

kostprobe die verlagsseiten der **taz nord**

sonnabend/sonntag, 26./27. september 2020 **taz** am wochenende



Federico Krader und Marlo Kockerols aus Bremen wollen mit Fast Food aus Presskuchen und Buffalowürmern die Welt verbessern
Foto: Niko Wolff/
Fotoeage

heiß und fettig

Essen gehen in der Krise

Rund 85 Prozent der niedersächsischen Gastwirte erwarten einen dauerhaften Besucherrückgang infolge der Coronakrise. Das hat ein Team von Wirtschaftsgeografen der Uni Osnabrück bei einer Studie im Auftrag des Landesverbands der Deutschen Hotel und Gaststättenverbände (Dehoga) herausgefunden. Bei fast allen Gasstätten führt demnach die Pandemie zu Finanzierungsproblemen. Zu deren Überbrückung wurden von 87 Prozent der befragten Restaurant- und Café-Betreiber*innen Fördermaßnahmen und Kredite genutzt. Am meisten beansprucht wurden demnach die Finanzhilfen der Bundesregierung, auf die immerhin 72 Prozent der Betriebe zurückgriffen. Die Unterstützung aus dem eigenen Bundesland nahmen 39 Prozent in Anspruch. Um die Krise zu überbrücken, setzen zudem 62 Prozent der Gastronom*innen ihr Eigenkapital ein. Nur 22 Prozent erhielten Erleichterungen von ihren Verpächtern. (taz)

Das zweite Leben des Kürbiskerns

Fast von der Pandemie komplett aus dem Rennen genommen, hat das Bremer Start-up „Chewow“ jetzt doch einen Fuß in den Einzelhandel bekommen: Es vertreibt Fast Food, das nachhaltig sein soll

Von **Benno Schirrmeister**

Jetzt haben sie es also doch geschafft: Seit Mitte September liegen ihre Produkte in Kühlregalen einer Handvoll Bremer Rewe-Filialen, „Gyr“s aus Kürbiskernen, das am spektakulärsten ist, und Nugg*ts aus norddeutschen Ackerbohnen. Nix aus Soja, und das mit voller Absicht: „Ich bin der Meinung, dass die Vielfalt auf dem Acker eine Chance haben muss“, sagt Marlo Kockerols, die gleichberechtigt mit Federico Krader die Geschäfte von „Chewow“ führt. Vor gut einem Jahr als „Bold Foods“ gegründet, haben die Gesellschafter das Start-ups im April umbenannt, wobei unklar bleibt, was der Name bedeuten soll, der so stark nach kleinem Hund klingt.

Spezialisiert hat sich Chewow auf Kühlregal-Fast-Food für den

Hausgebrauch, das nachhaltig sein soll – also etwa aus pflanzlichen Rohstoffen wie Ackerbohnen, die in Norddeutschland angebaut werden. Es ist aber nicht vegan aus Prinzip: „Wir setzen ganz auf Nachhaltigkeit“, sagt Kockerols. Das Marketing nutzt dafür das Schlagwort „Revolution“, mit dem der Anspruch verbunden wird, „den Planeten ein kleines bisschen besser machen zu können“, durch Fast Food. Also hat man auch Pattys aus gemahlene Getreideschimmelkäfern im Angebot. Die werden schockgefrostet zur Produktion aus den Niederlanden importiert.

„Wir stehen nicht selbst in der Küche“, sagt Kockerols. Das Unternehmen vermarktet eher Produkte, als sie selbst zu entwickeln. Kulinarisch sorgt das für eine uneinheitliche Qualität. Die Burger schmecken eher so

lala, eine salzige Tex-Mex- und eine Spinat-Frikadelle, in die jemand Champignonschnipsel integriert hat. Das kann nicht mit den Standards mithalten, die von der Osnabrücker Bug-Foun-

Anzeige



BioKonditorei Eichel
SCHMECKT NATÜRLICH BESSER
Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!
Osterstraße 15 • 20259 Hamburg
Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr
www.biokonditorei-eichel.de

dation gesetzt worden sind. Geschmacklich und von der Konsistenz her perfekt sind die Nugg*ts: schönes weißes Inneres, fasrig und zugleich saftig, das ist eine gelungene Kreation. Spannender, ist das Gyr*s:

„Da wird nicht mal etwas für uns angepflanzt“, sagt Kockerols, sprich: für den Rohstoff wird kein Wasser verbraucht und außer beim Transport kein CO₂ ausgestoßen. Denn es wird

Imitat krümelt stark, wird daher beim Garen schnell trocken und ungleichmäßig kross. Länger gebraucht hat die Markteinführung, und wahrscheinlich hätte die Firma aufgeben müssen, wäre nicht mit Rüstungsreeder Peter Lürßen noch ein Geldgeber eingestiegen. „Wir wollten eigentlich Ende Juli im Handel liegen“, sagt Kockerols. Das wäre auch genau der richtige Moment gewesen: Corona und der Schlachthofskandal hatten die Nachfrage nach Fleischlosem stark angekurbelt. Aber der Einzelhandel war in der Pandemie eher vorsichtig bei Neuheiten, und gleichzeitig pflasterte Unilever die Städte mit Werbung für die Sojaprodukte des „Vegetarian Butcher“: Revolution sozusagen von oben. Chewow hat sie überlebt. Jetzt muss die Firma sehen, wie sie zurechtkommt.

Mehr als nur ein Gnadenbrot

Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern errichten Zentren, um alten Menschen in Ernährungsfragen zu helfen

Mecklenburg-Vorpommern will als erstes ostdeutsches Bundesland für die Ernährungsberatung von Senioren eine sogenannte Vernetzungsstelle einrichten. Wie in Niedersachsen befindet sich die Einrichtung dort seit April im Aufbau.

Gefördert wird die Initiative in beiden Fällen vom Bund: Während der mecklenburg-vorpommersche Landwirtschaftsminister Till Backhaus (SPD) in Berlin dafür Ende August einen Zuwendungsbescheid über 280.000 Euro abholen durfte, erhielt seine niedersächsische Kollegin Barbara Otte-Kinast die Zusage von Bundesagrarministerin Julia Klöckner (beide CDU),

dass während der Gründungsphase bis 2023 aus dem Etat des Bundeslandwirtschaftsministeriums 443.000 Euro in das niedersächsische Projekt fließen sollen.

„Wir wollen die Ernährungskompetenz bei Seniorinnen und Senioren fördern und die Arbeit von pflegenden Angehörigen in dieser Frage unterstützen“, erläuterte Otte-Kinast: „Aber auch die Qualität der Verpflegung in Senioreneinrichtungen verbessern.“

Die Vernetzungsstellen sollen Beratung anbieten und Wissen vermitteln – für die Verantwortlichen in der häuslichen Umgebung ebenso wie für stationäre

Einrichtungen oder mobile Menüdienste. Die Vernetzungsstellen sind bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) angesiedelt und eine wird seit April 2020 in Schwerin aufgebaut. Im Nordosten gibt es ähnliche Einrichtungen bereits für die Schulverpflegung und die Kita-Verpflegung.

Die neue Vernetzungsstelle solle Ansprechpartner sein für alle Belange rund um eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung und die Verpflegung älterer Menschen, erklärte Backhaus. Derzeit wird analysiert, worauf aufgebaut werden kann, was benötigt wird und welche Partner mit ins Boot genom-

men werden können. Die Einrichtung soll durch Schulungen, Weiterbildungen und Informationen die Ernährungskompetenz älterer Menschen verbessern, aber auch die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen und von „Essen auf Rädern“.

Leistungsfähigkeit und körperliches Wohlbefinden bis ins hohe Alter zu erhalten, sei von großer Bedeutung, hieß es. Eine zentrale Rolle spiele dabei die Ernährung. Wegen körperlicher, krankheitsbedingter oder sozialer Veränderungen und Beeinträchtigungen bestehe bei älteren Menschen die Gefahr einer Mangelernährung. Etwa

jeder fünfte Senior habe Kaubeswerden, 16 bis 22 Prozent der Menschen über 55 Jahre leiden laut DGE an Schluckstörungen. 84 Prozent der 70- bis 80-jährigen Männer und 74 Prozent der Frauen dieser Altersgruppe sind übergewichtig. Eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung könne das Risiko für Demenz verringern und ihr Fortschreiten verlangsamen.

Klöckner sagte: „Mit den Vernetzungsstellen nehmen wir die besonderen Bedürfnisse von Seniorinnen und Senioren in den Blick.“ In dieser Altersgruppe spiele das Essen auch mit Blick auf soziale Teilhabe eine entscheidende Rolle. (epd/taz)

BIOWEIN im MEHRWEG ist mehr GENUSS!

abgefüllt in Bremen



VIVO LO VIN
reine Weine ⁸¹⁰

Duckwitzstraße 54/56
28199 Bremen
0421/518 02 10
Di-Fr 15-19 Uhr
Sa 10-14 Uhr

Neukirchstraße 41
28215 Bremen
0421/35 72 38
Di + Do 9-13 Uhr
Fr 15-18 Uhr
Sa 9-13.30 Uhr



www.vivolovin.de