



GRÜNER REISEN

Natürlich

In den Niederlanden wohnt die gute Laune – bei aller Vernunft. Selten haben wir an einem Ort so viele Menschen getroffen, die ihre Arbeit und ihr Leben so sehr mögen, wie in Amsterdam. Ein Ökotrip ohne jeden Verzicht.

Text: Constanze Kleis, Fotos: Miquel Gonzalez

Das Beste an seiner Arbeit sei, sagt Rohid Taus, dass er sich mit seinen Fahrgästen unterhalten kann. »Die Hopper sind ja ganz leise.«

Rohid ist E-Scooter-Chauffeur, ein brandneues Amsterdamer Phänomen: froshgrüne Motorroller, genannt Hopper, auf die man einfach aufspringen kann und deren Fahrer einen schneller als jedes Auto und jedes Fahrrad durch das ziemlich verwirrende Grachtengeflecht ans jeweilige Ziel bringen. Sehr romantisch, aber auch sehr effizient, und günstig ist es auch noch: 2,50 Euro kostet eine Fahrt. Ein ruhiges Umweltgewissen inbegriffen. Die 100 E-Scooter, die erst vor ein paar Monaten an den Start gegangen sind, werden mit Batterie betrieben. Wie einem Ams-



E-Scooter-Chauffeur Rohid Taus [1], Giebelhäuser an der Prinsengracht [2], Biobauer Bert Wolbrink vom Warmonderhof auf dem Noordermarkt [3] und Marieke Vinck [rechts] mit einer Kundin vor ihrem Concept-Store »Charly + Mary« [4].

Amsterdam

terdam überhaupt den Besuch mit dem Gefühl versüßt, »duurzaam«, also nachhaltig und ökologisch korrekt zu reisen, zu essen, zu trinken, zu shoppen, zu logieren und die Welt damit – wenigstens ein bisschen – besser zu machen. Ohne jedwede Abstriche an Genuss und Spaß. Im Gegenteil. Im »Conscious Hotel« am Vondelpark ist es sogar ausgesprochen komfortabel und cool, nachhaltig zu wohnen. Hier wurde viel recyceltes Material zu puristischem Design verbaut. Im Bad wird man von seinem Handtuch angesprochen, »A word from your towel«, das einem erklärt, wie sehr es sich darüber freut, einen abzutrocknen, und sich noch ein weiteres Date gleich für den nächsten Tag wünscht. Natürlich in allen Ehren – vor allem, um damit Wasser und Waschpulver zu sparen.

Spätestens wenn man in der Lobby unter der Naturpflanzwand sitzt und von gut gelaunten Menschen bedient wird, die ihren Job und diesen Ort offenbar sehr mögen, weiß man, was mit »smart ways to be green« gemeint ist. Selbst Amsterdamer kommen abends her, um die Atmosphäre und ein oder auch mehrere Ökobiere aus der Brauerei Brouwerij't IJ zu genießen. Man kann sein 100-prozentig organisches »Plzen« oder »Zatte« aber auch direkt vor Ort trinken und hat dabei auch noch eine Menge Lokalkolorit mit im Glas.

Die Brauerei, untergebracht in einem ehemaligen öffentlichen Bad, ist so etwas wie das Hopfen-Mekka der Stadt. Gegründet wurde sie 1985 von dem holländischen Sänger Kaspar Peterson, der sich nach ein paar großen Hits einen Traum erfüllte und endlich sein eigenes Bier brauen wollte. »Er stellte dann allerdings fest, dass er doch nicht alles allein austrinken konnte«, so Ton Zijp, der seit 18 Jahren im Pub der



Käsekult: Aglaia Fischer in der Fromagerie Abraham Kef.

GRÜN ESSEN

Bolhoed

Vegetarische und vegane Küche. Prinsengracht 60–62, Tel. +31-20/626 18 03

Restaurant Op de Tuin

Viel Grünes auf der Karte, aber auch leckeres Fleisch.

Karel du Jardinstraat 47, Tel. +31-20/675 26 20

De Oranjerie

Wunderschön im botanischen Garten De Hortus Botanicus gelegenes Café mit leckeren Kleinigkeiten.

Plantage Middenlaan 2a, Tel. +31-20/420 24 25

GRÜN SHOPPEN

Charlie + Mary

Ausgefallene Designer-Outfits, fair und nachhaltig produziert. Gerard Doustraat 84, charliemary.com

cosmetics and care

Pflege- und Kosmetikprodukte – garantiert frei von künstlichen Zusatzstoffen.

Herenstraat 30a, cosmeticsandcare.com

Brauerei hinterm Tresen steht. Es ist Freitagnachmittag, und der Pub, der aussieht, als hätte man in einem Abbruchhaus mal eben eine Bauarbeiterkantine installiert, füllt sich zusehends. Kein Wunder. In Amsterdam ist jetzt beste »Borrelstunde« [nach Feierabend] und damit Spitzzeit für das höchste der Glücksgefühle in dieser freundlichen Stadt, die »Gelligheid«.

Die Freude am Trinken, Reden, Dasein ist in Amsterdam mindestens ebenso bemerkenswert wie die zauberhaften Grachtenhäuser, die 165 Grachten, Kanäle und Wassergräben, die Amsterdam in 90 Inseln teilen. Oder die 1281 Brücken, die sie miteinander verbinden. Das sind übrigens dreimal so viele wie in Venedig. Als der liebe Gott die gute Laune verteilt hat, müssen die Amsterdamer besonders laut »Hier!« gerufen haben. Oder sie freuen sich einfach, genau hier und nirgendwo anders zu sein. Jedenfalls machen die meisten Menschen hier den Eindruck, als sei ihr Leben und sogar ihre Arbeit ein großes Glück. Man kann es verstehen. Amsterdam ist offen, lebendig, kleinstädtisch, multikulturell, malerisch, modern, gleichzeitig sehr alt und dabei sehr jung. Und es ist tiefgrün. In Amsterdam ist das nicht nur eine Farbe, sondern auch eine Haltung. Die Stadt ist eine der baumreichsten Europas [Amsterdam hat ca. 380 000 Bäume, im Vergleich dazu hat Paris 95 000] und die einzige, die einen städtischen Baumberater beschäftigt. Sie bezuschusst den Kauf von Elektroautos, es gibt strombetriebene Kleinwagen zu mieten, E-Carsharing-Programme, E-Taxis und fast 1000 Ladestationen, verteilt über die ganze Stadt. Vorboden des ehrgeizigen Ziels, den Verkehr bis 2040 komplett auf Strom umstellen zu wollen. Sogar einige Rundfahrtboote werden bereits von Elektromotoren angetrie-

ben. Für Hans Hoogland sind es allerdings längst nicht genug. Er wohnt auf der Prinsengracht, in einem der 2500 Hausboote, die in Amsterdam vor Anker liegen, nur ein paar Schritte entfernt von seinem Restaurant »Bolhoed«, mit über 30 Jahren eines der ältesten vegetarischen Lokale der Stadt. »Es ist unglaublich, wie die alten Boote manchmal stinken und lärmern«, sagt Hans und lacht. Typisch tiefenentspannter Amsterdamer. Kein Wunder, bei der Aussicht. Wir sitzen in der Sonne, vor uns das Tagesgericht, eine Gemüsequiche, ein Humus [Kichererbsenmus] zum Niederknien, frisch gepresster Orangensaft und das typische Postkarten-Grachtenidyll des Jordaanviertels.

Gar nicht weit findet sich eine weitere Öko-Instanz: der samstäglige Noordermarkt, eine imposante Leistungsschau der Biobauern aus dem ganzen Land. Es gibt Stände nur mit zig verschiedenen Pilzarten, Biobackwaren, biodynamisches Gemüse, einen Kräuterstand, an dem André Dijkgraaf und Margje Timmerman ihre himmlischen selbst gemachten Pestos verkaufen, es gibt sogar Austern. Hier decken sich nicht nur Hobbyköche ein, sondern auch Amsterdams Restaurant- und Ladenbesitzer. Etwa mit dem Biokäse von Maarten Asselbergs. 120 Kilometer entfernt liegt sein Hof mit den 60 Kühen, die den Rohstoff für diese Köstlichkeit liefern. Er liebe seine Arbeit, sagt der Landwirt, den man hier »Boer Maarten« nennt, »Bauer Martin«. Auch wenn der Tag für ihn schon morgens um vier mit dem Melken beginnt. Sein Käse ist so begehrt und berühmt, dass der als Qualitätsnachweis bloß seinen Namen trägt. »Bei uns heißt er einfach »Boer Maarten«, erzählt Aglaia Fischer, die im schönsten Käseladen Amsterdams – der »Fromagerie Abraham Kef« – arbeitet. Die Studentin ist wie immer samstags mit dem großen Hollandrad vorgefahren, um Käsenachschub für die Fromagerie in die Körbe einzuladen. Auch für die Verkostungen, die sonntags ab 12.30 Uhr dort stattfinden. Ein Geheimtipp, der eigentlich keiner mehr ist, weil die Amsterdamer längst ihr Herz an diese Genussoase verloren haben.

Auch Vega-Life ist so eine Öko-Instanz, allerdings eine der eher alten Schule – wie man unschwer an der konsequenten Styling-Abstinenz des Ladens erkennt. »Wir haben vegane Schuhe, sogar veganes Katzenfutter«, erläutert Mirjam Kramer das originelle Angebot, »und wir waren eine



GRÜN ANREISEN

Mit der Bahn von vielen deutschen Städten direkt nach Amsterdam Centraal, ab 39 € mit dem Europa-Spezial. Infos: bahn.de/niederlande

Es gibt auch Nachtzugverbindungen, zum Beispiel ab Hamburg, Berlin und München. bahn.de/citynightline

Touristeninfos

VVV-Informationsbüro
Stationsplein 10,
iamsterdam.com

GRÜN SCHLAFEN

Conscious Hotel

Nachhaltig und komfortabel übernachten.
Tel. +31-20/820 3333,
conscioushotels.com

Doubletree by Hilton

Ein »ecolux«-Hotel in bester Lage.
Tel. +31-20/530 08 00,
doubletree3.hilton.com

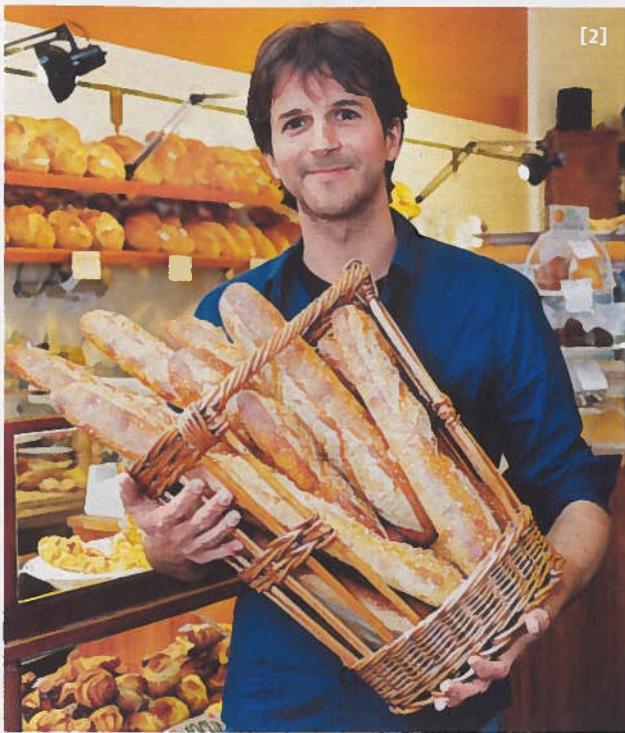
der ersten Verkaufsstellen für die Produkte des »Vegetarischen Schlachters«. So nennt sich der mittlerweile in Holland sehr berühmte Hersteller von »pflanzenbasiertem Fleisch.« Mirjam ist Veganerin und erzählt, wie sie gelitten hat, als sie noch in einem konventionellen Schuhgeschäft arbeitete. »Als Vega-Life eröffnete, musste ich unbedingt dabei sein.«

Natürlich könnte ein gewisser Mangel an Eleganz jene Vorurteile bestätigen, die behaupten, Öko sei das Gegenteil von Chic. Dabei kann Umweltbewusstsein längst auch sehr stylish sein. Wie bei Caroline van Eeuwijk. Sie betreibt unweit von Vega-Life eine kleine, puristisch-elegante Beauty-Oase, bietet eine erlesene Auswahl an Pflege- und Kosmetikprodukten, die selbst den höchsten Ansprüchen an ökologischer und fairer Herstellung genügen, hochwirksam sind und gleich vor Ort bei den Behandlungen ausprobiert werden können. Ein perfektes Mitbringsel ist dabei sicher auch noch zu finden. Vieles, was hier angeboten wird, ist in Deutschland – noch – schwierig zu beschaffen.

Das gilt auch für einen weiteren ambitionierten Beitrag zum Thema »duurzaam Shoppen«. »Wir wollen die Ökomode von ihrer Tristesse befreien und zeigen, wie cool sie eigentlich ist«, sagt Marieke Vinck. Gemeinsam mit einer Freundin betreibt die 30-Jährige den Concept-Store »Charly + Mary«. Nach der Devise »Grün ist das neue Schwarz« wird hier mit extravaganter Männer- und Frauenmode von jungen Designern aus ganz Europa der Nachweis geführt, wie anziehend »öko« und »fair« längst sind. Nicht nur ihre Haltung, auch ihr Standort ist gut gewählt: Das »Quartier Latin von Amsterdam« wird der Stadtteil

De Pijp, ein ehemaliger Arbeiterbezirk südlich des Grachtengürtels, auch genannt. Nirgendwo gibt es so viele ausgefallene Läden, Cafés und Restaurants. Kein Viertel ist so beliebt bei den jungen Amsterdamerinnen, die hier noch weitgehend unter sich bleiben. Zu der Anziehungskraft trägt auch »Op de Tuin« eine Menge bei. In dem bezaubernden Restaurant fühlt man sich sofort wie bei alten Freunden zu Gast. »Genau das wollten wir, dieses Zuhausegefühl«, sagt Mitinhaber Thomas van Iersel, der eigentlich mal Biologie studiert hat und jetzt Gerichte an die voll besetzten Tische bringt, in denen Gemüse, auch alte Sorten wie etwa Pastinaken oder Steckrüben, eine Hauptrolle spielen. Aber es gibt auch Fisch und Fleisch von allerbesten Qualität, versteht sich. »Unser Steak ist berühmt«, sagt der 56-Jährige, der selbst Vegetarier ist. Und: »Wir mögen sehr, was wir tun!«

Das sagt auch Issa Niemeijer. Wer glaubt, dass es die besten französischen Backwaren in Frankreich gibt, der war noch nicht in seiner »Niemeijer Bakkerij«. Der hohe Raum mit seiner prachtvollen Stuckdecke ist Café, Verkaufsraum und Produktionsstätte zugleich. Im Gästeraum kann man mittags auch kleine – natürlich biodynamische – Mahlzeiten bekommen. In der offenen Bäckerei im



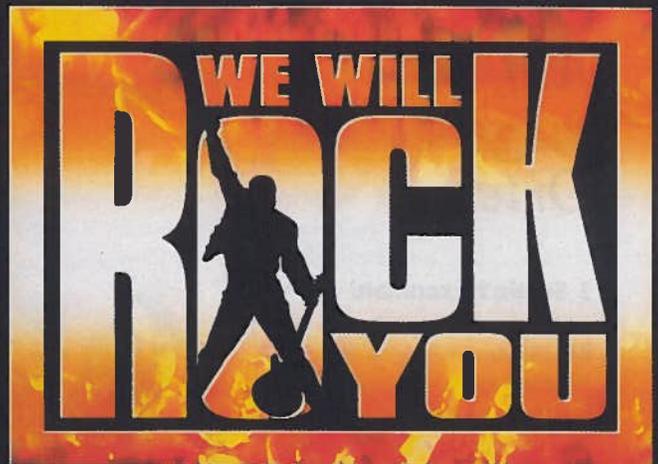
[2]

Lobby mit Pflanzenwand im »Conscious Hotel« am Vondelpark [1]. Bäcker aus Überzeugung: der Soziologe Issa Niemeijer mit seinen frischen Biobaguettes [2].

Untergeschoss werden Boules, Batards, Baguettes, Pavés und Walnussbrote täglich mehrmals frisch gebacken – so gut, dass sie oft noch ofenwarm reißenden Absatz finden. Alles – natürlich – frei von Zusatz- und Aromastoffen. »Wir halten unsere Backwaren ganz einfach: nur beste Zutaten, etwa Mehl aus biologischem Anbau, Meersalz und echte Früchte. Das ist etwas, auf das ich allergrößten Wert lege«, so Issa Niemeijer. Eigentlich ist der 39-jährige Soziologe, aber er sagt, er habe bereits als Kind leidenschaftlich gern gebacken. Nach vielen Praktika in italienischen und französischen Traditionsbäckereien macht er das so außerordentlich gut, dass seine Backwaren sogar Souvenirstatus genießen. »Bei uns kommen viele Reisende aus Frankreich, Belgien, Italien vor ihrer Abreise noch mal vorbei, um sich ein Brot mit nach Hause zu nehmen.« Wie überall geht die Liebe eben immer durch den Magen. Auch hier, nur dass sie in Amsterdam gerade besonders prächtig gedeiht. Das mag daran liegen, dass all die Tafelfreuden so selbstverständlich präsentiert werden und einem damit das Reisen wunderbar leicht machen. ■

Man möchte sofort hin! Was unser Filmteam in Amsterdam erlebt hat, sehen Sie auf dbmobil.de

Fandango Musical GmbH in association with Queen Theatrical Productions, Phil McIntyre Entertainments and Tribeca Theatrical Productions present



DAS ORIGINAL MUSICAL von QUEEN und Ben Elton

DIE QUEEN DER MUSICALS

NUR VOM 11.04. - 30.06.13
Colosseum Theater Essen

Tickets: 0201 - 804 60 60 · 0209 - 14 77 920 · 01805 - 2001*

www.wewillrockyou.de



* 0,14 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.