuzung ab, die eigens für die Demoveranstaltung abgesperrt wurde, unmittelbar vor dem Bundestaggebäude, einem protzigen Glaspalast.

Hinter der Bühne, auf der diverse Musikgruppen spielen und später Ansprachen gehalten werden sollen, stehen drei weitere große, weiße Zelte: Ein Verköstigungszelt für die Helfer mit Brot, Käse, Joghurt und heißen Getränken, das später für Presse und Journalisten gedacht ist. Das Zelt in der Mitte dient als Aufenthaltsraum für die Musiker und ganz hinten befindet sich das Abwaschzelt. Hier kommt gerade der uralte, liebenswert nostalgisch aussehende (Armee?)-Lastwagen der „Fahrenden-Gerüchte-Küche“ angefahren, d.h. er wird abgeschleppt von einem anderen Auto, da jemand heute morgen das Frittieröl, mit dem dieses Ungetüm auch fahren kann, ungefiltert in den Tank gekippt hatte, was ihm der dicke Laster prompt übel nahm und seinen Dienst verweigerte.

## **Die Suppe rückt an**

Bis nachts um halb 3 Uhr haben die Köche gestern noch Suppe gekocht, um halb 6.00 standen die ersten schon wieder auf der Matte, um den Laster zu beladen. Ein buntes Sammelsurium an metallenen Wärmebehältern quillt aus dem Laster. Alle Formen und Größen, runde, eckige, längliche usw. Starke Männer und auch Helfer, die gar nicht so stark aussehen, schleppen die Behälter auf die andere Straßenseite, dort werden sie auf einen großen Rollwagen verladen und zu den einzelnen Essensstationen gefahren. Ich habe das Gefühl, dass jemand durch die Hinterklappe den Lastwagen ständig mit neuen Essensbehältern befüllt, so viele werden vorne ausgeladen, es scheint nicht enden zu wollen. Wo waren die denn alle untergebracht, so groß ist doch das Innere des Lasters gar nicht?? Sehr gekonnt wurden diese vielen Behälter mit ihren unterschiedlichen Größen in dem Lastwagen verstaut, der wirklich bis unter die Decke vollgestapelt ist. Es müssen Tonnen an Gewicht sein! Ein Wunder, dass die alte Karosse nicht zusammengebrochen ist unter dieser enormen Last!

Ich nehme Kisten mit Tellern und Löffeln entgegen, die der Laster auch noch ausspuckt und bringe sie ins Abwaschzelt, wo eine Großküchenspülmaschine aufgebaut ist, 1000 neue Teller aus Hartplastik hat die Fläming-kitchen vorher noch angeschafft, die alle einmal kurz durchgespült werden müssen.

Im Spülzelt schneiden wir Helfer nebenbei noch Brot. Bergeweise stehen hier Kisten mit Bio-Brot, gespendet vom Biogroßhandel, und übrig gebliebene Brote vom Wochenende. Alle Sorten, von frisch bis gut abgelagert. Abwechselnd schneiden wir die Brote in Scheiben, was sich angesichts der stumpfen Brotmesser, die jemand organisiert hat, und der verschiedenen Härtegrade der Brote als recht beschwerlich erweist. Aber mit vielen Händen ist auch das innerhalb kurzer Zeit erledigt. Nach und nach werden alle Essensausgabestellen von uns mit Brot und Geschirr ausgestattet.

Polizisten gehen Streife, die Straße an unseren Zelten entlang auf und ab. Vor ihren Augen werden die Essensbehälter auf den Rollwagen geladen und weggefahren. Keiner sagt etwas. Sehr gut. Entweder erkennen sie nicht, dass diese nach Armeeverpflegung aussehenden Behälter Essen enthalten oder sind vom Ordnungsamt nicht informiert worden ----- oder sind einfach menschlich und auf der Seite der Demonstranten.

Der Lastwagen ist leer. Auf der Beifahrertür steht in kyrillischen Schriftzeichen: "Fahrende Gerichte-Küche". Wo dieser Essenstransporter wohl schon überall im Einsatz war?

### **Demobeginn: 0° C Grad und Schneeregen**

In der Ferne sehe ich, dass beim Hauptbahnhof allmählich immer mehr Busse mit Demonstranten eintreffen, aus ganz Deutschland kommen die Menschen mit Sonderbussen angereist. Nadja stürmt ins Spülzelt und verkündet: Mit 10.000 Demonstranten haben sie gerechnet, nun schätzt die Polizei die Anzahl der protestierenden Menschen auf 23.000!

Genau als die Demo beginnt, setzt ein leichter Schneeregen ein. Seit Stunden schon steht ein Helfer am Eingang zu den 3 Wirtschafts-Zelten und passt auf, dass sich keine ungebetenen Gäste in die Helferzelte verirren. Der Arme, bei der Kälte und Schneeregen muß er immer auf einer Stelle stehen, während wir anderen Helfer, einigermaßen warm und trocken im Spülzelt, beim Brotschneiden die köstlichsten Sorten probieren können. Schnell säbel ich eine dicke Scheibe von dem leckeren Früchtebrot mit Nüssen ab, packe einen Schwarzbrotkanten dazu und bringe es ihm hinaus in den Schneeregen.

Der Demonstrationzug nähert sich dem Bundestaggebäude. Während die ersten Menschen hier eintreffen, stehen die letzten immer noch am Hauptbahnhof, Tausende und Tausende. Ich bringe frische Teller zu den Essensausgabeständen, nehme schmutziges Geschirr wieder mit zurück, bahne mir den Weg durch die Menschenmassen. Mit einer Kiste vor dem Bauch klappt das recht gut. Die Stände sind umlagert von Menschentrauben, die sich die Protestsuppe schmecken lassen. Alles wird auf Spendenbasis ausgegeben. Später erklärt mir Tobi, der studentische Koch, dass dies generell das Prinzip dieser Kochaktionen sei, alles gegen Spende abzugeben und am Ende seien meistens alle Kosten gedeckt oder sogar ein Überschuß da. Alle Helfer arbeiten freiwillig mit, alles sind non-profit-Aktionen.

Ich bin beeindruckt, wie viele Menschen diese Aktion mittragen, einfach aus Idealismus.

## **„Catering“-Routine**

„Tante Hans“ hat kein Brot mehr, ruft Timo ins Spülzelt, der als einer der Teamleiter versucht, den Überblick zu behalten. Also bringe ich eine Kiste mit Brot zum „Tante Hans“-Bus. Einige Bauern sind mit Traktoren gekommen, die sie mitten auf der Straßenkreuzung abgestellt haben. Ich balanciere mit meinen Tellern und Broten zwischen Demonstranten und den Traktoren. Angesichts der vielen Menschen dauert es immer länger, bis ich bei den Essensausgabezelten ankomme. Und noch länger, bis ich mit einer Retour-Ladung schmutziger Teller wieder im Spülzelt bin. Ich habe mich angezogen wie ein Polarfuchs, mit vielen Kleidungsschichten. Es sind nur wenige Grade über Null. Aber durch das viele Hin- und Hergerenne ist mir gut warm.

## **Abwasch-Rekord**

Auf der Bühne finden jetzt Ansprachen statt, die Musikband spielt in einer ohrenbetäubenden Lautstärke und davor drängen sich die Demonstranten. Ich bin froh, in mein Spülzelt flüchten zu können. Hier herrscht eine nette Atmosphäre. Wir 6-8 Helfer arbeiten Hand in Hand: Spülmaschine füllen, leeren, gewaschene Teller in Kisten stapeln, Brot nachschneiden, schmutziges Geschirr annehmen etc. Irgendwann kommen wir nicht mehr hinterher mit dem Abwaschen. „Teller, wir brauchen frische Teller!“, tönt es von draußen. Die Geschirrspülmaschine wäscht zu langsam. Kurzerhand stellen wir die Geschirtransportwannen auf die Tische, füllen sie mit Wasser und waschen parallel per Hand ab. Mit kaltem Wasser, ohne Spülmittel. Das geht nicht lange gut. Es bleibt ein dünner Fettfilm auf den Tellern zurück. Irgendjemand bringt Spülmittel ins Zelt. Wir eröffnen eine dritte Abwaschstation mit weiteren Wannen. Die ersten Wärmebehälter kommen zurück, schmutziges Geschirr stapelt sich draußen vor dem Zelt. Zu zweit schleppen wir die Wannen mit dem kalten, fettigen Wasser zum Bordstein, kippen es in einen Gulli. Nächste Runde. Irgendwann kommt die Meldung: „Die Suppe ist alle!“ 8000 Portionen Protestsuppe aufgegessen! Unglaublich!