

Berlin goes Veggie

Der Bremer Veggiday macht Schule – langsam aber stetig, auch in Berlin, wo die "Bild"-Zeitung den Vorschlag von Bündnis 90/Die Grünen aus dem Wahlprogramm gefischt und einen Sturm der Entrüstung ausgelöst hat.

Bremen als Vorreiter

Die Initiative VEGGIDAY proklamierte mit der Bürgerstiftung Bremen nach dem Vorbild der belgischen Stadt Gent im Januar 2010 mit Unterstützung von Bürgermeister Jens Böhrnsen als erste Stadt in Deutschland einen wöchentlichen "Veggiday" und folgte damit auch dem europaweiten Klimaschutzappell Paul McCartney's "Less meat, less heat".

CO2-Bilanz

Denn mit nur einem Tag in der Woche ohne Fleisch und Fisch lässt sich die ganz persönliche CO2-Bilanz erheblich verringern – und der ökologische Fußabdruck deutlich verkleinern. Wenn 550.000 BremerInnen tatsächlich einmal in der Woche nur vegetarisch essen, dann entspräche das einer Kohlendioxid-Sparbilanz von 40.000 Autos. Auch der Gesundheit tut ein Veggiday gut, denn der hohe Fleischkonsum fördert Diabetes, Übergewicht und Krebs.

Von Tierschutz und industrieller Fleisch- und Fischproduktion in der Massentierhaltung und Aquakulturen ganz zu schweigen: Mehr als 20 000 Tiere pro Veggiday könnten leben, statt von Bremern verspeist zu werden. Dafür zeichnete die Tierrechtsorganisation Peta die Hansestadt mit dem "Progress Award 2010" aus.

Koalitionsvertrag 2011

Aber was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht – so auch in Bremen, wo die empörte Reaktion vieler Bürgerinnen und Bürger in dem Satz gipfelte: "Wir lassen uns doch nicht das Fleisch verbieten." Immerhin: Bremer Grüne und SPD schrieben den Veggiday in ihren Koalitionsvertrag 2011 - 2015, in den städtischen Kitas wurde er umgesetzt, in vielen Schulen und Organisationen.

Shitstorm im Wahlkampf

Auch in Berlin hat sich in der vergangenen Wahlperiode die Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz für einen Veggie-Tag eingesetzt, allerdings nur mit mäßigem Erfolg. Bundesweit hat das Bremer Projekt inzwischen viele Nachahmer gefunden – von Juist bis Stuttgart, von Köln bis Deggendorf gründeten sich private oder öffentliche Initiativen, um die Veggiday-Idee in Kitas, Schulen, Universitäten und Kantinen zu tragen - mehr als 30 Städte

haben inzwischen einen vegetarischen Donnerstag.

Fleisch ist mein Gemüse

Dennoch: Der Shitstorm, den Bündnis 90/Die Grünen im Wahlkampf 2013 mit ihrem Vorschlag eines wöchentlichen Veggie Day in Kantinen bundesweit losgetreten haben, beweist: Fleisch ist noch immer das Gemüse der meisten Menschen in Deutschland. Im Gegensatz zum vielzitierten "Normalbürger", der sich (und diesmal stimmt die männliche Form, denn Männer essen deutlich mehr Fleisch als Frauen) schon durch den schlichten Vorschlag gegängelt fühlt, nur einmal in der Woche ein leckeres Gemüsegericht zu essen.

Berlin goes Veggie

Dabei ist von Verbot überhaupt keine Rede, höchstens von einmaligem Verzicht in der Woche, viel mehr aber von Genuss. Das beweisen insbesondere in Berlin vegetarische Köchinnen und Köche wie Björn Moschinski mit seinen Kochbüchern und seinem Restaurant ["Kopps"](#) oder die in Berlin lebende Autorin Nicole Just mit "La Veganista" und ihrem Foodblog www.vegan-sein.de. Die Zahl vegetarischer und vor allem veganer Kochbücher steigt rasant.

Vegetarisch wird "salonfähig"

Vegetarisch ist hip in Berlin, aber nicht nur sogenannte Lohas (Lifestyle of health and sustainability) folgen dem Trend, sich möglichst nachhaltig zu ernähren. Die vegetarische (und zunehmend auch vegane) Szene blüht: Strudel von der Steckrübe oder Parmesan-Knödel mit geschmorten Mini-Artischocken, Auberginen-Gurken-Tatar oder Kohlrabiravioli, machen die vegane und vegetarische Küche "salonfähig".

Neugier auf Gemüse

Ob Tierschützer, kompromissloser Veganer oder zeitweiliger Vegetarier – in Berlin hat alles Platz, was der Gesundheit und dem Klimaschutz gut tut und obendrein noch schmeckt. Die Zahl der Restaurants, die vegane oder vegetarische Speisen anbieten, wächst – wie die Neugier derer, die noch nicht ganz auf fleischliche Kost verzichten wollen. Dass fleischlose Küche kein geschmackloses Grünfutter ist, beweisen Sternekoch Michael Hoffmann vom "Margaux", "La Mano Verde", "Cookies Cream", "Lucky Leek", "Viasko" und viele andere. Hinzu kommen vegane Supermärkte, alles zu finden auf www.belinvegan.de.

(Christiane Schwalbe)