



VON SEBASTIAN BORDTHÄUSER

## Vom Acker in den Topf

**D**as kann doch nicht sein,“ dachte Tobias Becker vom Kölner Restaurant Maibeck, „dass rund um Köln jede Menge Gemüsebauern hervorragende Ware produzieren, und die Kölner Gastronomie auf dem Großmarkt Gemüse aus Spanien einkauft.“ Diese zu Recht beklagenswerte Beobachtung beschreibt den Ist-Zustand der meisten Gastronomen in Köln. Und das, obwohl in der Kölner Bucht mit ihren fruchtbaren Lössböden seit jeher neben Obst auch Kartoffeln und erstklassiges Gemüse angebaut werden.

Die Problematik erschließt sich wie folgt: Die Bauern, die regionales, gutes Gemüse anbauen, haben damit alle Hände voll zu tun und stehen maximal zweimal die Woche auf dem Markt. Zu mehr fehlt es an Personal und an Geld. Und die Gastronomen, die sich freuen würden über die Schätze der Umgebung, stehen am Herd und kochen. Es fehlt folglich die Schnittstelle, die die Verteilung vornimmt. Gesagt, getan: Johannes Arens hatte für das Buch „Geländegang“ der Maibecks bereits lokale Produzenten recherchiert. Marco Kramer von der Kochschule Marieneck setzte sich zum Praxistest in seinen Kombi und fuhr die Liste ab. Bereits am zweiten Hof war sein Kofferraum voll mit feinsten Gemüsen. Die Rechnung ging auf. Man vernetzte sich mit den Kölner Gastronomen und holt seitdem einmal die Woche frische regionale Produkte, die man den Bauern zum optimalen Reifezeitpunkt abnehmen, direkt verteilen und verarbeiten kann. Ohne einkalkulierte Transportwege von Südeuropa bis Deutschland, sondern vom Acker in den Topf. Der beste Weg in die Küche ist nämlich immer der Kürzeste.

Mittlerweile ist die Gruppe, die sich unter dem Namen „Bauernrunde“ findet (online: bauernrunde.de) mit Maibeck, Marieneck, Scherz, Pastabar di Caruso, Buschong, Sorgenfrei und dem Event Catering Dein Speisesalon auf sieben Betriebe angewachsen. Es wurde eine Teilzeit-Stelle geschaffen, die sich um Abwicklung und Transport kümmert. Mittwochs kommen die Angebote der teilnehmenden Höfe, bis Donnerstag macht jeder Betrieb seine Bestellung und rechtzeitig zum Wochenendgeschäft sind alle mit Ware ver-

„**Maiwirsing ist der Loser – er passt den Supermärkten nicht**

sorgt. Klingt ganz normal, ist bei den heutigen Distributionswegen und der Macht des Großhandels aber eine kleine Sensation, die man sich leisten können muss. Nicht allein hinsichtlich der Kosten, sondern geschuldet einer neuen, längst überfälligen Kultur zwischen Produzenten und Köchen, die einst völlig normal war. Es ist mehr als überfällig, den Produzenten unserer Lebensmittel wieder ein Gesicht zu geben, statt anonymes Gemüse im Supermarkt zu kaufen. Lokale Produzenten zu fördern heißt nämlich auch, wieder Einfluss nehmen zu können auf das, was angebaut wird. Maiwirsing beispielsweise ist bisher der Loser. Das alte rheinische Frühlingsgemüse wird in NRW nur noch von zwei Produzenten angebaut, seitdem die großen Supermarktketten ihn wegen seiner unkonformen Größe aus dem Programm genommen haben. Es gibt also viel zu tun. Essen wir es auf!