

Gläsernes Restaurant 2007 Abschlussbericht

Das Gläserne Restaurant hat längst seine Türen geschlossen. Nach vier Tagen Betrieb auf dem 31. Deutschen Evangelischen Kirchentag 2007 in Köln kann insgesamt eine erfolgreiche Bilanz gezogen werden.



Das „Gläserne Restaurant“, das auf dem Messegelände Köln in Halle 2.2 während des Kirchentages zu Tisch gebeten hat, ist eine Initiative von Küchenleiterinnen, Köchen und Studienleitern verschiedener Akademien und Tagungsstätten, überwiegend aus dem kirchlichen Bereich. Das „Gläserne Restaurant“ will auf sinnliche Art und Weise demonstrieren, dass in der Gemeinschaftsverpflegung genauso wie im Bereich privater Haushalte eine rundum ökologisch verträgliche Küche mit saisonalem, regionalem, ökologischen sowie fairem Einkauf zu vertretbaren Kosten möglich ist und zudem Gäste sowie Mitarbeiter zu begeistern vermag. Das Gläserne Restaurant versteht sich somit als ein Bildungsprojekt für einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und Lebensgewohnheiten im Alltag, als auch als ein Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährungs- wie Landwirtschaftspraxis.

Küchenleiterinnen und Köche bereiteten in einer eigens in einer Messehalle eingerichteten, 160 m² großen Großküche täglich für rund 1.000 Kirchentagsgäste Produkte aus regionalem, fairem und ökologischem Handel zu. Die errichtete Küche war großteils rundum verglast und ermöglichte so Einblick in alle Arbeitsabläufe.

Nach einer offiziellen Auftaktveranstaltung mit prominenten Redebeiträgen (siehe Einladung im Anhang) wurden ca. 3.000 Kirchentagsbesucher an drei Tagen mit köstlichen Zwei-Gang-Menüs verwöhnt. Um sich als Team kennen zu lernen und sich mit den ungewohnten Arbeitsabläufen vertraut zu machen, fand noch vor der offiziellen Eröffnung eine Art „Warmkochen“ für ca. 200 Kirchentagsmitarbeiter und Mitwirkende statt.

Geschichte

In den Jahren 1987, 89, 91 fand das Projekt bereits auf Evangelischen Kirchentagen statt. Ebenso 2003 auf dem Ökumenischen Kirchentag in Berlin und 2005 auf dem 30. Evangelischen Kirchentag in Hannover. Das Gläserne Restaurant entstand aus einer Initiative von KüchenleiterInnen und KöchInnen der Akademien und Bildungshäuser mit der Intension, vor dem Hintergrund eigener Lern- und Veränderungsprozesse öffentlich zu zeigen, dass auch in kirchlichen Großküchen nachhaltig und schmackhaft gekocht werden kann. Neben Tagungen, wie „die Küche im Dorf lassen“ oder „bio, regio, fair – auch in der Großküche“ war das Gläserne Restaurant so etwas wie eine öffentlich sinnliche Werbung für eine Ernährungswende im Küchenalltag der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Konzept

Projektidee und Intention des Gläsernen Restaurants ist es, den Gästen wie auch den beteiligten KöchInnen zu demonstrieren, dass auch und gerade im Maßstab der Gemeinschafts- und Außer-Haus-Verpflegung eine Ernährungswende praktisch möglich ist. Der Einkauf für das Gläserne Restaurant wird ausschließlich nach den Kriterien saisonal, regional, ökologisch und fair gehandelt getätigt. Es wird versucht, die Zusammenhänge zwischen Produktion, (Welt-)Handel, Konsum, Umwelt-, Klima- und Naturschutz, Gesundheit und Wirtschaftlichkeit bewusst und nachvollziehbar zu machen.

Der Aspekt „gläsern“ steht für die den Gästen vermittelte Transparenz und die neben dem Essen vermittelte Information rund um das Thema Ernährung und Landwirtschaft. Die Offenlegung sämtlicher Prozesse rund um das Essen, vom Einkauf über die Zubereitung bis zu Reinigung und Entsorgung, soll – das Essen begleitend - ein genussreiches Lernen ermöglichen und Interesse für das „tägliche Brot“, die damit verbundene Verantwortung und für eine Politik mit dem Einkaufskorb wecken.

Themenschwerpunkt „Essen für den Klimaschutz: Ökologischer Landbau und Klimaschutz“?

Angeregt durch den Ständigen Ausschuss Umwelt des Deutschen Evangelischen Kirchentages wurde beim Kirchentag 2005 in Hannover eine Klimaschutzkampagne durchgeführt, in die auch das Gläserne Restaurant integriert war. Aufgrund der Aktualität und Dringlichkeit des Themas wurden auch auf dem Kirchentag in Köln 2007 Akteure wie Besucher auf dem benachbarten Markt „Vorfahrt für den Klimaschutz“ in anschaulicher Weise auf die alltägliche Relevanz von Klimaschutz und Klimawandel aufmerksam gemacht. Der Schutz des Weltklimas war angesichts der Aktualität der Thematik eines der Hauptthemen des Kirchentags 2007.

Der inhaltliche Schwerpunkt des Gläsernen Restaurants in diesem Jahr war Klimaschutz durch ökologischen Landbau und eine Klima schonende Esskultur. Denn nach „Wohnen“ mit 32 Prozent, rangiert das Bedarfsfeld „Ernährung“ mit 20 Prozent Anteil am Primärenergieverbrauch in Deutschland auf Platz zwei. So muss die Praxis einer nachhaltigen Esskultur in kleinen wie großen Küchen nicht nur eine energieeffiziente Küchenpraxis beinhalten, sondern auch Fragen des Klimaschutzes berücksichtigen. Der ökologische Landbau leistet hier einen entscheidenden Beitrag. Entsprechend sollten sich die Entscheidungen beim täglichen Einkauf an den Kriterien „saisonal“, „regional“ und „ökologisch“ orientieren.

Für die Gäste des Gläsernen Restaurants wurde dies anschaulich gemacht in den Themenschwerpunkten des aktuell herausgegebenen Kochbuchs und in der Einkaufsliste „Gläserner Einkauf“, in der Herkunftsort und Qualität aller verwendeter Produkte veröffentlicht wurden.

Auch die neu kreierten Tellerrandsprüche, wie z.B. „Gericht gleich Gewicht“ und der Spruch „wachse, wirke, werde“ der auch auf dem T-Shirt der Mitwirkenden zu sehen war, sollten dazu beitragen, die Kirchentagsbesucher neugierig zu machen und ihnen Anstoß zu Nachfrage und Diskussion zu geben.



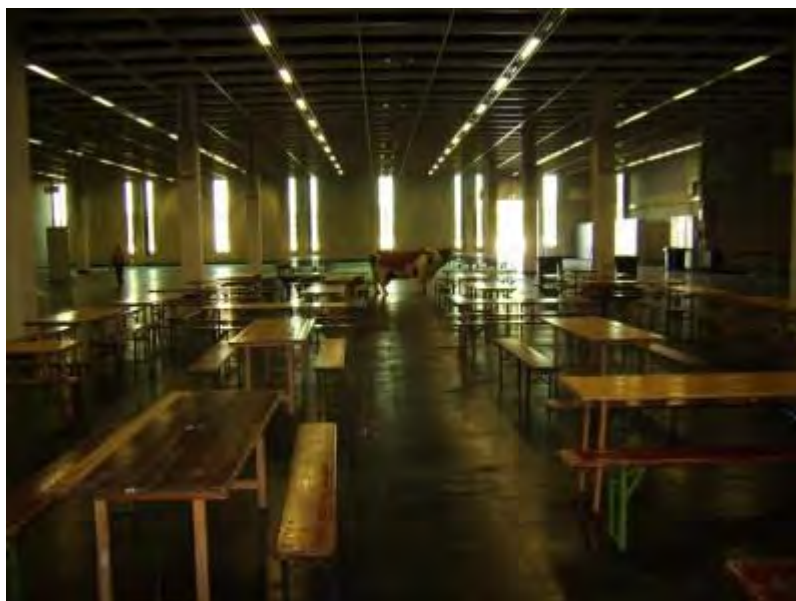
Die Planungsphase

Anders als in den letzten Jahren wurde das Gläserne Restaurant 2007 letztlich nicht von der CMA, sondern vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau gefördert. Letzteres war dankenswerterweise kurzfristig nach Absage der CMA (bedingt durch die politische Rechtsunsicherheit eines laufenden Verfahrens) eingesprungen. So bekam aufgrund der veränderten Antragslage die Evangelische Akademie Bad Boll als Projektantragsteller erst spät „grünes Licht“ (Ende Februar 2007) für eine Förderung des Projektes vom BÖL. Erst zu diesem Zeitpunkt konnten die Vorbereitungen für das „Gläserne Restaurant“ tatsächlich beginnen. Im Vergleich dazu hatte es für das Gläserne Restaurant 2005 bereits im Dezember des Vorjahres ein erstes Planungstreffen mit einigen Mitwirkenden gegeben, bei dem Rezepte und Zuständigkeiten abgestimmt und Einkaufsmöglichkeiten in der Region eruiert werden konnten. Aufgrund der langen Ungewissheit hinsichtlich der Finanzierung des Projekts 2007 konnte ein solches Treffen im Vorfeld des Kirchentages in Köln leider nicht mehr stattfinden. Im März 07 wurde Leonie Tillmann mit einem Werkvertrag der Akademie Bad Boll für vier Monate eingestellt, um das Projekt von der Geschäftsstelle des Deutschen Evangelischen Kirchentages in Köln aus mitzugestalten. Zusätzlich wurde mit Gerald Brunnert, ehemaliger Küchenleiter in der Akademie Iserlohn und Bio-Mentor ein Werkvertrag auf der Basis geleisteter Stunden abgeschlossen, um seine Erfahrung im Bereich Großküchenpraxis und Einkauf in der Region Nordrhein-Westfalen sowie seine Gläserne Restaurant-Erfahrung und nicht zuletzt seine Kenntnis attraktiver Rezepte zu nutzen.

In den darauf folgenden Monaten wurden die Details der Umsetzung des Projekts herausgearbeitet und vorbereitet: die Küchen- und Restaurantausstattung (Messebau), der Einkauf der Lebensmittel, die Erstellung des Kochbuchs und anderer Informationsmaterialien, der Einkauf von Geschirr und Besteck, das Design des Restaurant-Ambientes ebenso wie das von Bechern und Tellern, die Kontaktaufnahme mit Sponsoren und Unterstützern, die Beschaffung der Arbeitskleidung, die Organisation für die Mitwirkenden etc. An vielen Stellen wurde eng mit dem Evangelischen Kirchentag kooperiert.

Auf dem Kirchentag

Das Projekt „Gläsernes Restaurant“ (GR) befand sich auf dem Messegelände der Stadt Köln in der Halle 2.2. Die Küche und das Restaurant umfassten ca. 600 m². Der Gästebereich war im Vergleich zu den Vorjahren deutlich großzügiger gestaltet und bot rund 320 Sitzgelegenheiten (Biertische à 8 Personen sowie Bierbänke). Des Weiteren verfügte das GR über einen Lagerraum und zwei Umkleideräume.



Am Dienstag, den 05.06.07, war das gesamte System der Großküche und des Gästebereichs durch den Messebau, andere Firmen und mit Hilfe zahlreicher Helfer fertig installiert. Innerhalb von 24 Stunden entstand so in einem Teil einer vollständig leeren Messehalle ein komplettes Restaurant. Bewusst verzichtet wurde – aus ökologischen wie ökonomischen Gründen – auf einen Fußbodenbelag im Restaurantbereich. In der Küche hingegen musste aus hygienerechtlichen Gründen ein PVC-Fußboden verlegt werden.



Die Küche verfügte über drei Kombidämpfer, einen Kochkessel, eine Kippbratpfanne, einen Anschlagkessel, einen begehbaren Kühlwagen für Gemüse, einen Kühlschrank für Milchprodukte, eine Durchschubspülmaschine samt Fettabscheider, einen Wärmewagen, zwei Waschstationen und 16 Edelstahlarbeitstische. Weiteres Küchengerät wurde aus den Akademieküchen von Bad Boll und Iserlohn leihweise zur Verfügung gestellt und von den teilnehmenden Köchen und Köchinnen mitgebracht.

Ein Café, wie auf den letzten Kirchentagen, in dem fair gehandelter Kaffee gegen eine Spende an Kirchentagsbesucher abgegeben wurde, gab es auf dem Kirchentag in Köln diesmal nicht. Der Kirchentag musste einen entsprechenden Vertrag mit dem Messegastronom abschließen, der den Ausschank von Kaffee durch messefremde Gastronomen mit wenigen Ausnahmen untersagte. Dadurch fiel ein Teil der Einnahmen aus den letzten Kirchentagsjahren weg. Die Gepa hatte dennoch eine kleine Kaffeemaschine zur Verfügung gestellt, an der sich die Mitwirkenden mit Kaffee aus fairem Handel bedienen konnten.

Das Kommunikationskonzept in der Praxis

Anliegen des Projektes war es, über eine kulinarisch überzeugende Verköstigung hinaus, Informationen rund ums Thema Ernährung – einschließlich der Aspekte ökologische Landwirtschaft und deren Beitrag zum Klimaschutz – zu transportieren. Dies geschah auf vielerlei Weise:

- ***Allgemeine Öffentlichkeitsarbeit***

Auf das Gläserne Restaurant wurde nicht nur im Kirchentagsprogramm, wie auf der Internetseite des Kirchentages, sondern auch auf kleinen Plakaten hingewiesen.

Außerdem wurde die regionale wie überregionale Presse zur Eröffnung eingeladen. Im

Internationalen Zentrum wurden Gäste mit einem englischen Einladungszettel auf das Gläserne Restaurant mit seinem Menüangebot aufmerksam gemacht. Der Kölner Express informierte schon zu Beginn des Kirchentages über Intention und Angebot des Gläsernen Restaurants.

- ***Die Eröffnungsveranstaltung***

Am Donnerstag, den 07.06.07 um 13:15 Uhr, wurde das Gläserne Restaurant offiziell durch eine Auftaktsveranstaltung eröffnet. Die Gäste hörten nach der Begrüßung durch Studienleiter Jobst Kraus die Tischreden von Ulrike Kohl (Leiterin der Küche der Evangelischen Akademie Bad Boll), die von ihren Erfahrungen mit einer umgestellten Küche berichtete, von Frau Cornelia Füllkrug-Weitzel (Direktorin von Brot für die Welt) sowie von Frau Dr. Angelika Zahrt (Vorsitzende des BUND). Die beiden letztgenannten unterstützten den Ansatz des Projekts „Gläsernes Restaurant“ und warben aus den beiden Blickwinkeln Umwelt- und Entwicklungspolitik für mehr Aufmerksamkeit und Sensibilität im alltäglichen Umgang mit Nahrung. Werner Schulz (ehemaliger MdB), sprach in seiner Eigenschaft als Mitglied des Präsidiums des DEKT von der Bedeutung des Gläsernen Restaurants im Kontext eines umwelt- wie klimafreundlichen Kirchentages und dessen weltweiter Verantwortung.

**Herzliche Einladung
zur Eröffnung des Projektes**

**gläsernes
restaurant**

**auf dem 31. Deutschen Evangelischen
Kirchentag**

**am Donnerstag den 7. Juni 2007 um 13.10 Uhr
in Halle 2.2
auf dem Messegelände in Köln**

**Das „Gläserne Restaurant“ ist eine Initiative von Küchenleiterinnen und Köchen
Evangelischer Akademien und Bildungshäuser. Für dieses besondere Restaurant wird
saisonal, regional, ökologisch und fair eingekauft, um seinen Gästen eine
Ernährungswende in großen wie kleinen Küchen schmackhaft zu machen.**

Kurze Tischreden

Ulrike Kohl

Gläsernes Restaurant und Ev. Akademie Bad Boll

Dr. Angelika Zahrnt

Bundesvorsitzende des BUND, Bund Umwelt und Naturschutz Deutschland

Werner Schulz

Präsidium des DEKT

Cornelia Füllkrug-Weitzel

Direktorin von Brot für die Welt

Sie können sich freuen auf

Spicy Nudeln mit getrockneten Tomaten, Rucola und Spargel
und
Sauerländer Hotte mit Chili-Erdbeer-Rharbarbersalsa

Auch an den übrigen Kirchentagen sind Sie herzlich eingeladen, einen Blick in den Kochtopf zu werfen und vorbei zu
schmecken - kirchentäglich von 11.30 bis 14.00 Uhr.

Gefördert vom BMELV im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

- **Die Ausstellung**

Zwei Seiten des Restaurantbereichs wurden von Installationen zum Thema ökologischer Landbau und seinen Zusammenhängen zu Arbeit, Klimaschutz, Boden etc. umrandet – auch damit der Restaurantbereich von den Laufzonen in der Halle besser abgegrenzt war. Die Installationen bestanden z. T. aus Schubkarren (mit Komposterde von einem Bioland-Versuchshof in Köln-Auweiler gefüllt und mit einheimischen Kräutern bepflanzt), „CO₂-Tonnen“ als Blickfang, Gartengerät und Tafeln, auf denen Wortspiele und Slogans („Wir ernten, was wir säen“, „Fleisch arm Energie reich“ etc.) Gäste und Vorübergehende zum Nachdenken anregen sollten. Besonders viele Kirchentagsbesucher blieben vor einem „Durchwurzelungsbild“ des baden-württembergischen Beratungsrings Ökologischer Gemüsebau stehen, bei dem Karotten, Chicoree, Klee und Luzerne „unterirdisch“ hinter einer Glasscheibe mit all ihren Wurzeln und den Knöllchenbakterien zu sehen waren. Eindrucksvoll war, wie Pflanzen sich die benötigten Nährstoffe – sofern sie nicht am Tropf einer künstlichen Nährstoffversorgung hängen – selbst holen – über ein verzweigtes Wurzelsystem.



Auf einer der Längsseiten des GR zeigte ‚Brot für die Welt‘ die Ausstellungen zu den Kampagnen „Niemand isst für sich allein“ und „Wasser ist ein Menschenrecht“. Außerhalb der Öffnungszeiten des Restaurants begleiteten Mitarbeiter von BfdW die Besucher durch diese Ausstellungen und standen für Gespräche und Fragen zur Verfügung.

Ein Plakat an der Außenseite des Restaurants beschrieb die Einkaufssituation des Gläsernen Restaurants. Jedes einzelne erworbene Produkt war aufgeführt in Quantität, Qualität (Anbaurichtlinien) und nach Herkunft. So konnten die Gäste sich schnell einen

Überblick verschaffen, was woher auf ihrem Teller landete. Des Weiteren hing ein Plakat aus, das über die Qualität des ausgedienten Kölner Trinkwassers informierte. Auf diese Weise wurde der Anspruch auf Transparenz und Verbraucherinformation zusätzlich erfolgreich umgesetzt.

Zwei Installationen sind noch erwähnenswert: Zum einen die „Nahrungskilometer“ vor und nach der Umstellung auf regionalen Einkauf der Ev. Akademie Bad Boll – präsentiert auf zwei sich gegenüberstehenden Tellern, zum anderen zwei Einkaufswagen, die mit jeweils gleichen Produktarten bestückt waren, zum einen aus ökologischer, zum anderen in konventioneller Produktion – mit Angabe des jeweiligen Gesamtpreises.

- **Das Kochbuch**

Begleitend zum Projekt erschien das Kochbuch zum „Gläsernen Restaurant“ – diesmal in grünem Layout (die Vorläufer waren rot und blau). Das Buch enthält die Rezepte der beteiligten KöchInnen, die auf dem Kirchentag umgesetzt wurden und darüber hinaus noch weitere Rezepte aus den Küchen der Akademien. Die Rezepte wurden ergänzt durch Hintergrundinformationen, kritische Produktgeschichten und Tipps für den Küchenalltag und mit Anekdoten rund ums Essen und Zeichnungen ansprechend gestaltet.

Eingangs wird ein Überblick über das Projekt „Gläsernes Restaurant“ gegeben, ergänzt durch Erfahrungsberichte aus umgestellten Küchen und deren Umgang mit der Preissituation von Bio-Produkten. Es folgt ein inhaltlicher Einstieg in das Thema „Essen für den Klimaschutz“, mit Erläuterungen zu den Vorteilen einer Ernährung, die sich an den Kriterien saisonal, regional und ökologisch orientiert.

Im Weiteren setzt sich das Kochbuch intensiv mit der Fragestellung auseinander, welchen Einfluss das Bedarfsfeld Ernährung auf das Weltklima hat und wie sich das Markt- und Konsumverhalten des Westens auf die Ernährungssituation in den Entwicklungsländern auswirkt. Von Hintergrundgeschichten zum ökologischen Landbau, seinen Vorteilen als Arbeitgeber, beim Natur- und Hochwasserschutz, vom Katastrophenschutz Regenwurm und einem Führer durch den Siegeldschungel bis zu Energiespartipps für die Küche und dem ökologischen Fußabdruck von Produkten, wurde das Thema Klimaschutz und Ernährung beleuchtet. Mit einem Umfang von 84 Seiten und in handlichem Format soll es zum Nachschlagen und Schmökern neben dem Kochen verführen.

Der Einkauf

Die eingesetzten Lebensmittel wurden fast ausschließlich aus ökologischer Produktion erworben. Leider konnte der Anspruch, vor allem regionale Produkte zu beziehen, nicht zufriedenstellend eingelöst werden. Bedauerlicherweise wurde lediglich das Brot von dem Demeter-Betrieb Mühlenbäckerei Zippel aus der Region (Eifel) direkt geliefert und eine weitere regionale Spezialität, die Sauerländer Hotte, von der Erzeugergemeinschaft Märkischer Landmarkt aus dem Märkischen Kreis. Zwar wurde im Vorfeld telefonisch und per Aussendung flächendeckend Kontakt zu Bio-Betrieben aus der Region aufgenommen, zwecks der Lieferung von Gemüse und weiteren Frischeprodukten, doch war es für die Betriebe nicht möglich, Lebensmittel in den benötigten Mengen an das Gläserne Restaurant zu liefern. Die erzeugten Produkte waren entweder für den eigenen Direktverkauf gedacht oder schon langfristig an Großhändler abgegeben. Nicht unwichtig ist zu erwähnen, dass die Zeit Anfang Juni eine schwierige Zeit ist, für frische saisonale Produkte. Die Wintersaison ist vorbei, es gibt Spargel, Erdbeeren, Rhabarber, aber längst nicht die Fülle wie im Sommer und Herbst.

Einen kleinen Teil des Trockensortiments bekam das Projekt von der Firma Davert Naturkost gesponsert. Insgesamt ist die Bereitschaft Produktspenden abzugeben bei den Firmen zurückgegangen. Im Vergleich zur „Biofach“ und anderen Fachmessen sind

Kirchentagsbesucher als Zielgruppe zu unspezifisch und zu wenig professionell. Zudem gibt es offenbar insgesamt ein wesentlich höheres Aufkommen an Spendenanfragen.

Der überwiegende Teil des Einkaufs, sowohl Frischeprodukte als auch das Trockensortiment, wurde über einen Food-Service bestellt und geliefert. Dieser Kontakt entstand über einen der mitwirkenden Köche, der mit der Lebensmittelbeschaffung betraut war, selbst in der Region Köln arbeitet und über entsprechende Kontakte verfügt. Er hatte mit dieser Firma bereits Erfahrungen und empfahl diese Zusammenarbeit. Im Nachhinein hätte die Abstimmung hinsichtlich der Bestellungen auch einer besseren weil direkten Kommunikation zwischen der Projektleitung und Gerald Brunnert bedurft und nicht nur der über Multimedia.

Das „Drumherum“ oder die sonstige Gestaltung

Für das Gläserne Restaurant wurde eine eigene Kollektion von Geschirr entworfen. Der Berliner Künstler Bruno Nagel entwickelte das Logo für das Gläserne Restaurant und entwarf zwei neue Reime als Tellerrandsprüche für das Restaurant („wachsen, wirken, werden“, „Gerichte gleich Gewichte“) als Ergänzung zu den schon vorhandenen („du atmosphärisch, ich biosphärisch“ oder „so nah, so klar, solar“, „ausmessen und vorgabeln“) von den Kirchentagen in Hannover und Berlin. Es wurden wie in den Vorjahren Teller der Firma Hutschenreuther bestellt, insgesamt 600 Stück. Diese waren mit dem Logo des Gläsernen Restaurants und jeweils einem der zwei Sprüche bedruckt.



Das Besteck (600 Sets) war von Zwilling Solingen.

Leider konnten in diesem Jahr keine Gläser aus fair gehandeltem Recyclingglas zu einem vertretbaren Preis erworben werden. In den Vorjahren konnte das Fairhandelshaus GEPA diese zu einem günstigen Preis an das Projekt weitergeben. Nach etlichen Recherchen wurden bei der Firma Akru Keramik 600 Tonbecher bestellt, auf die das Logo von Brot für die Welt und der Titel der aktuellen Kampagne „Niemand isst für sich allein“ geprägt wurden. Als Wassergefäße für Kölner Leitungswasser dienten, passend zum Thema ökologischer Landbau, Mehrwegmilchflaschen.



Brotkörbe aus fairem Handel (GEPA) waren noch aus den Vorjahren vorhanden und konnten wieder genutzt werden.

Auch auf diesem Kirchentag wurde auf Speisekarten als „Eintrittskarte“ verzichtet, um Papiermüll zu vermeiden. So bekamen die Gäste wie bereits in Hannover eine Papierserviette, wenn sie bezahlt hatten. Diese wurde sowieso benötigt. Je nach Kirchen-Tag wurden sie mit unterschiedlicher Farbe und der Aufschrift “Gläsernes Restaurant – fairzahlt“, bestempelt. Ursprünglich bestand die Idee, Stoffservietten zu verwenden. Hierzu wurden verschiedene Angebote eingeholt. Allerdings war kein Preis für das Projekt erschwinglich - zumal es Schwierigkeiten gegeben hätte, diese am nächsten Tag frisch gewaschen und gemangelt wieder zur Verfügung zu haben. So wurde der Plan, die Servietten nach Benutzung an die Gäste zu verkaufen, schweren Herzens als unrealistisch verworfen.



Für den Tischschmuck sorgte unter anderem auch der Biobäcker Jürgen Zippel von der Mühlenbäckerei Zippel, der das Projekt mit frischem Brot in Demeter-Qualität belieferte. Er fuhr am ersten Anlieferntag früh morgens auf die zum Betrieb gehörenden Felder und versorgte das Restaurant mit frisch gepflückten Wiesenblumen.

Auf den Tischen standen zudem grüne Pappaufsteller, auf denen darum gebeten wurde, mit Hilfe des gratis angebotenen Brotes auch die Soßenreste auf den Tellern zu genießen und so einen fast sauberen Teller zu hinterlassen. Auf diese Weise würden Spülmittel und Wasser gespart und der Gast in jedem Fall satt. Es wurde auf die regionale Herkunft des ausgeschenkten Leitungswassers („Regionaler geht's nimmer“) und die aushängenden Plakate zur Wasserqualität verwiesen. Abschließend folgte der Hinweis: „Wasser ist der Grundbaustein des Lebens, den wir alle benötigen. Wasser ist ein Menschenrecht. Überall!“.

An der Kopf- und einer Seitenwand der Küche war in Großbuchstaben das Motto „Akademien – eine Herausforderung für Kopf und Bauch“ zu lesen.

Der Eingang war gekennzeichnet durch zwei Stelen aus Aluminium, in die jeweils Löffel und Gabel geschnitten waren.



Für Rückmeldungen der Gäste lag am Ausgang ein Gästebuch aus, in das gerne geschrieben wurde. Die Eintragungen zeugten von Lob und Dankbarkeit für einen solch gelungenen, leckeren und ökologischen Mittagstisch und die gesamte gastfreundliche und ruhige Atmosphäre im Gläsernen Restaurant – als eine Art Oase im Trubel des Kirchentages.

Das Essen

An den Tischen gab es gratis Brot und Leitungswasser in Mehrwegmilchflaschen. Leider konnten die Kölner Wasserbetriebe (RheinEnergie) nicht, wie in den Vorjahren üblich, eine Wasserzapfanlage zur Verfügung stellen, in der Leitungswasser gekühlt und mit Kohlensäure versetzt wurde. Diese Geräte waren bereits anderweitig ausgeliehen. Hier machte sich der verspätete Beginn der Organisationsphase für das Gläserne Restaurant bemerkbar. Angefragte Leihgeräte von Privatfirmen waren nicht zu bezahlen.



Der Speiseplan des Gläsernen Restaurants:

Mittwoch, 6. Juni 2007

Vorspeise

Carpaccio von Spargel mit roten Linsen in Lemonbalsamico
und

Hauptspeise

Asiagemüsepfanne mit Basmatiduftreis und scharfer
Sesam-Espresso vinaigrette

Donnerstag, 7. Juni 2007

Hauptspeise

Spicy Nudeln mit getrockneten Tomaten, Rucola und Spargel
und

Dessert

Sauerländer Hotte mit Chili Erdbeer-Rharbarbersalsa

Freitag, 8. Juni 2007

Vorspeise

Spinatsalat mit gelben Orientlinsen und Kartoffelstroh
und

Hauptspeise

Selleriestampf mit Apfel-Majorankonfit und gedünsteten Möhren in Mohnbutter

Samstag, 9. Juni 2007

Hauptspeise

Gemüse Couscous mit Joghurtminz-Dip
und

Dessert

Joghurt-Mohnmousse auf Mangospiegel



Die Mitwirkenden

36 Mitwirkende unterstützten das Projekt mit großartigem freiwilligem Engagement. Die Akteure kamen zum großen Teil aus den Akademien und Bildungshäusern evangelischer und auch katholischer Einrichtungen. Es nahmen KüchenleiterInnen, KöchInnen, Hauswirtschafterinnen und Studienleiter teil, aber auch z.B. eine Auszubildende eines großen Fastfood Konzerns, die sich so einer alternativen Erfahrung aussetzen wollte.



Aus Stuttgart bereicherten zwei internationale Studierende des Studienbegleitprogramms für ausländische Studierende (STUBE) das Küchenteam. Die Mitwirkenden wurden von ihren Häusern für die Zeit des Kirchentages freigestellt. Leider waren die Einrichtungen in diesem Jahr nicht mehr in der Lage, die Fahrtkosten für ihre Beschäftigten zu übernehmen. Dank der Bereitschaft und Flexibilität der beteiligten Häuser und vor allem des großartigen Einsatzes der Mitwirkenden konnte das Projekt trotzdem reibungslos funktionieren.



Eine große Herausforderung bestand darin, mit einem so großen, nicht eingespielten Team - am Dienstag, dem Vorabend des Kirchentages, sahen sich die meisten im Gemeinschaftsquartier zu einer Vorstellungs- und Einführungsrunde zum ersten Mal - das Restaurant professionell und reibungslos zu bewirtschaften. Auch wenn es nicht voll durchgehalten wurde, war es auch Intention bei Erstellung des Einsatzplanes, den Mitwirkenden die Möglichkeit zu geben, in den verschiedenen Arbeitsbereichen tätig zu werden, wie vorbereitende Arbeiten (Gemüse putzen, schneiden etc.), Kochen, Portionieren und Anrichten, Spülen, Service, Kasse etc..

Zeit bleiben sollte bei alledem auch für (Informations-)Gespräche mit den Gästen zu Rezepten und Intentionen des Gläsernen Restaurants, und auch für Interviews mit den Medien (u. a. hatte auch das ZDF für einen Gesamtbericht des Kirchentages länger während des Betriebes gedreht).

Diese Herausforderungen wurden gemeistert und durch die Dynamik und Eigenkraft des Prozesses entstand ein kommunikatives, engagiertes Wirken, das die Gäste schmecken und spüren konnten. Die Einträge in das Gästebuch (siehe an anderer Stelle) verdeutlichen wohl am Besten den freundlichen und professionellen Teamgeist, der unter den Mitwirkenden entwickelt wurde. Ohne diese Bereitschaft und Begeisterung und die Tatsache, dass sich jede/r für das Ganze verantwortlich fühlte, wäre das Projekt nicht durchführbar gewesen. Trotz eines immensen (positiven) Stresses sind die Akteure begeistert abgereist, mit vielen Ideen und Schwung für die eigene Küche und mit der Aussage „beim nächsten Kirchentag sind wir wieder dabei“.

Die Gäste

Aufmerksam geworden durch ein Plakat am Halleneingang oder durch den Hinweis im Kirchentagsprogramm, vor allem aber durch „Mund zu Mund – Propaganda“ und die guten Erfahrungen von den letzten beiden Kirchentagen kamen die Gäste in Strömen. Besonders in der Zeit zwischen 13.00 und 14.00 Uhr führte dies zu sehr langen Warteschlangen, und zeitweise kamen weder Küche noch das vorhandene Platzangebot dem Ansturm der Gäste nach.



Für viele Kirchentagsbesucher war es schon Tradition im Gläsernen Restaurant zu essen, viele trafen sich dort – von unterschiedlichen Veranstaltungen kommend – zur gemeinsamen Mittagspause. Wie angetan – und auch begeistert – die Gäste über Küche und Service, aber auch Idee und Konzept waren, spiegeln die Eintragungen in das Gästebuch. Hier einige Auszüge:

Das Essen war super lecker und
die Bedienung war sehr aufmerksam!

Vielen Dank!

J. Schotterfroh ♥

Essen war sehr lecker und ein tolles
Beisetzungs-Verhältnis.

A. Rüdchel

Es hat sich gelohnt, sich trotz der langen Schlange
anzustellen. Es war ein kleines Erlebnis.
Super lecker

Regine Knechtfeld

Ihre Menüs hat uns sehr gut geschmeckt
und sehr freundlich bedient

Karin Regitz u. Helga Thielmann

Eine tolle Idee, dieses gläserne
Restaurant mit dem Super-Bio-
Essen!
Brigitte Wimmer

Vielen Dank an die Köche u. die nette Bedienung.
Die "gute Energie" ist zu schmecken!

Dietrich u. Biga

Die Finanzierung

In diesem Jahr wurde das Gläserne Restaurant aus Mitteln des Bundesprogramms Ökologischer Landbau des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert (maximal ca. 35.000 Euro). Die Besonderheit bei dieser Förderung ist, dass immer jeweils die Hälfte der Ausgaben vom Förderer übernommen werden und die weitere Hälfte vom Projektträger des Gläsernen Restaurants aufgebracht werden muss. Zudem mussten für alle Ausgaben über 400 Euro mindestens drei Angebote eingeholt werden. Das stellte sich durch den Zeitdruck, der durch die späte Klärung der Finanzierung entstanden war, das eine oder andere Mal als erschwerend heraus.

Die Evangelischen Akademien brachten in Form von Arbeitszeit und kostenloser Bereitstellung von Küchenutensilien einen nicht unerheblichen Eigenanteil ein. Die Evangelische Akademie Bad Boll trug die Personalkosten von Jobst Kraus, Romona Böld, Ulrike Kohl, Pia Hönkemeyer und Gisela de Vries – auch schon im Vorfeld.

Das Gläserne Restaurant - das lässt sich vorläufig noch vor Erledigung aller Verbindlichkeiten sagen - erwirtschaftete durch sein Angebot an Essen, Informationen (Kochbuch) und der Abgabe von Tellern, Bechern und Besteck rund 32.000 Euro an Einnahmen. Die Einbußen der Spendeneinnahmen aus dem verhinderten Kaffeeauschank belaufen sich auf ca. 3.000 Euro.

Es besteht dennoch die Erwartung, dass die Ausgaben des Projektes sich mit den Einnahmen an Spenden und Zuschüssen decken. Die Abrechnung ist - da noch nicht alle Rechnungen eingegangen sind - bisher noch nicht völlig abgeschlossen.

Die Sponsoren

Neben der finanziellen Förderung durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau, unterstützen folgende Firmen und Organisationen das Gläserne Restaurant durch Lebensmittel- und Sachspenden. Beteiligt waren:

Davert, Brot für die Welt, die Landwirtschaftskammer NRW, das Fair Handelshaus GEPA, Mühlenbäckerei Zippel, WMF – vor allem auch der *Kirchentag* durch seine engagierte organisatorische Hilfe sowie die Planung der Installationen.

Probleme und Lösungsansätze

Einkauf

Ein „Schönheitsfehler“ war, dass ein zentraler Lieferant der Bioprodukte aus Hessen stammte, was nicht zur Region gezählt werden kann.

Konzeptionell wurden die Regionalität und das Kriterium der Bio-Qualität stark gewichtet. Hierzu ist zu sagen, dass der Lieferant nicht auf die Lieferung von Bioprodukten spezialisiert ist. Das schlug sich in der Herkunft einzelner Produkte nieder, die durchaus regional zu beziehen sind. Diese stammten hingegen nicht aus der Region oder aus Deutschland, sondern von weit her: Beispielsweise die Kartoffeln aus Irland und die Zwiebeln aus Argentinien. Hierbei handelt es sich allerdings um ein typisches Problem: Der Großhandel – allemal, wenn nicht auf regionale Bio-Produkte spezialisiert – greift doch immer wieder auf überregionale und internationale Handelswege zurück, auch für eigentlich regional handelbare Produkte. Allerdings ist auch zu bemerken, dass angesichts des derzeitigen anhaltenden Biobooms oft auch der regionale und bundesdeutsche Markt die Bedürfnisse der Kunden nicht befriedigen kann und auf ausländische bzw. überseeische Ware zurückgreift, vielfach auch aus Kostengründen. So muss in Zukunft das regionale Kriterium konsequenter verfolgt werden.

Die Bio-Qualität der Produkte konnte ohne Probleme erreicht werden. Allerdings handelte es sich in vielen Fällen um EG-Bio-Qualität. Es wäre wünschenswert gewesen einen höheren Anteil an Premiumprodukten aus dem Bereich der ökologischen Anbauverbände zu beziehen, die über weitergehendere Richtlinien verfügen.

Die Lieferung der Lebensmittel durch die erwähnte Firma funktionierte nicht einwandfrei und wie vereinbart. Einzelne Produkte wurden in größerer Menge geliefert als bestellt, andere bei der Lieferung vergessen, so dass einige Artikel in Biosupermärkten in Deutz eingekauft werden mussten. Da die umliegenden Biosupermärkte von einzelnen Produkten nicht so viel wie benötigt zur Verfügung hatten, mussten einzelne, wenige Artikel auch in konventioneller Qualität zugekauft werden (z. B. Sahne). Zudem wollte die Firma Zucker zunächst in konventioneller Qualität liefern, was kurzfristig noch abgewendet werden konnte, da dies dem Anspruch des Einkaufs nicht entsprach und Zucker in biologischer Qualität zudem kein schwer zu beschaffendes Produkt ist.

Die Zusammenarbeit mit diesem Großlieferanten muss abschließend leider als nicht zufriedenstellend bewertet werden. Im Rückblick wäre es besser gewesen, die Lebensmittelbestellung auf Projektseite besser zu koordinieren und gleichzeitig einen regionalen Großhändler im Raum Köln nach unseren Kriterien zu beauftragen.

Aus den Erfahrungen des Hannoveraner Kirchentages wurde diesmal der Versuch gemacht, erst die Ökolandwirte der Region nach ihrem saisonalen Angebot zu fragen, um vor diesem

Hintergrund den Speiseplan zu erstellen. Angesichts der Kurzfristigkeit der Anfrage und der Tatsache, dass sich die regionalen Produzenten eher ihren Stammkunden (Hofläden, regelmäßige Abnehmer und Großhandel) verpflichtet fühlten, war es nicht möglich, die für das Gläserne Restaurant notwendigen Mengen bei einzelnen Produzenten zu beschaffen. So musste im Endeffekt wieder auf das Angebot des Großhandels zurückgegriffen werden zu einem leider sehr späten Zeitpunkt.

Der Anspruch, falls der Großhandel nicht nach dem Prinzip „Regional ist erste Wahl“ Lebensmittel liefern kann, den mühsameren Weg über eine direkte Kontaktaufnahme mit regionalen Produzenten zu gehen, konnte somit nicht erfüllt werden. Auf diese Problemlage könnte in Zukunft auf zwei Wegen eingegangen werden: Falls frühzeitig feststehen sollte, dass ein Gläsernes Restaurant auf einem Kirchentag stattfindet, sollte zum frühest möglichen Termin direkt mit Anbietern aus der jeweiligen Region, in der der Kirchentag stattfindet, Kontakt aufgenommen werden, um zumindest bestimmte saisonale Produkte vorzubestellen. Am besten mit einem Vorlauf von ca. einem Jahr.

Entsprechend muss eine Entscheidung über das Zustandekommen des Projekts samt den notwendigen Finanzierungszusagen ebenfalls sehr frühzeitig erfolgen. Auch sollte in Zukunft die Beauftragung eines Großhändlers davon anhängig gemacht werden, ob dieser bereit und in der Lage ist, ganz gezielt Produkte aus der Region anzubieten. Ein enger und permanenter Kontakt zwischen Projektorganisation und Großhändler ist hierzu erforderlich – bis die Bestellung den Einkaufskriterien des Gläsernen Restaurants „best möglich“ entspricht. Gegebenenfalls sollte auf regionale konventionelle Ware ausgewichen werden.

Berücksichtigt man nur die Lebensmittelkosten, dann wurde pro Menü mit zwei Gängen ca 2,50 € ausgegeben. Die Gäste zahlten je Menü mit zwei Gängen 10 €, ermäßigt 7 € (Kinder und Schüler, Auszubildende). Manche Gäste, die erst den Preis zu hoch fanden, waren nach dem Essen mit dem Preis-Leistungsverhältnis sehr zufrieden.

Besucherandrang

Zu Stoßzeiten war der Andrang auf das Gläserne Restaurant wie auch schon in Vorjahren sehr groß. Die Schlange betrug zu Stoßzeiten um die 60/70 Meter. Das Phänomen war bereits aus Hannover bekannt, wo deshalb vorsorglich der Gästebereich deutlich vergrößert wurde. Aber auch wie in Hannover, wurde in der Hauptandrangphase deutlich, dass die Kapazitätsgrenzen in den Bereichen Sitzplätze, Service und Spülbereich erreicht waren. Oft gab es auch einen Zielkonflikt innerhalb der Gastlichkeit (die Gäste können solange sitzen wie sie wollen – vor dem Restaurant warten viele, die noch essen wollen).

Es wurden zwar deutlich mehr Gäste als in Hannover und Berlin verköstigt, da mehr Plätze zur Verfügung waren, jedoch kam der Service schnell an die Grenzen dessen, was zu bewältigen war. Problem war auch, dass an einigen Tagen zu wenig eingekauft und dann auch noch zu großzügig portioniert wurde, so dass die Mitarbeiter selbst oft ihr „eigenes Produkt“ nicht mehr kosten konnten (das Team hat immer erst gegen 14.30 gegessen).

Eine weitere Steigerung wäre nur durch eine weitere Schicht/Belegschaft möglich. Ob dies für den Teamgeist und die beschriebene Dynamik innerhalb der Mitwirkendengruppe erstrebenswert ist, ist fraglich, zumal auch der Anspruch besteht, dass die ehrenamtlich Arbeitenden auch an anderen Orten, als dem Gläsernen Restaurant, den Kirchentag erleben sollen. So gesehen liegt für ein Restaurant die Obergrenze bei 1200 Essen.

Das Gläserne Restaurant als Lernort

Nicht zuletzt ist durch den gemeinsamen Arbeits- und Identifikationsprozess der Akteure das Gläserne Restaurant auch ausgezeichnet geeignet, die Beteiligten auf ihrem Weg zu einer nachhaltigen Ernährungswende zu ermutigen wie zu befähigen. So ist das Gläserne Restaurant

gleichsam nebenbei eine ideale Form einer Fortbildung in der Praxis. Dies gilt in besonderem Maße vor allem für Mitwirkende, die sich mit ökologischem Landbau und einer Küchenumstellung bereits beschäftigt haben. Aber auch Mitwirkende, die bisher wenig von der Thematik berührt waren, sind durch die gemeinsame Erfahrung und die Resonanz der Gäste motiviert worden, sich mit Fragen der Agrarwende und einer nachhaltigen Esskultur zu beschäftigen und dies selbst zu praktizieren.

Ausgebaut werden sollte in der Zukunft das Angebot an Aufklärung und Information zum Thema ökologischer Landbau und seine Produkte, den Unterschieden zur konventionellen Lebensmittelzeugung und damit verbundenen Umweltaspekten für die Mitwirkenden und Interessierte im Vorfeld des Gläsernen Restaurants.

Zusammenfassend kann man sagen, dass ein Angebot wie das des Gläsernen Restaurants sehr gut auf einem Kirchentag ankommt und die Nachfrage noch bei weitem nicht gedeckt ist und steigt. Der Kirchentag sollte ggf. auf der Angebotsseite reagieren und mehr vergleichbare Angebote mit ökofairem Profil schaffen. Außer dem Gläsernen Restaurant gab es nur ein Café, in dem ökofairer Kaffee und Kuchen aus ökologischen Produkten angeboten wurden. Das wurde von vielen Kirchentagsbesuchern, die leer ausgingen, mehrfach bemängelt. Deren Wunsch war sehr oft zu hören: Es müsste auf dem Kirchentag nicht nur eines, sondern mehrere Gläserne Restaurants geben. Die Tatsache, dass viele Menschen das Gläserne Restaurant heute schon als Bestandteil des Kirchentages sehen und mehr davon wünschen, verlangt ein Nachdenken über seine kirchentagsinterne Institutionalisierung.

Jobst Kraus/Leonie Lina Tillmann
Bad Boll/Berlin im Juli 2007