

Quelle Islerlohner Kreisanzeiger vom 12. 04. 2007
Seite 33
Ressort Mantel Fernsehen
Rubrik IKZ Hemer
Autor Von Stefan Derschum
Copyright Westdeutsche Allgemeine Zeitungsverlagsgesellschaft E. Brost & J. Funke GmbH u. Co. KG

Bio in der Truppenküche

Ein ZDF-Experiment in Augustdorf

Von Stefan Derschum
 Augustdorf.

Der Soldat hat nichts gespürt. Sagt er, als er - begleitet von zwei Kameraden in Flecktarnbekleidung - aus der Truppenküche der Bundeswehrkaserne im westfälischen Augustdorf tritt. Dabei klingt der junge Mann so, als habe die Aussicht auf eine 100-prozentige Bio-Verpflegung zuvor Ähnlichkeiten mit einem Zahnarztbesuch besessen.

Das ZDF wollte in einer Art Experiment für die Sendung "ZDF.Umwelt" den Beweis antreten: Voll-Bio-Bund funktioniert. Obwohl die große Euphorie ob der ernährungsphysiologischen Offensive die Kameraden nicht gerade befallen hat, ist Michael Wiedemann zufrieden. Der Redakteur der Sendung hat zwar auch registriert, dass viele der "Kerle und Mädels", wie das ZDF seine Zielgruppe für die Sonderausgabe tituliert, an diesem Tag keinen Unterschied zum konventionellen Essenfassen bemerkt haben. "Das Qualitätsniveau in der Augustdorfer Bundeswehrkantine war vorher schon sehr hoch, und wir wollten ja nicht unbedingt geschmacklich besser sein."

Aber biologischer. Und man wolle Vorurteile abbauen. Michael Wiedemann weiß um die besondere Herausforderung, vor die die Bundeswehrklientel sein Team und Bio-Spitzenkoch Christian Kolb stellt. Nicht aufgrund des Verteidigungsauftrags, sondern weil die Soldaten junge Menschen sind: "18 bis Mitte 20 - da ist die McDonaldisierung schon ziemlich durchgeschlagen. Hier

mit 100 Prozent Bio zu landen, ist schwierig, aber ebenso wichtig."

Verantwortlich für das Landemanöver ist Christian Kolb, der mit einem telegenen Mützchen in Schwarz und Weinrot aufwartet. Das modische Detail ist jedoch das einzige Eingeständnis an die Inszenierungserwartungen des Fernsehens. Die beiden Knopfmikrofone und das Kamerateam, das das Bio-Experiment aufzeichnet, bleiben subtil. Der Bio-Experte arbeitet schließlich unter rigiden Auflagen. Das Ganze solle keine Show à la Mälzer oder Oliver sein, sondern unter Realbedingungen ablaufen, betont Michael Wiedemann: "Keine Veränderungen beim Küchenteam und der Küchentechnik. Vor allem aber - gleiches Budget."

Seit ein paar Tagen sind die Fernsehmansschaft und Christian Kolb in Augustdorf. Am Beginn habe eine Bestandsaufnahme der vorhandenen Truppenküche und der konventionellen Menüs gestanden. Der Bio-Spitzenkoch lobt das Vorgefundene: "Supertechnik, motiviertes Team, viele Produkte, die Grundlage einer ausgewogenen Ernährung sind." Allerdings habe es Zusatzstoffe gegeben, die bei einem Anspruch "100 Prozent Bio" ausgetauscht werden mussten: "Zum Beispiel künstliche Aromen. Das braucht ein Schokopudding nicht."

Eigentlich heißt das Motto der ZDF-Sendung "Kochen für Kids". Christian Kolb hat dabei bereits bewiesen, dass man in Schul- und Kitaküchen vollständig aufs Bio-Gleis setzen kann. Heute

heißen seine Kunden im Tele-Jargon aber "Kerle und Mädels". 800 Menüs sind über den Tresen gegangen: Schweinekrustenbraten, Paella, Schlemmerhacksteak und Tortellini. Die meisten Soldaten haben den Unterschied nicht bemerkt, obwohl einige am Kantineneingang mürrische Kommentare zu "100 Prozent Bio" abgeschossen hatten.

"Und", verkündet Michael Wiedemann, "wir sind sogar unter dem konventionellen Warenwert geblieben." Deshalb wohl bekommt der Redakteur einen visionären Anflug, es gehe schließlich auch um Nachhaltigkeit des Experimentes: "Schon übernächste Woche könnte Augustdorf voll auf Bio umgestellt sein, und bei einem entsprechenden Vorlauf wäre es möglich, zukünftig die gesamte Bundeswehr so zu versorgen." Bundeswehrsprecher Christopher Becherer teilt die positive Einschätzung, ohne aber auf konkrete Konsequenzen einzugehen: "Erstmal hat die Bundeswehr gezeigt, dass sie offen für neue Wege ist."

Sendetermin im ZDF: Sonntag, 22. April, 13.15 Uhr. Christian Kolb kochte 100 Prozent Bio, ohne dass die meisten Soldaten davon etwas mitbekamen. Foto: Bernhard Preuss