**PM: Klimaherbst-Dinner serviert das Superfood der Dürre**

München, 23.09.2021

Beim Auftakt des 15. Münchner Klimaherbst, einer Kooperationsveranstaltung zwischen dem Netzwerk Klimaherbst e.V. und dem Münchner Ernährungsrat, kam bei einer Spekulativen Dinner Performance von UnDesignUnit das Essen der Zukunft auf den Tisch.

*„2050 ist die Stadt München Anwärterin auf den neu ins Leben gerufenen UNESCO-Titel ‚Klimanahrungslandschaft‘, der Kommunen mit richtungsweisenden Konzepten auszeichnet, die Nahrungsmittelversorgung mit regionalen Klimaschutzmaßnahmen verknüpfen.“ Das war das Ausgangszenario des Auftakts des Münchner Klimaherbst am 21. September 2021.*

Was könnte in dreißig Jahren Normalität sein? Den Macherinnen des Szenarios, Sarah Dorkenwald und Karianne Fogelberg vom Münchner Studio UnDesignUnit, zufolge sind Extremwetterlagen dann die „neue Normalität”– eine Isar, die regelmäßig über die Ufer tritt und vor allem im bayerischen Oberland zu Ernteausfällen und Schäden führt genauso wie zu Dürre in Franken und eine Verlagerung des Hopfenanbaus mehr nach Norden.

Dementsprechend wird sich die Landwirtschaft bis 2050 angepasst haben müssen – und auch die Ernährungsgewohnheiten der Münchner Stadtbevölkerung. Es wurden drei Menüs serviert, die jeweils ein Klimawandelszenario in kulinarische Sprache übersetzten.

Im ersten Menü gab es dabei unter anderem altbekannten Münchner Radi, der jedoch neu serviert wurde: getrocknet und wieder gewässert und mit Samen von Brennnessel und Indischem Springkraut. Bei diesem Menü zum Szenario „hyper-global / mikro-lokal“ wurden alltägliche, inzwischen ganzjährig verfügbare Zutaten wie die Tomate aus dem Gewächshaus und die Wassermelone mit lokal wachsendem Gemüse und Wildkräutern zubereitet und mit Methoden der Haltbarmachung und Fermentierung experimentiert. Das von Christine Krauss von ChirpFood zubereitete Menü bot den Tischgemeinschaften Gesprächsstoff, ebenso wie sogenannte „Matrixkarten“: kleine Karten mit den verwendeten Lebensmitteln, die mit ihren klimapositiven oder -negativen Eigenschaften beschrieben waren und mit denen Fragen wie „Worauf könnte ich nicht verzichten?“oder „Was hat mir besonders geschmeckt beantwortet werden sollten.

Ein weiteres Szenario beschäftigte sich mit steigenden Meeresspiegeln, und so gab es unter anderem Pesto aus Salzwiesenpflanzen und einen Salat aus Algen, Queller und Spirulina – das Ganze auf der guten alten Kartoffel serviert.

Diese Kartoffeln kamen vom Biobauern Markus Bogner aus Bad Wiessee, der auch als Podiumsgast in der Diskussion klar Stellung bezog: „Statt einer ‚Nutztierhaltungsverordnung’ bräuchte es viel mehr eine ‚Bauernhaltungsverordnung’!”. Die ebenfalls von ihm angebauten, im zusammen mit Wassermelonenrinden-Kimchi versetzten Tomatensalat, verkosteten (köstlichen!) Tomaten, erfuhren die Teilnehmenden der Veranstaltung, würden nach EU- Norm gar nicht als Tomaten, sondern als Zierpflanzen verkauft werden dürfen, und plädierte daher, wie auch Christine Kugler, für eine engere Verbindung zwischen Produzent und Konsument.

Christine Kugler, Referentin für Klima- und Umweltschutz, berichtete von den Plänen der Stadt, ein ‚House of Food’ analog zum Kopenhagener Modell aufzubauen, wofür auch die genutzten Räumlichkeiten der demnächst eröffnenden ‚Community Kitchen’ eine denkbare Option wären. Diese Idee wie auch die Veranstaltung wurde auch von Dr. med. Peter von Philipsborn, dem dritten Podiumsgast, als vielversprechender Ansatz gelobt: „Wir ändern unsere Gewohnheiten viel eher, wenn wir emotional berührt werden. Ernährungsgewohnheiten werden bereits in der Kindheit geprägt, daher ist eine gute, regionale, ökologische und nachhaltige Ernährung für Kinder und Jugendliche elementar.”

Die Veranstaltungsreihe Münchner Klimaherbst läuft seit 18. September bis 31. Oktober 2021 unter dem Motto „Schmeckt’s? Klima geht durch den Magen” und widmet sich dem Thema Ernährung. Im gesamten Stadtgebiet gibt es über 120 Führungen, Vorträge, Kochkurse, Filme und vieles mehr. Neu ist, dass dieses Jahr mit dem Klimaherbst.YOUTH auch ein Extra-Programm für Kinder und Familien angeboten wird. Dieses geht sogar eine Woche länger, nämlich inklusive der Herbstferien (bis 07.11.2021).

Alle Veranstaltungen sind im Klimaherbst-Kalender einsehbar und liegen auch als Klimaherbst.MAGAZIN im ganzen Stadtgebiet aus (u.a. Hofpfisterei, Bibliotheken, an der Münchner Volkshochschule).

**Ansprechpartner für Presseanfragen**

Netzwerk Klimaherbst e.V

Maria Weise

[maria@klimaherbst.de](mailto:maria@klimaherbst.de)

Tel. 0176 34 66 77 25

UnDesignUnit

Sarah Dorkenwald / Karianne Fogelberg

Tel. 0178 189 4217 / Tel. 0177 845 7310

[sarah@undesignunit.com](mailto:sarah@undesignunit.com) / [karianne@undesignunit.com](mailto:karianne@undesignunit.com)

**Über den Münchner Klimaherbst**

Der Münchner Klimaherbst findet dieses Jahr bereits zum 15. Mal statt. Ziel der Veranstaltungsreihe ist es, Münchnerinnen und Münchner zum Klimawandel zu informieren und ihnen Möglichkeiten zum Klimaschutz aufzuzeigen. In jedem Jahr hat der Münchner Klimaherbst einen thematischen Schwerpunkt. Unter dem Titel „Schmeckt’s? – Klima geht durch den Magen” geht es in diesem Jahr um das Thema Ernährung.

**Über UnDesignUnit**

UnDesignUnit sind die Designerin Sarah Dorkenwald und die Designtheoretikerin Karianne Fogelberg. Mit ihrem Münchner Studio konzipieren sie neue diskursive und partizipative Projekte, themenspezifische, interdisziplinäre Vermittlungsformate und innovative Ausstellungen, mit denen sie komplexe Fragestellungen der Gegenwart vermitteln und erlebbar machen.