



Zuhören, was Frauen zu sagen haben – selbstverständlich auf dem großen internationalen Treffen in Malmö.



Parabere Forum 2018

## Essbare Städte der Zukunft – wie Frauen sie sehen

Im schwedischen Malmö trafen sich Anfang März mehr als 400 Food-Fachfrauen auf dem Parabere-Forum. Bei der jährlich stattfindenden internationalen Veranstaltung geht es um das Voranbringen der Gastronomie und vielem, was sonst noch mit unserer Ernährung zu tun hat – aus weiblicher Sicht. Ein Bericht von **Luka Lübke**, Chef Alliance Slow Food Deutschland.

**E**dible Cities« war das Thema des diesjährigen Parabere-Forums, das zum vierten Mal in dieser Form stattfand. Nach Bilbao, Bra und Barcelona diesmal in der schwedischen Food-Metropole Malmö. Köchinnen, Produzentinnen, Food-aktivistinnen und andere Fachfrauen aus 30 Ländern trafen sich hier für zwei Tage, um über »Essbare Städte« zu reden. Prognostiziert die UN das Wachsen der Weltbevölkerung bis zum Jahr 2050 auf knapp 10 Milliarden Menschen, werden laut einer Studie 65 Prozent davon in Städten leben. Wie kann man unsere Ernährungslandschaft so verändern und dafür sorgen, dass alle Menschen gutes Essen haben? Was ist nachhaltig und zwar nicht nur in ökologischer und ökonomischer, sondern auch in gesellschaftlicher Hinsicht?

Foto: Parabere Forum Sweet Sneak Studio, Urban Farm

Zwei Tage, vollgepackt mit inspirierenden Vorträgen, völlig neuen Denkansätzen, hinreißenden, teils tragischen Biografien und ambitionierten Projekten. Und wenn auch Frauen auf den wenigsten Hochglanzmagazinen als Heldinnen der Gastronomie abgebildet werden, sind sie doch ein großer, bewegender Teil des Food-Business. Als Denkerinnen, als Macherinnen und als Netzwerkerinnen – und das auf ihre ganz eigene Art. Nicht nur motiviert und zielstrebig, sondern auch mit Leidenschaft und Enthusiasmus für die Sache. Das sah man nicht zuletzt in der sorgfältigen Ausstattung dieses Kongresses. Der Ort: kein steriler Sitzungssaal, sondern ein barockes Theater; das heute eigentlich ein Kulturkino ist; die Referentinnen nicht in Schlips und Kragen, sondern in bunten Schürzen von Dolce & Gabbana, das Rednerpult ein Herd von Molteni. Und dennoch kein Geplänkel, sondern ultrakonsequentes Herangehen – ein Ohrenschmaus.

Meine Highlights aus diesen zwei Tagen lassen sich am besten mit den Lieblingszitaten einiger der Referentinnen beschreiben, die mir besonders in Erinnerung geblieben sind.



## »Every child must have best food.«

(**Märta Stenevi**, Deputy Manager of Malmö, responsible for Urban Planning and Services, Schweden)



Märta Stenevi spricht über Malmö. Innen sehe Malmö so aus, wie man sich schwedische Idylle vorstellt. Nostalgisch anmutende Altstadt, alles ein bisschen kleiner, viele Kerzen, heile Welt – wie wir sie aus unseren Kinderbüchern kennen. Doch es bewegt sich viel. Einerseits im Positiven. Neue Food-Trends werden gesetzt, es wird aufgeklärt über Ernährung, im Handel findet man Gesünderes als noch vor Jahren. Andererseits hat auch Malmö inzwischen Stadtteile, in die sich mancher Malmöer nicht mehr wagt, weil es auch hier Armut und Kriminalität gibt. Mit dieser Spaltung in zwei Teile, die wir überall auf der Welt kennen, beschäftigen sich zwei soziale Gastro-Projekte: »Gro'up Sweden« ist ein integratives Koch-Projekt der Finnin Edith Salimen, sie nennt es »a home for everyones edible ideas«. Ihr Symbol für die Spaltung der Stadt und wo sie sich wieder verbinden könnte, ist eine leere Falafel-Box. Jeder Mensch in Malmö isst Falafel. Und danach dreht er sich um und kehrt in seine eigene Welt zurück. Um etwas Ähnliches dreht es sich bei dem Projekt »Yalla Trappan« von Christina Merker Siesjö. Yalla Trappan ist ein soziales Kochprojekt im Stadtteil Rosengård, in dem Menschen aus über 100 Ländern zusammenleben und in dem allein 50 verschiedene Sprachen gesprochen werden. Christina Merker Siesjö gibt Frauen mit Migrationshintergrund Arbeit in Cafés und Catering, die sonst auf dem Arbeitsmarkt kaum eine Chance hätten. Sie erhalten hier nicht nur die Grundlagen der Gastronomie, sondern auch Sprache und damit Selbstwertgefühl und die Möglichkeit zu sozialen Kontakten.

→ [instagram@edithsalerss](https://www.instagram.com/edithsalerss).

→ [instagram@Yallatrappan](https://www.instagram.com/Yallatrappan).

## »What cities do – they actually don't produce food. But they take lots of decisions. In production, consumption, distribution. Food is not the problem – it can be the solution.«

(**Franca Rioatti**, Milan Urban Food Policy Pact: working on the future of food and cities, Italien)

Der »Milan Urban Food Policy Pact«, kurz MUFPP, wurde im Rahmen der Expo 2015 entwickelt. Wer ihn unterzeichnet, verpflichtet sich als Stadt zur Umsetzung einer nachhaltigen und sozial gerechten Ernährungspolitik für ihre Bewohner. Bis heute haben ihn 163 Städte aus insgesamt 62 Ländern unterschrieben, darunter Frankfurt/Main und Berlin.

→ [instagram@mufpp](https://www.instagram.com/mufpp).

## »If we accept lowest price, someone somewhere in the food chain has been screwed.«

(**Kate Hoffmann** GrowUp Urban Farms, Großbritannien)

Kann man in einer Stadt überhaupt Essen herstellen? Und muss eine Pflanze unbedingt im Boden wachsen? Darüber spricht Kate Hoffmann, indem sie uns eine Aquaponic-Farm in London vorstellt. Hier werden in einem geschlossenen Kreislauf Blattgemüse, also Kräuter und Salate angebaut, während auf der anderen Seite nachhaltiger Fisch herangezogen wird – beide profitieren symbiotisch voneinander.

Die Frage, ob das Gemüse, das nur mit Wasser lebt, auch schmeckt, beantwortet sie so: Das meiste allen Gemüses, das wir im Supermarkt kaufen, habe ebenfalls fast nie Erde gesehen. Und ob der Salat nach Fischexkrementen schmecke? Genauso, wie eine mit Kuhdung gedüngte Möhre nach Kuhdung schmecke – gar nicht. Wie es mit dem Tierwohl in Aquakulturen im Allgemeinen aussieht, sei dahingestellt. Aber neue Wege wie diesen, nämlich leerstehende Flächen in Städten für den Lebensmittelanbau zu nutzen, statt lange Transportwege zu fördern, die können wir gebrauchen.

→ [instagram@growupurbanfarms](https://www.instagram.com/growupurbanfarms).



## »Women are good in the unexpected.«

(**Lara Gilmore**, Il Tortellante/Osteria Francescana, Italien)

Das Leben hält viele Überraschungen für uns bereit – schöne und nicht so schöne, mit denen wir umgehen müssen. Dass Frauen das gut können, beschreibt Lara Gilmore in ihrem Projekt »Il Tortellante«, das zwei sehr unterschiedliche Gruppen von Menschen in Modena zusammenbringt: Großmütter auf der einen Seite und Jugendliche mit Autismus auf der anderen. Sie machen gemeinsam Tortellini.

Zunächst ging es darum, eine Nachmittagsbeschäftigung für die jungen Leute zu schaffen. Die ersten Tortellini waren weit weg von perfekt, aber es waren Tortellini und sie waren selbstgemacht und ergaben wöchentlich ein schönes Essen für die Familien der »Tortellanti«, die so einen wichtigen Beitrag zum täglichen Leben leisten können. Inzwischen ist »Il Tortellante« eine richtige Manufaktur mit eigenem Shop und mehr Aufträgen als ihre Akteure erfüllen könnten. »They changed the town«, sagt Lara Gilmore.

→ [instagram@laragilmore](https://www.instagram.com/laragilmore).





**»If we go to supermarkets and have same products 24/7 we are part of the problem.«**

(Ronni Kahn, OzHarvest, Australien)

Ronni Kahn ist die einzige Referentin, die ihr Projekt ganz ohne Powerpoint-Präsentation im Bühnenhintergrund vorstellt. Dennoch ist »Nourishing a country« für mich eine der fesselndsten halben Stunden des ganzen Forums. Vielleicht, weil man sich so ganz auf diese große Persönlichkeit einstellen kann. Sie beginnt lediglich mit einem kurzen Werbeclip über ihren Supermarkt »OzHarvest« in Sydney. Wir sehen Bilder von Regalen ohne Preisschilder, ohne Werbetafeln, ohne »2 for 1«-Sonderangebote.

Der Film endet mit »we even accept hugs«, Ronni Kahn selbst kommt ins Bild. In diesem Supermarkt, einem Teil von Kahns in 2004 gegründeter »Food Rescue Organisation«, kostet das Einkaufen den Menschen, der derzeit nichts hat, nichts, denn alle Lebensmittel bei »OzHarvest« sind gespendet. Diejenigen, die etwas bezahlen möchten, tun Gutes damit, denn jeder Dollar in der Kasse macht es möglich, dass woanders zwei bedürftige Menschen eine Mahlzeit bekommen – das ist die andere Seite von »OzHarvest«.

Die gebürtige Südafrikanerin erzählt aus ihrem bewegten Leben, ihrem Großwerden in der Gastronomie, von Höhen und Tiefen und dem Moment, an dem sie sich fragte: »Why am I having been put onto this planet?« Ist es sinnvoll, noch mehr Schuhe zu besitzen oder ein großes Haus? Nein, sie wollte eine Organisation gründen, die Lebensmittel rettet und gerecht verteilt. So gründete sie »OzHarvest« mit zwei Lieferwagen und ein paar freiwilligen Helfern. Heute rettet »OzHarvest« 25 Millionen Mahlzeiten pro Jahr und beginnt über den Kontinent hinauszuwachsen. Ein Ziel und eine Herzensangelegenheit der Gründerin: »OzHarvest« an den Ort ihrer Kindheit zu bringen, nach Südafrika.

Zum Schluss sagt sie: »I am so glad and thankful about what I am doing in this world.« Ein Gänsehaut-Satz für viele im Auditorium. Weil er so viel stärker ist als jeder Satz, der mit »I am proud of« angefangen hätte.

→ [instagram@ozharvest](#).

**»Don't waste a crumb.«**

(Apollonia Poilâne, Maison Poilâne, Frankreich)



»I am a baker«, so stellt sich Apollonia Poilâne vor. Ihr Brot, das »Pain Poilâne« aus der Kult-Boulangerie im Pariser Künstlerviertel St. Germain, verkauft sich zwischenzeitlich in vielen Ländern der Welt, nahezu ohne dafür Werbung zu machen. Es besteht aus Mehl und Wasser. Man könnte denken, Apollonia Poilâne würde etwas über ganz besonderes Mehl oder die Virtuosität beim Brotbacken erzählen. Aber nein.

Sie redet, wie Ronni Kahn, über Lebensmittelverschwendung. Sie fragt »Is bread tomorrows ingredient?« und berichtet über ein Buchprojekt, in dem Brot als eines der wenigsten in Städten herstellbaren Lebensmittel nicht nur als Einzelprodukt, sondern auch als Zutat gesehen werden kann. In Pesto, in Suppen, in Terrinen. Im Grunde, wie unsere Großmütter es gemacht haben: bisschen Ei, bisschen Brot. Ebenso wie sie, können wir es uns nicht leisten, auch nur eine Krume Brot zu verschwenden. Apollonia Poilâne redet auf eine sehr kluge Art von Luxus – sie wirft einen verantwortungsvollen Blick zurück.

→ [instagram@painpoilane](#).

**»I dont want »Noma« to be the best restaurant in the world. I want it to be the best place to work in the world.«**

(René Redzepe, Restaurant »Noma 2«, Dänemark, im Gespräch mit Lisa Abend)

Noch vor einigen Jahren, als die Food-Autorin Lisa Abend mit René Redzepe über die Situation von Frauen in der Profiküche reden wollte, erwiderte er, das Thema sei ihm zu groß und sein Platz sei eher am Herd. Heute ist sein Sous Chef und Menü-Entwickler eine Frau und er selbst ein »Global Leader« und Familienvater. »There's something more going on this time. We can feel it, but we can't say what it is. Something special«, sagt er.

Das klingt nicht gerade nach einem, der von sich selbst behauptet, Putin sei gegen ihn ein Boy Scout gewesen, der mit 15 angefangen hat, als Koch zu arbeiten und mit 25 sein erstes Restaurant eröffnet hat. Aber irgendwann hat er gemerkt, dass sich diese Zustände in der Foodbranche ändern müssen. Und können, wenn alle mitmachen. Es wird nicht schnell gehen, aber es beginnt. Unter anderem mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Frauen und Männern im Team.

Kurz bevor er zurück über die Öresund-Brücke zurück nach Dänemark fährt, kommt eine Frage aus dem Publikum: »Was ist Ihre größte weibliche Inspiration?« Redzepe: »Wäre es zu einfach, zu sagen: meine Mutter? Sie hat damals doppelt gearbeitet, um für uns zu sorgen und ist der kraftvollste und positivste Mensch in meinem Leben.«

→ [instagram@reneredzepe](#).

→ [instagram@LisaAbend](#).



AUCH AM KIOSK ODER  
ALS eMAGAZINE AUF  
WWW.IKIOSK.DE

## »Parler ou partir?«

(Anne-Sophie Pic, Group Pic, Frankreich, im Gespräch mit Maria Carnaval, Präsidentin des Parabere Forums)

»Nach 20 Jahren in einer Männerbranche habe ich das Bedürfnis, mehr über Frauen in der Küche zu sprechen«, sagt Anne-Sophie Pic, die vier Restaurants und drei Michelin-Sterne innehat. Vor einigen Tagen hat sie in Paris den »Most-Creative-Chef-Award« verliehen bekommen. Was Frauen und Männer beim Kochen unterscheidet, beschreibt sie mit einem Zitat ihrer italienischen Kollegin Nadia Santini: »For women cooking happens between brain and heart, but nutrition is first. For men it's always a kind of performance.«



Nun kann man diese Wahrheit von zwei Seiten betrachten: Warum müssen männliche Chefs immer ihre Rezepte und Ideen streng geheim halten? Warum sehen wir keine Frauen, wenn wir berühmte Chefs googeln? »Ich glaube an Verbesserung durch Austausch«, sagt die Sterneköchin und ruft dadurch zum Miteinander reden auf. Auch dann, wenn's schwierig wird. Aus dem Publikum die Frage einer britischen Köchin: »Was empfehlen Sie zu tun, wenn man sich nicht mehr wohlfühlt – soll man es laut aussprechen oder sich etwas anderes suchen?« Maria Canabal übersetzt ins Französische. Die Antwort ist: »Parler! Toujours!«

→ [instagram@annesophiepic](https://www.instagram.com/annesophiepic).

→ [instagram@canabalmaria](https://www.instagram.com/canabalmaria).

### PARABERE FORUM

Bei dem seit 2015 jährlich stattfindenden Parabere Forum treffen sich Fachfrauen aus Gastronomie und Ernährungsbranchen zum Diskutieren über ein spezielles, alle betreffendes Thema, um sich auszutauschen, zu netzwerken – und um sich in einer immer noch stark von Männern dominierten Branche verstärkt Gehör zu verschaffen. Das nächste Parabere Forum findet am 3. und 4. März 2019 in Oslo statt.

→ [www.parabereforum.com](http://www.parabereforum.com).

# NACHHALTIG. STYLISH. GLÜCKLICH.



## JETZT ZWEI AUSGABEN KOSTENLOS TESTEN!

GLEICH HIER BESTELLEN:  
[WWW.GREEN-LIFESTYLE-MAGAZIN.DE](http://WWW.GREEN-LIFESTYLE-MAGAZIN.DE)

**AKTIONSCODE: slow**

SO EINFACH GEHT'S:

- [www.green-lifestyle-magazin.de](http://www.green-lifestyle-magazin.de) aufrufen
- unter Abonnement Probeabo wählen
- Formular ausfüllen
- Aktionscode eingeben

DAS MAGAZIN FÜR EINEN NACHHALTIGEN LEBENSSTIL  
[WWW.GREEN-LIFESTYLE-MAGAZIN.DE](http://WWW.GREEN-LIFESTYLE-MAGAZIN.DE)