

# FOOD SPECIAL: Café Craftista



Ein leckeres Stück Kuchen, Kaffee dazu und nebenbei ein bisschen in Büchern stöbern, in Platten Reinhören und nette Leute treffen? Dann seid ihr richtig im veganen Café Craftista auf der Lübecker Straße in Köln. Felix, einer der vier Cafébetreiber, hat meine

Fragen zum Thema Veganismus beantwortet.

**Ihr habt im November 2006 ein veganes Café mit Platten- und Bücherladen eröffnet, wie kommt man auf so eine Idee?**

Dazu muss zuerst gesagt werden, dass die eigentliche Idee eine ganz andere war: nämlich einen veganen Imbiss in Köln aufzumachen, der ganz im Stil der Fast-Food-Kultur Burger, Pommes und so weiter in allen Variationen serviert. Da gibt es diverse Vorbilder in Berlin, in England oder den USA, die einem viel Inspiration für solch einen Imbiss liefern. Da wird dir dann aber nach einer Weile bewusst, dass du nicht den ganzen Tag im Fett stehen willst, die Investitionen einfach viel zu hoch sind für das private Kapital und es irgendwie auch schön wäre, einen subkulturellen Treffpunkt zu schaffen, der dann doch mehr Charakter hat als eine Pommesbude. Nach vielem hin und her ist dann die Idee entstanden, wobei das Café in der eigentlichen Fassung einen viel kleineren Teil eingenommen hat. Da wir uns schon seit Jahren mit Platten, Zines und Büchern beschäftigen und vor einiger Zeit auch den ersten "deutschen" Arts-und-Crafts-Mailorder gegründet haben, der den gleichen Namen trägt wie der Laden, war es logisch, all diese Sachen in einen Laden zu legen. Der Café-Teil wurde dann mit der Zeit immer größer in der Planung und hat am Ende den größten Teil eingenommen. Es gibt bei uns diverse Kaffeesorten, Kuchen, Gebäck und kleine Snacks, Salate, Quiche und ähnliches. Es kann auf jeden Fall gesagt

werden, dass wir schon Jahre zuvor solche "Shop-Konzepte" auf diversen Touren/Reisen in den USA erlebt haben und schon immer den Gedanken hatten, dieses Konzept auch gerne bei uns umzusetzen.

### **Wie ist euer Background? Wo seid ihr musikalisch zu Hause?**

Wir sind insgesamt zu viert: Nikita, Elena, Britta und Felix. Nikita betreibt schon seit etlichen Jahren seinen Independent-Mailorder [novarecordings.de](http://novarecordings.de), wobei er auch diverse Platten veröffentlicht hat von Bands wie ENVY oder KAOSPILOT. Nikita und ich haben uns dann vor gut eineinhalb Jahren zusammengetan und eine Booking-Agentur gegründet, [paperandironbooking.com](http://paperandironbooking.com), und veranstalten europaweite Touren, aber auch lokale Shows in Köln und Umgebung. Unser Roster ist sehr vielfältig, da findet man dann Anti-Folk-Künstler wie Kimya Dawson oder Jason Anderson, Instrumental-Bands wie UNWED SAILOR, Hardcore-Bands wie HARAM oder SPACEHORSE, New Wave/Punkbands wie JAPANHER oder THE WATCHERS ... einfach alles, was uns bewegt und neben dem rein musikalischen Aspekt noch eine weitere Aussage hat. Dazu kommt, dass ich ein kleines Hardcore-Label betreibe, [wild-zero.de](http://wild-zero.de), Elena einen Zine-Mailorder, [notjustboysfun.de](http://notjustboysfun.de), und Britta in einem anderen kleinen Hardcore-Label co-aktiv ist. Alles in allem kann also gesagt werden, dass unser Background definitiv in der D.I.Y.-Kultur liegt, ob man den musikalischen Background dann als Independent oder HC/Punk bezeichnet, ist eigentlich egal. Uns geht es darum, sich unabhängig mit Musik und Kunst zu befassen, das greift dann automatisch mit ins alltägliche Leben über.

### **Lebt ihr selbst vegan?**

Britta und ich leben schon seit einiger Zeit vegan, die andere Hälfte von Craftista nur vegetarisch. Für mich persönlich hat Veganismus viel mit der Einstellung zum Leben beziehungsweise dem korrekten ethischen Verhalten anderen Lebewesen gegenüber zu tun. Dazu gehört neben dem ethisch korrekten Verhalten gegenüber Mitmenschen, dass ich auch die Interessen der Tiere beachte - wobei ich nicht will, dass jetzt die Argumentation mit der Peter Singers verglichen werden soll. Um das in vereinfachter Form auszudrücken, könnte man sagen, dass kein Tier für meine "Genussstillung" umgebracht oder eingesperrt werden soll. Alles, was ich in der modernen Zivilisation an

Ernährung brauche, finde ich in einhundert Prozent pflanzlicher Form vor, also ohne irgendwelche Tiere in ihrem Leben zu beeinflussen oder beeinträchtigen. Hört sich bestimmt für viele nach "Hippie-Geschwafel" an, ist es aber nicht. Wer modern und ethisch korrekt denken will, sich des menschlichen Verstandes bedienen will, der wird auf genau diesen Schluss kommen. Neben dem ethischen Aspekt ist auch der gesundheitliche Aspekt sehr wichtig, denn sobald man vegetarisch oder erst recht vegan lebt, fängt man an über das, was man isst, nachzudenken und stopft nicht alles in sich rein, nur weil man Hunger hat. Man isst bewusst.

### **Warum ausgerechnet ein veganes Café?**

Diese Frage kann man kurz beantworten: Es gibt in einem Radius von einigen hundert Kilometern um Köln, soweit mir das bekannt ist, kein rein veganes Café. Einfach ein Platz, wo ein Veganer alles essen kann, ohne nerviges Nachfragen. Das Café ist also auch eine persönliche Befriedigung des Wunsches nach genau so einem Ort. Die Diskussion, das Café vegetarisch zu machen, wurde schnell wieder beendet.

### **Was versprecht ihr euch davon, was ist eure Mission?**

Von dem Laden generell versprechen wir uns, damit einen subkulturellen Treffpunkt zu schaffen, an dem Leute nach Musik stöbern, Zines und Bücher lesen und leckere vegane Kuchen verputzen. Es wird in Zukunft auch unter anderem Konzerte, Lesungen bei uns geben. Von dem Café versprechen wir uns besonders auch die anzusprechen, die dem Veganismus/Vegetarismus gegenüber skeptisch eingestellt sind. Wir wollten einfach zeigen, dass vegan nicht gleich Hippie, Schnupfen, Körner, langweilig - oder ähnliche Wörter des allgemeinen stereotypen Denkens gegenüber Veganern - bedeutet. Vegane Kuchen und/oder Gebäck kann super süß, super lecker, groß und einfach nur super vegan sein - das ist Craftistas Mission!

### **Was ist euer Anspruch: Hauptsache vegan? Hauptsache preiswert? Hauptsache gesund? Hauptsache lecker?**

Einer unsere Hauptansprüche ist auf jeden Fall, hundert Prozent

vegan zu sein, wobei das bei dem Salz und Zucker in den Kuchen anfängt, der vegan ist, über den veganen Saft und geht bis hin zu der veganen Sojamilch im Kaffee. Hast du gewusst, dass weißer Zucker mit Knochenkohle entfärbt sein kann, wenn er zum Beispiel aus den USA oder Osteuropa kommt, oder dass Saft gerne mit Gelatine geklärt wird? Der Geschmack soll aber nicht darunter leiden, von daher ist es uns sehr wichtig, dass alles lecker ist, und nur die Sachen in dem Café serviert werden, die uns persönlich auch komplett überzeugen. Hinzu kommt, dass alles preiswert ist, zum Beispiel die Kuchen nie über drei Euro das Stück kosten.

### **Wo kauft ihr die Lebensmittel ein? Wo seht ihr eure Verantwortung?**

Die meisten Sachen kaufen wir bei einem Bio-Großhändler ein, wo wir uns über alle Inhaltsstoffe informieren können. Der "Fair-Trade"-Aspekt ist dabei auch wichtig, aber meistens sehr schwer zu erfüllen, besonders beim Kaffee. Da haben wir einen Kaffee aus Mexiko gefunden, der von einer Organisation vertrieben wird, die mit dem Erlös Schulen, Straßen und ähnliches in diversen Regionen in Mexiko ermöglicht. Und obwohl der Kaffee fair gehandelt ist, schmeckt er super, hat ein unglaubliches Aroma, was bei den meisten Fair-Trade-Kaffees leider nicht der Fall ist.

### **Eure Öffnungszeiten?**

Kann man alles bei uns auf der Homepage nachlesen, die auch gleichzeitig der Arts-und-Crafts-Mailorder ist. Veranstaltungen werden dort auch angekündigt.

---

### **Weiterlesen:**

**Food Special: Du bist, was du isst.**

**Food Special: Fleisch – Eine kleine Geschichte**

**Food Special: Kommando Rote Rübe**

**Food Special: Lost in the supermarket**

**Food Special: M.A.D. Tourbooking**

**Food Special: MAROON**

**Food Special: Peta2**

**Food Special: Tofutown**

---

**zurückim Archiv suchen**