

# Kulinarische Resteverwertung

Profikoch Oliver Große zeigt den Kunden der Bassumer Tafel, wie sie selbst aus welchem Gemüse noch Leckers kochen können

Von Sophie Filipiak

BASSUM • Dicht drängeln sich die Menschen vor dem schmalen Tisch. In einem Topf darauf dampft reichhaltige Gemüsesuppe, in der Pfanne auf der Induktionsplatte brutzeln Nudeln, die nach einigem Schwenken mit würzigen Pesto vermengt werden. Die Handgriffe des Kochs Oliver Große sind routiniert und schnell – er kann mit Lebensmitteln umgehen. Auch mit denen, die sonst keiner mehr haben will. Denn die Zutaten seiner Gerichte stammen von der Bassumer Tafel, vor der er das kleine Showkochen abhält.

„Wir sind zu einer Wegwerfgesellschaft geworden“, konstatiert er, während er gerade Eisbergsalat als Einlage für die Suppe zurechtschneidet. „Ich kriege zuhause immer die Krise, wenn was im Müll-eimer landen soll.“ Die Menschen seien wählerisch geworden. Sie lassen Gemüse mit kleinen Druckstellen, Schönheitsmakeln oder das den Reifegrad schon etwas überschritten hat einfach links liegen.

Auch bei den Kunden der Tafel ist das nicht anders, wie deren Leiter Hartmut Stolte

beobachtet hat. Er und Große haben sich daher dazu entschlossen, die Lebensmittel, die selbst in der Tafel von den Leuten verschmätzt werden – quasi die Überbleibsel der Überbleibsel – in den Vordergrund zu stellen.

„Wir wollen den Menschen zeigen, dass man auch aus solchen Zutaten schnell und einfach etwas kochen kann“, so Große. Er hält eine Gurke hoch. Mit ihren schon gelben Stellen wäre sie bei vielen schon im Müllimer gelandet. Er jedoch schneidet das einfach weg, ebenso wie die weichen Kerne im Inneren. „Davon wird der Salat nur wek.“

Besonderen Anklang findet bei den Tafelkunden die Gemüsesuppe, die der Koch in Plastikbecher füllt. „Ist die nur aus Gemüse?“, fragte eine Frau ungläubig. Geduldig erklären Große und Stolte, was genau in der Suppe enthalten ist – es soll nicht das letzte Mal an diesem Nachmittag bleiben. Als die Tafel um 14 Uhr ihre Ausgabe öffnet, ist das Interesse noch verhalten.

Viele wollen erst einmal ihre Einkaufswagen füllen. Beim Verlassen des Gebäudes werden sie aber dann doch



Neugierig schauen die Besucher dem Koch Oliver Große dabei zu, wie er aus dem, was bei der Bassumer Tafel übrig bleibt, schnelle und einfache Gerichte zubereitet. • Foto: Filipiak

neugierig und fragen nach einer Kostprobe. Jeder kriegt nur eine kleine Portion. „Die Veranstaltung ist nicht zum Sattessen, sondern die Leute sollen das, was sie sehen, auch in die Tat umsetzen“, so Stolte.

Nachdem er mit Große die ersten Gespräche geführt hatte, schaute sich der Koch zwei Wochen lang an, was die Tafelkunden bevorzugen. „Die meisten gehen an dem Gemüse und den Kräutern einfach vorbei, das ist sehr schade.“ Denn selbst aus welchem Grün lasse sich noch einiges machen.

Den Salat beispielsweise wäscht Große lange unter kaltem Wasser ab. Die Klätter ziehen dann die Feuchtigkeit auf und werden wieder knackig. Dazu kommen Tomaten und die schon erwähnte Gur-

mit einem besonderen Dressing an: Es besteht aus überreifen Orangen und Joghurt, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum vor einer Woche abgelaufen ist. Trotzdem schmeckt es gut – säuerlich und fruchtig, mit einer leichten Süße.

Stolte und Große planen, diese Aktion einmal im Monat vor der Tafel zu veranstalten. „Dabei verwenden wir immer verschiedene Gemüsesorten, die gerade Saison haben“, erklärt Stolte. So lernen die Kunden, auch mit dem zu kochen, was sie vielleicht bisher noch nicht kannten. Beispielsweise Fenchel – ein Ladenhüter bei der Tafel.

Nun gibt es aber erstmal Nudeln mit einem Pesto aus teilweise weikem Basilikum. Bei dem vegetarischen Ange-

muslimischen Asylbewerber zu, die Stolte gezielt zu Große dirigiert. Auf sie hat der Koch die Rezepte ebenfalls abgestimmt. Schweinefleisch wird er daher nicht kochen. „Zu Weihnachten wird es aber auf alle Fälle eine Gans geben“, sagt er mit einem Augenzwinkern. Bis dahin soll die Aktion dauern.

Das Pesto ist bereits aufgebraucht, schnell muss Nachschub her. Da nähern sich plötzlich zwei Anrufer der immer größer werdenden Gruppe. Und die entpuppen sich als Bürgermeister Christian Porsch und sein Stellvertreter Norbert Lyko. Die Tafel hatte sie eingeladen, damit sie sich ein Bild von der Veranstaltung machen können. Sofort reicht ihnen Große Salat und Suppe. „Schmeckt sehr gut“, findet Lyko nach

Porsch, selbst wie er sagt ein großer Fan von Kochenden und Essen, freut sich, dass die Tafelkunden nun viele Anregungen bekommen, einfach aber gesund zu kochen. „Ich habe gelernt, immer aufzuessen. Das ist auch heute noch so“, sagt der Bürgermeister. Daher finde er es schade, wenn Lebensmittel weggeworfen werden. Auch sein Stellvertreter ist sich bewusst, dass das aber in der heutigen Gesellschaft viel zu oft passiert. „Das sollte jedem zu denken geben.“

Die neuen – nicht mehr ganz taufrischen – Basilikumpflanzen sind mittlerweile eingetroffen. Schnell bereitet Große die nächste Portion Pesto zu. Denn die Nachfrage ist ungebrochen. Der häufigste Satz, der an diesem Nachmittag fällt? „Krieg ich noch



Gespräch zwischen Profi und Laien: Bassums Bürgermeister Christi-