

Von unserem Redaktionsmitglied
Christoph Kraft

Ein Abendessen für rund 80 Personen mit regionalen, frischen, fair gehandelten und möglichst plastikfreien Produkten: Kann das funktionieren? Die katholische Kirche hat es am Freitagabend versucht. Und von der Premiere des nachhaltigen Menüs waren Gäste wie auch Helfer sehr angetan.

„Nachhaltig heißt, dass alle Beteiligten von Herstellung über Transport und Verkauf gerecht behandelt werden. Außerdem geht es darum, möglichst wenige Ressourcen zu verbrauchen“, erklärte Roland Pfennig in seiner Tischrede nach der Vorspeise. Pfennig ist Wirtschaftsinformatikprofessor und Ethikbeauftragter der Hochschule Heilbronn. Er war einer von insgesamt fünf Rednern beim fairen Abendessen im Heinrich-Fries-Haus in Heilbronn.

Sechs Organisationen und Vereine hatten zu dem besonderen Menü eingeladen. Organisiert vom katholischen Dekanat Heilbronn-Neckarsulm und der Arbeitsgemeinschaft

„Wir wollen zeigen, dass es funktioniert, verantwortungsvoll zu leben.“

S. Kubin-Scharnowski

katholischer Organisationen (Ako) wirkten vier Kochgruppen bei Aperitif, Salat, Hauptgang und Dessert mit. Neben dem Essen informierten die Gruppen über die Gänge und ihre Arbeit.

Aufwendige Ernte Heinrich Leutenberger von Slow Food Heilbronner Land erklärte, dass Filderkraut und das Fleisch des Limpurger Rinds vom Aussterben bedrohte Tier- und Pflanzenarten sind, die unter jetzigen Bedingungen nicht konkurrenzfähig seien. Das liege beim Filderkraut an der aufwendigen Ernte, die per Hand erfolgen muss, beim Rindfleisch an der langen Mästzeit von 30 Monaten. Auch der Heilbronner Clevner ist kurz davor, zu verschwinden. Solche regionalen Produkte will Slow Food bewahren.

„Wir wollen an diesem Abend zeigen, dass es funktioniert, verantwortungsvoll zu leben“, sagte Sarah Ku-



Essensausgabe mit gutem Gewissen: Kürbissuppe oder Gulaschsuppe gab es beim nachhaltig zubereiteten Menü der katholischen Kirche im Heinrich-Fries-Haus. 80 Gäste kamen zur Premiere und ließen es sich schmecken. Fotos: Dennis Mugler

Mit fairem Abendessen zu mehr Nachhaltigkeit

HEILBRONN Katholisches Dekanat lädt zu Menü mit regionalen, fair gehandelten Produkten möglichst ohne Plastikmüll ein



Mit Hingabe wird Salat mit roter Beete, Meerrettich und Filderkraut vorbereitet.

Menüfolge, beteiligte Gruppen

Nach fruchtigen Smoothies zu Anfang, eröffnete ein Salat aus roter Beete, Meerrettich und Filderkraut das faire Abendessen. Der Hauptgang bestand aus einer **Gulaschsuppe vom Limpurger Rind** aus dem Hohenlohischen bzw. einem **Kürbiscurry** aus Hokkaidokürbissen für Vegetarier. Das **Dessert aus geistigem Ofenschlupfer** mit Zwetschgensoße und

Vanille-Joghurt-Creme mit Zabergäu-Äpfeln rundete das Essen ab. Die Früchte kamen von Jürgen Winklers Bio-Hof aus Brackenheim.

Beteiligt am fairen Abendessen waren auch der Stockheimer Kochtreff der Männer, **die katholische Arbeiterbewegung Unterer Neckar**, Slow Food Heilbronner Land, Heilbronner Tafeln. ckr

bin-Scharnowski von der Ako. Das im Flyer beworbene „gute Gewissen“ sehe sie auch im religiösen Kontext als Auftrag. „Man kann nicht immer von Ehrfurcht vor der Schöpfung und Erntedank reden und dann die billigsten Lebensmittel kaufen“, ist sie überzeugt. Und so war das Essen an diesem Abend auch etwas teurer als ein konventionelles Menü. Die Referentin für Öffentlichkeitsarbeit beim katholischen Dekanat Luise Schadt pflichtete bei, sie sah aber auch die Gefahr, die Menschen zu überfordern. „Wenn jeder nur ein fair gehandeltes Produkt kauft, ist viel getan.“

Überrascht Die rund 80 Besucher waren vom Essen und den Informationen angetan. Besonders das Dessert erhielt ein Sonderlob. Renate Buchwald-Häcker nannte es „grandios“. Ihr sind beim Einkauf wenig Verpackung, saisonale sowie regionale Produkte wichtig, dazu ist sie Abonentin einer Bio-Kiste. Auch Anna Krebs lobte den ungewöhnlichen Nachtsch mit gelierten Früchten und Nüssen. Die Informationen

„Die Wertschätzung für die Lebensmittel muss steigen.“

Koch Thomas Ballmann

zwischen den Gängen überraschten sie: „Mir war nicht klar, dass sich so viele verschiedene Menschen mit dem Thema Nachhaltigkeit befassen, vom Koch über den Bauer bis zum Professor.“ Die Neckargartacherin war kurz vorher das erste Mal im kürzlich eröffneten Unverpackt-Laden und will dort öfter hingehen.

Mosaikstein Der Böckinger Kirchengemeinderat Michael Hövekamp monierte als Einziges, dass angesichts einer langen Arbeitswoche ein bis zwei Redner weniger für ihn angemessener gewesen wären.

Einer der Referenten, Biolandbauer Jürgen Winkler, beurteilte den Abend hinterher stellvertretend für viele positiv: „Es war ein kleines Mosaiksteinchen auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit“. Eine Bedingung ist für Koch Thomas Ballmann aber zentral: Die Wertschätzung für die Lebensmittel „muss steigen“.