

Mhmmm¹)!



- (1) Leoni Beckmann sitzt auf einem Barhocker im Restaurant *Restlos glücklich* und tupft sich etwas Sauce aus den Mundwinkeln. Sie schiebt ihre Nickelbrille zurecht und schaut zufrieden. Der 29-Jährigen, das sieht man ihr an, schmeckt es ziemlich gut. Klar, das hier ist ja auch ihr Lokal.
- 5 Und dann auch wieder nicht so klar. Denn die Bandnudeln mit Zucchini-Creme und Sesamgemüse, die da wie ein Nest auf dem Teller drapiert sind, stammen aus Restposten von Supermärkten. Daraus kochen Leoni und ihr Team in Berlin-Neukölln Gourmet-Menüs.
- (2) Eigentlich mag Leoni Beckmann das Wort Rest überhaupt nicht. „Hier
- 10 wird nichts aus der Tonne, sondern vor der Tonne gerettet, es geht um Gerettetes“, korrigiert sie und präsentiert eine stark verzweigte Ingwerknolle. Was andere längst weggeworfen hätten, wird im Lokal *Restlos glücklich* zu frischem Tee verarbeitet, ein paar braune Enden werden einfach weggeschnitten. Beckmann geht es um bewussten
- 15 Konsum und darum, anders über Ernährung zu denken: in Kochkursen, Workshops und an den zehn Tischen ihres Restaurants.
- (3) Jedes Jahr werden in Deutschland zehn Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, das sind 19 Tonnen pro Minute. Leoni Beckmann will das nicht bloß vermeiden, sie will zeigen, wie einfach das geht: „Wir sind
- 20 überzeugt, dass wir unseren Sinnen besser vertrauen können als dem Haltbarkeitsdatum.“ Sie sagt: „Lebensmittel verdienen wieder mehr Wertschätzung – als Mittel zum Leben.“ Leoni hat eine Mission, das sieht man ihr auch schon an. Die Haare sind flüchtig zu einem Pferdeschwanz gebunden, und wenn sie redet, klingt das ab und zu auch mal wie im
- 25 Pädagogik-Hauptseminar. Man kann das klischeehaft finden. Oder einfach nur konsequent.

(4) Im November 2014 fing alles an. Ein Artikel über die Macher des Kopenhagener Restaurants *Rub & Stub*, die inzwischen seit drei Jahren erfolgreich mit Resten kochen, inspirierte Leoni und Mitgründerin Anette
30 Keuchel. Im Juni eröffneten sie ihr Lokal. Jetzt laufen sie und ihre Helfer in pinken Schürzen und mit roten Bäckchen hin und her. Servieren Wein und Tee, balancieren auf beiden Armen Teller und erklären jedem Gast unermüdlich das Konzept. Das Besondere: Die Helfer arbeiten
größtenteils ehrenamtlich. Für die Gründer stand von Anfang an fest, dass
35 sie ihre Jobs nicht aufgeben wollen. Leoni liebt ihre Arbeit als Bildungsmanagerin, und Anette arbeitet als Fremdsprachenkorrespondentin. Sechs Angestellte und 30 Freiwillige stehen mittlerweile parat, damit das kleine Restaurant von Mittwoch bis Samstag geschmeidig läuft.

40 (5) Unterstützt werden sie von festen Partnern wie *Denn's Biomarkt*, die ihre überschüssigen Produkte gratis zur Verfügung stellen. Zweimal die Woche holen sie die Ware mit ihrem Team-Bus ab. Eine Vorplanung ist unmöglich, die Beute jedes Mal eine Überraschung. In der Küche ist deshalb besondere Kreativität gefragt. „Einmal haben wir 16 Kisten
45 Avocados bekommen“, sagt Leoni. Daraus haben sie einfach Unmengen an Guacamole gemacht. Not macht ja bekanntlich erfinderisch.

(6) Im Restaurant in der Kienitzer Straße 22 ist es abends brechend voll. Das zusammengewürfelte Mobiliar hat Flohmarktcharme, die Gäste beugen sich über Schüssel und Teller. Eine Karte gibt es nicht. Draußen
50 vor der Tür ist das Abendmenü auf einer Tafel angeschlagen. Die Wahl: vegetarisch oder doch die vegane Version. Preise variieren von sechs bis 22 Euro. Freitag und Samstag gibt es ein 3-Gänge-Menü. Reservieren ist empfohlen, wer nach 21 Uhr kommt, geht die Gefahr ein, mit leerem Magen nach Hause zu gehen.

naar: Focus, 05.11.2016

noot 1 De afbeelding laat een voorbeeld van de menukaart van restaurant *Restlos glücklich* zien.