

Küchendebatte im Riederwald

Frankfurt am Main: Ein Pilotprojekt erprobt mit einer Stadtteilküche das kollektive Kochen. Die Linkspartei will das Konzept auf alle Viertel ausweiten. Doch es mangelt an Räumlichkeiten

Von Gitta Düperthal, Frankfurt am Main

»Wann geht die Party los?« fragt ein Mädchen morgens im Vorbeigehen. Zu dem Zeitpunkt, am Freitag vergangener Woche, ist das Team des Pilotprojektes Frankfurter Stadtteilküche schon voll in Aktion. »Jede Revolution beginnt mit einem Auflauf«, wird es beworben. Im Stadtviertel Riederwald wird ein Modell kollektiven Kochens erprobt. Zunächst gilt es, mobile Küchenmodule aufzubauen, sowie Klapptische und Stühle aus der zentral gelegenen Philippuskirche auf den Vorplatz zu schleppen. Wenig später wirbelt das Profiköcheteam, das diesmal aus einer Äthiopierin und einem Deutschen besteht, in der flugs erbauten Küche herum, um ein köstliches Gourmetgericht aus geretteten Lebensmitteln zu zaubern. Die seien morgens um fünf Uhr im Frischezentrum im Stadtteil Kalbach ergattert worden, gehören zu dem, was Großhändler dort nicht verkaufen konnten. Das berichtet Pierre, der sich für »Stadt Teilen Küche« engagiert, im Gespräch mit *junge Welt*. Beim Projekt wirken viele Initiativen zusammen, auch Die Linke in Frankfurt gehört dazu.

In diesen Tagen ist im Frankfurter Arbeiterviertel Riederwald, einst »Roter Riederwald« genannt, viel los. Schauspielerin Anna Stiede gibt Hygieneregeln aus, schlägt den Kochlöffel auf den Topf, fordert zur Morgengymnastik auf. Das lassen sich die etwa 25 Leute, die sich teils schon mit Händewaschen fürs Gemüseschnippeln am großen Gemeinschaftstisch bereitmachen, nicht zweimal sagen. Der Andrang von Hilfswilligen ist groß. »Mist, zu spät«, bedauert eine Frau, die nicht mehr mitmachen kann. Alle Plätze an den Tischen sind besetzt. Mehr als hundert Menschen genießen das Essen: Es gibt äthiopisches Fladenbrot Injera mit Gemüse, leckerer Soße, frischem Salat und Kräutern; Mangoeis und Obstsalat zum Nachtisch. Für Kinder auf Wunsch Spaghetti mit Tomatensoße. Obst und Gemüse wird auch von regionalen Initiativen wie »GemüseheldInnen Frankfurt« oder »Die Kooperative« aus Oberrad geliefert.

Das Koch- und Erzählprojekt wird als künstlerisches Projekt unter anderem gefördert vom Fonds Darstellende Künste aus Mitteln des Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien, dem Kulturfonds Frankfurt RheinMain, dem Dezernat für Klima, Umwelt und Frauen, dem Frauenreferat und dem Kulturamt der Stadt Frankfurt. Es ist aber mehr als Kunst, wirkt gegen Armut, macht Care-Arbeit sichtbar, sorgt für Zusammenhalt. Alleinerziehende mit Kindern entlastet es, für Ältere wirkt es als »Anti-Ensamkeits-Pille« und auch, wer auf der Straße lebt, ist willkommen. Beim Essen können alle entspannen, sich obendrein politisch weiterbilden.

Unter dem Motto »Trad is a trap« (Tradition ist eine Falle) thematisiert das Team von »Stadt Teilen Küche« einen fortschrittlichen Gegenentwurf zum konservativen Leitbild der Frau, die rechte Parteien wieder zurück an den Herd beordern wollen. Die patriotische Küche, die für Ehemann und Kinder Dienst tut, sei keine Option, moderiert Stiede. Witzigerweise bezieht sich das Team auf das Wortgefecht im Jahr 1959 zwischen dem US-Vizepräsidenten Richard Nixon und dem sowjetischen Parteichef Nikita Chruschtschow. In der für heutige Verhältnisse leicht angestaubten historischen »Küchendebatte« ging es um den Wettstreit der Systeme: Ob Kapitalismus oder Sozialismus überlegen ist.

Nixon ereiferte sich für den individualistischen, kommerziellen »Freiheitsbegriff«, propagierte die vermeintlich glückliche Hausfrau in den eigenen vier Wänden zwischen Spülmaschine und Farbfernseher. Chruschtschow habe »der Frau im goldenen Käfig« den Begriff »der Frau im Sozialismus« entgegengesetzt, erläutert die künstlerische Leiterin des Projektes, Eleonora Lela Herder. Die Doppelbelastung der Frau könne so aber etwa auch nur in den öffentlichen Raum verschoben werden, merkt sie kritisch an.

Die Küchendebatte im Riederwald ist eröffnet. Lisa Weimer, seit eineinhalb Jahren für eine Stadtviertelküche dort aktiv, ist sauer: »Im Riederwald brauchen wir dringend einen Ort für die Gemeinschaft, für jeden Tag und für alle.« Für die Hälfte der Schulkinder im Stadtteil stehe kein Hortplatz zur Verfügung. Eltern seien deshalb teils genötigt, ihre Jobs zu kündigen. Die Stadtteilbücherei ist geschlossen, das Bürgerhaus abgerissen. »Es gibt keinen Platz, wo wir uns treffen können.«

Das Pilotprojekt ist auf zwei Monate angelegt. Die Beschäftigten und ehrenamtlich dafür Tätigen verweisen auf ihre Vision: In jedem Stadtviertel soll es eine Stadtteilküche geben, professionell betrieben und kommunal finanziert. Die Frankfurter Linke treibt das mit Ortsgruppen, in Ortsbeiräten und im Stadtparlament politisch voran. Im Stadtteil Bornheim haben Linke bereits bis zu 250 Leute an einem Tag verköstigt. Am 30. Oktober wird dort wieder kostenlos Essen verteilt. Vor allem im Riederwald will die Linkspartei nicht locker lassen. »Wir sind gekommen, um zu bleiben«, sagt deren Stadtverordneter Alexis Passadakis, der aktiv in der Initiative für eine Stadtteilküche mitwirkt. 500.000 Euro sind dafür ab 2027 in den Haushalt eingestellt. Im Jahr 2025, als die FDP aus der Koalition mit Grünen, SPD und Volt austrat und es dieser in der Folge an Mehrheiten fehlte, um einen Haushalt zu verabschieden, hatte Die Linke die Gunst der Stunde genutzt und dies in Verhandlungen durchgesetzt.

An Räumlichkeiten mangelt es aber. Dabei gibt es geeignete Räume eines ehemaligen Restaurants, Am Erlenbruch 94, ganz in der Nähe des Kirchengvorplatzes. Bis 2023 war es an sogenannte Reichsbürger vermietet, die es nach Protesten räumen mussten. Seither steht das Gebäude der städtischen Wohnungsbaugesellschaft ABG leer. Nach einer Anfrage der Initiative sei deren Mietinserat plötzlich aus dem Internet verschwunden, berichtet Passadakis. Statt dessen Ausreden: »Krankheit, Urlaub, und das Gebäude stehe unter Denkmalschutz«. Frank Junker, Geschäftsführer der ABG Frankfurt Holding, steht wegen seiner Unternehmenspolitik, durch die Reiche als Mieter meist bevorzugt werden, schon lange in der Kritik. Wenn er sich im Dezember 2026 in

die Rente verabschiedet, dürfe das die Leute, die auf bezahlbare Wohnungen warten, aufatmen lassen, hofft Passadakis.

Die Initiative für eine Stadtteilküche resultiere größtenteils aus der Waldbesetzung im Fechenheimer Wald gegen den Autobahnausbau der A 66; obgleich der Widerstand nach zwei Jahren im Januar 2023 mit der polizeilichen Räumung eine krachende Niederlage erlebt habe, so Passadakis. Aus dem verlorenen Kampf seien bleibende Strukturen entstanden, unter anderem ein Chor und die Idee der Stadtteilküche. Aktivistinnen und Aktivisten im Riederwald verdeutlichen: Für sie kommt aufgeben nicht in Frage.

Auch das bietet die Stadtteilküche: Für die Kinder gibt es Spielbetreuung, für Erwachsene geht das politische Bildungsprogramm weiter. Zu erfahren ist: Um Autonomie, Selbstbestimmung und Ernährungssouveränität erreichen zu können, muss ein neues System für Ernährung her. Wie solidarische Landwirtschaft funktionieren kann, erläutern Paula Gioia, Imkerin und Bäuerin in einem Hofkollektiv in Brandenburg, organisiert bei der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) und beim globalen Bündnis von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern »La Via Campesina«, und Margarethe Hinterlang vom Dottenfelder Hof in Hessen, die als Vorständin im Verein Bionales den Ernährungsrat mitträgt.

Auch sie fordern Gemeinschaftsküchen in kommunaler Verantwortung. Städterinnen und Städter müssten sich mehr dafür interessieren, woher ihr Essen kommt und wie es bezahlt wird. Ziel sei, die Marktmacht der Konzerne zu brechen, und Risiken, die jetzt vermehrt mit der Klimakrise entstünden, auf viele Schultern zu verteilen. Besonders in Hessen seien Auswirkungen der Hitzewelle durch ausgetrocknete Böden merklich gewesen, meint Hinterlang. In solchen Zeiten gebe es dann weniger oder andere Erträge. Die Arbeit aber müsse weiter finanziert werden. Regionale Kooperativen schafften Beziehungen zu ihren Abnehmern, um gemeinsam Strategien zu entwickeln. So seien Ausbeutungsverhältnisse auf den Höfen zu verhindern, so das Credo.

Elias Gruber, Mitglied der jungen AbL, erklärte: Wichtig sei, besonders junge Landwirtinnen und Landwirte zu fördern. Denn die könnten wegen hoher Kosten für Maschinen und Ähnliches sonst gar nicht in den Beruf einsteigen. Tim Carlo Bettermann von der jungen AbL konstatierte, entscheidend sei, ob es gelinge, die Lebensmittelproduktion unter demokratische Kontrolle zu stellen.

Sie alle haben die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP), die derzeit für 2028 bis 2034 neu verhandelt wird, im Blick. Sie fordern einen Systemwechsel: EU-Agrarsubventionen nicht mehr pauschal nach Hektar ausbezahlen, weil so hauptsächlich nur das Eigentum großindustrieller Höfe gefördert werde. Flächenbasierte Basisprämien gelte es abzuschaffen, statt dessen müssten öffentliche Gelder zweckgebunden für konkrete Leistungen im Klima-, Natur- und Tierschutz eingesetzt werden.

Einig war man sich: Gerade junge Kleinbäuerinnen und Kleinbauern würde es mutmaßlich sehr freuen, wenn sie künftig direkt mit kollektiven Stadtteilküchen statt mit Edeka, Lidl, Aldi und Rewe verhandeln könnten. Denn die wüssten, wie solidarisches Handeln funktioniert. »Klar, denn wir werden nächstes Jahr Am Erlenbruch 94 einziehen«, sagte Schauspielerinnen Anna Stiede. Für ihre Zuversicht erhielt sie Applaus von der Gemeinschaft im Riederwald.

<https://www.jungewelt.de/artikel/528680.kollektives-kochen-kuechendebatte-im-riederwald.html>