

## Volxküchen als Reaktion auf ökologische und soziale Missstände: Alternative Ernährungspraktiken im urbanen Raum

Agten, Marc

Veröffentlichungsversion / Published Version

Zeitschriftenartikel / journal article

### Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Agten, M. (2019). Volxküchen als Reaktion auf ökologische und soziale Missstände: Alternative Ernährungspraktiken im urbanen Raum. *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*, 8, 23-36. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-62646-3>

### Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY-SA Lizenz (Namensnennung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.de>

### Terms of use:

This document is made available under a CC BY-SA Licence (Attribution-ShareAlike). For more information see: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>

# VOLXKÜCHEN<sup>1</sup> ALS REAKTION AUF ÖKOLOGISCHE UND SOZIALE MISSSTÄNDE. ALTERNATIVE ERNÄHRUNGSPRAKTIKEN IM URBANEN RAUM

Marc Agten

Ein Brunch als alternative Ernährungspraxis? Mit dieser Rückfrage nahm mir Klaus<sup>2</sup>, einer von meinen Informanten, gleich zu Beginn meiner Forschung den Wind aus den Segeln. Und er schaute mich etwas verwundert an, als ich ihm mitteilte, dass ich ihn aufgrund des wöchentlich im Internationalen Zentrum B5 stattfindenden Brunchs, den er seit über 15 Jahren organisiert und durchführt, gerne begleiten und interviewen würde. Mit seiner Entgegnung kam Klaus meiner ersten, eigenformulierten Forschungsfrage zuvor und regte mich weiter an, mich intensiver mit alternativen Ernährungsformen in Hamburg zu beschäftigen. In welchen Räumen werden sie praktiziert – und von wem?

»Es gibt kein gutes Leben im Schlechten«<sup>3</sup>

Das Ausmaß der Lebensmittel-Überproduktion in einigen Regionen der Welt wird in vielen Gesellschaften seit einiger Zeit immer intensiver als ökologisches, ökonomisches und soziales Problem debattiert. Im folgenden Text betrachte ich die Organisation sogenannter VoKüs (Volxküchen) als praktizierte System- und Konsumkritik, die zugleich ohne Lebensmittel-Überproduktion in dieser Dichte und Form kaum stattfinden könnte. Daraus ergibt sich die Frage, inwiefern (Reste-)Essen auf Spendenbasis als Kontra-Strategie gegen bestehende Ernährungskrisen zu begreifen ist. Neben dem ökologischen Faktor nehme ich in meiner Feldforschung Bezug auf die Volxküche als eine soziale Praxis und auf das darin enthaltene Gegenkonstrukt zu dem häufig als anonym und unpersönlich empfundenen Leben in der Großstadt. Als langjähriger Teilnehmer dieser Praxis versuche ich die vielfältigen und von Raum zu Raum unterschiedlichen Dimensionen auszuleuchten und rücke dabei sowohl die jeweiligen Veranstalter\_innen als auch die Gäst\_innen und Konsument\_innen in den Fokus meiner Forschung.

Wird die Volxküche als ökologische Praxis verstanden und der soziale und kulturelle Raum ›Volxküche‹ als Reaktion auf lokale und globale Missstände? Und wenn ja, wie machen sich diese Reaktionen bemerkbar? Wie wichtig sind die im Folgenden ausgearbeiteten ökologischen Vorteile für die Akteure? Die von mir untersuchten Volxküchen arbeiten auf der Grundlage

---

1 Die Schreibweise mit ›x‹ soll eine Abgrenzung von dem in linksautonomen Kreisen kritisch betrachteten Volksbegriff darstellen.

2 Pseudonym.

3 Theodor W. Adorno: *Minima Moralia*. Gesammelte Schriften 4. Frankfurt 1997, S. 43.

von freiwilligen Spenden, sodass alle Teilnehmenden gemessen an ihrem jeweiligen finanziellen Kapital und ihrer individuellen Wertbeimessung das Essen bezahlen können. Deshalb steht auch die Frage im Raum, ob es den meisten Gäst\_innen unter anderem darum geht, den Preis für ihr Essen hier selbst festlegen zu können. Neben den VoKüs habe ich mich auch mit dem 2015 gegründeten Hamburger Ernährungsrat beschäftigt, der ein Forum und Sprachrohr von Bürger\_innen in der ernährungspolitischen Debatte sein will.

### *Meine methodische Annäherung ans Feld*

Um zu Erkenntnissen zu gelangen, habe ich kulturanthropologische Forschungsmethoden angewandt. Insbesondere Interviews mit den Akteur\_innen waren essenzieller Bestandteil meiner Untersuchungen. Zudem habe ich in diversen Räumen von dem Moment der Essensbeschaffung über die Zubereitung und den Verzehr bis zum Prozess des Aufräumens und Reinigens teilnehmende Beobachtungen durchgeführt. Dabei habe ich versucht, die verschiedenen Volkküchen auf Grundlage von verschiedenen Faktoren wie der identitätsbildenden oder der ökologischen Motivation einander gegenüber zu stellen. Da die Ursprungsbewegung aus den 1980er Jahren noch heute mit dem ›Essen gegen Spende‹-Konzept eng verwoben ist, werde ich die Entstehung von Volkküchen auch historisch einordnen. Die im Raum VoKü verhandelten sozialen, ökologischen und auch die politischen Dimensionen sind teilweise schwer oder gar nicht voneinander zu trennen. Deshalb verfolgt diese Arbeit nicht den Anspruch, die vorgestellten Kollektive und deren gesamte politische Handlungsfelder und Zielsetzungen zusammenzufassen, sondern beschränkt sich hauptsächlich auf die Praxis der Solidaritätsküche.

In Hamburg finden täglich diverse Solidaritätsküchen statt, weswegen ich mich zu Beginn zu einer klaren Eingrenzung und Selektion gezwungen sah, ohne jedoch die Übrigen gänzlich zu ignorieren. Der oben bereits erwähnte, im Internationalen Zentrum B5 stattfindende Brunch steht dabei im Zentrum meiner Feldforschungen. Außerdem führte ich Interviews mit der Mit-Organisatorin der VoKü im einst von Künstler\_innen besetzten Gängviertel. Aufgrund von organisatorischen und persönlichen Konflikten findet die dortige VoKü allerdings aktuell nicht mehr statt. Zudem sammelte ich empirisches Material in diversen Situationen während des G20-Gipfels<sup>4</sup>, welcher 2017 in Hamburg stattfand und viele Aktivist\_innen dazu veranlassete, mobile VoKüs anzubieten.

---

4 »Die Gruppe der Zwanzig (G20) ist seit 2009 das zentrale Forum für die internationale wirtschaftliche Zusammenarbeit. Die führenden Industrie- und Schwellenländer stimmen sich dort über die notwendigen wirtschafts- und finanzpolitischen Maßnahmen ab.« *Die Bundesregierung: Die G20* (Mai 2016). URL: <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/g7-g20/die-g20-387324> (Stand: 19.11.2018).

## Urbane Ernährungsalternativen – und sonst so?!

Im Laufe meiner Beschäftigung mit dem Thema Volxküchen habe ich festgestellt, wie schwierig es ist, diese in den kultur- und sozialwissenschaftlichen Forschungsstand einzuordnen. Schließlich lassen sich Volxküchen aus sehr unterschiedlichen Perspektiven betrachten, etwa hinsichtlich der sozialen, ökonomischen oder ökologischen Praktiken oder Anliegen. Von einzelnen Erwähnungen und kurzen Kapiteln abgesehen ist noch nicht viel Forschungsliteratur vorhanden, die sich explizit auf das linkspolitisch geprägte Phänomen VoKü fokussiert. Jedoch konnte ich bei fast jeder Monographie, die sich mit urbanen Ernährungsalternativen beschäftigt, implizite Bezüge zu Volxküchen erkennen. Das sogenannte ›Urban Gardening‹ beziehungsweise ›Guerilla Gardening‹ sind zum Beispiel Praktiken, die die bürgerliche Aneignung von städtischem Raum zu Gunsten von selbstorganisierten Ernährungsstrategien und »die Entstehung eines neuen Selbstverständnisses von Stadt«<sup>5</sup> repräsentieren und seit den 1970er Jahren »unter der Parole ›reclaim the city‹ [...] in den Kontext der Hausbesetzerbewegung und zur Kultur der Hippies«<sup>6</sup> gehören. Initiativen wie beispielsweise ›Foodsharing‹<sup>7</sup> sind ebenfalls als Reaktion auf die in Deutschland stattfindende Lebensmittelverschwendung (jährlich werden ca. 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel in deutschen Haushalten entsorgt)<sup>8</sup> zu bewerten und die 2010 veröffentlichte Dokumentation »Taste the Waste«<sup>9</sup> geht diesem Phänomen und seinen weiteren Folgen tiefer auf dem Grund. Im Jahr 2017 widmete sich außerdem mit »food revolution 5.0«<sup>10</sup> eine ganze Ausstellung innovativen und zum Teil

---

5 Christa Müller: Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt. München 2011, S. 22.

6 Elisabeth Meyer-Renschhausen: Gärtnern als (Sozial-)Politik. Im Gespräch mit der Stadtfarmerin. In: Bendix, Regina F./Fenske, Michaela (Hg.): Politische Mahlzeiten. Political Meals. Berlin 2014, S. 35.

7 Foodsharing ist eine im Jahr 2012 gegründete Internetplattform, auf welcher sich Nutzer untereinander vernetzen, um überschüssige Nahrung, auch zum Beispiel von kooperierenden Supermärkten und Cafés, zu verteilen. URL: <https://foodsharing.de/#wilkommen> (Stand: 19.11.2018).

8 Bundeszentrum für Ernährung: Lebensmittelverschwendung. Plattformen: Lebensmittel wertschätzen.de und zugutfuerdietonne.de. URL: <https://www.bzfe.de/lebensmittelverschwendung-1868.html> (Stand: 12.2.2018).

9 Die Dokumentation von Valentin Thurn schuf 2010 einen gesellschaftlichen Fokus auf das Thema Lebensmittelverschwendung. Valentin Thurn (Regie): Taste the Waste. Dokumentarfilm. Länge: 92 min. Deutschland 2011. Zum Film erschienen noch die Bücher »Taste the Waste« und »Die Essensvernichter« in Zusammenarbeit mit Gundula Oertel bzw. Stefan Kreutzberger. Valentin Thurn/Gundula Christiane Oertel: Taste the Waste. Rezepte und Ideen für Essensretter. Köln 2012; Stefan Kreutzberger/Valentin Thurn: Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Köln 2012.

10 Vom 19.5.–29.10.2017 war die Ausstellung im Hamburger Museum für Kunst und Gewerbe zu sehen. Im Rahmen dieser erschien außerdem der Katalog: Claudia Banz/Sabine Schulze: Food Revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen. Dortmund 2017.

autark gestaltbaren Strategien, um Wege aus der globalen Ernährungskrise zu finden.

Volxküchen sind allerdings kein Konzept, welches traditionell rein aus ökologischen Motiven heraus entwickelt wurde. Die Aneignung städtischen Raums verfolgt hauptsächlich politische Zwecke und Volxküchen waren für diese eben auch schon von jeher als Mittel zu begreifen, um finanzielles Kapital für diverse, übergeordnete Ziele zu akkumulieren, um Akteure miteinander zu vernetzen und einen »soziale[n] Schmelztiegel«<sup>11</sup> zu offerieren. Auch mit der Tradition der im 19. Jahrhundert entstandenen Volksküche, Menschen mit geringem finanziellen Kapital einen warmen Ort und eine Mahlzeit anbieten zu können, hat die Volxküche, die sich durch ihre Schreibweise von dem in linken Kreisen kritisierten Volksbegriff aus der Zeit des Nationalsozialismus distanzieren möchte<sup>12</sup>, nicht gebrochen, womit auch obdach- beziehungsweise wohnungslose Menschen in diversen VoKüs regelmäßig präsent sind.

»Durch die Teilnahme an einer Mahlzeit, das Teilen der Nahrung, wird man Mitglied einer Gemeinschaft.«<sup>13</sup> Dieses von Eva Barlösius beschriebene soziale Phänomen ›Essen‹ hat sich im Laufe meiner Feldforschungen immer wieder bestätigt und mir den Anreiz gegeben, die soziale Komponente ebenfalls mit in meine Feldnotizen einfließen zu lassen. Auch in der Entstehungsgeschichte der heutigen Volxküchen ist diese Komponente neben der politischen ein zentraler Aspekt, worauf ich im Folgenden näher eingehen werde.

### *Entstehungsgeschichte und Konzepte*

Das gegenwärtige Konzept der Volxküche in Deutschland ist ein Ausdruck des Wunsches nach selbstbestimmtem Leben und Wirtschaften, welcher in den traditionell staats- und machtkritischen linkspolitischen Kreisen schon seit jeher Anklang findet. Somit ist es nicht verwunderlich, dass die ersten zeitgenössischen VoKüs in den 1980er Jahren in der aufstrebenden Hausbesetzer-Szene entstanden.<sup>14</sup> Die damals in fast allen deutschen Großstädten teils militant, teils aber auch kooperativ auftretenden Bewegungen implementierten diese Struktur in ihre Häuser-Projekte, um Geld von linkspolitischen Aktivist\_innen für den Erhalt von diesen oder auch für anstehende

---

11 *Martin Sonnleitner*: Hausbesetzer und Autonome. Die Zebras aus der Hafestraße (2.1.2018). URL: <http://www.spiegel.de/einestages/hausbesetzer-und-autonome-a-946486.html> (Stand: 15.2.2018).

12 *Xhain. Info – Portal für den Berliner Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg*: Volxküchen (Voküs) in Friedrichshain-Kreuzberg. URL: <http://www.xhain.info/vokue.htm> (Stand 19.11.2018).

13 *Eva Barlösius*: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim/München 2011, S. 172.

14 *Le Sabot*: Zur Geschichte der Volxküchen. In: *Contraste – Monatszeitschrift für Selbstorganisation*. Schwerpunktthema Sommer 2010, Nr. 310/311: Mobile Volxküchen überall. URL: [http://lesabot.org/?page\\_id=221](http://lesabot.org/?page_id=221) (Stand: 21.10.2018).

hende Repressionskosten zu sammeln beziehungsweise die handelnden Akteur\_innen beim gemeinsamen Mahl zusammenzubringen. Durch die teils erfolgreich abgeschlossenen Häuserkämpfe, in Hamburg zum Beispiel in der Hafestraße 1984, in welcher die Bau-Genossenschaft SAGA zuvor den Abriss einiger Gebäude zugunsten gewerblicher Neubauten plante, konnten sich diverse Haus-Projekte zunehmend der Außenwelt öffnen.<sup>15</sup> So ist es unter anderem auch in der bis heute bestehenden und mehrmals wöchentlich stattfindenden *Hafenvokü* ein oft durchgeführtes Prozedere, Solidaritätsküchen im Rahmen von offenen politischen Informationsveranstaltungen, bei Vorbereitungen für Demonstrationen, Filmvorführungen<sup>16</sup> oder auch auf mobile Weise während sogenannter Protestcamps zu veranstalten. Auch während der vielen Demonstrationen im Rahmen des G20-Gipfels, welcher 2017 in Hamburg stattfand, beobachtete ich immer wieder kleine ›Speisewagen‹, die beispielsweise Eintöpfe oder Suppen gegen einen selbstgewählten Spendenbetrag verkauften, um die Demonstrant\_innen zu stärken, frei nach dem Motto »Ohne Mampf kein Kampf«.<sup>17</sup> Die politische Kochgruppe *Food 4 Action* aus Berlin versorgt regelmäßig auf Demonstrationen die dortigen Teilnehmer\_innen mit frisch gekochtem Essen. Auf ihrer Website formulieren die Food-Aktivist\_innen ihr Selbstverständnis und das Ziel, den Menschen ein »verbindendes Element« anbieten zu wollen. Außerdem wollen sie dem Problem vorbeugen, dass vor allem ortsunkundige Protestierende oftmals hungern oder Demonstrationen verlassen müssen, um sich »[...] beim Bäcker oder Imbiß was zu kaufen«.<sup>18</sup> Das Essen in VoKüs ist meistens vegetarisch oder vegan, auch wenn es Kollektive gibt, die anders mit dem Thema verfahren. Zudem wird ganz nach dem Prinzip des Anarchismus (altgr. *anarchia* = Herrschaftslosigkeit) im Organisations- und Zubereitungsprozess Wert auf eine flache Hierarchie gelegt, in der jede\_r, der\_die möchte, mitentscheiden und -bestimmen darf.

### *Sonntag, 9:30 Uhr, Fischmarkt Hamburg – der ökologische Faktor*

Heute habe ich mich mit Klaus um kurz vor 10 Uhr am Fischmarkt verabredet, wo er seit 15 Jahren, von wenigen Ausnahmen abgesehen, jeden Sonntag übrig gebliebenes Obst und Gemüse zu »Purzelpreisen«<sup>19</sup> aufkauft. Als ich Klaus am frühen Morgen nicht erreichen konnte und im Internet die

---

15 *Doris Brandt*: Hafestraße Hamburg. Als die Linken ein Filetgrundstück eroberten (21.2.2014). URL: <http://www.zeit.de/hamburg/kultur/2014-09/hamburg-hafenstrasse-geschichte-bewohner> (Stand: 28.3.2018).

16 *O. Verf.*: HafenvoKü – staatlich anerkannter Unruheherd. <http://hafenvokue.blogspot.de/> bzw. <http://hafenvokue.blogspot.de/category/regelm-termine/> (Stand: 28.3.2018).

17 *O. Verf.*: About – self-conception – Selbstverständnis. <http://food4action.blogspot.de/self-conception/> (Stand: 27.2.2018). Hier wird Bezug genommen auf ein altes Arme-Sprichwort, über dessen Ursprung ich keine näheren Informationen herausgefunden habe.

18 Ebd.

19 Zitat Klaus, siehe Feldtagebuch S. 8 (Material liegt beim Autor).

Information las, dass der Fischmarkt und seine Marktstände offiziell nur bis 9:30 Uhr geöffnet haben, entschlief ich mich, lieber zu früh als zu spät am vereinbarten Treffpunkt zu stehen, muss jedoch bald feststellen, dass sich hier kaum ein Stand an die offiziellen Öffnungszeiten hält. Die Marktschreier rufen immer niedriger werdende Beträge auf, um ihre Restprodukte anzupreisen. Gut gelaunt kommt Klaus schließlich mit seinem Lastenfahrrad an und wir machen uns sogleich an die Arbeit, indem wir die Stände und deren Waren begutachten. Während ich ihn beobachte, werden mir seine Erfahrungen und sein akkumuliertes Wissen deutlich, durch das er gute Angebote von weniger guten unterscheiden kann. Da viel von dem Obst und Gemüse auf diesem Markt nur noch kistenweise verkauft wird, müssen wir für jedes neue Schnäppchen, bei dem wir zuschlagen, zurück zu unserer Basis, dem Lastenfahrrad, um das erbeutete Gut dort unbewacht, doch scheinbar auch ungefährdet, lagern zu können.

Der Besuch auf dem Fischmarkt dauert gerade mal eine halbe Stunde und die 15 Euro, die Klaus anfangs zur Verfügung standen, reichen aus, um mit einem schwer beladenen Lastenfahrrad wieder den Rückweg zum B5 in die Brigittenstraße antreten zu können. Auf dem Weg frage ich Klaus, ob es ihm eine spezielle Freude bereitet, die käuflich erworbenen Reste, die sonst zum größten Teil weggeworfen würden, noch verwerten zu können. Er antwortet, dass das für ihn keine Rolle spiele: »Für die Leute was Leckeres zu kochen und danach ein kleines bisschen Geld zu haben, [...] um damit Sachen zu unterstützen.«<sup>20</sup> So beschreibt Klaus, der seit vielen Jahrzehnten politisch aktiv ist, hingegen seine Hauptmotivation, die ihn zu seinem Aktivismus bewegt. Für ihn scheint es eher eine Nebenrolle zu spielen, dass er dabei auch Lebensmittel rettet und verhindert, dass sie ungenutzt entsorgt werden.

### *Ernährungsräte und der zirkuläre Metabolismus ...*

»Eins steht fest: Ein Weiter-so der gegenwärtigen Ernährungsverhältnisse und unsere [...] Fast-Food-Kultur führt in die Sackgasse. Wir brauchen eine Ernährungswende. Weltweit. Also auch hier: in unserem täglichen Leben und in unserer Stadt.«<sup>21</sup>

In Mailand<sup>22</sup>, Berlin<sup>23</sup> und mittlerweile auch Hamburg wächst das Interesse an der Entstehung einer kommunal organisierten Ernährungspolitik. Der 2016 gegründete Hamburger Ernährungsrat begreift sich dabei als »öffent-

---

20 Zitat Klaus, siehe Feldtagebuch S. 8 (Material liegt beim Autor).

21 *Harald Lemke*: Gastrosoph und (Mit-)Initiator des Hamburger Ernährungsrats, auf der Startseite von URL: <https://ernaehrungsrat-hh.de/page/14/> (Stand: 17.10.2018).

22 *O. Verf.*: Milan Urban Food Policy Pact (15.10.2015). URL: <http://www.milanurbanfoodpolicycompact.org/wp-content/uploads/2016/06/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-EN.pdf> (Stand: 12.3.2018).

23 *Koalitionsvereinbarung*: Berlin gemeinsam gestalten. Solidarisch. Nachhaltig. Weltoffen. Koalitionsvereinbarung zwischen SPD, Landesverband Berlin, DIE LINKE, Landesverband Berlin und BÜNDNIS 90/Die Grünen, Landesverband Berlin für die Legislaturpe-

liches Netzwerk von Privatpersonen«<sup>24</sup>, welches »ein öffentliches Forum zur politischen Strukturierung der Ernährungswende bieten« möchte, um also einem gesellschaftlich ernstesten und zukunftsethisch wichtigem Thema eine Plattform zu bieten, auf der Diskussionen fernab von »üblichen partei- und verbandspolitischen [...] Rängeleien«<sup>25</sup> stattfinden können. Die regelmäßig stattfindenden Treffen und Workshops sind diversen Themen gewidmet und ermächtigen die Teilnehmer\_innen, selbstständig Themen auf die Agenda zu setzen. So kann jede\_r, der\_die Interesse besitzt, im weiten Feld der Ernährungswende mitwirken, beitragen und mitgestalten.

Der Hamburger Gastrosoph Harald Lemke formuliert die urbane Verantwortung bezüglich des »internationalen Klima- und Umweltschutzes«<sup>26</sup> mit Hilfe der »programmatische[n] Umstellung auf möglichst lokale Selbstversorgung«<sup>27</sup> folgendermaßen: »Die Ökopolis einer nachhaltigen Stadtentwicklung braucht die Gastropolis.«<sup>28</sup>

Die Entstehung von lokal organisierten Ernährungsräten in Deutschland beziehungsweise im deutschsprachigen Raum ist dynamisch. Aktuell existieren 17 solcher Räte<sup>29</sup> und es ist abzusehen, dass weitere folgen werden, um unter anderem Wissen und Kapitalien vom Landwirt bis zum Verbraucher zusammenzubringen<sup>30</sup> und gemeinsam an effizienteren Versorgungsstrategien zu arbeiten.

Auch der Stadtökologe Herbert Girardet plädiert mit seinem Konzept der »regenerativen Stadt«<sup>31</sup> für eine effizientere Nutzung von Ressourcen und einen niedrigeren CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Es »baut auf dem Prinzip des zirkulären Stoffwechsels oder Metabolismus auf«, welches, so Jörg Knieling, darauf abzielt, sämtliche, auch übrig gebliebene Ressourcen wiederzuverwerten anstatt sie wie im laut Girardet momentan stattfindenden linearen Stoffwechsel »in Form von Abfall und CO<sub>2</sub> in das natürliche System«<sup>32</sup> zurückzugeben:

---

riode 2016–2021. URL: [https://gruene.berlin/sites/gruene.berlin/files/2016-11-16-koalitionsvereinbarung\\_2016-21\\_final\\_0.pdf](https://gruene.berlin/sites/gruene.berlin/files/2016-11-16-koalitionsvereinbarung_2016-21_final_0.pdf) (Stand: 12.3.2018).

24 *Ernährungsrat HH* (Für eine zukunftsfähige Ernährungspolitik und Esskultur): Wer & Warum. URL: <https://ernaehrungsrat-hh.de/wer-warum/> (Stand: 12.3.2018).

25 *Ernährungsrat HH* (Für eine zukunftsfähige Ernährungspolitik und Esskultur): Wer & Warum. URL: <https://ernaehrungsrat-hh.de/wer-warum/> (Stand: 12.3.2018).

26 *Harald Lemke*: Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt. Bielefeld 2012, S. 177.

27 Ebd.

28 Ebd.

29 *O. Verf.*: Darum brauchen wir in mehr Städten einen Ernährungsrat! Die 4 zentralen Gründe. URL: <http://ernaehrungsraete.de/darum/> (Stand: 12.3.2018).

30 *O. Verf.*: Ernährungsräte in Deutschland und Europa. URL: <http://ernaehrungsraete.de/ernaehrungsraete-in-deutschland-oesterreich/> (Stand: 12.3.2018).

31 *Herbert Girardet*: Creating Regenerative Cities. Oxford/New York 2014.

32 *Jörg Knieling*: Regenerative Stadt und Circular City. Leitbilder für die Urban Food Revolution? In: Claudia Banz/Sabine Schulze: Food Revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen. Dortmund 2017, S. 167.



»Dem Prinzip des zirkulären Stoffwechsels entsprechend werden die natürlichen Ressourcen nach ihrer Verwendung nicht in Form von Abfällen in die Umwelt abgegeben, sondern sie werden wiederverwertet. Biologische Abfälle werden kompostiert, Biogas wird zur Strom- und Wärmeerzeugung verwendet und technische Abfälle wie Kunststoffe und Metalle werden recycelt und zu neuen Produkten verarbeitet.«<sup>33</sup>

Auch VoKüs, die aus der Ära der Hausbesetzungen und somit eher aus einer kommunal-politischen Bewegung heraus entsprungen sind, folgen mittlerweile diesem ›gastrosophischen‹<sup>34</sup> Konzept.

... am Beispiel der Gängeviertel-Küfa

Bella<sup>35</sup> vom Gängeviertel-Küchenteam, die bei dieser Form von einer Solidaritätsküche statt VoKü lieber das Wort KüfA – Küche für Alle – benutzt, stelle ich die Frage nach ihrer ökologischen Motivation, welche sie als wichtigen Teilaspekt ihrer Arbeit in der Küche sieht:

»Aus Rote-Bete-Schale kann man zum Beispiel Farbe machen. [...] Wir hatten überlegt damit die Lampen zu streichen [...] Wir haben zum Beispiel eine [...] Regenwurmzucht, weil wir auch direkt vor der Küche einen Garten angelegt haben, und da haben wir dann auch die Zwiebeln, die gekeimt haben, rausgeworfen [...] oder Hochbeete gebaut, dass wir auch den Kaffeesatz so ... das ist auch gut, den aus den Fenster zu schmeißen, ein bisschen zu zerbröseln, als Dünger. [...] Für die Regenwurmzucht sind so Karottenschalen, dünn geschälte, Birnen haben sie auch sehr gern gegessen [...]. Sonst hatten wir noch ´ne Biotonne, das kompostiert dann ja auch.«<sup>36</sup>

Girardets Konzept des zirkulären Metabolismus lässt sich also durchaus auf Bellas Aktivität übertragen. Auch bei den in Solidaritätsküchen verwendeten Lebensmitteln selbst handelt es sich zumeist um Produkte, die vor dem Wegwerfen bewahrt wurden. So kann es sich dabei wie im B5 um käuflich, aber sehr günstig erworbene Restware handeln, aber auch ›Containern‹<sup>37</sup> oder Kooperationen mit umliegenden Restaurants, Supermärkten oder Ähnlichem über Restbestände sind gängige Methoden, um an die Zutaten zu gelangen:

---

33 Ebd.

34 Gastrosophie bezeichnet die kulturwissenschaftliche Erforschung von Ernährung und Gesellschaft. Siehe auch: *Harald Lemke: Die Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie.* Berlin 2007.

35 Pseudonym.

36 Zitat Interview mit Bella vom 5.12.2017, ab 16:25 Min. (Material liegt beim Autor).

37 Containern beziehungsweise Mülltauchen bezeichnet die (zumeist illegale) Mitnahme von weggeworfenen, aber noch verwertbaren Lebensmitteln aus Müll-Containern von Supermärkten, Bäckereien und so weiter.

»In der VoKü haben wir auch Lebensmittel, die sonst weggeschmissen werden und wir haben auch mit so 'nem Hotel 'ne Abmachung oder eben quasi so 'ne Erlaubnis dort Sachen, also Gerichte, abzuholen, die da gekocht wurden für die Mitarbeiter oder die Gäste und nicht aufgegessen wurden. Und bevor es dann weggeschmissen wird, holen wir es dann ab und bieten es an. Oder ja ... solche Sachen halt. Es gab auch schon öfter Situationen, wo wir überhaupt nichts dazukaufen mussten. Das ist natürlich die optimale Situation, wenn wir alle Lebensmittel da haben und überhaupt gar kein Geld dafür ausgeben müssen.«<sup>38</sup>

Hiermit verweist Bella nicht nur auf den Nachhaltigkeits-Faktor ihrer Tätigkeit, sondern betont auch den Vorteil, mit dem vorhandenen finanziellen Kapital sparsam wirtschaften zu können.

Für einen Gast, den ich im Laufe meiner Feldforschungen interviewte, war es außerdem ein großer Anreiz, dass bei den meisten VoKüs alle Anwesenden die gleiche Mahlzeit zu sich nehmen. Dies hat nicht nur zur Folge, dass Energiereourcen effizienter genutzt werden als wenn jeder Gast, wie in Restaurants üblich, ein eigenes Gericht bestellen kann. Dadurch entsteht auch eine spezifische soziale Atmosphäre der Offenheit.

#### *Sonntag, 11 Uhr: Raum vor-, Essen zubereiten – der soziale Faktor*

Betrachtet man Mahlzeiten als kulturelle Konstrukte, so liegt die Annahme nahe, dass eine Mahlzeit und all die in ihr enthaltenen Elemente räumlichem und zeitlichem Wandel unterliegen. Das von dem Volkskundler Ulrich Tolksdorf aufgestellte strukturalistische »Modell der Mahlzeit [...] soll die Verflechtung allgemeiner gesellschaftlicher Prozesse und Strukturen mit der Eigenbewegung (cultural drift) des Essens veranschaulichen.«<sup>39</sup> Laut Tolksdorf enthält eine Mahlzeit zuvorderst die Variablen »Speise« und »Situation«. Diese rufen wiederum diverse Variablen hervor, anhand welcher es letztendlich möglich sein soll, die »Werte der Gesellschaft«, die die Mahlzeit organisiert, ablesen zu können. Während dieser Prozesse finden durch immer wiederkehrende Verhaltensweisen Habitualisierungen statt, die durch reziprok typisierte Erwartungshaltungen schließlich zu institutionalisiertem Verhalten führen.

#### *... am Beispiel des Sonntag-Brunchs im Internationalen Zentrum B5*

Nachdem das Lastenfahrrad abgestellt und die Obst- und Gemüseboxen in die Küche transportiert worden sind, geht es schon gleich an das Aussortieren von der schlechten und an das Putzen von der guten Ware. Auch als ›Küchen-Neuling‹ bin ich legitimiert, mich eigenmächtig am Kochprozess zu be-

---

38 Zitat Interview mit Bella vom 25.6.2017 (Material liegt beim Autor).

39 *Barlösius*, wie Anm. 13, S. 182 f.

teiligen und nach kurzer Absprache sämtliche Zutaten zu benutzen, die ich für mein Gericht verwenden möchte. Klaus gibt mir dabei immer wieder Anregungen und Tipps (z.B. wie ich am besten den Topf abspüle oder die Kartoffeln am effizientesten schäle), besteht aber nicht darauf, dass ich sie auch entsprechend durchführe. Klaus erzählt mir, dass er sich beim Kochen gerne von anderen Menschen inspirieren lässt und sich somit über die vielen Jahre das Wissen verschiedener Esskulturen angeeignet hat. Linsencurry, Baba Ganoush, Guacamole, frittierte Kartoffelspalten, Couscous- beziehungsweise Glasnudel-Salat – ein Blick auf das Speiseangebot lässt erahnen, warum es sich beim B5 auch um das selbsternannte *Internationale Zentrum* handelt.

Andere Helfer nehmen ebenfalls am Kochprozess teil, der meistens bis zum Schluss des Brunchs um 18 Uhr andauert, holen Essensspenden in umliegenden, kooperierenden Bäckereien ab oder nehmen ab 13 Uhr an der Kasse das Geld von Gästen entgegen beziehungsweise geben Getränke und Teller aus. Diese werden hier von den Gästen am Buffet selbst mit Essen beladen. Nachdem ich mehrmals anwesend war, erkenne ich die Gruppendynamik, die nicht auf langfristig wiederkehrenden, individuellen Aufgabenverteilungen beruhen. So macht sich in der einen Woche noch Sarah<sup>40</sup> und in der nächsten Woche Klaus auf den Weg, um die Essensspenden abzuholen. Die Arbeitsverteilung wirkt dabei wie strukturierte Improvisation – wie ein Gemeinschaftsbild, an dem viele Akteur\_innen mitarbeiten und bei dem sie Woche für Woche Pinsel und Farben untereinander tauschen. Auch an den sonstigen Sonntagen, an denen ich nur als Gast vor Ort bin, freuen sich die organisierenden Akteure, wenn man bei den diversen anliegenden Arbeiten unterstützt. Die Motivation muss allerdings meistens von den Besuchern ausgehen, denn um Hilfe fragen möchte Klaus eher nicht, obwohl oftmals vor allem beim Spülen der schmutzigen Geschirrberge jede helfende Hand willkommen wäre. Auch die Tischaufteilung im Raum konstruiert wöchentlich neue Szenarien, denn hier mischen sich die unterschiedlichen Personengruppen und können folglich miteinander ins Gespräch kommen.

### *Volxküchen als Ort des Verweilens und der Begegnung ...*

Der Brunch ist von 13 bis 18 Uhr geöffnet (manchmal mit anschließender Filmvorführung) und Speisen sind kontinuierlich verfügbar. Die Gäste verbringen außerdem ihre Zeit mit (zumeist politischen) Konversationen oder mit Brettspielen wie zum Beispiel Schach. An einem Sonntag beobachte ich einen Vater, der sich an der Theke mit Berthold<sup>41</sup>, dem zweiten Organisator des Brunchs, unterhält, während sein etwa sechsjähriger Sohn sich selbstständig am Buffet bedient. Die einzige Bedingung für seine legitimierte Autonomie stellt der Vater, indem er ihn darauf hinweist, er solle »nicht nur Süßes« nehmen. Auch an anderen Tagen fällt mir auf, dass Kinder sich hier sehr frei bewegen können, mit unter den Buffet-Tischen platziertem Spiel-

---

40 Pseudonym.

41 Pseudonym.

zeug spielen oder sich zu anderen Gruppen gesellen, während die Mutter oder der Vater sich mit Bekannten unterhalten. Klaus und Sarah sind die meiste Zeit über in der Küche, nehmen sich allerdings auch immer wieder eine Auszeit und setzen sich zu Gruppen dazu. Sarah erklärt die Notwendigkeit regelmäßiger Pausen mit dem Fehlen einer Dunstabzugshaube oder sonstiger Lüftungsmöglichkeiten in der Küche – »Klaus frittiert einfach so viel.«<sup>42</sup> All diese Szenarien sich überschneidender Interaktionen zwischen Personen und Personengruppen sorgen jedenfalls für ein Gefühl, dass es an diesem Ort zwar auch um die Befriedigung von Konsumbedürfnissen geht, der soziale und kollektive Aspekt für die meisten Anwesenden jedoch ebenfalls eine essenzielle Rolle spielt. Viele der Gäste verweilen über mehrere Stunden im Internationalen Zentrum B5 und verlassen den Ort noch nicht, sobald sie die Mahlzeit beendet haben.

### *... und als Gegenkonstrukt zur Anonymität der Großstadt*

Jo<sup>43</sup> wohnt seit 2011 in Hamburg und ist seitdem regelmäßiger Gast in diversen Volkküchen, weswegen er mir als Interviewpartner umfassende Informationen geben konnte. In unserem Interview möchte ich von ihm wissen, warum er zeitweise täglich Orte mit dem Essen-gegen-Spende-Konzept aufgesucht hat, anstatt beispielsweise daheim zu kochen. Dabei fiel mir besonders auf, dass er die ökologische wie auch die finanzielle Komponente zwar als Motivation erwähnte, jedoch der Raum VoKü für ihn vor allem Begegnungen ermöglicht.

»Ich war schon bevor ich nach Hamburg kam ab und zu in VoKüs. Da, wo ich herkomme, war das Konzept nicht ganz so verbreitet wie hier beziehungsweise gab es halt auch nicht so viele linke oder autonome Zentren, bei denen es ja in der Regel dieses ›Essen gegen Spende‹-Ding gibt ... Ich mag diese lockere Atmosphäre, alle essen quasi aus einem Topf, egal wie viel Geld jemand hat und so weiter. Ich wusste dann aber auch schon, dass VoKüs ein guter Ort sind, um korrekte Leute kennenzulernen und gerade wenn man neu in einer Stadt ist, guckt man halt nach Möglichkeiten, abends nicht alleine essen zu müssen.«<sup>44</sup>

Jo scheint vor allem in dem Essen selber und der Form, wie es den Gästen angeboten wird, ein unter den teilnehmenden Akteuren verbindendes Element zu sehen. Während sich Menschen, die außer Haus ihre Speisen zu sich nehmen, sonst nicht nur bei der Auswahl des Restaurants, sondern auch bei der Auswahl der dort angebotenen Speisen voneinander unterscheiden und sich gegebenenfalls voneinander abheben können, erscheint es hier selbstverständlich, dass niemand ein individuell zubereitetes Gericht erhält. Un-

---

42 Zitat Sarah, siehe Feldtagebuch S. 10 (Material liegt bim Autor).

43 Pseudonym.

44 Zitat Interview mit Jo vom 14.11.2017 (Material liegt beim Autor).

terschieden wird allenfalls nach individuellem, gastroethischem Empfinden, wenn beispielsweise für Veganer\_innen eine Alternative zur sahnehaltigen Sauce angeboten wird, um diese nicht vom Essen ausschließen zu müssen. Zudem sind nicht-vegane beziehungsweise nicht-vegetarische Speisen stets als solche gekennzeichnet.

I: »Glaubst du, dass das für viele eine Rolle spielt? Nicht alleine essen zu müssen?«

J: »Ja, ich denke für einige schon. Viele Menschen wohnen in der Stadt ja auch alleine oder können vielleicht auch selbst gar nicht so gut kochen, dann macht das für die ja schon Sinn ... Ich mein' wenn man die Auswahl hat zwischen alleine Nudeln mit Ketchup oder mit offenen, gleichgesinnten Menschen lecker Gekochtes zu essen, fällt die Entscheidung ja nicht so schwer ...«. <sup>45</sup>

So wird in diesem wie auch in anderen Gesprächen mit unterschiedlichen Akteur\_innen ersichtlich, dass das Essen in einer VoKü auch aufgrund der Gesellschaft von Freund\_innen oder flüchtigen Bekannten zu einem Alltagsort wird. Auch unter einander nicht bekannten Besucher\_innen kommen dabei immer wieder Gespräche zustande. So wurde ich als Beobachter Zeuge vieler Konversationen zwischen Menschen, die sich offensichtlich vorher fremd waren. In einer Großstadt wie Hamburg, in der mehr als die Hälfte aller Privathaushalte von Singles bewohnt werden<sup>46</sup>, offerieren Volkküchen offensichtlich nicht nur ausschließlich einen Raum für kostengünstigen Konsum, sondern konstruieren vielmehr auch einen Ort des Verweilens und der Begegnung. Dies wird auch aus materieller Sicht deutlich am Beispiel der Gestaltung des Raums. Neben der Einrichtung von Couchecken (z.B. B5, LiZ<sup>47</sup>, Café Knallhart<sup>48</sup>) veranschaulichen außerdem die Präsenz und Verfügbarkeit von Literatur (z.B. LiZ, ›Hafenvokü‹, Café Knallhart), die verschiedenen Gesellschaftsspiele (z.B. B5, ›Hafenvokü‹, Café Knallhart) oder das stets zum Raum dazugehörende, vielfältige Kulturprogramm

---

45 Zitat Interview mit Jo vom 14.11.2017 (Material liegt beim Autor).

46 *Statistisches Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein*: Struktur der Haushalte in den Hamburger Stadtteilen (Ende Dezember 2010). URL: <https://www.statistik-nord.de/zahlen-fakten/hamburger-melderegister/haushalte/dokumentenansicht/struktur-der-haushalte-in-den-hamburger-stadtteilen-53840/> (Stand: 11.3.2018).

47 Das im Karolinenviertel anwesende LiZ steht für Libertäres Zentrum und bietet dort neben verschiedenen, politischen Veranstaltung zweimal wöchentlich eine KūfA an. Vgl. URL: <https://libertaereszentrum.wordpress.com/> (Stand: 5.3.2018).

48 Das sich auf dem Universitäts-Campus befindende Café Knallhart beschreibt sich selbst als »selbstbestimmter Freiraum, der von Studierenden und anderen aktiven Menschen selbstverwaltet wird« und bietet hier unter anderem wöchentlich stattfindende KūfAs an, welche oftmals von externen Projekten organisiert werden, um für diese Geld zu generieren. URL: <http://knallhart.blogspot.de/ueber-uns/> (Stand: 5.3.2018).

(z.B. Gängeviertel, Rote Flora<sup>49</sup>), dass es zwar um Konsum gehen kann, sich dieser allerdings eingliedert in die Wertigkeit von Kollektivismus und die Selbstorganisation von erwünschten Lebenswirklichkeiten. Diese kollektiv organisierte Aneignung selbstverwalteter, räumlicher Strukturen dient laut Friederike Habermann, welche sich ausführlich mit alternativen und selbstorganisierten Wirtschaftssystemen beschäftigt hat, der übergeordneten Zielsetzung Räume zu konstruieren, in denen Menschen »eine andere Wirklichkeit schaffen«<sup>50</sup> und »Alternativen zu Kapitalismus, Geld und Tauschlogik«<sup>51</sup> anbieten.

### *Sonntag, 18 Uhr: Essen verteilen und Aufräumen*

Viele der üblichen Gäste haben an diesem Tag gefehlt, weshalb Klaus zum Schluss des Brunchs viel übrig gebliebenes Essen an die noch anwesenden Gäste verteilen kann. Gemeinsam werden Tische gewischt, alle Möbel wieder an ihre Plätze getragen oder gespült, sodass der gemeinsam genutzte Raum für die sich als nächstes hier versammelnde Gruppe wieder in Ordnung gebracht ist. Bis zum Schluss des Brunchs bleibt erkennbar, dass sich hier das Verhältnis zwischen den organisierenden Personen und den Gästen von einem üblichen Dienstleister\_innen-Kund\_innen-Verhältnis unterscheidet.

Für zukünftige Feldforschungen könnte man der Nachhaltigkeit des Konzepts nachgehen und über Wege nachdenken, eine Übertragbarkeit über das linkspolitisch aktive Spektrum hinaus zu schaffen. Zudem wäre es interessant zu erforschen, welche Faktoren zu dem Nicht-Funktionieren einer Solidaritätsküche führen können. Denn das Beispiel der Gängeviertel-Küche, in welcher Akteur\_innen von außerhalb »Respekt, eine Wertschätzung dem Raum [...] und auch uns gegenüber«<sup>52</sup> haben missen lassen, zeigt: Selbstorganisation im Kollektiv scheint auch Konfliktpotenzial zu beinhalten. Wenn einzelne Akteur\_innen, ob organisierende Mitglieder oder Gäste, ihre Selbstverantwortlichkeit für einen funktionierenden Ablauf kognitiv nicht erkennen beziehungsweise habitualisieren, kann dieser Ablauf gefährdet werden. Dennoch lässt sich festhalten, dass sich das Konzept der Volxküche (VoKü) oder der Küche für Alle (KüfA) in die an immer größerer Diversität

---

49 Das ehemalige Gebäude des Flora-Theaters ist seit 1989 von Aktivist:innen besetzt und offeriert seitdem Räume für linkspolitische Kultur. Eine regelmäßige VoKü findet dienstags, allerdings auch unregelmäßig in Verbindung mit diversen Veranstaltungen, statt.

50 *Friederike Habermann*: Halbinseln gegen den Strom. Anders leben und wirtschaften im Alltag. Königstein/Taunus 2009, S. 9.

51 Ebd.

52 Wie Anm. 38.

gewinnenden urbanen Ernährungsalternativen eingliedert, welche auf lokales, selbstorganisiertes und nachhaltiges Wirtschaften setzen.



Marc Agten  
Universität Hamburg  
Institut für Volkskunde/Kulturanthropologie  
Edmund-Siemers-Allee 1 (West)  
20146 Hamburg  
marc.agten@studium.uni-hamburg.de