

## Die gute und die schlechte Nachricht



**SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.**

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

### *Selberkochen macht Kindern Spaß*

*Viele mehr oder weniger originelle Witze beginnen mit der Frage, ob jemand die gute oder die schlechte Nachricht zuerst hören oder lesen will. Ich schreibe erst über die gute Nachricht. Die schlechte kommt danach – so schlecht, dass man beim Lesen nur hoffen möchte, das sei ein schlechter Witz.*

*Die gute Nachricht ist, dass es ein neues Slow-Food-Kochbuch für Kinder gibt, das liebevoll und kompetent gemacht ist. Der kleine Koch und sein Freund, das Radieserl, führen die Kinder in die Slow-Food-Welt der guten Lebensmittel und jahreszeitlich orientierten Küche ein. 33 Rezepte und jede Menge Tipps zum Selberkochen sind fundiert und sorgfältig zusammengestellt. Die einfachen, aber nicht simplen Rezepte sind mit flotter Feder und einfühlsam beschrieben, so dass für die Kinder das Kochen zum Fest wird. Zum Teil haben die Gerichte lustige Namen wie „Seemannsfutter mit Blubbspinat“.*

*Verwendet bzw. empfohlen werden ausschließlich Bio-Lebensmittel und möglichst solche aus der Region. Dem Trend entsprechend kommt Fleisch in diesem Buch fast gar nicht vor, gerade mal „vielleicht Schinken oder Salami“ auf der „Pizza Kunterbunt“ oder „etwas Hühner- oder Rindfleisch im Gemüseintopf“ und die „Hühnersuppe mit Buchstaben“. Der vegetarische Burger mit selbst gemachter Mayonnaise wird u.a. aus 4 Vollkornbrötchen und 500 g Tofu zubereitet – für einen „gescheiterten“ Burger mit Rinderhack müssen die Kinder weiterhin zu... naja.*

*Am Ende des Buchs werden kurz Slow Food Deutschland und die wunderbare Einrichtung des Slow Mobils vorgestellt, einer fahrenden Küche für Kinder der Slow Food Initiative „Junior Slow“. Diese Idee stammt ursprünglich aus München, wo auch das erste Slow Mobil realisiert wurde. Inzwischen gibt es in 4 weiteren Städten Slow Mobile, die direkt vor die Schule, den Hort, den Kindergarten oder die Kinderklinik kommen, um die Kinder mit frisch und sauber hergestellten Lebensmitteln vertraut zu machen. Die Erfahrungen aus den Kochkursen für Kinder im Slow Mobil sind die Basis für dieses Buch, das ich allseits nicht nur als Weihnachtsgeschenk empfehlen möchte.*

*Hinter dem kleinen Koch und dem Radieserl stecken Manuel Reheis, den ich seit 1995 als kreativen und gleichzeitig bodenständigen Chefkoch und Mitinhaber des Lokals*

*Broeding schätze und Flora Hohmann, Absolventin der Slow Food Universität in Polenzo und engagierte Slow Food Aktivistin in Sachen Slow Mobil und Studentenküche, inzwischen auch Fernsehköchin im „ARD-Buffer“. Liebevoll und fröhlich illustriert ist dieses bunte Buch von Susanne Leontine Schmidt. „Selberkochen ist ein Riesen-spaß“ formulieren die Autoren im Klappentext. Dies den Kindern zu vermitteln, gelingt in diesem Buch zu 100 Prozent.*

*Jetzt kommt die schlechte Nachricht, und sie ist leider kein Witz. Sie kommt sozusagen von der anderen Seite der Welt. Nach einem Bericht der Süddeutschen Zeitung hat das Jugendamt Leipzig wegen „unkalkulierbaren Gesundheitsrisikos“ in allen städtischen Kitas Zettel aushängen lassen, „die den Eltern das Mitbringen von Selbstgemachtem und Selbstgebackenem untersagte. Erlaubt war nur noch Eingeschweißtes: abgepackte Kuchen, Kekse, Würstchen oder Klopse, die man als Industrie-Fraß verabscheuen mag, die aber zweifelsohne den Lebensmittelvorschriften, Hygieneverordnungen und europäischen Kennzeichnungspflichten der Lebensmittelindustrie unterliegen.“ Erst nach heftigen Protesten der Eltern hob der Bürgermeister das „Kuchenverbot“ wieder auf. Wie der Artikel berichtet, ist das aber kein Einzelfall. Auch an anderen Orten Deutschlands legen Träger von Kindertagesstätten ihren Einrichtungen unter anderem aus hygienischen Gründen nahe, auf mitgebrachte Kuchen zu verzichten...*

*Ich kommentiere das hier nicht weiter, aber ich frage mich bei solchen Nachrichten schon, in welcher Welt und in welchem Land wir eigentlich leben. Wenn alle Lebensmittel nur noch eingeschweißt in den Verkehr gebracht werden dürfen, wenn wir unser Essen wegen möglicher Keime oder eventueller Allergien sowie wegen hochkomplizierter Kennzeichnungsvorschriften nur noch der Lebensmittelindustrie überlassen müssen, wenn die Kinder zu ihrem Geburtstag keinen Kuchen mehr mitbringen dürfen, keine Kerzen mehr darauf anzünden und mit leuchtenden Augen auspusten dürfen... ja, dann gehen eigentlich schon alle Lichter vorher aus. Das ist nicht semplice.*

*Junior Slow e.V. (Hrsg.), Flora Hohmann, Manuel Reheis, Susanne Leontine Schmidt: Der kleine Koch, Lieblingsrezepte für Kinder, oekom verlag, 12,95 €*

*Restaurant Broeding, Schulstraße 9, 80634 München, Telefon: 089 164238, [www.broeding.de](http://www.broeding.de)*

*Süddeutsche Zeitung, Nr. 233 vom 10./11. Oktober 2015, Seite 12 Panorama*