

Wenn der große Hunger kommt: **Betriebseigene Casinos** haben oft einen schlechten Ruf. Bei diesen

# Mittags mal biologisch? Logisch!

Sie wollen ökologisch essen? Die AZ stellt fünf Münchner Kantinen mit nachhaltigen Speiseplänen vor

Von Sophie Anfang

München isst mittags nicht daheim. Für die Ernährungsindustrie ist der sogenannte Außer-Haus-Markt der zweitwichtigste nach dem Einzelhandel – laut Crest-Verbraucherpanel mit rund 69,4 Milliarden Euro Umsatz in Deutschland.

Ein wichtiger Teil bei der Mittagsversorgung sind Kantinen. Ihr Ruf ist meistens schlecht: überteuert, geringe Qualität und fettig. Das muss aber nicht sein. Die Verantwortlichen für die Mitarbeiterverpflegung beginnen vermehrt, umzudenken. Kantinenessen soll gesünder werden und attraktiver für die Mitarbeiter.

Da ist es wichtig, Bio-Lebensmittel zu verwenden. So wollen Firmen auch ein Zeichen für nachhaltigen Konsum setzen. Die AZ hat mit dem Bund Naturschutz Münchner Kantinen besucht, die Öko anbieten. Das Beste: Viele sind für jeden zugänglich.



Frisches Gemüse auf den Teller: Immer mehr Kantinen setzen auf fleischlose Küche in biologischer Qualität.

Fotos: Jens Büttner/dpa, anf, AZ-Archiv, VC Vollwertkost

## MITARBEITERVERPFLEGUNG BEI LINDE

### Der Pionier in Sachen Öko

Weiß-grauer Beton schraubt sich in die Höhe, dazwischen große Fensterfronten, runde Formen, hohe Decken. Architektonischer Einheitsbrei ist das Betriebsrestaurant bei Linde in Pullach nicht. Eher sieht es so aus, als sei ein Ufo direkt neben der Bahntrasse der S7 gelandet. In den Kochtöpfen der Kantine schmort aber nicht Galaktisches, sondern Regionales. Rind aus Freising oder Gemüse aus Augsburg.

Seit fast 15 Jahren bietet der Technologiekonzern Bio in seinem Betriebsrestaurant an. Damit ist es eines der ersten Unternehmen, das auf ökologische Verpflegung gesetzt hat. 60 Prozent der Ware ist Bio, für Firmenverpflegung ist das ein sehr hoher Wert. Wer sich das Menü ansieht, findet kein reines Bio-Gericht, dafür immer wieder ökologische Zutaten. „Ganz Bio packen wir nicht“, sagt Küchenchef Maik Uster. Etwa 2100 Essen werden



Ziemlich futuristisch: das Casino bei Linde in Pullach.

hier pro Tag zubereitet. „Schweinefleisch bekommt man in den Mengen nicht in Bio-Qualität her.“ Das Geflügel ist hingegen Bio. Weil die Haltung aufwendig ist, war es anfangs nicht einfach im Einkauf. „Aber inzwischen haben sich die Erzeuger umgestellt.“ Gemüse ist fast ausschließlich Öko, genauso wie Reis, Nudeln oder Beilagen wie Spätzle.

Das kommt an: „Die Leute merken, dass sie durch das Essen bei uns nicht nur satt, sondern auch gesund werden.“ Seit zwei Jahren bietet die Linde-Kantine auch eine vegane Linie an, einmal pro Woche wird an einer der Essensausgaben ein Mittagmenü frei von tierischen Produkten angeboten.

Etwa eine vegane Paella mit



Küchenchef Maik Uster.

mariniertem Temppeh aus Sojabohnen. „Das essen 200 Leute, das ist schon enorm für ein veganes Angebot“, sagt Uster. Das Soja ist bayerisch, die Gewürze kommen aus Japan. Wo es geht, soll's regional sein.

Bei den Mitarbeitern, Externe dürfen hier leider nicht essen, ist die Kantine beliebt – so sehr, dass sich manche das Essen sogar mit heimnehmen.

## KANTINE DES LANDWIRTSCHAFTSMINISTERIUMS

### Die Netzfreunde

Wer wissen möchte, wie es in der Kantinenküche des Landwirtschaftsministeriums ausschaut, geht einfach ins Internet.

Jeden Tag stellen Sandra Benke und ihr Team Fotos auf Facebook, vom Speiseplan, den Hauptgerichte, Desserts oder den Köchen am Herd, die Fleischpflanzler formen.

Benke ist Geschäftsführerin von VC Vollwertkost, seit 2013 betreibt sie die Ministeriumskantine am Finanzgarten. Die Fotoidee entspringt einem ungeschönten Erlebnis: Einmal hatte einer der Köche in mühevoller Kleinstarbeit Lachsrollen angefertigt und die noch einmal in Gemüse gewickelt.

Bei der Ausgabe sagten die Gäste: Die sind zu perfekt, die sind gekauft. Der Koch war frustriert. „Deshalb haben wir gesagt, wir geben einen Einblick in die Küche“, erklärt Benke.

Den Gästen zeigen, was auf den Teller kommt, ist ihr wichtig. Rind, Schwein und Geflügel kommen von Partnerhöfen, die Benke besucht, bevor sie mit

den Landwirten Verträge schließt. Ist alles abgemacht, schickt sie ein Filmteam auf den Hof, die kurzen Clips können Gäste auf ihrer Webseite ansehen.

Von den fünf Gerichten täglich ist eines regional, mindestens zwei Mal die Woche gibt es ein Menü mit ausschließlich Bio-Zutaten. „Vergangene Woche waren es sogar vier“, sagt Benke.

Dabei waren ein Bio-Rindergulasch mit Kartoffeln und ein Bio-Blumenkohl-Kräuterrisotto. Fans von Süßem bekamen einen Bio-Himbeer-Auflauf.

Wenn es nach Benke ginge, könnte ruhig noch mehr Öko auf die Karte: „Ich würde am liebsten alles Bio machen.“ Soweit sind die Gäste aber nicht, zumindest noch nicht.

Ludwigstraße 2, Montag bis Freitag 7-15 Uhr, Essen ab 2,90 Euro, Barzahler zahlen 20 Prozent Aufschlag. Für zehn Euro Pfand gibt es eine Auflade-Karte, mit der Externe bei jeder Bestellung einmalig 50 Cent Aufschlag zahlen.



Mit Fotos ihrer Gerichte...



...und ihrer Mitarbeiter...



...wirbt die Kantine auf Facebook.

## CASINO DES TECHNISCHEN RATHAUSES

### Die veganen Erneuerer

Eines der ersten Erlebnisse mit Bio, das Günter Fleischmann in der von ihm geführten Kantine des Baureferats hatte, war leicht absurd. Fleischmann erzählt es trotzdem gern: Es war Bio-Aktionswoche, sein Team wollte einen Bio-Kaiserschmarrn anbieten.

„Ich dachte, da haben wir schon fast alles im Haus“, erzählt Fleischmann. Milch, Eier und Mehl bot Fleischmann schon damals nur in Bioqualität an. Doch das mit den Mandeln und Rosinen hatte er nicht bedacht.

Die gibt es im Großhandel nicht Bio. „Also bin ich selbst in

die kleinen Biogeschäfte gefahren und habe dort eingekauft.“ Bio, das weiß der Pächter der Kantine im Technischen Rathaus, macht Arbeit. Aber es kann funktionieren.

Fleischmann konzentriert sich darauf, einzelne Zutaten in Bioqualität anzubieten. Von der Stadt ist ein Anteil von zehn Prozent vorgeschrieben. Butter, Kaffee, Tee und Eier sind im Baureferat biologisch. „Vor allem bei Eiern ist es mir ein persönliches Anliegen“, sagt Fleischmann. Im konventionellen Bereich laufe da einfach viel schief. Fleischmann mischt: Da gibt

es mal Senfeier mit Biokartoffeln, dann Bio-Gulasch mit Spätzle ohne Öko-Siegel.

Fleischmann geht aber auch Wege, die mancher riskant fände: Er setzt auf Vegan. Vier Gerichte stehen täglich auf der Karte, Montag bis Donnerstag ist eines davon ohne tierische Produkte. Freitag kommt ein indischer Koch, der Exotisch-Veganes anbietet. „Das ist der Renner. Viele Beamte, die gerne schon Freitagmittag heimgehen, bleiben extra da“, sagt Fleischmann.

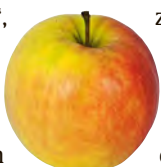
Sein nächstes Projekt: eine Ausgabe nur für Bioessen. Aber ein ganz bestimmtes. Gemüse

soll es sein, dazu ein Ökobrot mit Ökobutter drauf. Zwei neue Leute hat er dafür angestellt.

Kosten: 3,50 Euro für Stadtangestellte. Wer 1,50 Euro draufzahlt, bekommt noch einen Bio-Riegel und ein Tafelwasser dazu.

Nach Ostern startet die neue Bio-Ausgabe. „Ich bin mir sicher, dass ich dadurch ganz neue Gesichter in der Kantine sehen werde.“

Friedenstraße 40, nicht-städtische Mitarbeiter dürfen zwischen 13 und 14 Uhr dort essen. Essen ab 3,35 Euro, Externe zahlen 20 Prozent Aufschlag.



hier kommt Gutes in **ökologischer Qualität** auf die Teller. Die AZ hat in die Kochtöpfe geschaut.



Der Koch Richard Pozgaj an der Nudel-Station. Die Bio-Pasta wird vor Ort frisch hergestellt.

Fotos: anf

DI E KANTINE IM KVR

## Pasta, basta

Der Viehhof ist nicht weit, nur ein paar hundert Meter, doch in der Kantine des Kreisverwaltungsreferats stehen die Zeichen auf fleischlose Kost. 80 von 400 Essen werden im Schnitt vegan bestellt. „Das ist schon sehr viel“, sagt Jens Riedel von Dias-Catering, der die Kantine gepachtet hat.

Wo vegan ist, ist meist Bio. So auch hier. Die Stadt schreibt zehn Prozent Bio-Anteil vor, Riedel erfüllt ihn durch den Einsatz einzelner Lebensmittel wie Milch, Kaffee und Tee. An einer Pasta-Station wird Bio-Mehl zu Teig verarbeitet, durch die Pasta-Maschine gedreht und frisch in heißes Wasser geworfen.

Rindfleisch ist Bio oder aus artgerechter Haltung, Fisch aus nachhaltigem Fang. Natürlich hat das seinen Preis. Die Öko-

Anteile haben die Essen teurer gemacht, bei Fisch und Rindfleisch gingen die Preise um die Hälfte nach oben. Gerichte gibt es zwischen 3,35

und 6,50 Euro. Externe Gäste zahlen 20 Prozent mehr.

Beschwert hat sich aber niemand, sagt Riedel, zumindest nicht über den Preis. „Es ist mal der Reis zu hart oder das Fleisch zu zäh, aber wir hatten nicht einen, der gesagt hat: Mir ist das zu teuer.“ Beim Rindfleisch verkauft er sogar mehr als zu der Zeit, als er konventionelles Fleisch angeboten hat.

Das liegt daran, dass er seinen Gästen erklärt, woher die



Jens Riedel von Dias-Catering leitet die KVR-Kantine.

Lebensmittel kommen, sagt Riedel. „Transparenz ist wichtig, damit die Leute den Geldbeutel aufmachen.“

Natürlich war die Umstellung auf Bio Arbeit. Sie brauchten neue Lieferanten. Aber das lief gut, sagt der Kantinenchef: „Es ist ein Prozess, der nicht abgeschlossen ist. Aber das ist er nie.“

Ruppertstr. 11, Montag bis Freitag, 7-14.30 Uhr.

DAS CASINO DER VERSICHERUNGSKAMMER BAYERN

## Tierischer Genuss

Als die Versicherungskammer Bayern vor zwölf Jahren ihre neuen Bürogebäude in Giesing bezog, inklusive moderner Kantine, da gehörte Bio schon fest zum Konzept dazu.

Am Standort Lehel hatte man zwei Jahre früher mit Bio angefangen. Es war nur logisch, in Giesing weiterzumachen. „Wir streben nach Qualität und Regionalität“, sagt Küchenchef Hubert Bittl, „da ist Bio eine logische Konsequenz.“ Christian Feist, Leiter des Casinos, drückt es so aus: „Es ist die Sozialleistung, die am meisten wahrgenommen wird.“ Natürlich gebe es auch noch Fitnessräume und ein Hallenbad für Mitarbeiter: „Aber in die Kantine geht man eben immer.“

Essen gibt es bei der VKB ab 2,45 Euro. Das geht, weil der Arbeitgeber etwas zuschießt.

Ein Viertel aller eingesetzten Waren sind in der VKB-Kantine Bio. Anfangs gab es einzelne Bio-Menüs, inzwischen wird der Bio-Anteil vermischert. Das ist einfacher zu kalkulieren.

Dafür setzen Bittl und Feist eigene Schwerpunkte. Etwa beim Fleisch. Mit zwei Bauern aus dem Ilmtal und dem Fünfeenland gibt es Verträge. Die Bauern sind im Speisesaal sogar präsent: Ihre Fotos sind auf Flyer gedruckt, die im Casino ausliegen.

Bittl und Feist kaufen von den Landwirten ganze Tiere und verarbeiten diese komplett. „Am Anfang hat das die Leute überfordert“, sagt Bittl. Bei einem ganzen Tier gibt es eben nur ein paar Steaks, dafür viele andere Fleischstücke, die

man braten und kochen kann. Der Gast bekommt so verschiedene, unterschiedlich zubereitete Stücke auf seinen Teller. Inzwischen kommt das an.

Für die Köche hat das einen weiteren Vorteil: Wer das ganze Tier, also auch Knochen hat, kann seine Soßen selber machen. Fertigprodukte aus Kübeln gibt es nicht. „Unsere Küche ist komplett eimerfrei“, sagt Bittl. Auf lange Sicht spart das sogar Geld, selbst wenn der

Aufwand freilich höher ist, als wenn man kocht, wie Standard-Kantinen. Bittl: „Grundsätzlich sind die Preise bei Bio höher. Aber es kommt eben immer darauf an, eine gute Mischkalkulation zu machen.“

Warngrauer Str. 30, Firmen in der Nachbarschaft können mit der VKB eine Kooperation vereinbaren, damit ihre Mitarbeiter einen Zugang zur Kantine bekommen (Aufschlag: 50 Prozent).



Küchenchef Hubert Bittl (l.) mit Casino-Leiter Christian Feist.

Foto: anf

CATERER IN BIO-QUALITÄT

### Diese Bauernhöfe liefern Essen

- Bio-Event, Michael Xaver Grassl, Krähenweg 140a, München, ☎ 8643270
- Lorenz Huber, Au 1 bei Reischach, Wasserburg am Inn, ☎ 08071 1892
- Hofbäckerei Steingraber, Neuburgstr. 2, Vagen, ☎ 08062 1233
- Biohof Butz, Viehausen 2,

- Rottenburg, ☎ 08781 3350
- Benediktiner-Abtei Plankstetten, Klosterplatz 1, Berching, ☎ 08462 206200
- Bioland-Hof Braun, Feiern, Tagen, Catering, Dürneck 23, Freising, ☎ 08161 4965547
- Herrmannsdorfer, Glonn, ☎ 08093 909451

## „Bio muss sich rechnen“

Mit Bio kennt sie sich aus: Elisabeth Peters vom Bund Naturschutz berät im Rahmen des Projekts „Biostadt München“ Firmen, die ihre Kantine biologischer ausrichten möchten. Gefördert wird die Stelle vom Umweltreferat. Der AZ hat sie verraten, worauf es dabei ankommt.

AZ-INTERVIEW mit Elisabeth Peters



Die 54-Jährige leitet beim Bund Naturschutz die Abteilung „Ökologisch Essen“

AZ: Frau Peters, warum sollte eine Kantine Bio anbieten?

ELISABETH PETERS: Für Unternehmen kann die Qualität der Mitarbeiterverpflegung ein Bestandteil sein, um die Attraktivität des Arbeitsplatzes zu steigern – Stichwort Fachkräftemangel. Bio ist da ein Baustein. Manchen Betrieben ist es auch wichtig, einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten.

Gibt es in einer Bio-Kantine nur noch Bio?

Es geht nicht darum, einen Betrieb zu 100 Prozent auf Bio umzustellen. Das wäre nicht sinnvoll, da ja viele Bio-Produkte teurer sind. Nur wenn Bio sich rechnet, wird es auch langfristig Bestandteil im Spei-

senangebot sein. Ich möchte für jeden Betrieb das passende Konzept finden. Ein Bio-Anteil von zehn bis 20 Prozent lässt sich häufig sehr erfolgreich integrieren.

Wie kann das aussehen?

Es gibt vor allem zwei Strategien. Die erste kommt dort zum Tragen, wo es enge Preisvorgaben gibt. Dort konzentriert man sich darauf, Bio einmal die Woche anzubieten oder Beilagen in Bioqualität zu kochen. Andere Unternehmen sagen: Bei uns gehört Bio zum Qualitätsstandard in der Mitarbeiterverpflegung und setzen einen höheren Bio-Anteil um. Ist das wirtschaftlich überhaupt machbar?

Wichtig ist, in der ersten Phase Produkte einzusetzen, die gut verfügbar sind und bei denen der Preisabstand zu konventioneller Ware nicht so groß ist. Das sind zum Beispiel Milchprodukte, Nudeln oder Mehl. Im Winter haben Gurken und Tomaten bei uns keine Saison und die Auswahl an regionalem saisonalem Gemüse ist relativ gering: Möhren, Kraut, Kartoffeln. Da ist Kreativität gefragt, zum Beispiel ein Karottencurry mit roten Linsen. Man muss nicht neu kochen, sondern neu denken lernen. Aber natürlich muss ich in der Großküche dann auch auf Tiefkühlgemüse zurückgreifen.

Schreckt so etwas exotisches wie Curry nicht viele ab?

Am Anfang empfehle ich, Gerichte in Bio-Qualität anzubieten, von denen ich weiß, dass meine Gäste sie mögen, wie zum Beispiel Lasagne oder Kartoffelgratin, also in der ersten Zeit beginnt man mit einfachen vegetarischen Gerichten.

Welche Produkte sollte ich zuerst umstellen?

Milchprodukte, Nudeln und saisonales Gemüse bietet sich an. Fleisch ist schwierig. Viele Köche wollen mit Fleisch beginnen. Aber bei Biofleisch ist der Preisabstand besonders hoch, weil die Tiere ja mit Bio-Futter gefüttert werden, Auslauf haben und länger leben. Der erste Schritt sind die einfachen vegetarischen Gerichte. Als zweiten Schritt kann man ein Hackfleischgericht anbieten oder Würstel mit Sauerkraut. Das Edelfleisch kommt erst nach zwei bis drei Jahren.

Aber ist Fleisch nicht das, was viele Gäste erwarten?

Wenn man sich die Struktur der Kantingegäste anschaut, sieht man, dass es fünf Zielgruppen gibt. Manchen ist es wichtig, dass sie für wenig Geld viel auf dem Teller haben. Aber 20 Prozent der Gäste sind qualitäts- und gesundheitsbewusst, das sind diejenigen, die bioaffin sind. Mein Ziel ist immer, diese Gruppe glücklich zu machen.

Deshalb ist Fleisch am Anfang gar nicht so wichtig, weil es dieser Zielgruppe nicht so wichtig ist. Da ist es besser, ein schönes Kartoffelgratin mit Rohkostsalat anzubieten.

Und das funktioniert?

Einmal habe ich einen Koch beraten, der sehr skeptisch war. Er sollte von der Betriebsleitung aus Bio anbieten. Ich habe zur Anregung einen Speiseplan mitgebracht. Es wurden dann Ofenkartoffeln mit Kräuterquark angeboten. Um halb eins war alles ausverkauft. Übrig war noch die Currywurst.

Interview: Sophie Anfang

**ESS KLASSE**  
Abendzeitung  
Das Geschichtsbuch

01. - 31. MÄRZ 2016  
5-GÄNGE MIT WEINBEGLEITUNG  
59,- EURO

**insel mühle**  
\*\*\*\* hotel | restaurant | biergarten  
Von-Kahr-Straße 87 · 80999 München  
Nur telefonische Reservierung unter:  
089 / 8 10 10

**RINDCHEN'S**  
WEINKONTOR