1 Gruppenbild mit – ausschliesslich – Damen: ausgelassene Stimmung am Ende des Parabere-Forums 2018 in Malmö. Ganz rechts im Bild: die französische Sterneköchin Anne-Sophie Pic, neben ihr Parabere-Initiantin Maria Canabal.

Eine Bühne für die Frauen der Branche

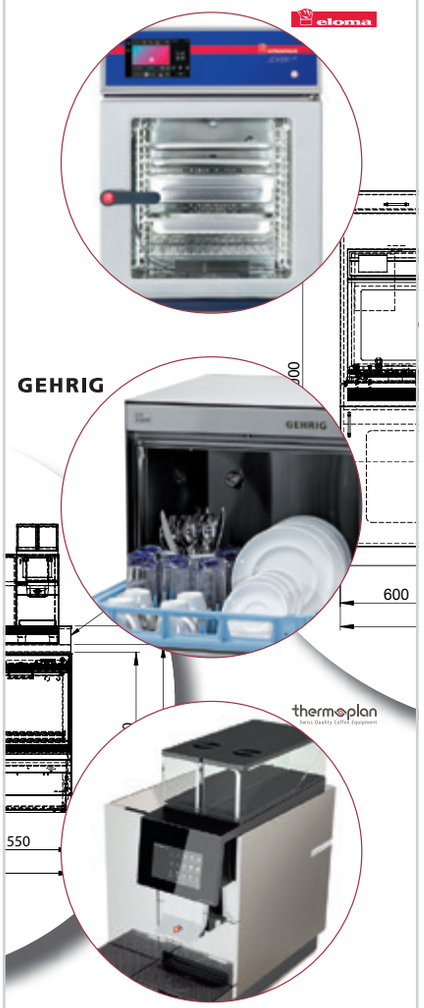
Anfang März fand in Malmö die vierte Ausgabe des Parabere-Forums zum Thema «Edible Cities» statt. 400 Köchinnen, Gastronominnen, Foodwissenschaftlerinnen und weitere Branchenvertreterinnen aus 30 Ländern reisten an die internationale Plattform, die mehr Bewusstsein für die Rolle der Frau im gastronomischen Umfeld schaffen will.

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: zVg

Schon beim Anstehen vor dem Palladium, Malmös fast hundertjähriger Konzerthalle, geht es los mit dem freudigen Begrüssen und regen Austauschen. Eine Chefköchin aus Alaska ist mit ihrem ganzen Team angereist – die Schweizer «Cucina Naturale»-Köchin, Wildpflanzenspezialistin und Buchautorin Meret Bissegger umarmt sie herzlich und fragt, wie es ihr seit dem letzten Forum ergangen sei. Wie ihr Restaurant laufe. Welche Projekte sie verfolge. Wenig später beim Willkommenskaffee kommt Meret Bissegger mit einer schwedischen Wildkräutersammlerin ins Gespräch und tauscht Kontaktdaten mit ihr aus. Die Tessinerin strahlt: «Genau darum geht es beim Parabere-Forum. Um das Vernetzen mit Gleichgesinnten, um Wissensaustausch. Hier treffe ich Bekannte aus der Branche und lerne neue spannende Frauen und ihre Initiativen kennen. Wo sonst ist das so konzentriert an einem Ort möglich?»

Diese Frage hatte sich auch Maria Canabal gestellt, bevor sie das Parabere-Forum als internationale Plattform von und für Frauen aus der Gastronomie und Foodindustrie gründete und 2015 in Bilbao erstmals durchführte. «Improving gastronomy with women's vision» lautet die Maxime, die dem Forum zugrunde liegt – die Gastronomie mit dem Blick, der Weitsicht, der Vision von Frauen zu verbessern, das ist der französischen Journalistin und Autorin ein dringliches Anliegen. «Wir schreiben das Jahr 2018. Und noch immer sieht es auf den meisten F&B-Konferenzen, bei Branchenwettbewerben, bei Netzwerkanlässen gleich aus: Im Saal und auf der Bühne dominieren männliche Branchenvertreter. Das Verhältnis ist oft erschreckend: Auf 300 Männer kommt eine Frau. Auf 100 Männer kommt eine Frau. Auf 20 Männer kommt eine Alibifrau. Die Verantwortlichen interessieren sich nicht für eine Balance.» Die Initialzündung, ein Forum zu gründen, gab Maria Canabal 2013 das November-Cover des «Time Magazine», das unter dem Titel «The Gods of Food» die Spitzenköche Alex Atala, René Redzepi und David Chang zeigte. Dieses Cover sei bis heute bezeichend für die Haltung der Medien, immer wieder dieselben bekannten, vornehmlich männlichen Chefs der gängigen Listen und Rankings ins Zentrum zu rücken. «Richtig schlimm wird es, wenn ich von Medienkollegen und übrigens auch Kolleginnen und von Veranstaltern höre, man könne über keine Frauen schreiben oder Frauen an Symposien einladen, weil es nicht genügend geeignete gäbe» – für Maria Canabal sind das lahme Ausreden, die sie nicht gelten lässt. Seit der Parabere-Gründung hat sie

PROFESSIONELLE KÜCHENLÖSUNGEN
für Etagenküchen.



Gehrig Group AG
Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
T 043 211 56 56
F 043 211 56 99

Kundendienst 0800 22 77 77
Reinigungsmittel 0800 44 77 77

info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

Weitere Premium-Marken:
HOBART hildebrand MORETTI FORNI FAEMA HORCHER MEDICAL SYSTEMS G PRO AQUALYT

ANZEIGE

2 Auch Männer sind am Parabere-Forum herzlich willkommen: Gründerin Maria Canabal mit Spitzenkoch René Redzepi. **3** Schweizer Präsenz auf der Parabere-Bühne 2018: Esther Kern, Journalistin und preisgegkrönte Buchautorin, stellte ihre Initiative «Leaf to Root» vor. **4** Die kolumbianische Köchin Leonor Espinosa gehört zu Südamerikas Topchefs. Sie stellte ihr Projekt Funleo vor. **5** Die australische Moderatorin und Journalistin Indira Naidoo wurde für ihre «Rooftop-Farming»-Initiativen bereits mehrfach ausgezeichnet. **6** Die britische Architektin Carolyn Steel ist Expertin zum Thema, wie Nahrung unsere Städte formt.

den Aufbau einer Datenbank initiiert, die heute über 5000 Frauen – darunter Köchinnen, Sommelières, Produzentinnen, Lebensmittelwissenschaftlerinnen – zählt und die frei zugänglich ist. Parabere schafft also das Bewusstsein für die Rolle der Frauen im gastronomischen Umfeld, und dass diese Rollen oft ziemlich gross und verantwortungsvoll sind, davon konnten sich die rund 400 Teilnehmerinnen (und vereinzelt auch Teilnehmer, auch Männer sind willkommen) aus 30 Ländern an der vierten Ausgabe Anfang März in Malmö ein Bild machen. Zum diesjährigen Thema «Edible Cities», essbare Städte, standen diverse Inputreferate, Workshops und Projektvorstellungen auf dem Programm. Eine dringliche Materie: Gemäss Zahlen der UNO wird die Weltbevölkerung im Jahr 2050 10 Milliarden Menschen erreichen – 65 Prozent davon werden in Städten leben. Welche Rolle Initiativen zur Lebensmittelsicherheit und -produktion bereits heute spielen und welche Lösungsansätze verfolgt werden, davon zeugten die präsentierten Projekte am Parabere-Forum.

Die Italienerin Franca Roiatti zum Beispiel stellte den Milan Urban Food Policy Pact vor, den bis dato 163 Städte in 62 Ländern unterzeichnet haben (darunter neu auch Zürich, siehe Artikel auf Seite 69). Die Städte verpflichten sich damit, ihre Ernährungssysteme gezielt in Richtung Nachhaltigkeit zu entwickeln. Franca Roiatti ist Kommunikationsverantwortliche des Abkommens und präsentierte Beispiele aus aller Welt dazu, wie nachhaltige Ideen auf lokalem Level implementiert werden. In Dakar zum Beispiel, einer stark wachsender Stadt mit Mangelernährungs-Problemen, wurde vor zwei Jahren ein Projekt für öffentliche Mikro-Gärten lanciert. Oder in New York gibt es die Initiative «Nutrition is priceless», die in öffentlichen Schulen gesunde Gerichte für Kinder aus ärmeren Familien kostenlos zur Verfügung stellt. Die Australierin Indira Naidoo zeigte, wie durch ein von ihr gestartetes Projekt ungenutzte städtische Plätze und Dächer zu Food-Farmen und Gärten werden. «In Sydney gibt es derzeit noch 400 Hektaren ungenutzte Dächer, ein enormes Potenzial», erzählte Indira Naidoo.

Nicht nur im Publikum gab es Schweizer Präsenz – neben Meret Bissegger waren etwa auch Köchin Rebecca Clopath oder die Bernerin Toya Bezzola anwesend, die im Noma Kopenhagen im Service arbeitet. Auf der Bühne stellte die Zürcher Journalistin und Autorin Esther Kern ihre Initiative «Leaf to Root» vor und rief die anwesenden Köchinnen und Gastronominnen dazu auf, mit Inputs aus ihren Küchen jederzeit auf sie zuzukommen. Nebenbei gab sie ein Interview für BBC und brachte ihr preisgekröntes Buch zu «Leaf to Root» in Umlauf.

Das nächste Parabere-Forum findet am 3. und 4. März 2019 in Oslo statt. ■

Mehr zum Forum und der Ausgabe 2018:
parabereforum.com