

Harald Lemke

Der 50-Jährige ist freier Philosoph und Autor mehrerer Bücher. Zuletzt erschien von ihm im Wilhelm Fink Verlag das Werk „Über das Essen – Philosophische Erkundigungen“. Der gebürtige Baden-Württemberger lehrt an den Universitäten in Lüneburg und Salzburg und ist Gastprofessor in Shanghai und Kyoto. In Österreich leitet Lemke das Internationale Forum Gastrosophie, in Deutschland engagiert er sich in verschiedenen Netzwerken für alternative Lebensformen.



Der Gastrosoph

Harald Lemke philosophiert über nicht weniger als das Essen in seiner ganzheitlichen Form. Als Gastrosoph streitet er für eine andere Esskultur – jenseits von Pommes und Schnitzel aus billiger Massenproduktion.

„Essen ist ein politischer Akt“ meint Harald Lemke. Mit jedem Bissen. Denn über die Ernährung entstehen viele gesellschaftliche Probleme wie Übergewicht, Massentierhaltung oder etwa Hunger in der Welt. Die Gastrosophie versucht, ein ganzheitliches Ernährungsverständnis zu schaffen und Lösungen auf die globalen Herausforderungen aufzuzeigen. Dies sei ein großer Unterschied zu den Landwirten, Medizinerinnen oder etwa den Lebensmittelherstellern, die – im Gegensatz zur Philosophie – immer auf eine Perspektive festgelegt seien, erklärt Lemke. Er selbst hat sich der „Ethik des guten Lebens“ verschrieben. Ernährung sei ein wichtiger und facettenreicher Teil davon, der zurzeit sehr viel Zündstoff biete. Dies wurde ihm erst vor kurzem wieder bei einem Ausflug aufs Land einige Kilometer von seiner Wahlheimat Hamburg vor Augen ge-

„Es ist nie zu spät,
etwas zu verändern.“

führt. „Ein Geflügelmaststall gleicht heute einer Trutzburg mit meterhohem Zaun und Natodraht – ein Hochsicherheitstrakt für 400.000 Hähnchen!“ Was das über unsere Kultur aussagt? Eine gute Frage. Er denkt nach, lässt einige Sekunden verstreichen. Ein Stück weit sei es unsere Kulturgeschichte, die uns nicht so schnell los lässt, uns regelrecht umklammert. Viel schlimmer sei die Verdrängung dieser Tatsachen, sagt Lemke. Das Nicht-wahrhaben-wollen der Dimensionen unserer Nahrungsmittelproduktion. In dieser Disziplin sind nicht nur die Deutschen Musterschüler. Lemke selbst bezeichnet sich als Flexitarier. Er isst Fleisch, aber möglichst selten, und wenn aus artgerechter Haltung von Bio-Höfen. Zum reinen Vegetarier oder sogar Veganer wird er es wohl nie schaffen, bekennt der gebürtige Baden-Württemberger selbstkritisch.

Fleisch habe in seinem Elternhaus eine große Rolle gespielt. Sein Vater leitete in Lörrach den städtischen Schlachthof bis dieser schließlich privatisiert wurde. Das war Mitte der 80er Jahre, der Beginn der neoliberalen Politik in Deutschland. „Der Schlachthof wurde allein nach Rendite-Kriterien abgewickelt“, weiß Lemke. Und obwohl er noch Fleisch isst, stellt Lemke immer wieder die Frage: Brauchen wir wirklich das Steak auf dem Teller? Seine Antwort klingt so einfach wie logisch: Die Alternative zu Fleisch sei ja weder Hungern noch geschmackloses Essen. Im Gegenteil – wir können eine ande-

Fragebogen

- **Lebensmotto?** Es gibt nichts Gutes, außer man tut es
- **Einen Abend verbringen möchte ich mal mit...?** Dem Kaiser von Japan, dem Generalsekretär der UNO und natürlich mit Sokrates
- **Letzter Urlaub?** Athen
- **Lieblingsrestaurant?** Die eigene Küche, im Besonderen das Kochen und Essen mit Freunden
- **Bester TV-Koch?** Gibt es nicht
- **Was nervt?** Menschen, die nur reden und nichts machen
- **Mein Privileg als Philosoph?** Lebenslanges Lernen und neugierig sein können – eigentlich kein Privileg, weil es jeder kann
- **Von meinen Studenten habe ich gelernt?** Mut zur These
- **Ziele für die nächste Zeit?** Die Globale Ernährungswende

re Zivilisation mitsamt neuen Geschmackserlebnissen entdecken. Es sei also kein Verzicht, sondern ein Gewinn. Er selbst versucht wo möglich, die „Ethik des guten Essens“ zu leben, indem er Bio-Lebensmittel kauft oder selbst zu Spaten und Hacke greift in seinem Urban-Gardening-Projekt in Hamburg. Zweimal in der Woche gärtner er dort vor sich hin, sieht dem Salat, den Möhren und Pastinaken beim Gedeihen zu und macht Werbung für die gute Sache. Ganz erdverbunden. Und natürlich kocht er selbst – frisch, aber nicht aufwendig – denn auch sein Zeitbudget ist begrenzt. „Wir haben in der Geschichte der Menschheit noch nie so viel Freizeit gehabt“, ist er dennoch überzeugt. Ausreichend Zeit, wie er findet, um eine ethische Esskultur auf den Weg zu bringen. Eine Esskultur, die auf Qualität statt einseitig auf Quantität setze. Und jeder Einzelne könne etwas dazu beitragen, indem er das eigene Konsumverhalten ändert und beispielsweise fair gehandelten Kaffee und Produkte aus regionalem Bio-Anbau einkauft.

„Leider nutzen wir unseren Wohlstand nicht, um uns vernünftig zu ernähren noch das Essen wertzuschätzen und zu genießen.“ Sein größter Wunsch? Dass sich endlich die Politik bewegt. Die Konsumenten und auch die Wirtschaft hätten erste Schritte unternommen, sind offen und dynamisch. Die Politik denke noch zu sehr in Schubladen und lasse einen ganzheitlichen Ansatz über alle Ministerien vermissen. Dabei fordert Lemke nicht weniger als eine Ernährungswende nach dem Vorbild der Energiewende als neues, großes quer verbindendes Thema. Und die Vereinten Nationen seien gut beraten, eine Task-Force für die globalen Ernährungsprobleme einzurichten. „Es ist nie zu spät, etwas zu verändern“, sagt der Optimist in ihm. CZ

POSITIONEN

Catering



Sander Catering erweitert seine Geschäftsleitung. Aufgrund der positiven Geschäftsentwicklung in den letzten Jahren ist **Oliver Stammer**, 43, neues Mitglied der Geschäftsleitung mit Prokura. Der 43-Jährige ist in dieser Funktion für die nationale Expansion verantwortlich. Bei der Sander Catering GmbH war er zuletzt nationaler Verkaufsleiter.



● Bei der SV Stiftung – Mehrheitsaktionärin der SV Group AG – tritt am 1. November 2015 **Beatrice Conrad Frey** als Stiftungspräsidentin die Nachfolge von Susy Brüscheiler an. Die 52-Jährige ist seit 2008 Mitglied des SV Stiftungsrats. Von 2001 bis 2013 war sie Präsidentin des Schweizerischen Verbands diplomierter Ernährungsberater/innen.

Food / Beverage

Zum 1. Juli 2015 übernimmt **Béatrice Guillaume-Grabisch** bei Nestlé Deutschland den Vorstandsvorsitz. Die 50-Jährige folgt auf **Gerhard Berssenbrügge**, 62, der nach acht Jahren als Nestlé-Chef und insgesamt 18 Jahren beim Schweizer Lebensmittelkonzern in den Ruhestand geht. Béatrice Guillaume-Grabisch war seit 2013 bei Nestlé als Vice-President EMEA (Europe, Middle East, North Africa) für Südeuropa und Deutschland sowie für die Eismilch-Kategorie verantwortlich.



● **Thorsten Kulmann**, 39, wird neuer Business Development Manager Europa bei Illycaffè. Das im italienischen Triest ansässige Unternehmen zählt zu den führenden Espressospezialisten mit weltweitem Vertriebsradius. Kulmann wird das Kaffeebar-Konzept von Illy in Nord- und Zentraleuropa mit Fokus auf Deutschland vorantreiben.

Technik



Zum 1. Mai hat **Volker Pulskamp** als Vice President Global Marketing Coffee Machines bei der WMF Group die Leitung der neu geschaffenen Funktion globales Marketing Coffee Machines (WMF und Schaefer) übernommen. Der 45-jährige studierte Betriebswirt verfügt über ausgewiesene Handels- und Vertriebsmarketing-Erfahrungen. Er berichtet direkt an

Florian Lehmann, Präsident Globales Kaffeemaschinengeschäft.

● **Dr. Mathias Schirmer** hat bei KEK in Laubnitz bei Dresden die Vertriebsleitung übernommen. Nach 13 Jahren in der Kältetechnik, zuletzt als Geschäftsführer der Granville GmbH in Hamburg, kehrt Schirmer in den Bereich der Großküche zurück und knüpft an die erfolgreichen Jahre bei Küppersbusch an. Die ursprünglich als Königsbrücker Edelstahl Küchentechnik gegründete KEK GmbH ist eine Schwester von Küppersbusch und nunmehr seit über 20 Jahren am Markt tätig.



● **Kai Bauer** ist als Fachberater für Großküchentechnik bei Hupfer in Coesfeld künftig für das Vertriebsgebiet Bayern verantwortlich. Der gelernte Industriekaufmann hat bei dem Küchenlogistik-Spezialisten unterschiedlichen Bereiche durchlaufen und verfügt über langjährige Erfahrungen in der Konzeptionierung von Speiseausgaben, Großküchentechnik und Speisenlogistik.

● **Bernd Lietke**, 43, ist neuer Geschäftsführer der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin. Damit tritt er die Nachfolge von **Maja Timm** an, die nach 40-jähriger Tätigkeit für die KPM Berlin in den Ruhestand geht. Lietke blickt auf eine mehr als 20-jährige Vertriebs- und Marketing-Erfahrung in leitender Position bei der WMF AG zurück.