



Kulinarischer Protest

Schnippeldisko und Sauercrowd

Die Slow Food Jugend feierte den Terra Madre Tag mit 500 Kilogramm Kohl und elektronischer Tanzmusik.

Über 200 Krautbegeisterte kamen im Dezember 2013 in die Berliner Markthalle Neun, um zu hobeln, zu kneten, zu stampfen und Weiß- und Rotkohl zu Sauerkraut zu verarbeiten.

Das Ergebnis konnten die Teilnehmer mit nach Hause nehmen.

Der Erlös der Veranstaltung ging nach dem Crowdfunding-Prinzip an den Bauern, der den Kohl spendete, für einen neuen Traktor.

Mit Hendrik Haase, dem Erfinder der inzwischen weltweit bekannten Schnippeldisko sprach Eva-Maria Endres.

Slow Food Magazin: Hallo Hendrik. Hast du dein Sauerkraut schon probiert?

Hendrik Haase: Ja, es schmeckt sogar schon. Es hat jetzt aufgehört zu blubbern und ich glaube, es ist schon sehr gut durchsäuert. Also bei meinem hat alles sehr gut funktioniert.

Sauerkraut und Techno werden ja nicht so häufig in einem Satz erwähnt. Wieso ging das bei der »Sauercrowd« trotzdem gut zusammen?

Also ich habe für mich das Bild, dass Sauerkrautmachen ein Fest ist. Gemeinschaftliche kulinarische Aktivitäten waren ja auch früher schon immer ein Fest, wie das Schlachtfest oder Backfest. Ich kann mir nicht vorstellen, dass die Leute dabei still gewesen sind. Bestimmt wurden dort auch Volkslieder gesungen und dazu getanzt. Und wir tanzen eben heute zu Techno.

Nach meinem Eindruck hatten die Leute viel Spaß beim Sauercrowden.

Bist du im Nachhinein auch zufrieden mit dem Ergebnis der Veranstaltung?

Ich bin sehr zufrieden. Es waren eine Menge Leute da, vor allem auch viele, die sich für gutes Essen eigentlich nicht interessieren. Und darum ging es uns ja. Wir wollten nicht auf Biowolke Sieben schweben, sondern Brücken bauen. Das ist uns gelungen. Außerdem gab es ein breites Interesse von den Medien, die ganz verschiedene Botschaftsebenen aufgegriffen haben. Da gab es Reaktionen von Jugendmedien, kulturell interessierten oder event- bzw. spaßorientierten Medien und sogar aus dem Finanzressort.

Ja, das mediale Interesse war groß. Was ist denn an jungen Menschen, die Kraut hobeln, so toll?

Für viele Journalisten war da erstmal ein großes Fragezeichen: Warum machen die denn das? Und als mir eine Journalistin die Frage gestellt hat, habe ich gesagt: Damit

Sie hierherkommen und diese Frage stellen. Daran sieht man, wie außergewöhnlich so etwas geworden ist und wie wichtig, das wieder in die Öffentlichkeit zu bringen.

Am Terra Madre Tag werden die lokalen, traditionellen Esskulturen auf der ganzen Welt gefeiert. Sauerkraut passt da ja super zu Deutschland.

Womit wurde noch die Idee von Slow Food gefeiert?

Sauerkraut ist Tradition, regional, CO₂-sparend, nachhaltig, vegan, gesund und noch vieles mehr. Das sind alles Dinge, die nicht auf unserem Plakat standen, aber trotzdem irgendwie zur Sprache kamen. Zunächst ging es erstmal darum, ein rauschendes Fest zu feiern und nicht mit dem erhobenen Zeigefinger Botschaften vermitteln zu wollen. Das fehlt oft bei der ganzen Bewegung um nachhaltige Lebensmittel und das ist die Stärke von Slow Food.

Sauerkraut ist ja eigentlich ein Essen unserer Großeltern. Meinst du die Veranstaltung hat Sauerkraut wieder ein Stück moderner gemacht?

Wenn man in Deutschland etwas zu Sauerkraut macht, schließt man an eine fest verankerte Tradition an. Es ist etwas, das wir alle irgendwie noch kennen. Manche haben nur davon gehört, es aber nie gegessen. Andere kennen das von früher und finden es toll, das mal wieder zu machen. Man knüpft an einen Erinnerungsschatz an, der bei allen vorhanden ist und den man wiederbeleben kann.

Viele junge Menschen kommen ja auch mit Pizza und Burger ganz gut über die Runden. Wieso sollten die lernen, wie man Sauerkraut macht?

Die sollten das mindestens einmal machen oder dabei zuschauen. Wenn sie dann das nächste Mal Sauerkraut auf ihrem Teller liegen haben, verbinden sie eine ganz andere Geschichte damit. Wie, wenn man zum ersten Mal sieht, wie Wein entsteht oder jemand einen Käse rührt. Das verändert ja auch das Einkaufsverhalten. Man hat ein anderes Verständnis für sein Essen und das ist das Wichtige.

Politische Themen wie Nachhaltigkeit, Ökologie oder Wertschätzung von Lebensmitteln sind in unserer Gesellschaft zentral geworden. Wo findet das bei Aktionen wie der Schnippeldisko oder der Sauercrowd seinen Platz?

Es gibt die Vorstellung, dass politische Aktionen ernst, trocken und vernünftig sein müssen. Gerade dort wird oft die Freude am Essen vergessen. Dem Hedonismus, einem großen Fest wird dann vorgeworfen, es könne nicht politisch sein und er könne nichts verändern. Dabei kann ein großes Fest politischer sein als ein Roundtable, wenn es eine tiefere Grundaussage hat. Die muss nicht unbedingt für alle Teilnehmer sofort sichtbar sein. Aber wenn die Menschen dann zu diesem Fest gehen, werden sie Teil dieser politischen Bewegung, auch ohne in eine Partei einzutreten. Das Fest ist dann sogar die stärkere Demonstration, weil die Überzeugungskraft größer ist.

Slow Food Youth bekommt viele Anfragen für derartige Aktionen aus ganz Deutschland. Was braucht man, wenn man in seiner Stadt eine Schnippeldisko machen will?

Am Anfang steht eine gute Idee. Man kann natürlich die Idee der Schnippeldisko nehmen, aber man kann auch gemeinsam Sauerkraut oder etwas anderes einmachen. Die Aktion muss auch keine großen Hallen füllen. Außerdem ist es wichtig, sich Partner zur Unterstützung zu suchen, wie z. B. eine lokale Brauerei. Dann kann man den Organisationsaufwand, der schon ziemlich groß ist, verteilen.

Impressionen von Veranstaltungen in der Berliner Markthalle Neun, oben links: Hendrik Haase.

