

Wir werden sowieso alles einsetzen müssen. Wenn wir 10 Milliarden Menschen ernähren wollen, müssen wir ganz, ganz viele Methoden einsetzen, die die Nachhaltigkeit der Ernährung gewährleisten. Das wird auch Sachen wie Heuschrecken fluttern, weil das ist verraten und hat nichts. Und lecker, wirklich lecker.

Willkommen bei Voices for Future, dem Podcast für zukunftsfähiges Denken und Handeln. Mutige Stimmen, starke Haltung, echte Transformation, genau darum geht es hier. Mit unserem Omnibus, dem mobilen Podcast-Studio von Funke for Future, fahren wir zu Orten, an denen Nachhaltigkeit gestaltet wird. Wir sprechen Klartext mit Menschen, die Themen ins Rollen bringen. Denn dort, wo andere bremsen, geben wir erst recht Gas. Warum dieser Podcast?

Weil uns etwas antreibt. Mehr Nachhaltigkeit, mehr Miteinander, mehr Zukunft.

Los geht's, rein in die neue Folge.

Herzlich willkommen zu Voices for Future, dem Podcast von Funke For Future. Diesmal aufgezeichnet im Omnibus am Rande des Planetary Health Genusss dinners des Baum e.V. In Münster. Hier treffen Kulinarik, Wissenschaft und Wandel aufeinander. Und genau darum geht es auch in dieser Folge. Wie schmeckt eigentlich Zukunft? Es geht um ein Thema, das uns alle täglich betrifft und doch viel zu selten mit Zukunftsfragen verbunden wird, nämlich unsere Ernährung. Unser Gast ist Tobias Sudhoff. Musiker, Kabarettist, Autor und Koch. Vor allem aber ist er ein leidenschaftlicher Vordenker, wenn es um die Frage geht, wie Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit zusammenspielen. Herzlich willkommen, lieber Tobias.

Hallo, schön hier zu sein bei euch. Gemütlich auch hier.

Sehr bequem hier im ID-Buzz. Sag mal, du verbindest als Arzt, Jazzmusiker, Kabarettist und auch Sternekoch total unterschiedliche Welten. Wie kamst du eigentlich zu der Idee der Nahrungsmittelwende, so wie du es immer sagst, und was treibt dich da an?

Ich muss zunächst mal ein paar Sachen korrigieren. Das darf keiner falsch verstehen, das ist wichtig. Erstens, ich bin kein Arzt. Ich habe das Medizinstudium, weil die Jazzmusik dazwischengekommen ist, geschmissen. Und das ist auch viel besser so, weil ich sonst Patienten hätte und die würden darunter leiden.

Also zum Schutze des Menschheitsrechts hab ich abgebrochen. Nach dem Physikum hatte ich einfach die Nase total gestrichen voll. Und das Zweite, es gibt natürlich diesen Begriff Sternekoch immer wieder, den Stern bekommt eine Küche. Der Koch, der dann

Küchenchef ist, der wird dann gerne Sternekoch genannt, aber es ist immer eine Küche, wo alles Mögliche drumherum noch ist und die Leute, die drumherum arbeiten, mit dazu dienen, die Su-Chefs mit dazu dienen und so weiter.

Also, aber dann zur Frage selber, die Nahrungsmittelwende. Das war eine Idee, die habe ich 2012, glaube ich, war das damals. Da habe ich ein Kochbuch gemacht, zusammen mit dem Michael Radenau. Das ist der Chef vom Super Biomarkt und ein sehr, sehr enger Freund von mir. Und Michi hatte mich gefragt, wir waren irgendwie beim Abendessen zusammen und wir haben uns da sehr geärgert, dass das Abendessen zwar sehr gut war, es war so ein Fine-Dining-Laden, aber dass das Thema Nachhaltigkeit überhaupt keine Rolle spielt. Und da haben wir beide uns unterhalten, wie das denn sein muss, wie sich das auswirken würde. Und dann sind wir beide damals auf die Idee gekommen, ein Kochbuch zu machen. Und dann habe ich gesagt, gut, wenn ich ein Kochbuch mache als Kabarettist, dann muss das natürlich auch ein politisches Kochbuch werden. Und dann muss der Inhalt über gute Rezepte hinausgehen. Und da ist dann diese Idee gekommen, dass wir sagen, okay, es gibt die Energiewende. Es gab also schon andere Dinge, wo diese Transformation, die gesellschaftliche Transformation, die anliegt, mit einem Begriff bezeichnet wurde. Und das haben wir dann mit der Idee Nahrungsmittelwende verbunden.

Du sagst ja auch, Wandel funktioniert über Genuss. Warum meinst du, dass man damit besser ankommt als den Moralfinger? Was ja oft gern gemacht wird.

Ja, weil solche Veränderungen, solche Gesellschaftentransformationen, das haben sogar die Grünen gelernt, funktionieren eben nicht über Zwang. Da funktioniert es nicht über den Zeigefinger. Und eine gute Freundin von mir, die Maren Urner, die sagt immer, wir müssen das Narrativ verändern, das Framing verändern, also dafür sorgen, dass die Leute das annehmen.

Jetzt habe ich das Glück, dass bei den Berufen, die ich ausübe als Musiker, als Koch, gehe ich direkt an die Sinneserfahrung dran. Das heißt, das ist ja direkt, da geht der Zugang gar nicht. Das heißt, ich kann den Leuten ja über die Sinne, die positiven Eigenschaften dieser Transformation, die das direkt schmecken, hören und so weiter lassen.

Und wie begeistert man dann Leute über den Geschmack?

Indem das schmeckt. Das schmeckt einfach geil, indem du dafür sorgst, dass es richtig gut schmeckt, dass die Leute wirklich die Kinnlade unten haben und sofort merken, okay, hier passiert was ganz anderes. Und du musst den Leuten natürlich dann auch klar machen, ja, das passiert hier, aber das passiert hier auch noch nachhaltig. Das war, ich weiß noch genau, als ich Küchenchef in einem Sternerrestaurant war, das war damals die

Surenburg „Westfälische Stube“, da habe ich anderthalb Jahre war ich Küchenchef dort. Ich werde das nie vergessen, wir haben dort, das hatte ich festgelegt, von vornherein haben wir gesagt, es gibt nicht mehr als 70 Gramm Fleisch. Und das ist in Westfalen. Der Westfale ist ja gewohnt, dass das Schnitzel mindestens so groß wie der Teller ist, schon eine Enttäuschung, wenn man den Teller ran sehen kann. Und wir haben trotzdem nie eine Beschwerde bekommen, dass hier in den Leuten da irgendwie was gefehlt.

Die sind da nachher nicht zum Mäcces gegangen.

Ja, vielleicht sind sie zum Mäcces gegangen. Ich hoffe es nicht. Aber ich gehe halt davon aus nicht, weil es war immer genug zu essen da. Die sind wohl satt geworden. Ja, und das ist eigentlich der Trick gewesen, dass wir sehr früh gemerkt haben, wenn du selbst, if you make it here, you make it anywhere. Es ist halt Westfalen, wenn du im Westfalenland mit wenig Fleisch die Leute begeisterst, dann weißt du, okay, du bist hier auf dem richtigen Weg.

Das ist ja so ein bisschen Sinnesbildung. Aber gleichzeitig hat man so dieses, Ernährung wird moralisiert und man muss da...ne, es sind diese ganzen Nahrungsergänzungsmittel, die alle kommen und vegan.

Du haust sie alle weg.

Gut, nehmen wir mit.

Das Thema ist schon mal erledigt. Das Thema haben wir abgeräumt. Es gibt ein paar Ausnahmen bei Krankheiten oder so. Eventuell, was weiß ich, selbst bei den Veganern, wenn du dich vernünftig ernährst, ist eigentlich...Cobalamin wird mal als Thema da auch genommen. Ja, es ist natürlich aber vegan.

Aber vegan kann auch Genuss sein, oder?

Ja, das kann auch Genuss sein, ist aber deutlich schwerer. Musst du deutlich mehr. Und da hast du halt eben auch die Verarbeitung der Lebensmittel dahin, dass die bestimmten Sinneseindrücken, die wir von Natur aus haben, passend sind. Da muss man schon mehr machen. Ich betreibe ja viel Produktentwicklung in einer Forschung. Wir versuchen mit meinem Forschungspartner, dem Prof. Dr. Fritz Titgemeyer, versuchen wir Aromamoleküle zum Beispiel zu identifizieren aus Fleisch, um die in vegane Lebensmittel zu bringen. Also heute Abend, wenn wir es Genuss-Dinner machen, habe ich auch eine vegane Jus. Da haben wir schon Doppelblindtests gemacht, haben ein Sensoriklabor bei uns und haben festgestellt, dass selbst Metzger, also Fleischer, nicht gemerkt haben, dass kein Fleisch drin ist, was ich sehr geil fand.

Das heißt, die Idee ist halt, dass man solche Aromamoleküle dann doch bedient. Und es ist auch so, und das ist etwas, was den Veganern, das versuchen die immer zu negieren. Aber Fakt ist, wir haben auf der Zunge nicht umsonst Rezeptoren für Umami, für Kokumi. Wir haben nicht umsonst Rezeptoren, die eigentlich typische Indikatoren für

leichtverdauliches Eiweiß, sprich also in den meisten Fällen dann Tiere sind. Also eine Pflanze hat halt Zellwände, die müssen zerkaut werden. Und das sieht man, das dauert, das nervt. Eine Kuh auf der Weide, die weiß selber, dass es bescheuert aussieht. Die muss das aber so machen, weil sonst kommt es nicht. Die muss auch mehr haben. Und die muss das auch noch wiederkäuen. Das ist alles, also wirklich, das spare ich mir gerne. So, da ist die einfache Lösung natürlich. Du nimmst Fleisch, da ist das alles drin. Da ist nur eine Zellmembran, die hat keine Zellwand. Da brauche ich nicht lange drüber kauen. Das kann ich lutschen, das Zeug.

Vorteil für die Kuh ist natürlich, Gras läuft nicht weg. Das ist ja logisch.

Und wir müssen dann halt jagen. Aber die Grundidee ist halt, dass auch der Veganer, ich sag mal, wenn er nachts um drei Uhr nach Hause kommt und er hat schöne Party gehabt, Wein getrunken, tun viele Veganer leider nicht, aber sollte er es getan haben, sollte er gekifft haben, er kriegt die Heißhungerattacke halb drei, man reißt den Kühlschrank auf. Auch der Veganer reißt ja nicht auf mit so einem Satz wie: "Oh, jetzt hier so eine geile Mohrrübe." Das reicht einfach nicht. Es ist schon so, dass wir da ganz natürlich auf der Zunge so einen Rezeptor haben, der sagt, hier, ich brauche jetzt was richtig Schönes. Dann brauche ich solche Sachen wie Maillard-Reaktionsprodukte, ich brauche Umami, ich brauche das. Und das ist auch etwas, was ich oft im Gespräch mit Veganern gehört habe, dass sie sagen: „Mensch, verdammt, mir fehlt dieses Ah auf der Zunge. Manchmal würde ich gerne mal doch wieder fast Fleisch essen, weil das fehlt mir. Was ich im Käse habe.“ So ein Stück Parmesan, da werden die richtig rattig, wenn die so einen riechen. Aber das ist genau der Punkt. Das heißt, du musst dann schon höher verarbeitete Lebenstechnologie einsetzen. Und das hat auch wieder Nachteile. Hat aber auch die Möglichkeit....

Hat das nicht auch einen langen Fußabdruck so ein verarbeitetes Lebensmittel?

Wir können uns jetzt auch in den Kopf stellen. Ich habe jetzt gerade mit Fritz Titgemeyer ja noch im Gespräch, er betreut gerade eine Masterarbeit, da hat eine Studentin nochmal geguckt, Nachhaltigkeit, kannst es drehen und wenden, wie du willst, es ist einfach so, vegane Ernährung ist natürlich einer vegetarischen und sowieso einer Fleischernährung gegenüber überlegen. Im ökologischen Fußabdruck! Wenn ich jetzt also die Nachhaltigkeit, CO2 ist eines davon, es gibt ja viele andere Emissionen, also gerade in der CO2-Emission, Waterprint und so weiter, ist das natürlich effektiver, weil Tiere veratmen. Gerade das, was wir so essen, ist halt nicht wechselwarm. Also wir essen wenig Alligatoren und Schlangen. Da ist das Kuh muss halt eben 85 Prozent veratmen, die erstmal nur um die Körpertemperatur zu halten. Das ist natürlich völlig für den Arsch. Das ist einfach Verschwendung. Insofern, wir wissen also, dass egal was du tust, ob du auch nur Milch trinkst oder sowas, es ist am effektivsten natürlich, wenn ich jetzt rein rational sehe, wenn ich mich vegan ernähren würde. Aber: Es gibt noch andere Aspekte in der Nachhaltigkeit, zum Beispiel der Aspekt von...

Der Artenvielfalt, genetischer Vielfalt. Da wird es schon ein bisschen schwieriger, weil da sind mitunter auch Tiere, die wir auch zum Essen benutzen, spielen da eine Rolle. Insgesamt glaube ich, dass es, wenn man das durchrechnet, nein, das glaube ich nicht, sondern wir beschäftigen uns ja auch mit dieser Thematik am Foodlab. Wir werden auch mit etwas Fleisch in der Ernährung und wir werden auch mit tierischen Proteinen in der Ernährung, werden wir durchaus bei einer Stase von 10 Milliarden Menschen 2050, das ist so das, was wir ungefähr erwarten, dann wird es wieder ein bisschen runtergehen, werden wir die Möglichkeit haben, die Menschheit so zu ernähren, dass es nachhaltig ist. Und das Schöne daran ist dann, dann schmeckt es auch noch richtig geil und ich brauche nicht tausend Kniffe und Tricks zu machen. Wir werden sowieso alles einsetzen müssen, weil wenn wir 10 Milliarden Menschen ernähren wollen, dann müssen wir ganz, ganz viele Methoden einsetzen, die die Nachhaltigkeit der Ernährung gewährleisten. Das wird auch Sachen wie Heuschrecken füttern, weil das veratmet halt nichts. Und lecker, wirklich lecker. Also ich habe das öfter, dass ich das gemacht habe, die Leute das erst nicht schlauben wollten. Und dann haben die probiert und gedacht, nee, das sind ja wie Cheaps, geil, schickt. Ja, total.

Aber das gibt es heute beim Planetarium Health Dinner?

Nee, gibt es nicht. Also ich habe zum Beispiel, vor zwei Monaten hatte ich auf der Karte eine Nachspeise mit einem Bienenstich, den ich tatsächlich aus Bienenmaden. Das gibt ja immer diese Drohnen, die dann überbleiben. Da habe ich einfach das Eiweiß rausgepresst und habe das dann verarbeitet mit verschiedenen Schaumbilden. Dann habe ich dann dadurch so eine Schicht gemacht auf einen Kuchen drauf. Und das war dann ein Bienenstich mit echt Bienenlarvenr-Bögenproduzent. Und alle haben gewusst, was es ist. Ich habe es den Leuten auch gesagt vorher, damit sie nicht nachher schockiert sind. Die haben es alle probiert und es haben alle aufgegessen. Und das ist ja in der Sensorik immer ein gutes Zeichen. Wenn der Teller leer ist, haben wir es richtig gemacht.

So ist es. Aber wenn ich jetzt so, wenn du sagst, ja, vegan und auch Insekten und so weiter und so fort, wird für 10 Milliarden Menschen auf diesem Planeten irgendwann das New Normal sein. Wir müssen ja immer noch unsere Böden beackern. Wir müssen ja das wachsen lassen. Wie wirkt sich das denn aus, diese intensive Landwirtschaft, die wir haben, so auf das, was Bodenleben ausmacht?

Ja, das ist eines der ganz großen Themen, die jetzt immer mehr auch Bewusstsein kriegen.

Das geht da um die Artenvielfalt. Ich sage immer, der wirklich große Verlust von Artenvielfalt, das ist nicht der Eisbär auf der Eisscholle, der da irgendwie rumpüttelt. Und wenn der Eisbär ausstirbt, ist das traurig für die Optik. Aber da freuen sich dann ein paar Seehunde, weil es nun keine Gefresse gibt. Und es wird sich im gesamten ökologischen Gleichgewicht nicht besonders auswirken. Was wirklich viel, viel, viel problematischer ist, das sind die kleinsten Teile, die kleinsten Lebewesen, angefangen natürlich bei Insekten und so weiter. Das wissen wir aber auch alles mittlerweile. Gerade Spinnen sind ja ganz, ganz wichtig für das ökologische Gleichgewicht als Insektenpredatoren. Und was noch viel schlimmer ist und was wir jetzt erst verstanden haben, das ist das Mikrobiom im Boden. Wenn ich die konventionelle Landwirtschaft angucke, dann sehe ich, dass die, wenn man sich diese Böden anschaut, die haben nur noch anorganische Phase. Und da wird Dünger draufgetan, Kuhscheiße draufgetan und so weiter. Also Gülle.

Da ist einmal Regen, das Zeug ist im Grundwasser, es wird nichts mehr gehalten, gar nichts. Das sind die fatalen Auswirkungen für uns. Da kommt auch dazu, dass da Antibiotika drin sind und so weiter. Was aber viel schlimmer dabei ist, es bildet sich keine Wasserrückhaltung und es kann auch nichts in den Boden an Lebewesen auf diese Weise Fuß fassen. In der Natur ist es so, dass auf der anorganischen Krume organische Phasen sind und die hat man jahrzehntelang total unterschätzt. Das fängt an, dass irgendwelche Glycoprotein bilden, dass dann halt so eine klebrige, wässrige Phase auf der Oberfläche ist. Dann kommen Pilze zu den Bakterien, dann kommen Einzeller und so weiter und so fort, der ganze Kram. Diese ganze Kette bildet ein extrem komplexes Wirkungs[...] aus, das extrem schwer zu erhalten ist. Das Problem ist, erstens, wir haben total unterschätzt, wie viel CO₂ dadurch gebunden wird. Man hat immer gemessen, dass solche Böden unheimlich viel CO₂ binden können. Und bei den Geologen haben die noch bis vor 20 Jahren irgendwelche Hominsäuren gelernt, die predatorisch....

Die haben ja gesagt, das müsste es geben. Heute wissen die, das gibt es überhaupt nicht. Das Zeug ist überhaupt nicht da. Das ist das, was an CO₂-Bindungen stattfindet, findet über die organische lebende Phase statt[...] in den Böden. Und wenn das kaputt geht, sind das Unmengen an CO₂ die weg[...]. Bei dem hohen Anteil an landwirtschaftlicher Nutzfläche, die wir heute nehmen, haben wir wirklich ein fatales Problem. Das ist ein extrem komplexes Wirkungsgefühl. Und wir haben uns jahrelang gefragt, wo das CO₂ hin ist. Wie gesagt, war als Hominsäuren definiert und so weiter. Aber das ist tatsächlich in der organischen Phase. Und bei dem hohen Anteil, An intensiver Landwirtschaft, die wir heute haben und der konventionellen Landwirtschaft, die nicht nachhaltig in Kreisläufen denken, haben wir das Problem, dass diese Böden zerstört werden. Das gilt übrigens auch für den forstwirtschaftlichen Anteil. Also auch die Forstwirtschaft hat fatale Auswirkungen auf dieses Mikrobiom in den Wäldern.

Also wenn man die Wälder quasi wirtschaftlich nutzt. Also als Ressourcequelle. Auch ein Beispiel für Papierherstellung bei uns bei Funke.

Genau, das ist zum Beispiel ein gutes Beispiel. Dann ist es so, dass diese Böden extrem schlecht regenerieren. Es gibt eine Serie, die empfehle ich jedem, der sich mit dem Thema ein bisschen beschäftigen will, weil es ein schöner popularwissenschaftlicher Vortrag ist. Der Prof. Dr. Andreas Wichter aus Wien hat bei Deutschlandfunk Hörsaal einen Vortrag dazu vor zwei Jahren oder so gemacht. Fakt ist, dass wir zwischen 300 und 700 Jahren brauchen, bis diese Böden wirklich das gleiche Mikrobiom wieder haben, das sie ursprünglich hatten. Und da sieht man bereits, wir haben hier ein ganz, ganz großes Problem, wo wir dringend in eine kreislauffunktionale Landwirtschaft umdenken müssen.

Was müsste theoretisch passieren, damit es besser wird?

Alles, was wir an Technologien haben, einsetzen. Das geht nicht nur darum, dass da jetzt irgendwie die Leute jetzt wieder den Kuhmist mit dem Fahrrad übernehmen. Darum geht es überhaupt nicht. Wirklich alles an Technologien einsetzen, aber Minimierung von Insektiziden, von Herbiziden, das muss alles, ja und wir müssen halt in Kreisläufen denken. Wir müssen alles in Kreisläufen denken und Und das wird in der Landwirtschaft eine harte Umstellung. Es wird vor allen Dingen eine harte Umstellung, weil die Ersten selber zu bräsig sind, um die politische Veränderung in ihren Bauernverbänden durchzusetzen.

Die meisten, das ist das Verrückte, dass die Bauern selber sich die Leute wählen, die gegen ihre eigenen Interessen [...], die nur noch Interessen von Großbauern haben. Mittlerweile haben wir ja gar keine kleinen Bauern. Es sind nur noch Mittlere. Jetzt merken auch die Mittlere plötzlich, das ist eine Scheißpolitik für sie. Jetzt bleiben nachher nur noch die ganzen Großen überall. Das ist natürlich eine Katastrophe. Und das ist stark auch durch Lobbyverbände, durch quasi mafiöse Strukturen ist das stark natürlich gefördert.

Da empfehle ich wiederum sehr, es gibt eine wunderbare Zusammenfassung von dem Herrn Nischwitz. Der hat im ZDF da zwei sehr schöne Filme zu gemacht, sich unbedingt angucken. Ich habe den Namen jetzt gerade nicht auf dem Schirm, aber er hatte mich damals auch beim Kabarettprogramm ein bisschen beraten. Ich hatte mit ihm telefoniert über die Themen, die ich machen wollte und hat mir da so Zusammenhänge gezeigt, wo ich so Tafeln, Schautafeln, wo wer in welchen Aufsichtsräten sitzt. Wenn du das da anguckst, da schlägst du deine Hände überm Kopf zusammen. Das ist unfassbar.

Okay. Oder der kann ja eigentlich nur helfen, mit gutem Beispiel vorangehen und zeigen, dass es trotzdem funktioniert.

Nee, da hilft, dass man antikorrumpativ irgendwie vorgeht. Da müssen wir Wähler aufwachen. Da muss man einfach die Parteien, die solche Idioten einsetzen, muss man einfach abwählen, fertig. In diesem Fall habe ich das ganz bewusst gesagt, mit dem Abwählen.

Welchen Rat gibst du denn jungen Menschen, die jetzt in der Branche was bewegen wollen? So Köche, Landwirte oder Verbraucher*innen. Was würdest du denen mitgeben?

Das ist jetzt so unterschiedlich.

Außer wählen.

Außer wählen.

Also erstmal, ich glaube grundsätzlich, wir müssen lernen, dass viel Geld zu verdienen, ohne viel zu arbeiten, eine Utopie ist. Du kannst erben. Das ist ungerecht. Ob man gegen dieses Unrechtsgefälle was tun will, das werden wir politisch im Laufe der nächsten Jahre sehen. Ich hoffe sehr, dass wir das stark angehen.

Aber wenn du so ein normaler Typ bist mit normalen Bedingungen, dann musst du halt arbeiten, musst deinen Arsch hochkriegen, musst wirklich was machen und musst kreativ sein und musst was tun. Das ist erstmal das Erste. Wenn die Leute das geschnallt haben, dann werden sie vielleicht auch ein bisschen demütiger im Sinne von, ja, wenn du deine 5.000 Euro im Monat irgendwie erwirtschaftest, bist du schon gar nicht so schlecht, hast du es nicht so falsch gemacht.

Das ist so der erste Gedanke. Das heißt also, sich zu lösen von dem Gedanken, dass Geld jetzt die zentrale Motivation ist, das sollte man sich aus dem Kopf schlagen.

Und dann glaube ich, dass wir insgesamt gesellschaftlich an einem Punkt sind, wo wir die Wahrnehmung weg von Masse, Quantität hin zu Qualität finden müssen. Und ich habe da eine These, die ich auch seit Jahren auch in den Schulen, ich koche öfter mit Schülern und so, die ich da vertrete. Das nenne ich die „**Aufklärung der Sinne**“. **Es gab ja die Kant'sche Aufklärung. Und der Kernsatz von Kant war ja: „bediene dich deines Verstandes, um dich aus deiner selbstverschuldeten Unmündigkeit zu befreien“.** Und ich sage, wir müssen jetzt in die **Phase der Aufklärung der Sinne kommen: „bediene dich deiner Sinne, um dich aus der selbstverschuldeten Unfähigkeit, Qualität beurteilen zu können, zu befreien.“**

Weil wenn du das machst, wenn du das konsequent machst, wenn wir also von früh an lernen, die Sinneseindrücke wahrzunehmen, zu realisieren und dann in ihrer Qualität im Laufe der Zeit zu beurteilen. Also zu sagen, was tut uns gut, was gefällt mir, warum und so weiter. Dann stellen wir fest, dass wir von diesen einfachen, dieser quantitativ und einfach orientierten Welt weggehen, hin zu der immer größeren Komplexität der

Sinneswahrnehmung. Und das, glaube ich, eröffnet den Menschen neue Welten. Also ganz einfach, wenn ich ganz früh schon lerne, wie wirklich Haselnüsse schmecken, wenn man die gut röstet. Ich mache das ganz oft. Ich sehe das, wenn ich bei Kindern piemontesische Haselnüsse mitbringe und dann gebe ich denen vorher den Mist, den die in der Backabteilung bei Oma kriegen. Und dann essen die erst die Haselnüsse von Oma und dann essen die hinterher piemontesische. Ja, die sind fünfmal so teuer, aber du guckst in die Kindergesichter und ohne Scheiß, du siehst, dass die dich angucken, als wärst du ein Alchemist. Als könnte das hier nicht richtig sein. Hast du gezaubert so.

Und ich mache das öfter, dass ich mit den Kindern selber Brot einfach nur backe. Einfach nur mal frisches Brot, ein einfaches Rezept. Eine französische Flut gibt es heute ja auch so ein Standardrezept. Da brauche ich, das ist überhaupt keine Arbeit. Und die essen das und machen selbstgemachten Quark dazu und haben da mal ein vernünftiges Aceto-Weiß. Du siehst, wie die Kinder das aufsaugen, wie die das merken, dass das anders schmeckt als den Mist, den sie bei McDonalds kriegen.

Und meine These ist, wenn wir das konsequent, wenn wir also ein Schulfach Lebensqualität einführen, wo die Kids von Anfang an diese Beurteilungsfähigkeit von Qualität bekommen, dass dann so ein Mist wie McDonalds einfach nicht mehr existiert, weil du brauchst den Scheiß nicht mehr. Und ich glaube auch, dass die Musik im Radio deutlich besser wird, als der Mist, den wir heute hören.

Das ist eine steile These.

Aber das neue Kabarettprogramm wird sich genau darum drehen. Ich erlebe das tatsächlich ganz oft, wenn du Leuten die Möglichkeit gibst, Sinneseindrücke wahrzunehmen und das bewusst machst, Sinneseindrücke wahrzunehmen, dass die Leute dann ganz anders mit der Qualität ihrer Sinneseindrücke umgehen. Ich glaube, wenn die Kids viel früher mit Farben, Formen usw. und mit Künstlern konfrontiert werden, dass sie viel eher merken, was für Optionen, was für sinnliche Wahrnehmungsoptionen diese Welt uns bietet. Und was gibt es denn mehr, als was uns glücklich macht?

Genau.

Ich kann fünf Millionen auf dem Konto haben, wenn ich nichts mehr schmecke und wenn ich keinen Sex mehr habe und wenn all die Dinge wegfallen, die Spaß machen und Sinneseindrücke sind, dann ist das für einen Arsch. Da kann ich zehn Milliarden auf dem Konto haben. Das ist dann voll nicht egal. Und dann so ein Idiot wie Elon Musk, der Typ, der kann ja zu keinem Menschen eine soziale Bindung aufbauen. Das ist auch eine sinnliche Sache. Alles, was der macht, wirkt irgendwie fake. Der tut mir natürlich unendlich leid, der Idiot.

Ja, so ist es. Deshalb sitzen wir auch in einem ID-Buzz und nicht in einem Tesla.

Das ist richtig.

Die Zeit ist so schnell vergangen, Tobias. Ich habe noch eine letzte Frage.

Gerne.

Fast forward ins Jahr 2030. Wie müsste deiner Meinung nach nachhaltige Ernährung aussehen, damit wir sagen, die Nahrungsmittelwende ist begonnen?

Ist begonnen ist gut, weil 2030 ist so dicht vor der Tür, 2035 ist das realistischere Ziel. Ja, dann wird der Anteil an ökologischer Landwirtschaft radikal vergrößert. Insgesamt wird näher in Kreislaufwirtschaft gedacht. Das heißt, auch in der konventionellen Landwirtschaft haben wir Fortschritte, dass wir mit viel weniger Dünger, mit weniger Herbiziden auskommen. Und was noch viel wichtiger wäre, wir nutzen das Land, um qualitativ hochwertige Lebensmittel zu erstellen und nicht einfach eine große Menge an Lebensmitteln. Wir brauchen nicht sieben Millionen Hähnchen für Nordrhein-Westfalen. Das ist einfach Quatsch. Das brauchen wir nicht. Wir brauchen vernünftig genutzte Landfläche, um gute Lebensmittel darauf zu produzieren. Das heißt, die Konzentration auf Qualität bewirkt dann auch aus meiner Sicht wieder sofort eine größere Nachhaltigkeit in der Produktion. Das ist, glaube ich, so der very short-sighted erste Schritt. Aber langfristig müssen wir natürlich dann gucken, dass wir alles wirklich in eine ökologische Kreislaufwirtschaft bringen, damit wir die Ressourcen, die wir haben, nicht verschwenden. Das können wir uns einfach nicht mehr leisten.

Super, das finde ich ein total super Schlusswort. Ganz lieben Dank, dass du da warst und herzlichen Dank für den Input. Dieses Gespräch zeigt, wer Menschen für Nachhaltigkeit begeistern will, sollte nicht mit Zeigefinger kommen, sondern mit Aromen, Erlebnissen und dem Mut, Strukturen zu hinterfragen. Voices for Future bringt genau solche Perspektiven zusammen. Stimmen, die zeigen, wie Wandel heute schmeckt, klingt und wirkt. Wenn ihr Lust habt, tiefer einzusteigen in der Funke For Future Academy, findet ihr Formate, die Nachhaltigkeitswissen für Unternehmen anwendbar und Veränderung möglich machen.

Alle Infos wie immer in den Shownotes.