

Nachhaltige Kantine Königsberger Klopse normal oder wie früher?

Von Sönke Matschurek

Der größte Hebel im Klimawandel liegt auf dem Teller, ist sich Christian Hamerle sicher. Immerhin essen in Deutschland täglich 17 Millionen Menschen in Mensen und Kantinen – in der Kita, der Schule, im Betrieb, an der Uni und im Altersheim. Hamerle ist Chefplaner beim Dussmann Food Innovation Lab und tüfelt dort an der Speisekarte von morgen – und an den richtigen Worten, um den Kantinenbesuchern ein nachhaltiges Essen schmackhaft zu machen. „Wir brauchen Geschichtenerzähler an unserer Seite“, sagt Hamerle. Gerade bei pflanzlichen Proteinen dürfen nicht immer nur von „Fleischersatzprodukten“ oder „3D-Drucker-Alternativen“ die Rede sein. Stattdessen brauche es eine Sprache, die neugierig macht. Für die Kantine erprobt werden Rezepte im Restaurant Ursprung, das sich im Untergeschoss des Kulturkaufhauses Dussmann befindet. Auf dem Menü steht dort ein „Döner nur schöner“ aus geröstetem Wurzelgemüse neben Wirsingwickel „normal oder wie früher“.

Die Entscheidung bleibt dem Kunden überlassen

In seinen Mensen hält Dussmann an Zweigleisigkeit fest. „Wir kommen nicht mit dem erhobenen Zeigefinger und sagen, jetzt gibt's nur noch pflanzlich“, erklärt Hamerle die Strategie, traditionelle Gerichte wie Königsberger Klopse in zwei Varianten anzubieten. Die Entscheidung bleibe immer dem Kunden überlassen. „Normal und wie früher“ wecke eine Neugierde beim Gast – und verhindere, dass die Leute sich bevormundet fühlen oder denken: Oh Gott, und nächste Woche ist mein Schweinsbraten weg. In Berlin serviert

Zur Person



Christian Hamerle ist Mitgründer und **Chefvisionär im Dussmanns Food Service Innovation Lab**. Dort arbeitet er an der Kantinen-Speisekarte von morgen. Der gebürtige Wiener ist seit mehr als 25 Jahren im Food-Service tätig, unter anderem bei Sarah Wiener und der Markthalle Neun in Berlin.

Seine Ernährungsvision: „Alles, was auf den Teller kommt, soll **dem Planeten genauso guttun wie uns**.“ Dass er in diesem Zuge auch mit **Wurzelgemüse, Erbsenproteinen und Biertreber** experimentiert, mache ihn in den Augen einiger zu einem „fleischgewordenen Störfaktor“.

Dussmann Catering täglich rund 8800 Mahlzeiten, zwei Drittel davon in Betriebskantinen. Bis Ende vergangenen Jahres wurde sogar der Bundestag von Dussmann gepflegt. Dort machte jüngst Landwirtschaftsminister Cem Özdemir (Grüne) die „Förderung einer gesünderen, ressourcenschonenden und pflanzenbetonten Ernährung“ zu einem Ziel der Bundesregierung. In Berlin können sich Kantinen und Mensen seit drei Jahren im Pilotprojekt „Kantine Zukunft“ zu Nachhaltigkeit beraten lassen.

Das kosmopolitische Berlin zeige ein großes Verständnis für die Ernährung der Zukunft, meint Hamerle. Doch auch hier wird die Currywurst wohl noch auf Jahre nicht von der Kantinen-Speisekarte verschwinden, ebenso wenig wie Schnitzel und Bolognese. „Ums Essen und Trinken gibt es immer eine emotionale Diskussion. Besonders deutlich wird das am Beispiel der Currywurst.“

Essen „hat viel mit Wärme und Wohlfühlen zu tun“

Speziell die ältere Generation verbinde Essen mit Tradition und Erinnerung – weshalb gerade in den Altersheimen eine Abkehr von fleischhaltiger Hausmannskost schwer zu vermitteln sei. „Für viele Senioren ist Essen das Highlight des Tages, da konzentriert sich alles drauf“, sagt Bernd Freier, Leiter von Dussmann Food Service Deutschland. „Das ist ein emotionales Thema und hat viel mit Wärme und Wohlfühlen zu tun.“

Die 2023 erschienene Nestlé-Studie zeigt: Schnitzel und Steak bestimmen nicht mehr allein die Tellermitte. Doch der Trend zur Nachhaltigkeit geht maßgeblich von den Campusmensen aus. Unter den 350 befragten Caterern gaben drei Viertel der Campusmensen an, täglich ein veganes Ge-

richt mit kleinem CO₂-Fußabdruck zu servieren. Die Betriebskantinen hinken hinterher, dort gibt es die veganen Gerichte täglich nur bei einem Drittel. Während 76 Prozent der Unimensen auch vegetarische Currywurst anbieten, sind es unter den Betriebskantinen erst 41 Prozent.

Technologisch betrachtet sei die Gemeinschaftsgastronomie dabei längst weit genug, um klimafreundlicheres Essen anzubieten, sagt Christian Hamerle. Doch menschlichen Gewohnheiten veränderten sich langsam. „Was ich weiß: Die Komfortzone des Essens und Trinkens will keine großartige Veränderung haben.“

Preislich seien pflanzliche Proteinalternativen – zum Beispiel aus Erbsen oder Weizen – derzeit in etwa so teuer wie Biofleisch. Bei diesen „smarten Proteinen“ stehe man erst am Anfang. Kürzlich habe Hamerle eine Neuheit aus dem Labor kosten dürfen: Aus den „Biertreber“ genannten Malzrückständen seien kleine Stücke zubereitet worden, die wie Rindfleisch schmeckten. Sobald Pflanzenproteine für unter zehn Euro das Kilo zu haben sind, werden sie für Kunden wie Caterer auch ökonomisch spannend. „Aber zuallererst muss es schmecken“, sagt Hamerle. Ernährung der Zukunft macht er zu einer Gleichung: Geschmack mal Preis mal ökologische Moral. Wie beim Einmaleins gelte: Wenn eine Komponente fehlt, ist die Gleichung gleich null.

Hamerle, das merkt man, will die Speisekarten der Mensen und Kantinen verändern. Aber nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern humorvoll und digital. Er stellt sich QR-Codes auf dem Tellerboden vor, die Auskunft über die Zutaten und Nährwerte eines Gerichts geben und zur Bewertung einladen.