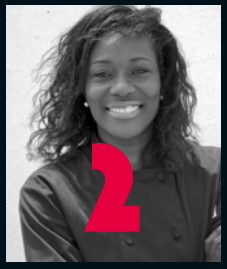
FOOD-MOVER

Wir Menschen essen, um zu leben. Diese Menschen leben für unser Essen. Sie machen Premium-Bio für mehr Menschen einfacher erhältlich, sie bringen vergessene westafrikanische Rezepte zurück und sie sind weltweit unterwegs, um immer neue, außergewöhnliche Spezialitäten zu entdecken

№ 4
2019



1 **Yalcin Cem**
2 **Selassie Atadika**
3 **Richard Kägi**

„IN DIESER BRANCHE IST MAN NIE LANGE VORREITER"

Als „Chefeinkäufer Bio" bringt **Yalcin Cem** immer mehr Demeter-Produkte in die Kaufland-Filialen. Und holt damit die Premium-Biomarke aus der Nische

TEXT ELISABETH SCHNEIDER

Ein schneller Griff ins Supermarktregal, schon liegen die zuckrigen Frühstückscerealien im Einkaufswagen. Ah, Schweinefleisch ist heute im Angebot: nur 1,99 Euro das Kilo, da greifen wir doch gerne tüchtig zu. Kann man ja einfrieren. Und für die Kinder? Gibt's heute Abend Pizza „Hotdog"...

Zu behaupten, die Zeiten, in denen Verbraucher arg- und kritiklos bei Lebensmitteln zugriffen, seien vorbei, wäre übertrieben. Aber viele Verbraucher sind heute wesentlich aufgeklärter, wenn es um Lebensmittelqualität geht. Sie wünschen sich mehr Regionalität, mehr Bio, mehr Transparenz, mehr Tierethik. Und diese Wünsche kann langfristig der Lebensmitteleinzelhandel nicht ignorieren.

Eine der ersten Einzelhandelsketten, die sich weit in den Bio-Bereich vorgetastet haben, ist Kaufland. Maßgeblich dafür verantwortlich ist Yalcin Cem. Der „Einkaufsleiter Drogerie & Bio-Nahrung" setzt sich dafür ein, dass immer mehr Bio- und vor allem noch mehr Demeter-Produkte den Weg in die Regale finden. Er tut das aus Überzeugung – und mit wachsendem Erfolg. Die Ausrichtung hin zu mehr Bio begann vor drei Jahren. „Wir möchten zu jedem konventionellen Produkt immer eine Bio-Alternative anbieten. Dieses Jahr kam Demeter hinzu. Wir bieten unseren Kunden im Schnitt 1750 Bio-Artikel an – davon sind circa zehn Prozent Demeter", sagt Cem und fügt hinzu: „Demeter ist ja so was wie der Mercedes unter den Bio-Marken." Das stimmt – auch wenn der Vergleich mit einer Automarke vielleicht etwas hinkt. Demeter, gegründet 1924 und damit der älteste Bio-Verband Deutschlands, hat wesentlich strengere Regeln als das EU-Bio-Siegel. Etwa die Verpflichtung zu biodynamischer Kreislaufwirtschaft: Futtermittel müssen vom Hof angebaut, oder von einem Hof, der ebenfalls nach Demeter-Richtlinien wirtschaftet, gekauft werden. Es heißt auch mehr ethische Verantwortung: Rinder dürfen ihre Hörner behalten, haben ausreichend Platz im Stall und im Auslauf. Die „muttergebundene Kälberaufzucht", bei der die Kälbchen nach der Geburt mindestens vier bis sechs Monate bei der Mutter bleiben und natürlich ernährt werden, ist zwar noch nicht in den Demeter-Richtlinien festgeschrieben, einige Höfe setzen sie aber bereits um.

In Deutschland sind 1600 Landwirte und 330 Hersteller im Demeter-Verband. Kaufland unterstützt Bio-Bauern bei der Umstellung auf Demeter mit verschiedenen Projekten: „Zum Beispiel durch Abnahmezusagen bei Milch, Obst, Gemüse. Auch die muttergebundene Kälberaufzucht unterstützen wir. Das dritte Projekt ist ‚samenfestes Saatgut'", sagt Cem. Heißt, dass nur Samen verwendet wird, der auch wieder Obst und Gemüse hervorbringt, die vermehrungsfähig sind. Im Gegensatz zu Pflanzen, die keine Samen enthalten und für die man Saatgut deshalb immer wieder neu einkaufen muss. Pro verkauftem Demeter-Produkt fließen zehn Cent vom Erlös in diese Projekte.

Nun ist Kaufland weder Reformhaus noch Bio-Laden, sondern ein sogenannter „Vollsortimenter". Und so liegen in den Filialen auch die zuckrigen Frühstücksflocken, das Billigschwein aus dem Großmastbetrieb und die trashige Tiefkühlpizza – aber daneben liegt oder steht immer öfter eine leckere und gesunde Alternative – im besten Fall eine von Demeter. Ein großer Schritt in die richtige Richtung. Demeter-Produkte gibt es mittlerweile auch in anderen Supermärkten. „Die Mitbewerber schlafen nicht – und wenn jemand etwas vormacht, das gut funktioniert, ziehen andere schnell nach. In unserer Branche bleibt man nie lange Vorreiter", sagt Cem, „aber für Produzenten und Kunden ist das ja eine gute Sache: bessere, hochwertigere Bio-Lebensmittel, die einfach erhältlich sind." Die letzte Entscheidung trifft, wie so oft, der Verbraucher. ○

Foto: PR

YALCIN CEM

Vor sieben Jahren zog es den heute 40-jährigen Betriebswirt aus Hamburg ins süddeutsche Städtchen Neckarsulm. Seit drei Jahren ist er dort Einkaufsleiter in der Zentrale des Lebensmitteleinzelhändlers Kaufland und sorgt dafür, dass verstärkt Demeter-Produkte in die Regale kommen.

„HIRSE TROTZT DEM KLIMAWANDEL"

Zehn Jahre hat **Selassie Atadika** für die UN gearbeitet, in Liberia, im Kosovo. Dann wurde sie Köchin, in Ghana. Für eine bessere Welt kämpft sie immer noch – aber nicht im Krisengebiet, sondern in ihrem Restaurant „Midunu"

TEXT SOPHIA BOGNER & PAUL HERTZBERG

SELASSIE ATADIKA

kam mit sechs Jahren von Accra nach New York. Sie studierte „International Affairs", war für die UN im humanitären Einsatz. Seit 2014 ist die 43-Jährige zurück in Ghana. Hier interpretiert sie die fast vergessene traditionelle Landesküche neu und sensibilisiert ihre Gäste für wirtschaftliche und ökologische Zusammenhänge. *midunu.com*

B-EAT: Frau Atadika, Sie nennen Ihre Küche „New African Cuisine“, wie erfindet man eine Küche neu?

SA: Es gibt ein ghanaisches Symbol – „Sankofa“ – ein Huhn, das nach hinten guckt. Es bedeutet: Schaut in die Vergangenheit, um für die Zukunft zu lernen. Genau das mache ich im „Midunu“: Ich benutze traditionelle afrikanische Rezepte, die aus der Mode gekommen sind und hauche ihnen neues Leben ein. Deswegen bin ich nach Ghana zurückgekommen.

B-EAT: Sie sind in New York aufgewachsen, woher kommt Ihr Wissen über die westafrikanische Küche?

SA: Von meinen Eltern. Obwohl beide Anwälte waren und oft spät nach Hause kamen, haben wir immer gemeinsam gegessen. Meine Mutter hat jeden Abend für uns gekocht. Immer ghanaisch. Essen war ein Weg, an unserer Kultur festzuhalten. Ich bin zwar in den USA aufgewachsen, aber mein kulinarisches Zuhause ist immer Ghana geblieben.

B-EAT: Gibt es bestimmte Gerichte, an die Sie dabei denken?

SA: Gerichte nicht, aber Geschmäcker. Ich habe zehn Jahre lang für die UN gearbeitet. Ich war im Kosovo, im Südsudan, in Liberia. Überall hatte ich immer zwei Dinge dabei: Gari, Maniokbrei und Shito, schwarze Chilisauce. Das ist das Wunderbare am Essen, wenn man versteht, was jemand isst, kann man einen Blick auf seine Seele werfen.

B-EAT: Warum wird man nach zehn Jahren bei der UN Köchin?

SA: Für mich war immer klar, dass Essen ein zentraler Weg ist, nicht nur diesen Kontinent, sondern die ganze Welt zu verändern. In meinem Job konnte ich ganz Afrika bereisen. Ich habe mit Kindern gearbeitet, viel Elend gesehen – und gleichzeitig angefangen, überall nach authentischen afrikanischen Geschmäckern zu suchen.

B-EAT: Löst man Probleme, indem man ein schickes Restaurant eröffnet?

SA: Mein Restaurant heißt „Midunu“, das ist die Kurzform von „Va Midunu!“. In Ewe, der Sprache meiner Mutter, bedeutet das, „Komm, lasst uns essen!“. Und für mich gehört zum gemeinsamen Essen, dass man um einen Tisch sitzt und redet. Ein Beispiel: Hirse ist eines der besten Getreide in Zeiten des Klimawandels. Sie verträgt Hitze und Trockenheit. Deshalb verwende ich sie häufig. In Ghana gibt es ein traditionelles Frühstücksgericht: „Hausa Koko“, ein scharfes Hirse-Porridge mit Ingwer, das mit Erdnüssen oder einem Donut gegessen wird. Ich habe daraus ein Dessert gemacht: Aus dem Porridge wird Eiscreme – mit Cashew-Sahne, weil es hier keine Milchindustrie gibt. Dazu gibt es einen Donut und Erdnusskrokant, garniert mit Aleppohirse-Popcorn. Wenn ich dieses Gericht serviere, spreche ich mit meinen Gästen über Klimawandel und Getreideanbau. Das ist das Tolle. Mach ein komplexes Thema köstlich und alle reden darüber.

B-EAT: Wie reagieren Ihre ghanaischen Gäste, wenn Sie traditionelle Gerichte derart neu interpretieren?

SA: Einmal sagte mir jemand, ein Chef, das sei doch bloß ein Koch, der für Leute kocht, die keinen Hunger haben. Manche Ghanaer glauben, ich hübsche einfach nur Gerichte auf. Aber die meisten kennen die ursprünglichen Rezepte gar nicht. Und das halte ich für eines der größten Probleme in Westafrika.

B-EAT: Aber das ist kein spezifisch afrikanisches Problem.

SA: Den Verlust von Traditionen gibt es überall auf der Welt, das ist Teil der Globalisierung. In Afrika kommt das koloniale Erbe dazu. Meine Nichte kennt Erdbeeren, aber von vielen ghanaischen Zutaten hat sie noch nie etwas gehört. Anfangs konnte der Großteil meiner Köche amerikanisch kochen, beherrschte aber nicht mal die einfachsten afrikanischen Rezepte. Als ich zurück nach Ghana kam, kannte niemand mehr die Gerichte, die meine Mutter für uns gekocht hat.

B-EAT: Was wird stattdessen gegessen?

SA: Gerade die neue Mittelschicht will schnell essen. Lieber Reis und Hühnchen, statt traditioneller Eintöpfe. Ghanaer geben ungern Geld für lokale Küche aus, lieber gehen sie französisch oder japanisch essen. Nicht einmal das ghanaische Nationalgericht, „Jollof Rice“, ist wirklich ghanaisch: Der Reis kommt aus Asien, das Huhn aus Brasilien, die Zwiebeln und Tomaten aus Holland oder Burkina Faso.

B-EAT: Sie möchten den Menschen also ihre eigene Küche näherbringen?

SA: Ich zeige ihnen, wie vielfältig ihre traditionellen Speisen sind. Das bekannteste ghanaische Streetfood ist geröstete Kochbanane mit Erdnüssen: „Kofi Brokeman“. Weil Kofi ein Allerweltsname ist, bedeutet das, jeder kann sich dieses Gericht leisten. Ich habe es weiterentwickelt und „Kofi Richman“ genannt – Kofi ist jetzt nicht mehr pleite. Als Basis benutze ich liberianisches Brot, in dem überreife Bananen verwendet werden. Das kombiniere ich mit einem Snack aus der Volta-Region, einer Mischung aus Erdnüssen, Chili und gezuckertem Ingwer. Für viele meiner Gäste sind diese Geschmäcker Kindheitserinnerungen, die sie im „Midunu“ neu erleben.

B-EAT: Wenn Menschen Afrika und Essen hören, denken Sie nicht unbedingt an gehobene Küche – hatten Sie mit Vorurteilen zu kämpfen?

SA: In den USA gab es diesen Witz: „Afrikanisches Essen, das ist ein Glas Wasser und eine Schüssel Luft.“ Aber die Dinge verändern sich. In den USA und in England gibt es zunehmend gehobene panafrikanische Restaurants, in Frankreich hat die senegalesische Küche eine lange Tradition und nordafrikanisches Essen ist inzwischen überall auf der Welt etabliert.

B-EAT: Kann Europa etwas von der afrikanischen Küche lernen?

SA: In der ganzen westlichen Welt wird über Essen geredet, aber mit Afrika spricht keiner. Dabei könnte man viel von uns lernen. Wir verschwenden zum Beispiel kaum Lebensmittel, alles wird verarbeitet. Ich glaube, es gibt Prinzipien, die universell anwendbar sind. „New African Cuisine“ ist für mich das Zusammenspiel von Essen, Gemeinschaft, Kultur und Umwelt. Ein Schlüssel, um die lokalen Ökonomien wiederzubeleben. Ich denke, dass Essen eine Lösung für viele Probleme sein kann – weil eben jeder Mensch isst. ○

Foto: Courtesy of Midunu

„DIE INSEKTEN-BONBONS HAT KEINE SAU GEKAUFT!"

B-EAT: „Foodscout" – so nennt sich mittlerweile gefühlt jeder Zweite, der regelmäßig Restaurants besucht. Sie werden gern als der erste und einzige Foodscout der Schweiz bezeichnet. Wer darf denn Ihrer Meinung nach den Titel tragen?

RK: Ist mir völlig egal, es kann sich jeder so nennen und das mit dem „ersten und einzigen", das war nicht meine Erfindung. Zumindest in der Schweiz gibt es aber keine mit meinem Job vergleichbare Position. Im Laufe der Jahre habe ich meine Arbeit so gestaltet, dass sie für viele als begehrenswerter Job gilt.

B-EAT: Produzenten und Messen weltweit nach den besten Lebensmitteln und Trends absuchen, in den großartigsten Restaurants der Welt speisen und zu Hause Rezepte entwickeln – das klingt für mich aber auch wirklich nach einem Traumjob.

RK: Ja, aber jede Arbeit, die man mit Leidenschaft erfüllt, birgt die Gefahr, dass die Grenzen zwischen Arbeit und Privatem verwischen. Und am Schluss ist immer ein Teil deines Gehirns mit der Arbeit beschäftigt – das muss man akzeptieren. Gerade komme ich aus der Lüneburger Heide. Dort wollten ein paar Bio-Bauern von mir hören, wohin die Reise in puncto Kartoffeln und Gemüse geht. Zuerst erzählte ich von meiner Arbeit, dann kam ich zu der Kernaussage: Wenn man Kartoffeln zu einem höheren Preis verkaufen will, muss man Geschichten erzählen. Sei es, warum sie besonders gut sind oder gesünder als andere, sei es, man erzählt die Geschichte der Herkunft.

B-EAT: Nun ist es aber nicht jedem Kartoffelbauern vergönnt, ein guter Geschichtenerzähler zu sein…

RK: Ja, das stimmt, aber wenn's nicht zu weit von der Wahrheit entfernt ist, darf man auch manchmal etwas Schönes dazugeben.

B-EAT: Sie bereichern die Welt mit Ihren kulinarischen Entdeckungen. Auf welche blicken Sie mit besonderem Stolz?

RK: Englische Chips! Ich war der Erste, der sie in die Schweiz gebracht hat und gerade am Anfang gab es wegen der Besteuerung ausländischer Kartoffelprodukte bei uns große Zweifel. Aber ich war schon immer auf meinen Reisen ein großer Bewunderer dieser kleinen handwerklichen Betriebe, die den Namen des Typen, der die Chips gebacken hat, auf den Beutel schreiben, nebst dem Namen des Feldes, von dem die Kartoffel stammt. Das ist bei uns dann auch von Anfang an super gelaufen und zwei Jahre später hatten auch die Supermärkte alles in ihrem Sortiment. Da merkt man dann schon: Ich habe etwas bewegt.

B-EAT: Und das fühlt sich gut an?

RK: Ja, schon, aber dass ich jetzt jeden Morgen beim Aufwachen daran denke und fast einen Orgasmus kriege, nein, soweit geht's nicht.

B-EAT: Gibt es auch Entdeckungen, die gar nicht gut ankommen?

RK: Die gibt es immer wieder! In England habe ich bei „Conran" Gelees und Bonbons gefunden, in denen Insekten eingeschlossen waren, das fand ich absolut faszinierend, auch ohne kulinarischen Wert, einfach als Gag. Die habe ich in die Schweiz gebracht und keine Sau hat sie gekauft. Das war zu früh. Heute reden alle von Insekten-Food – außer mir.

B-EAT: An welche künftigen Food-Trends glauben Sie denn?

RK: Algen! Die haben wahnsinnig viel Protein, sind gut zu verarbeiten und uns durch die asiatische Küche bereits vertraut. Schon jetzt gibt es viele kleine Produzenten, und es wird schon viel geredet – nur gekauft wird noch nichts. Die Not ist noch nicht groß genug, um umzudenken. In unseren Wohlstandsländern ist alles im Überfluss und bezahlbar erhältlich.

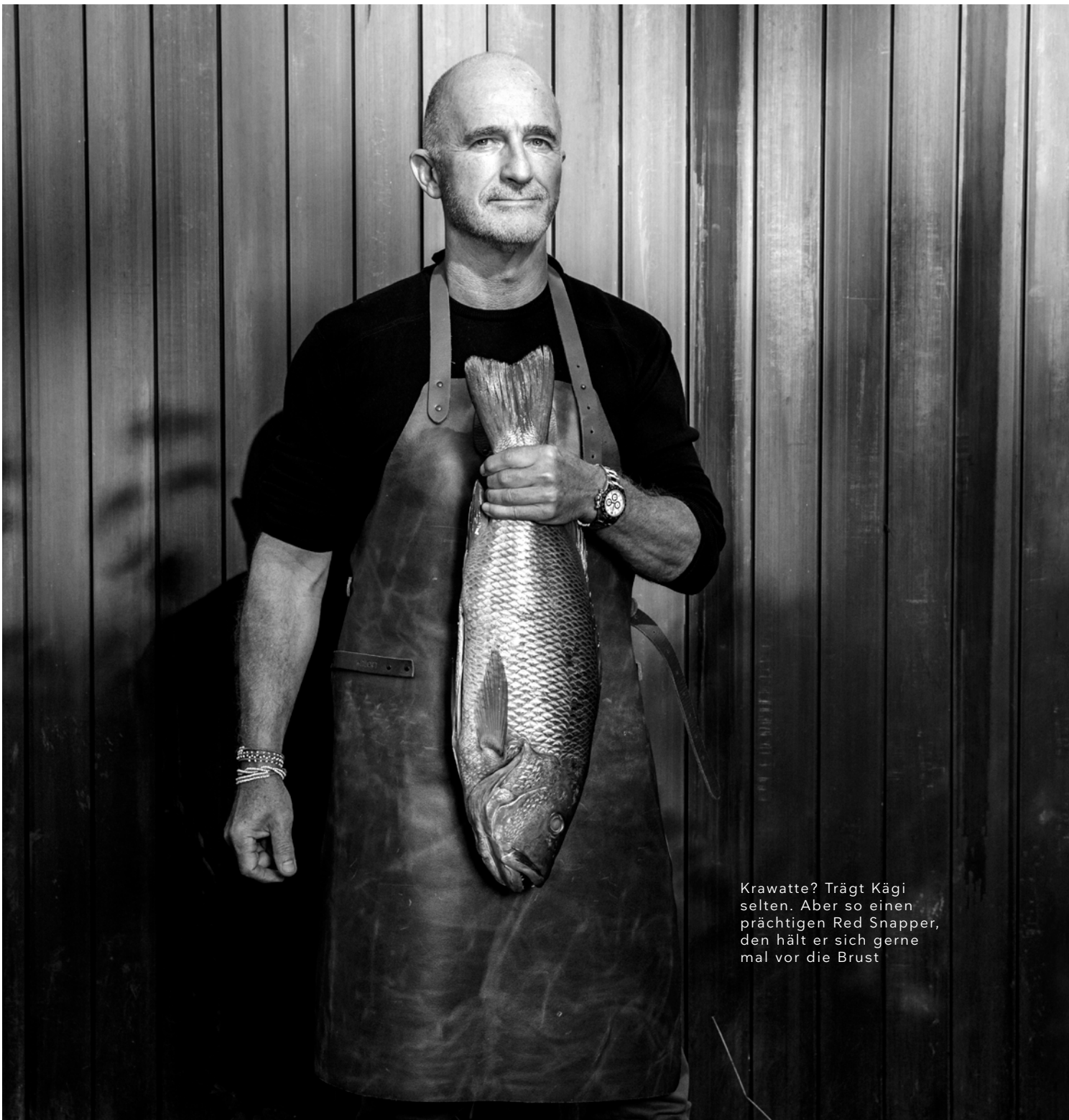
B-EAT: Immerhin ist der Fleischverzehr in Deutschland rückläufig…

RK: Deswegen bleibt auch der große Gewinner 2019 das Gemüse! Gerade Blumenkohl und Rosenkohl – die Feindbilder aus der Kindheit – werden heute eben nicht mehr

Foto: Yves Bachmann Photography

Für die Schweizer Handelskette „Globus“ macht Foodscout **Richard Kägi** weltweit neue Delikatessen ausfindig. Er dreht Kochvideos, ist „NZZ“-Kolumnist und überdies ein sehr unterhaltsamer Interviewpartner

INTERVIEW SARAH LAU



Krawatte? Trägt Kägi selten. Aber so einen prächtigen Red Snapper, den hält er sich gerne mal vor die Brust

verkocht aus dem Wasser gezogen, sondern richtig behandelt und mit Aromen kombiniert, die sie wirklich spannend machen. Wurzelgemüse wie Topinambur ist ebenfalls stark im Kommen.

B-EAT: Auf Ihren Geschäftsreisen besuchen Sie Produzenten, bei denen Sie verkosten, zudem gehen Sie zweimal täglich in Restaurants essen. Passiert es Ihnen eigentlich noch, dass Sie sich überfressen?

RK: Ständig! Mittlerweile vielleicht ein wenig seltener als früher, aber gerade wenn ich in einem sehr guten Restaurant bin, auf das ich mich schon lange gefreut habe, sehe ich die Karte und kann mich nicht entscheiden.

B-EAT: Und als Foodscout haben Sie natürlich die Legitimation, einfach alles zu bestellen...

RK: Genau. Erschwerend kommt hinzu, dass ich eine Kindheit hatte, in der Mangel herrschte. Ich bin sehr einfach aufgewachsen, sonntags gab es Huhn, sonst nie Fleisch, und es hallt immer noch ein wenig nach, dass man auf jeden Fall aufessen muss.

B-EAT: Könnten Sie mit jemandem zusammen sein, der nicht gern isst?

RK: Unmöglich! Wenn jemand nicht gerne und genussvoll isst, hat das auch sofort Auswirkungen auf ganz viele andere sinnliche Dinge. Ich denke, dass jemand, der nicht gerne isst, auch keinen guten Sex hat.

B-EAT: Eine gemeine Unterstellung. Aber ich gebe zu, dass auch ich Menschen suspekt finde, die nicht trinken – trockene Alkoholiker natürlich ausgenommen – weil sie den Kontrollverlust fürchten.

RK: Ja, das finde ich ganz furchtbar. Natürlich gibt es immer Ausnahmen von der Regel, aber im Großen und Ganzen ist da schon was dran.

B-EAT: Fasten Sie denn zeitweise?

RK: Zumindest fliege ich regelmäßig nach Indien oder Sri Lanka und mache dort Ayurveda-Kuren. Andere Ernährung, kein Alkohol, kein Kaffee. Das ist die ersten Tage hart, aber nach drei Wochen fühlst du dich großartig. Aber grundsätzlich möchte ich auf nichts verzichten. Ich trinke jeden Tag Alkohol, Unmengen von Kaffee, aber bis jetzt hat's mir nicht geschadet.

B-EAT: Plakative Aussagen und Spaß an der Provokation finden sich nicht nur in Ihren Interviews, sondern auch in Ihrer Kolumne für die „NZZ am Sonntag". Sie setzen Sex mit Essen gleich, vergleichen die Wirkung von Champagner und Joints und erzählen von korpulenten Damen, die durch Wohnwagentüren gepresst werden. Denken Sie manchmal rückblickend: „Schade Richard, dass du da nicht den Mund gehalten hast?"

RK: Nein, nie. Eine ganz massive Reaktion bekam ich allerdings auf meine in Apulien geschriebene Kolumne, „Italia, ti amo", wo ich von meiner Terrasse am Meer diese unglaublich dicke Frau beobachtete, die sich aus ihrem Wohnwagen quälte. Ich war bestimmt schon etwas beduselt vom Wein, es war heiß und die Szene hatte was von einem Fellini-Film. Eine Psychiaterin, die übergewichtige Patientinnen behandelte, schrieb dann an den Chefredakteur, den CEO von „Globus" und an den Presserat, ich mache mich lustig über Übergewichtige. Sie forderte eine Entschuldigung. Aber ich weiß natürlich oft schon vorher, was provoziert, und gezielte Provokation kann ja auch ein Segen für den Text sein. Manchmal merke ich selbst, dass ich den Bogen überspannt habe und ändere etwas. Aber richtig bereuen tue ich gar nichts. ○

RICHARD KÄGI

Als Foodscout reist Richard Kägi, 61, seit 30 Jahren zu Messen, Produzenten und Restaurants weltweit, um für das Schweizer Warenhaus „Globus" neue Delikatessen ausfindig zu machen. Dass er darüber hinaus Vorträge hält, in der „NZZ" eine eigene Kolumne hat und in seiner privaten Küche Kochvideos für *globus.ch* und *delicuisine.ch* dreht, liegt nicht nur an seinem kulinarischen Talent, sondern auch an seiner Persönlichkeit. Der Mann probiert nämlich gerne aus – selbst wenn es bedeutet, dass er in China stinkende Katzenfleischbällchen runterwürgen muss oder Ärger mit dem Presserat riskiert. Zum Interviewtermin in Zürich wünscht er sich vorab, nicht mehr genau dieselben Fragen beantworten zu müssen, „wie seit gefühlten 137 Jahren". Also waren nicht nur die Food-Trends 2019 Thema, sondern auch Kontrollverlust und Ayurveda-Kuren.