Vegetarische Burger überzeugen die jungen Testesser und transportieren einige Botschaften

Was man beim Burgeressen im Jugendhaus Sillenbuch lernen kann

Kann man 16-jährigen Jungs vegetarische Burger auftischen? Klaus Dieter, Leiter des Jugendhauses Sillenbuch, tut es einfach. Fotos: Ait Atmane

(aia). Kann man 16-jährigen Jungs vegetarische Burger auftischen? Klaus Dieter, der Leiter des Jugendhauses Sillenbuch, tut es einfach. In der Nachhaltigkeitswoche der Stuttgarter Jugendhausgesellschaft, die mit dem Motto „stjg goes green" überschrieben war, hat er kürzlich die Gelegenheit ergriffen. Und tatsächlich konnte er seine Testesser rundum überzeugen – ausnahmslos alle holten Nachschlag.

„Ich kann ja leider keine klassische Kochaktion machen", bedauert Klaus Dieter. Ohne Corona würde am Anfang dieses Abends das gemeinsame Schnippeln und Zubereiten des Essens stehen, und nebenbei könnte man allerhand Ernährungs- und Nachhaltigkeitsthemen ansprechen. Im Jugendhaus Sillenbuch, das viel klassische, offene Jugendarbeit macht, findet so etwas schon immer statt. „Gemeinsam kochen finden die Jugendlichen gut und gemeinsam essen auch", sagt Klaus Dieter. Fertigprodukte zum Aufbacken sind an der Jugendhaus-Theke Vergangenheit. Dort gibt es jeden Tag etwas Frisches, und wenn freitags der Pizzaofen aufgeheizt wird, geht es rund.

Hummus und Paprikasoße

Aber noch gilt der Lockdown und alles ist anders. Der Jugendhausleiter hat mit seinem Team vorab vegane Buns – Burgerbrötchen – und vegetarische Pattys zubereitet, Gurken und Zwiebeln geschnippelt und drei Dips angerührt. Beim Anblick von Hummus, Aioli und Paprikasoße bekommen die fünf Testesser runde Augen. Abdulmalik, Eray, Paul, Tim und Vincent sind alle 16 Jahre alt und werden im kommenden Jahr den Schulabschluss machen.

Sie haben schon ein bisschen vom Homeschooling und von ihren Überlegungen zur Berufswahl erzählt. Das Ernährungsthema sagt ihnen durchaus etwas, immer mal wieder wird es im Jugendhaus beleuchtet. Auch zu Hause haben Kochen und Essen ihren Stellenwert. Eray erzählt vom gemeinsamen Pizzabacken mit seiner Mutter, Abdulmalik von selbstgemachten Donuts. Und gemeinsam gegessen werde auch, vielleicht nicht bei jeder Mahlzeit, aber immer wieder. Ob Corona etwas an der Ernährung geändert habe, will Klaus Dieter wissen. Bei einigen gibt es tatsächlich weniger Fleisch, „weil Fleisch immer teurer wird", sagt Eray.

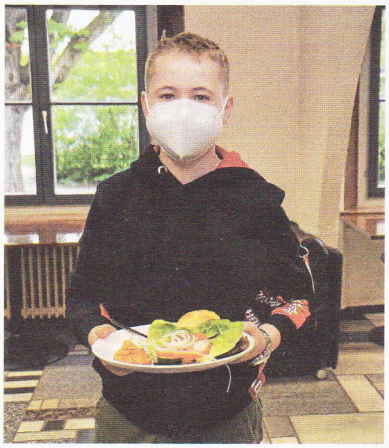
Während die Ofenkartoffeln in der Röhre warm werden, baut der Jugendhausleiter das Thema Ernährung weiter aus. Was hat es mit Nachhaltigkeit zu tun? Weniger Fleischkonsum sei wichtig, sagt Paul, weniger tierische Produkte insgesamt, so Abdulmalik. Die Teenager wissen, dass Fleischerzeugung viel Grünfutter, viel Land und viel Energie verbraucht.

Fortsetzung auf Seite 5

Auch Burger gibt es vegetarisch.

Fortsetzung von Seite 4

Weniger Plastikverpackungen werden als weiterer Nachhaltigkeitsaspekt angeführt. Nur so viel einkaufen, wie man braucht, am besten nach Saison, und die Reste verwerten. Von Food-Sharing haben alle auch schon mal gehört.



„Sieht lecker aus", findet Paul. Foto: Ait Atmane

Klaus Dieter zeigt hinter der Plexiglasscheibe auf der Theke, was er vorbereitet hat und macht kein Geheimnis aus den Zutaten der Pattys: Karotte, Ei, Käse und Semmelbrösel sind drin. Die Jungs schauen etwas skeptisch. Der eine oder andere hat schon mal Fleischersatzprodukte gekostet, Abdulmalik erinnert sich noch gut an den Geschmack: „fürchterlich!" Allerdings kennen alle auch leckere vegetarische Gerichte: Bulgur, Börek, Injera mit Gemüse zum Beispiel. Wie beim Döner-Imbiss dürfen sie sich die Zutaten für ihre Burger zusammenstellen: Jeder bestellt bei Klaus Dieter, was er will: Gemüse, Salat, Gurke, welche Soßen? Einen Schlag Ofenkartoffeln gibt's dazu. „Für uns beide bitte zusammen in einer großen Schale", bestellen zwei der Jungs, um Geschirr zu sparen: „Nachhaltig!" Paul ermahnt auch noch gleich den Jugendhausleiter, jetzt den Backofen auszuschalten.

Nachschlag für alle

Gegessen wird draußen mit Abstand. Kaum haben die Jungs den Raum verlassen, kommen andere rein, die an der Tischtennisplatte zugange waren, und schauen sich suchend um. Auch für sie gibt es eine Runde Burger nach Wahl, danach tauchen auch schon wieder Paul und Abdulmalik wieder auf, die geradezu schwärmen. „Das war megalecker!", „richtig lecker!", so das Urteil der beiden. Es gibt Nachschlag für alle, aber viel übrig bleibt am Ende nicht. Das ist schließlich ganz im Sinn der Nachhaltigkeit.