

Langsam fließt die dampfende Consommé über das rechte Ohr der in Gestalt eines Hasenkopfes getöpfernten Sauciere, hinab in das tiefblaue Schälchen. Dort warten bereits kunstvoll angerichtete Fischstückchen vom Roten Drachenkopf mit fermentierten Waldpilzen. Dazu serviert Chef João Marreiros einen goldfarbenen Weißwein, von dem nur zwanzig Kisten produziert wurden. Er erzählt vom dazugehörigen Winzer und dessen Weinberg. In seinem Restaurant, das in einer der verwinkelten Gassen der Altstadt Portimãos an der Südwestküste der Algarve liegt, ist alles besonders.

Marreiros, ein kräftiger Mann mit schwarzem Haar, Vollbart und dunkler Stimme, macht dort alles selbst. Er kocht, serviert und unterhält seine Gäste. Das ist nur möglich, weil in seinem Lokal, in dem Küche und Gasträum ineinander übergehen, nur zwei kleine Tische stehen, an denen er maximal sechs Personen pro Abend bewirtet. „Im Durchschnitt müssen Gäste drei Monate im Voraus reservieren. Es kann jedoch auch bis zu sieben Monate dauern“, erzählt der Portugiese in perfektem Englisch, während er zurückgelehnt auf einem der wenigen Stühle seines schlicht gehaltenen Restaurants sitzt. Seine Freunde hielten die Idee, ein Lokal mit nur so wenigen Plätzen zu eröffnen, für komplett verrückt.

Nach seiner Karriere in verschiedenen portugiesischen und internationalen Nouvelle-Cuisine-Restaurants und einem daraus resultierenden Burnout definierte Marreiros Gastronomie für sich neu und eröffnete 2019 im Alter von 30 Jahren das Loki, benannt nach seinem verstorbenen Hund, der ihn Respekt und Liebe gelehrt habe. „Für mich ist Essen nicht nur etwas, das man zu sich nimmt, um seinen Körper zu ernähren. Ich glaube, dass Essen irgendwie auch ein wenig mit der Seele interagieren muss. Mit Glück. Mit Liebe. Ich weiß, das klingt nach Klischee, aber letztendlich dreht sich alles um Liebe.“

Marreiros serviert nicht irgendwelche Gerichte. Es ist gar nicht so einfach zu sagen, was auf der Speisekarte steht. Die gibt es nämlich gar nicht. Was am Abend

Das jüngste Gericht

Sein Restaurant an der Algarve hat nur zwei Tische. João Marreiros macht dort für seine maximal sechs Gäste am Abend alles selbst. Auch seine neueste Kreation: Schokolade, die keine Schokolade ist.

in Gestalt eines Elf-Gänge-Menüs als Überraschung für die Gäste aufgetischt wird, entscheidet sich am Vormittag anhand der an diesem Tag frisch verfügbaren Zutaten. Dabei achtet Marreiros auf Qualität und Regionalität. Es werden ausschließlich im Umkreis von 100 Kilometern angebaute, geerntete, gefischte oder gejagte Nahrungsmittel verwendet. Zu 100 Prozent. „Ich arbeite mit Kleinbauern, Fischern, Winzern und auch Jägern zusammen.“ Ein großer Zweck des Restaurants sei es, dem Erhalt der Umwelt zu dienen, sagt der Siebenunddreißigjährige.

Das Mehl für sein Brot mahle er selbst, aus einer Art Urkorn der Algarve-Region, das dort jetzt wieder angebaut wird. Meeresalgen ernte er von Hand an der Westküste. Wilde Kräuter wie Wacholder und Thymian, Pilze und Beeren sammle er am liebsten in den Bergen von Monchique, wo er aufgewachsen ist. Einen Teil der Zutaten baue er auch selbst an, wie zum Beispiel Süßkartoffeln und Früchte. Die wilde Natur stelle vieles bereit, man müsse es nur zu finden wissen. „Gerade heute Morgen habe ich wilden Grünspargel und Pilze gepflückt. Die Algarve bietet auch viele Gewürze.“

Nach dem täglichen Einkauf bei Bauern und Fischern setzt sich Marrei-

ros in sein Restaurant mit den hohen Steinbögen und schreibt alle vorhandenen Zutaten auf ein leeres Whiteboard. Dann dreht er es um und plant sein Menü für den Abend. Manchmal merke er beim Kochen, dass eine Zutat einfach nicht das werden will, was er aus ihr zu machen versucht. „Ich weiß, das hört sich komisch an, aber für mich macht das Sinn.“ Wenn das passiert, müsse er sich dem einfach fügen und sein Gericht anpassen.

Seine Leidenschaft fürs Kochen habe mit seiner Großmutter begonnen. Bei gemeinsamen Spaziergängen durch die Serra de Monchique zeigte sie ihrem kleinen Enkel wilde Kräuter, Früchte, Blüten und Beeren am Wegesrand, ließ ihn probieren und teilte ihren reichen Erfahrungsschatz an traditionellen portugiesischen Rezepten. Joãos Interesse war geweckt. Auch heute noch spürt man diese Neugierde, wenn er von der Kreation spricht, die ihn am meisten mit Stolz erfüllt. „Um zu diesem Rezept zu gelangen, waren fünf Jahre Besessenheit und ein Jahr Experimente nötig“, erklärt er, während er zwei ahornblattförmige Stückchen seines Meisterwerks auf einem quadratischen, rauen Naturstein präsentiert, den er an einem Strand der Westküste nahe Aljezur auf-

gesammelt hat. Diese Schokolade, die eigentlich gar keine ist, hat er aus den Samen des Lindenbaums hergestellt, der einen Vorfahren mit dem Kakaobaum teilt. „Ich kann keine Kakaobutter, Xanthan, Sojalecithin oder Maltodextrin verwenden. Das wächst hier alles nicht.“ Um seine „Loki-Schokolade“ zu zubereiten, brauche er rund 15 Tage für alle Prozessschritte. „Es ist schwierig, aber lohnenswert. Ich wollte schon immer Schokolade selbst herstellen.“ Seine Kreation weist eine verblüffend ähnliche Konsistenz auf und erinnert an den Geschmack dunkler Schokolade.

„Ich bin seit Langem verrückt nach Fermentation. Ich mag den chemischen Vorgang, aber noch wichtiger ist für mich, dass ich das Essen haltbar machen kann ohne einen großen industriellen Kühlschrank und damit eine möglichst geringe Auswirkung auf die Umwelt verursache.“ Zudem würden sich die Probiotika und Präbiotika positiv auf den Stoffwechsel auswirken. Er wolle gesundes Essen servieren. Auch ohne Zucker. Christina Erhard, eine vierunddreißigjährige deutsche Touristin, schwärmt nach ihrem Besuch im Loki: „Die fermentierten Erdbeerstreifen auf dem Nachtisch übertreffen geschmacklich jede zuckerhaltige Süßigkeit.“

Den lokalen Töpfern gibt Marreiros, wenn er dort Geschirr bestellt, immer nur genau ein Wort, ein Gefühl mit, das er in den Tellern und Schüsseln wiederfinden will, wie „paixão“, „mar“ oder „nublado“ (Leidenschaft, Meer oder bewölkt), und ob er ein flaches Gefäß oder eines mit hohem Rand benötigt. Ansonsten haben die Künstler freie Hand. Sie übergeben ihm das Ergebnis später verpackt. Marreiros öffnet diese Pakete allein. „So ist es wie ein Geschenk für mich.“ Er nimmt eines der Unikate in die Hand, eine unebene tieflaue Schüssel, an deren Innenwand sich ein Oktopus entlangranks. „Nahrung liegt mir im Blut und in der portugiesischen Kultur.“ Marreiros hebt seinen Arm mit dem silbernen Armreif, den zwei Drachenköpfe zieren. Auf die Frage nach seinem Lieblingsessen antwortet er verschmitzt: „Spiegelei.“

Philomena Bauch

Deutsche Schule Algarve, Silves

Braunschweig blüht auf

In der „Bienenstadt“ werden Projekte umgesetzt, um den Bestand der Wildbienen zu stabilisieren

Es riecht nach Abgasen, ein Auto hupt, die Ampel springt auf Rot. Daneben eine dichte Fläche aus Blüten, in kräftigem Violett und strahlendem Weiß. Zwischen den Gräsern und Sträuchern fliegen Bienen. Mitten im dichten Verkehr am Fallersleber Tore ist das Blütenmeer kein Zufall, sondern Teil des Projekts „Bienenstadt Braunschweig“, das seit 2019 umgesetzt wird. 2017 wurde in einer Studie des Entomologischen Vereins Krefeld ein starker Rückgang von 76 Prozent bei Fluginsekten in Deutschland über 27 Jahre dokumentiert. Durch die Projekte „Bienenstadt Braunschweig“ und „BeesUP“ soll eine verbesserte Datengrundlage geschaffen werden, die dabei hilft, die Wildbienenbestände in den Städten zu stabilisieren.

Wildbienen zählen zu den wichtigsten Bestäubern, da sie Pollen für ihren Nachwuchs sammeln und die Blüten häufiger als andere Insekten besuchen, sagt Henri Greil, Wissenschaftler am Julius Kühn-Institut für Bienenenschutz in Braunschweig. Das sei essentiell für die Reproduktion der Pflanzen. Der 50-Jährige mit den lockigen grauen Haaren leitet das Vorreiterprojekt „Bienenstadt Braunschweig“. „Städte standen früher als Schutzraum für Wildbienen nicht im Fokus. Das hat sich gewandelt, weil man weiß, dass in Städten große Populationen und viele Arten von Wildbienen vorkommen.“ Zudem spielten Wildbienen eine wichtige Rolle für die Biodiversität und die Widerstandsfähigkeit vieler Systeme in der Natur. „Bienen zu schützen, macht Spaß, und man kann viel entdecken. Die 600 Arten sehen sehr unterschiedlich aus.“

2019 hatte der Fachbereich „Stadtgrün und Sport“ der Stadt Braun-

schweig 4,6 Millionen Euro zur Förderung der Biodiversität für das Projekt eingeworben. Mit dem Anlegen von Blühflächen auf 30.000 Quadratmetern und dem Pflanzen von Weidenbäumen sollen Wildbienen unterstützt werden. „Fachlich begleitet wird das Projekt vom Julius Kühn-Institut. Wissenschaftler überprüfen die Maßnahmen auf ihren Nutzen“, erläutert Greil, der sich seit zehn Jahren mit Wildbienen beschäftigt und zuvor an der TU Braunschweig im Institut für Landschaftsarchitektur tätig war. Die Reaktionen auf das Projekt seien positiv. Kooperationen wurden vereinbart, etwa mit Schulen. „Wir hatten Schüler vom Martino-Katharineum, die Seminararbeiten bei uns gemacht und Bienen auf dem Schulgelände erfasst haben.“

Jeder kann mit digitalen Tools, die in dem vom Bundesamt für Naturschutz geförderten Projekt „BeesUP“ entwickelt werden, zum Schutz der Wildbienen beitragen, etwa mit einer App. „Man kann mit der Wildbienen-Erkennungsfunktion durch seinen Garten laufen und schauen, welche Bienenarten schon da sind, und diese gezielter unterstützen.“ Seit 2018 gebe es die App „Flora Incognita“ für Smartphones zur Erkennung von Pflanzen von der TU Ilmenau. „Zusammen mit der Thüringer Universität haben wir eine Wildbienen-Erkennungsfunktion entwickelt, die gerade in der Umsetzung ist.“ Was die App besonders macht, ist der Einsatz von Künstlicher Intelligenz. Sie wurde zuvor mit Fotos der Wildbienenarten trainiert.

Rund um die St.-Pauli-Kirche im Zentrum des Östlichen Ringgebiets in Braunschweig erstrecken sich Staudenbeete mit Pflanzen wie Schafgarbe und Storchschnabel, die im Sommer für einen tollen Anblick sorgen. „Durch den Einsatz der KI können unterschiedliche Parameter in der Planung berücksichtigt werden. Die Pflanzenbedürfnisse, die Gestaltung der Flächen und auch die Bienenbedürfnisse können miteinander verknüpft werden“, erklärt Greil. Ein Planungstool im Projekt „BeesUP“, das sich zurzeit in der Entwicklungsphase befindet, soll dabei helfen, Flächen wildbienenfreundlicher zu gestalten.

„Das Planungstool wird so funktionieren, dass Zielarten festgelegt werden können. Man kann sagen, welche Wildbienenarten gefördert werden sollen. Die Wildbienen haben unterschiedliche Ansprüche in Bezug auf ihre Nahrung und die Nahrungsqualität.“ Es gebe sogenannte oligolektische Wildbienenarten. „Das sind Wildbienen, die beim Pollensammeln auf bestimmte Pflanzenarten oder Pflanzengattungen spezialisiert sind.“ Greil besitzt nur einen kleinen Stadtgarten am Haus, dort blühen viele für Wildbienen relevante Pflanzen, von Obstbäumen bis zu Stauden, in einem abgestorbenen Baum nistet die blaue schwarze Holzbiene. „Privatpersonen können darauf achten, dass sie Offenbodenstellen oder spärlich bewachsenen Rasen haben. Das finden viele nicht so attraktiv, aber das sind genau die Flächen, an denen Wildbienen nisten.“

„Wir hatten schon viele Anfragen von anderen Städten, die ähnliche Maßnahmen bei sich umgesetzt haben und sich erkundigten, wie das bei uns funktioniert hat“, schildert Greil. „Es gibt viele Kulturen, die von der Bestäubung stark abhängig sind, wie Obstgehölze. Wenn die nicht von Bienen bestäubt werden, dann sind die Früchte verkümmert.“ Um Wildbienen nachhaltig zu schützen, sei Aufklärung von großer Bedeutung. „Viele Wildbienenarten werden wenig gesehen, da sie sehr klein sind. Die kleinsten Wildbienen sind 3 bis 4 Millimeter groß und werden von den meisten Leuten eher als fliegende Ameisen identifiziert, also gar nicht erst als Biene erkannt.“

Antonia Popp
Wilhelm-Gymnasium, Braunschweig



Ein leises Klirren hallt durch den Gewölbekeller des Klosters Fischingen im Schweizer Kanton Thurgau. Feuchte Luft mischt sich mit dem Duft von Malz, Holz und einem Hauch Vanille. Zwischen den beigefarbenen Barriquefässern steht Martin Wartmann, ein Mann mit wettergegerbtem Gesicht. Sein grauer Schnurrbart ist ordentlich gestutzt, das karierte Hemd bis zum Kragen geknöpft. Der Neunundsiebzigjährige spricht mit der Gelassenheit eines Menschen, der sein Handwerk seit Jahrzehnten kennt. Langsam bewegt er sich durch den Keller, mit dem Schritt eines Mannes, der keine Eile mehr hat, und doch jeden Handgriff prüfend begleitet.

Die Sonne, die durch das schmale Kellerfenster fällt, lässt Staubpartikel tanzen. „In den Ruhestand? Nein, das kam für mich nie infrage. Ich wollte etwas Echtes schaffen. Bier ist Kultur und manchmal auch ein Gebet.“ So beginnt der Tag in der Brauerei Pilgrim, einer kleinen, eigenwilligen Braustätte im Thurgauer Benediktinerkloster Fischingen. Der Name „Pilgrim“ ist kein Zufall. „Dieses Kloster ist seit Jahrhunderten eine Station auf dem Jakobsweg. Pilgern heißt Unterwegssein, Innehalten, Nachdenken. Genau das soll unser Bier widerspiegeln“, erklärt Wartmann.

Die Brauerei wurde 2015 in den alten Gemäuern des Klosters gegründet. „Ich wollte im Ruhestand nicht Golf spielen. Ich wollte etwas erschaffen, das bleibt.“ So gründete Wartmann gemeinsam mit einem kleinen Team die Marke Pilgrim, deren Biere heute zu den charaktervoll-

Bei den Pilgern braut sich was zusammen

Im Kloster Fischingen kommt der 79 Jahre alte Martin Wartmann mit dem Gerstensaft ins Reine

ten Spezialitäten der Schweiz zählen. Zehn Personen arbeiten für die Brauerei: Brauer, Sensoriker, Logistiker und Verkaufsleute. Wartmann selbst, Gründer und Verwaltungsrat von Pilgrim, ist noch immer regelmäßig im Keller anzutreffen. „Ich koste jedes neue Bier, bevor es abgefüllt wird. Das gehört sich so.“

Zwischen Sudkesseln aus Edelstahl und alten Eichenholzfässern wechseln Handarbeit und Präzision. „Wir arbeiten mit modernster Technik, aber das Herz bleibt analog.“ Das Klosterwasser, das in Fischingen seit Jahrhunderten sprudelt, ist die Seele jedes Suds. Pilgrim steht für Biere mit Charakter, lange in Barriquefässern gereift, die einst Cognac oder Whisky beherbergten. „Wenn das Bier weniger als zehn Prozent Alkohol hat, kippt es im Fass schnell ins Sauerliche. Darum reifen unsere Grand-Cru-Sorten so lange, das schützt und veredelt sie zugleich.“ Wartmann streicht über die Rundung eines Fasses aus französischer Eiche. „Eiche ist ideal. Sie gibt Vanille, Tiefe und Wärme. Und sie hat Geschichte. Diese Fässer haben schon Spirituosen

getragen. Wir schenken ihnen ein zweites Leben.“ Nachhaltigkeit, so Wartmann, beginne mit Respekt vor dem Material.

Im Sudhaus riecht es nach Karamellmalz und Hopfen. Auf einem Display flimmern Temperaturkurven. Moderne Brausteuerung. „Wir kombinieren das Beste aus beiden Welten.“ Die Brauer setzen auf klassische Maischverfahren, lange Gärzeiten und handverlesene Hefestämme, aber kontrollieren digital jede Phase. Das Sortiment reicht von belgisch inspirierten Tripels über Weizenböcke bis hin zu experimentellen Sorten wie dem Waldbier. Goldfarben schimmert es im Glas, gekrönt von feinsporigem Schaum. Der erste Eindruck: harzig, kräuterfrisch und mild.

„Die Idee kam bei einem Spaziergang“, erinnert sich Wartmann. „Der Wald ist Teil unserer Region. Warum ihn nicht schmackbar machen?“ Das Waldbier ist ein helles, warm vergorenes und nicht gefiltertes Blond Ale, gewürzt mit Waldkräutern wie Fichtensprossen und Eisenkraut. Es wurde vom Experiment zum

Wilde Düfte

Ein Koch teilt Tisch und Beet mit seinen Gästen.

Eine gewisse Landflucht ist auch bei Bienen verbreitet.

Und das Bierbrauen ist ein hartes Brot.

festen Bestandteil des Sortiments. Besonders im Herbst verkaufe es sich gut, „bei Kaminfeuer und langen Gesprächen“, wie Wartmann lächelnd hinzufügt.

Das Konzept Pilgrim ist regional tief verankert. Klosterwasser, lokale Lieferanten, Wiederverwendung von Fässern – vieles folgt dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Große Worte meidet Wartmann. „Nachhaltigkeit heißt für mich: nicht mehr nehmen, als man zurückgeben kann.“ Energieeffizienz, Transportverkürzung, Langlebigkeit der Produkte – all das ist Teil des Systems. „Unsere Biere sind sehr lange haltbar. Das ist vielleicht die beste Form der Nachhaltigkeit.“

Doch nicht alles ist so glamourös, wie es scheint. 2022, nach Covid, geriet die Brauerei in wirtschaftliche Schieflage. Seither kämpft Pilgrim um Umsatz, Partner und Investoren. Wartmann spricht offen darüber: „Kleinbrauereien haben es schwer. Rohstoffe, Energie, Bürokratie, Kriege, Teuerung und der Preiskampf im Regal – alles kostet. Aber aufgeben liegt mir nicht. Solange ich Kraft habe, kämpfe ich weiter.“ Er glaubt an eine Zukunft zwischen Genuss und Verantwortung. „Bier wird nie nur Durstlöscher sein. Junge Menschen wollen heute wissen, was sie trinken und warum. Das ist gut so.“

Für ihn ist die nächste Generation entscheidend. „Ich wünsche mir, dass junge Leute das Handwerk nicht nur lernen, sondern fühlen. Brauen ist Geduld, Demut und Freude. Kein Algorithmus ersetzt das.“

Emilie Dupin

Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon



Illustration Christopher Fellhaber

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortliche Redakteurin: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung: IZOP-Institut zur Objektivierung von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen

Ansprechpartner: Dr. Titus Maria Horstschäfer

An dem Projekt „Jugend schreibt“ nehmen teil:

Aachen, St. Ursula Gymnasium · Aschaffenburg, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium · Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium · Berlin, Anna-Freud-Schule, Droste-Hülshoff-Gymnasium, Eckener-Gymnasium, Goethe-Gymnasium Lichterfeld, Wilma-Rudolph-Oberschule · Bochum, Willy-Brandt-Gesamtschule · Brannenburg, Institut Schloss Brannenburg · Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium · Cottbus, Rückert-Gymnasium · Diepholz, Graf-Friedrich-Schule · Dortmund, Heisenberg-Gymnasium, Konrad-Klepping-Berufskolleg · Düren, Burgau-Gymnasium · Engelskirchen, Aggertal-Gymnasium · Erkelenz,

Cusanus-Gymnasium · Fislisbach (Schweiz), Atrium-Schule · Frankfurt am Main, Helene-Lange-Schule, Liebigschule · Freiburg im Breisgau, Abendgymnasium · Freigericht, Kopernikuschule · Friedrichsdorf, Perthes-Gymnasium · Friesoythe, Albertus-Magnus-Gymnasium · Fürth, Helene-Lange-Gymnasium · Fulda, Marienschule · Gelnhausen, Grimmeihausen-Gymnasium · Gemersheim · Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium · Großröhrsdorf, Ferdinand-Sauerbruch-Gymnasium · Hanau, Hohe Landesschule · Hannover, St. Ursula-Schule · Heidelberg, Hölderlin-Gymnasium · Henrichs,

Pamina-Schulzentrum · Heubach, Rosenstein-Gymnasium · Hofheim, Main-Taunus-Schule · Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium · Holzminden, Campe-Gymnasium · Iserlohn, Berufskolleg des Märkischen Kreises · Kassel, Engelsburg-Gymnasium · Kenzingen, Gymnasium · Kiel, RBZ Wirtschaft · Köln, Abendgymnasium, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium · Konstanz, Geschwister-Scholl-Schule · Konz, Gymnasium · Kreuzlingen (Schweiz), Kantonschule · Landau, Max-Slevogt-Gymnasium · Lorrach, Hebel-Gymnasium · Lunzenua, Evangelische Oberschule · Magdeburg, Albert-Einstein-Gym-

nasium · Mainz, Maria Ward-Schule · Mayen, Megina-Gymnasium · Mönchengladbach, Gesamtschule Hardt · Moers, Gymnasium in den Filder Benden · München, Asam-Gymnasium, Louise-Schroeder-Gymnasium, Nymphenburger Gymnasium, Thomas-Mann-Gymnasium · Münsterstadt, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium · Nantes (Frankreich), Lycée Les Bourdonnières · Nürnberg, Johannes-Scharer-Gymnasium · Öhringen, Richard-von-Weizsäcker-Schule · Ogulin (Kroatien), Gimnazija Bernardina Frankopana · Schorndorf, Johann-Phi-

lipp-Palm-Schule · Silves (Portugal), Deutsche Schule Algarve · Sofia (Bulgarien), 18th Secondary School „William Gladstone“, Galabov-Gymnasium · Stuttgart, Albertus-Magnus-Gymnasium, Evang. Heidehof-Gymnasium · Timisoara (Rumänien), Nikolaus-Lenau-Lyzeum · Trier, BBS EHS Trier · Uetikon am See (Schweiz), Kantonsschule · Videm pri Ptuj (Slowenien), Discimus Lab · Waldenburg, Europäisches Gymnasium · Wetzikon (Schweiz), Kantonsschule · Zürcher Oberland · Wiesbaden, Friedrich-List-Schule · Wölferstheim, Singberg-Schule · Würzburg, St.-Ursula-Gymnasium