

Christa Burghardt und Svenja Maleschka

Café Mundial: Das erste vegetarische Lokal in Hagen – mehr als gutes Essen



Weltoffen, frisch, vegetarisch und gut – so präsentieren die drei Köchinnen des AllerWeltHauses das leckere Essen.

„Pommes rot-weiß“ gibt’s nicht. Gab es nie. Auch keine „Frika“ und kein Schnitzel. Denn die Rede ist vom ersten vegetarischen Lokal Hagens, das bereits vor mehr als 25 Jahren seine Pforten im AllerWeltHaus öffnete. Von vielen wird es hoch geschätzt, doch eigentlich wissen immer noch zu wenige, was das Café Bistro Mundial alles zu bieten hat.

Alleine schon die idyllische Lage im kleinen Park direkt an der Volme ist eine Versuchung wert, aus der Hektik des Alltags zu entfliehen und sich hier eine Ruhepause zu gönnen. Und das mitten in der Innenstadt direkt gegenüber dem Rathaus. Jetzt noch ein Tässchen mit gutem Kaffee und ein paar Sonnenstrahlen...

Abenteuerlich war es allerdings schon, als 1993 die Entscheidung fiel, ein Begegnungscafé zu gründen. Vegetarisch sollte es sein. Angebote mit möglichst vielen Bio-Anteilen und aus fairem Handel. Nicht geraucht werden sollte darin. Ohne störende Hintergrundmusik. Kein



Ein helles und freundliches Lokal – ob Frauenrunde, Bürgerinitiative oder Radlertreff, hier kann man sich wohlfühlen.

Geld für eine übliche Lokaleinrichtung. Behelfsmäßige Küchenausstattung. Das Beste aus geschenkten und gebrauchten Schätzchen gemacht.

Flüchtlinge sollten hier kochen, backen, servieren und einen Arbeitsplatz finden. Menschen mit Behinderung ebenso was etwa zehn Jahre lang aufgrund von öffentlichen Zuschüssen und privaten Finanzhilfen möglich wurde, danach aber leider eingestellt werden musste.

Noch schwierigere Startbedingungen konnte man sich damals wie heute kaum vorstellen. Und doch hat sich das Mundial bis heute gehalten und zu einem Café-Bistro weiterentwickelt, das den Vergleich mit anderen Lokalen nicht zu scheuen braucht. Im Gegenteil. Sein besonderes Konzept hat in Hagen Alleinstellungsmerkmal – auch in Bezug auf die ideellen Ziele, nämlich einerseits kulinarischen Genuss mit sozialem und ökologischem Handeln zu verknüpfen und andererseits ein Begegnungscafé zu schaffen, in dem sich Menschen unterschiedlichster Nationalitäten und Hintergründe treffen und austauschen können. Dafür gab es 1997 sogar einen Förderpreis der evangelischen Kirche Westfalens.

Unermüdlicher Einsatz

Erste und obendrein begnadete Köchin war die unvergessliche Armik, die von allen liebevoll mit ihrem Vornamen angesprochen wurde. Mit ihren armenisch-iranischen Wurzeln zauberte sie jeden Tag aufs Neue arabisch-mediterrane und internationale Gerichte auf den Teller, aber auch die allseits beliebte Krautwickel mit vegetarischer Füllung. 23 Jahre lang prägte sie mit ihrer einzigartigen Art und Herzlichkeit bis zu ihrem Ruhestand die Atmosphäre des Cafés.

Dass es das Café-Bistro Mundial aber überhaupt gibt, ist der Initiative von Gertrud Nehls zu verdanken, die mit zwei Flüchtlingsfrauen das Café aus dem Boden stampfte. Rezepte

aus der verloren gegangenen Heimat sollten den Hagener/innen schmackhaft gemacht werden. Später hat Inge Ehlers, die noch als Lehrerin berufstätig war, das Café ehrenamtlich geleitet. Als diese sich mehr und intensiver im Weltladen engagierte, übernahm Klaus Ehlers die Verantwortung für diese Aufgabe. Ohne den unermüdlichen Einsatz der beiden gäbe es das Café-Bistro heute nicht mehr.

Welt-Café und Bürgertreff

Das Wort Mundial kommt aus dem Spanischen und bedeutet „Welt“. In der Tat ist es ein Welt-Café. Es versteht sich als Schnittpunkt der Kulturen. Das kommt nicht nur in der internationalen Auswahl der Rezepte zum Ausdruck. Vielmehr wird der Eine-Welt-Gedanke aufgegriffen, der das gesamte AllerWeltHaus an der Potthofstraße und damit auch das Café prägt.

Im Mundial treffen sich Menschen unterschiedlicher Nationalitäten und Herkunft. Einheimische. Flüchtlinge. Junge und alte Menschen. Engagierte. Hilfe- und Kontaktsuchende. Und Gäste, die einfach nur einen guten Kaffee und ein leckeres Essen genießen wollen. Es ist ein Begegnungscafé. Für Freunde, für Engagierte, und zum Beispiel auch für den syrischen Flüchtling, der mit einer Ehrenamtlichen des AllerWelt Hauses an einem Tisch sitzt, seine Deutschkenntnisse verbessert und mehr und mehr über das Land erfährt, in dem er nun lebt.

Da sich in den Räumen des AllerWelt Hauses wie in einer Mini-Volkshochschule regelmäßig über 30 Gruppen treffen, besuchen diese auch das Café-Bistro Mundial gerne. Dazu gehören u.a. „terre des hommes“, „amnesty international“, die Steuerungsgruppe „Fair Trade Town“, aber auch Gruppen wie Eco-Drive, der Deutsche Frauenring, der Radler-Stammtisch, zwei Hagener Spieletreffs, die Deutsch-Französische Gesellschaft, Fotofreunde und viele mehr. Nicht zu vergessen diverse multikulturelle Musik- und Künstlergruppen, die auch öfters im AllerWeltHaus auftreten, sowie einige Gruppierungen aus den Ländern der Welt oder die Frauen eines Kirchenkreises, die hier gemütlich Kaffee trinken und anschließend im Weltladen fair gehandelte Produkte kaufen.

Zudem ist das Café Mundial ein praktischer Ansatz, Inhalte der Kultur- und Bildungsangebote zum globalen Lernen und interkulturellen Dialog in konkretes soziales und ökologisches Handeln umzusetzen. Dazu leistet insbesondere das Kulturbüro des AllerWelt Hauses unter der Leitung von Claudia Pempelforth und Ulrich Korfluer seit etwa 30 Jahren eine umfassende entwicklungspolitische Arbeit.

Frischer Wind im Café

Seit 2016 teilen sich die neuen Köchinnen Svenja Maleschka und Martina Kramer die Verantwortlichkeit rund um das Café und die Küche. Engagiert setzen sie die Tradition der guten, vegetarischen Küche fort und verarbeiten über 100 Rezepte im Jahreskreislauf. Da die Einrichtung in die Jahre gekommen war, kam es Anfang 2018 zu einer Generalüberholung.

Und weil kein Geld für funkelneue Möbel vorhanden war, wurde alten Küchenstühlen und Tischen durch eine Aufarbeitung eine neue Optik und ein neuer Sinn geben. Upcycling nennt man das heutzutage. Aufwerten.



Eine idyllische Sonnenterrasse direkt an der Volme – Erholung pur mitten in der Innenstadt!

In einer beispiellosen Aktion haben Klienten der Drogenklinik Deerth dankenswerterweise bei der Renovierung mitgeholfen. Wer heute ins Mundial kommt, findet ein helles und modernes Lokal vor, dessen farbenfrohe Lampen Frische und Optimismus verbreiten.

Der Mittagstisch ist besonders beliebt. Das Angebot wechselt täglich und bietet eine große Vielfalt aus internationalen Gerichten, alle konsequent vegetarisch, teilweise vegan, vollwertig, möglichst bio und aus fair

gehandelten Lebensmitteln zubereitet. Ein solches Angebot gibt es im gesamten Stadtgebiet nicht. Teilweise kommen die Gäste sogar aus dem Umland. Aber auch Menschen, die in der Innenstadt arbeiten, suchen eine Möglichkeit, sich mittags ausgewogen zu ernähren. Jeden Monat wird ein Speiseplan zum Mitnehmen ausgelegt und auch auf der Homepage veröffentlicht, der allen Interessierten eine Übersicht gibt, welche Gerichte im Laufe des Monats angeboten werden. Neben dem Tagesgericht gibt es immer noch eine oder zwei Alternativen.

Nachmittags gibt es frischen, hausgebackenen Kuchen, ebenfalls teilweise vegan, und immer mit bio und fair gehandeltem Kaffee oder Tee. Dazu je nach Geschmack mit Bio-Milch, Soja- oder Hafertrunk. Herausragend ist die Vielfalt der Sorten. Wo hat man schon die Auswahl zwischen zehn erlesenen Kaffeesorten und etwa 20 aromareichen Teeangeboten, allesamt hergestellt in kleinen Produktionskooperativen in allen Teilen der Welt?

Teilweise sind die Gäste dem Café schon seit über 15 Jahren treu. Manche kommen sogar täglich. Das Café-Team kennt die Vorlieben seiner Gäste. Wenn es die Zeit erlaubt, kommt es schon mal zu kleinen Schwätzchen, in denen auch durchaus private Erlebnisse besprochen werden oder über aktuelle Geschehnisse diskutiert wird.

Im Sommer lädt die Terrasse zum gemütlichen Verweilen ein. So nah an der Stadt, aber dennoch idyllisch an der Volme gelegen, findet man eine kleine Ruhe-Oase im Grünen. Ein

Sandkasten für die Kinder und Liegestühle für die Erwachsenen runden die Wohlfühlatmosphäre ab. Besonders im Frühling sind die kleinen und großen Kaninchen beim Frühstück und Abendbrot auf der Wiese zu beobachten. Neben den zahlreichen Bäumen und Sträuchern gibt es auch zwei Kräuterhochbeete. Ein Traum für jede Köchin. Frisch auf den Tisch veredeln sie jede Mahlzeit. Urban Gardening heißt hier das neudeutsche Stichwort für ein innerstädtisches Gärtnern im eigenen kleinen städtischen Umfeld direkt vor der Haustür, Regentonnen inbegriffen. Und wer weiß, vielleicht finden eines Tages Bienenstöcke auf dem Flachdach ein neues Zuhause.

Junge Leute und innovative Bewegungen

Auch junge Menschen haben das AllerWeltHaus zunehmend für sich entdeckt und neue Ideen hinein getragen. Ihnen ist es zu verdanken, dass das Café-Bistro Mundial mittlerweile auch an den Sonntagen regelmäßig geöffnet ist.

Mit „Best of the rest“ besteht seit dem Herbst 2017 ein innovatives und nachhaltiges Projekt, das der Visionär Roman Krüger ins Leben gerufen hat. Der agile junge Mann holt jeden Samstag Bio-Lebensmittel von Marktständen und Geschäften ab, die weggeworfen würden, weil sie montags nicht mehr frisch genug wären. Und so kocht und brutzelt er, lässt sich von den Zutaten inspirieren und bereitet als „Lebensmittelretter“ mit der Unterstützung Gleichgesinnter jeden Sonntag ein schmackhaftes und ausgefallenes Vier-Gänge-Menü zu. Völlig selbstlos und ehrenamtlich. Serviert wird zwischen 14 und 18 Uhr. „Total lecker.“, „Interessant und edel.“, „Ich komme auf alle Fälle öfter“, so lauten die Kommentare der Gäste. Gezahlt wird übrigens mit einer selbst einzuschätzenden Spende zugunsten des AllerWeltHauses. So können auch Menschen mit kleinem Geldbeutel in den Genuss von „Best of the rest“ kommen. Und Roman Krüger ist glücklich, wenn es allen schmeckt und er Lebensmittel ihrer Bestimmung zugeführt hat.

Am letzten Sonntag im Monat ist die „ProVeg-Gruppe“ (ehemals Vegetarierbund) anzutreffen. Von 11 bis 14 Uhr findet ein geselliger veganer Mitbring-Brunch statt, zu dem jeder herzlich eingeladen ist. Ob Brötchen, Aufstriche, Salate, warme Gerichte, kleine Häppchen, Kuchen oder Nachtisch – jeder bringt etwas aus der Schatzkiste seiner Kochkunst mit. Und wer einmal nur zum Probieren kommen möchte, der wirft etwas in die Spendendose. Nur die Getränke werden mit dem Café abgerechnet. Natürlich werden auch Rezepte ausgetauscht und Tricks verraten, wie man die Leckereien ganz und gar vegan, also ganz ohne Eier, Butter, Milch und dergleichen hinkommt.

Und wieder sind es junge Leute, die seit Mai 2018 ein neues Angebot im AllerWeltHaus etablieren und die Öffnungszeiten vom Café erweitern konnten. Die Initiative heißt „HA:TOPIA“. Ihr Ziel ist das Schaffen eines lebenswerten Hagens für alle Bürger/innen. Dazu gehört für sie ein nachhaltiger Lebensstil, der sich für den Verbrauch von fairen, regionalen sowie biologi-

schen Produkten und Lösungen einsetzt. Weiterhin will „HA:TOPIA“ durch sein Engagement einzelne soziale Organisationen und Initiativen fördern. Hierzu werden jeden Samstagabend im Café Mundial Charity-Evenings in einem aufgelockerten Rahmen durchgeführt, bei denen die Organisationen ihr soziales Engagement darstellen können.

Umrahmt wird das jeweilige Event durch entsprechende Musik, Videos, Powerpoints etc. Bei der Darreichung von diversen Getränken und Snacks ragt das Angebot von Cocktails heraus, das zur Standard-Verköstigung der Charity-Evenings gehört und für ein besonderes Flair sorgt. Die finanziellen Erträge und Spenden werden von „HA:TOPIA“ an die entsprechende Organisation bzw. Initiative weitergegeben. Die Charity-Evenings ziehen insbesondere ein junges Publikum an.

Bangen und hoffen

Seit über 30 Jahren besteht ein Mietvertrag mit der Stadt Hagen, der Ende 2019 ausläuft. Gerüchten zufolge hat Hagens Oberbürgermeister Erik O. Schulz Ambitionen, an diesem Standort ein modernes Systemcafé entstehen zu lassen. Das würde den Standort des AllerWeltHauses gefährden, weil ein solches Café mehr Platz benötigen und vermutlich den Weltladen sowie das Kultur- und Bildungsangebot verdrängen würde.

Aus Sicht des AllerWeltHauses darf jedoch dieses Haus, das sich mit seinen vielen Initiativen im Herzen der Stadt zu einem Bürgerzentrum entwickelt hat, nicht zerschlagen werden. Bereits 2017 gab es eine breite Bürgerkampagne zugunsten des AllerWeltHauses, unterstützt von den Politiker/innen der Bezirksvertretung Mitte. Nun hofft der Verein darauf, dass es ab 2020 einen langfristigen Mietvertrag gibt, der die Zukunft des Hauses an diesem Standort absichert. Ließe sich ein Investor finden, der ein Interesse daran hat, das Konzept eines vegetarischen „bio & fair Cafés“ umzusetzen, bei dem der Weltladen sowie das Kultur- und Bildungszentrum beibehalten werden können, so wäre der Verein dafür aufgeschlossen. Ein hell durchflutetes Café à la Öse, das für viele Menschen attraktiv ist und vielleicht sogar eine Terrasse über der Volme zu bieten hat, das den Weltladen weiter aufwertet und noch mehr Besucher/innen in die Veranstaltungen des AllerWeltHauses zieht – das ist doch eine Vision, die Wirklichkeit werden sollte, ganz im Sinne der Eine-Welt-Bewegung.