



Ein Gespräch mit Michael Schütze

Eine Küche für alle

„Vegane Vokü“ – hinter dieser Abkürzung verbirgt sich eine sogenannte „Volksküche“. Volksküchen, Solidaritätsküchen oder Suppenküchen sind öffentliche Einrichtungen für bedürftige Menschen, die umsonst oder gegen ein geringes Entgelt Essen ausgeben. Seit 2004 existiert im Magdeburger Stadtteil Buckau die „vegane Vokü“. Sie ist eine von inzwischen vier öffentlichen veganen Kochgruppen in Magdeburg. In den Räumen des sozialen Wohnprojekts „Thiembuktu“ werden einmal in der Woche vegane Speisen ausgegeben. Das „Thiembuktu“ unterstützt die Stadtteilarbeit in Magdeburg-Buckau durch die Volksküche, eine Food Coop, Kulturveranstaltungen und das Angebot von sozialem Wohn- und Lebensraum für junge Menschen. Marion Keuchen sprach mit Michael Schütze, einem Koch und Gründer der veganen Volksküche. Michael Schütze kommt gebürtig aus Magdeburg, ist 33 Jahre alt und arbeitet mit Schulklassen und Vereinen als freiberuflicher Trainer für Kampfkunst und Parkour, einer Trendsportart, bei der Hindernisse ohne Hilfsmittel überwunden werden müssen.

Warum kocht ihr in eurer Volksküche vegan?

Dann wird so gut wie keiner vom Essen ausgeschlossen. Vegan ist eine Küche für alle. Wenn wir mit Fleisch kochen würden, würden wir die Vegetarier ausschließen. Massentierhaltung und das Töten von Tieren halte ich für moralisch verwerflich. Bei der Produktion von veganem Essen werden viel weniger Ressourcen verschwendet als bei der Fleischproduktion. Du kennst die Statistiken. Für 1 kg Fleisch wird in der Herstellung fast neunmal soviel Wasser verbraucht wie für die Herstellung von 1 kg Getreide. Auch geschieht der Futteranbau für die Fleischproduktion nicht auf heimischen Äckern, sondern in anderen Ländern. Wir beuten mit unserem Fleischkonsum Dritte-Welt-Länder aus. Die Menschen dort produzieren Soja und andere Futtermittel, haben völlig auf Export umgestellt und fördern damit die Ernährungsprobleme im eigenen Land. Vegane Ernährung ist – sofern sie konsequent umgesetzt wird – klimafreundlich, nachhaltig und trägt zur Weltgerechtigkeit bei. Wenn sie wie bisher nur von kleinen Rand-

gruppen betrieben wird, hat sie natürlich nur Symbolcharakter.

Was waren deine ersten Gründe, dich ehrenamtlich in der veganen Volksküche zu engagieren?

Die Dritte-Welt-Problematik hat mich sehr interessiert. Außerdem komme ich aus einer Familie, die stark auf Fleisch ausgerichtet ist. Sie waren zunächst gar nicht begeistert von meiner fleischlosen Ernährung. Ich wollte einfach ausprobieren, wie es ist, ohne Fleisch zu leben. Ich hatte keinerlei religiöse oder christliche Gründe, mich in der Volksküche zu engagieren, obwohl wir ähnliche Werte teilen.

Welche Produkte verwendet ihr in eurer veganen Volksküche?

Wir verwenden möglichst regionale und lokal produzierte Produkte. Dieser Faktor gehört allerdings nicht zu den Gründen für unser veganes Kochen. Die Ressourcenverschwendung für das Kühlen und den Transport von Lebensmitteln halten wir für nicht hinnehmbar. Fair gehandelte Lebensmittel spielen deshalb nur am Rande eine Rolle. Wichtiger sind uns die lokal produzierten Lebensmittel.

Wer kommt zu eurer Volksküche?

Alle, die irgendeinen Bezug zum „Thiembuktu“ haben. Wir haben mit dem Projekt keine massive Außenwirkung, dass Leute von außerhalb kommen. Es kommen in der Regel Leute, die sowieso schon von besonderer Ernährung überzeugt sind oder die nur noch einen kleinen Schubs brauchen, um sich vegan oder vegetarisch zu ernähren. Ich schätze, nur 10% der Leute haben vorher überhaupt keinen Bezug zu besonderen Ernährungsweisen. Es kommen zu 65% Männer, obwohl in Deutschland mehr Frauen als Männer vegan oder vegetarisch leben. Ich weiß nicht, woran das liegt. Ab und zu kochen wir auch bei Veranstaltungen, z.B. beim jährlichen BoulderCup in Magdeburg (Bouldern ist Klettern ohne Kletterseil und Klettergurt in Absprunghöhe). Da sind oft mehr Männer.

Vegane Ernährung ist klimafreundlich, nachhaltig und trägt zur Weltgerechtigkeit bei.

Veganes Kochen ist nicht aufwändiger oder zeitintensiver als anderes Kochen.



Dort erreichen wir auch ein anderes Klientel als die typischen Leute, die sich sonst im ökologischen und sozialen Bereich engagieren. Die Menschen, die zu unserer Volksküche kommen, sind meist jung. Es kommen auch Familien mit Kindern. Die Kinder machen sich keinen Kopf um veganes Essen, die essen, weil es schmeckt. Ungefähr 30 bis 40 Personen kommen zu einer Mahlzeit. Durch das gemeinsame Essen entstehen gute Kontakte, man lernt sich kennen.

Wie bist du zum Kochen gekommen?

Kochen fasziniert mich schon immer. Als Kind wollte ich Koch werden, habe diesen Wunsch aber zugunsten anderer Tätigkeiten aufgegeben. Ab der dritten Klasse habe ich angefangen, das Essen für meine Familie zu kochen. Ich fand es witzig mich auszuprobieren. Nudeln mit Tomatensoße zu verfeinern oder andere Kräuter zu benutzen. Bis heute fasziniert mich das Kochen. Als kochender Mann hatte ich auch ein paar Bonuspunkte bei den Mädchen in meiner Klasse.

Wie ernährst du dich persönlich?

Während meiner Zivildienstzeit habe ich angefangen, vegetarisch zu essen. Ich war zwei Jahre Vegetarier und habe dann neun Jahre streng vegan gelebt. Heute sehe ich das etwas lockerer und gönne mir auch mal nicht-vegane Schokolade.

Wie lange kocht ihr und was kocht ihr?

Wir kochen im Schnitt mit zwei Leuten 30 bis 40 Portionen in einer Stunde. Veganes Kochen ist nicht aufwändiger oder zeitintensiver als anderes Kochen. Der Zeitaufwand unterscheidet sich natürlich vom gesellschaftlichen Trend der Fastfood-Kultur. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Thymian und Salz – aus diesen Zutaten kann man ganz simpel ein herrlich gut schmeckendes und preiswertes Essen kochen.

Was kostet bei euch ein Essen?

Eine einfache Kartoffelsuppe mit Kräutern kostet zwischen 50 Cent und 1 €. Wenn die Mahlzeit aufwändiger ist, zum Beispiel ein Bratling dazu gehört, kann der Preis 2 € sein. Getränke werden vom „Thiembuktu“ selbst verkauft. Diese Preise können sich die meisten leisten.

Was hältst du von Fleischersatzprodukten?

Es gibt Menschen, die müssen die Konsistenz von Fleisch im Mund spüren. Das ist für mich ein Luxusproblem. Ich selbst brauche keine Fleischersatzprodukte. Es gibt viele andere Möglichkeiten, die Nährstoffe aufzunehmen. Ich halte mehr von Variationen in der Zubereitung. Wir kochen nur mit Fleischersatzprodukten, wenn dies von Veranstaltern gewünscht wird. In der Volksküche gebrauchen wir keine Fleischersatzprodukte.



Michael Schütze, Gründer der veganen Volksküche

Was wünschst du dir für die Zukunft für dein Engagement?

Für unsere Volksküche wünsche ich mir, dass es weitergeht. Wir haben eine gewisse Fluktuation, aber genug engagierte Leute, die mitmachen. Das Angebot wird auch gut angenommen. Auch wenn es etwas wetterabhängig ist, wie viele Leute kommen. Wir wollen nicht unbedingt größer werden. Ich wünsche mir allerdings für den Veganismus allgemein, dass er eine größere gesellschaftliche Anerkennung bekommt. Dass er – wie auch schon der Vegetarismus – aus seiner Außenseiterrolle heraustritt.