

Klimaschutz kann köstlich sein

Podiumsdiskussion mit Johannes King und Alexandro Pape über „Ernährung und Klima“ im Rahmen der 1. Sylter Klimawoche



LIST Was haben Essen und Trinken mit dem Klimaschutz zu tun? Eine Antwort darauf gab es am Donnerstag am Lister Hafen, wo sich im Rahmen der ersten Sylter Klimawoche Experten zu den Themen Kulinarik und Klima unter der großen LED-Leinwand des Erlebnis-zentrums Naturgewalten zu einer Podiumsdiskussion eingefunden hatten. Moderator Michael Stitz (Leiter des sh:z medienhaus sylt) hatte die beiden Sylter Sterneköche Johannes King (Söl'ring Hof) und Alexandro Pape (Fährhaus) zu Gast, um gemeinsam mit dem Sylter Klimaschutzmanager Günter Thomas zu erörtern, in wie weit das Konsumverhalten das Klima beeinflusst.

Die beiden Spitzenköche waren sich einig, dass die bewusste Entscheidung für regionale Produkte, die am liebsten vor

der Haustür wachsen oder zumindest aus deutschen Landen stammen, ganz klar eine „Bringschuld der Köche ist und zum verantwortungsvollen Umgang mit den Produkten dazu gehört.“ Wobei die Bezeichnung „regional“ mit Vorsicht zu genießen sei, wie Johannes King ausführte, denn „regional sagt noch lange nichts über die Qualität aus und die muss in der Spitzengastronomie einfach stimmen“. Bewusster Genuss habe für ihn immer etwas mit „dem Essen im Kreislauf der Jahreszeiten“ zu tun, denn nur, das, was gerade Saison hat, kann mit gutem Gewissen auf den Teller gebracht werden, so der Besitzer eines Gemüse- und Kräuter-Gartens. Bestes Beispiel seien hier historische Gemüsesorten oder der Queller, der für wenige Wochen in kleinsten Mengen direkt im Watt von Hand geerntet wird und bei den Gästen für wahre Begeisterungstürme sorgt. Klimaschutzmanager Thomas sprach sich in diesem Zusammenhang für eine Rückbesinnung auf alte Zeiten aus, denn „früher gab es nur einmal in der Woche Fleisch und sonst wurde gegessen, was im Garten wuchs.“



Expertenrunde: Günter Thomas, Alexandro Pape, Michael Stitz, Johannes King (li. n. re.)
SAF

Ganz so einfach sei das heute nicht mehr, gab Alexandro Pape zu bedenken, der gerade als Produzent des ersten Sylter Meersalzes für Furore sorgt. „Wir haben eine kulinarische Verantwortung und sollten als Impulsgeber tätig werden, indem wir mit dem Wissen der Vergangenheit nach vorne schauen und neue, moderne Wege gehen, um besonnen und verantwortungsvoll mit den Lebensmitteln umgehen zu können“, so

Pape. Nachhaltigkeit bedeute zwar Verzicht, aber nur im Sinne einer besonnenen Reduktion, die durch mehr Sensibilität und Umdenken zu erreichen ist. Wie schmackhaft das sein kann, stellen die Sylter Sterneköche täglich unter Beweis.
Sabine Fleischmann

Die Diskussion wird von SYLT1 heute um 20:15 Uhr ausgestrahlt. Danach mehrfach Wiederholungen am Sonntag.