Text Ulf Tietge

EVOLUTION ODER **REVOLUTION?**

„Es geht um die Zukunft unseres Planeten", sagt Christian Hamerle und macht sich stark für eine neue Esskultur. Mit Respekt vor planetaren Grenzen, voll Freude über neue technische Möglichkeiten und mit einer Currywurst, die gern wie früher sein darf

Christian Hamerle, Dussmanns gern laut und groß denkender Co-Founder des Food Service Innovation Labs in Berlin, sieht die Gastronomie vor der größten Veränderung seit Erfindung des Fast Foods. Klimaschutz und neue Ernährungsformen, veränderte Werte und die Verfügbarkeit neuer Zutaten: Daher setzen er und Dussmann auf die sogenannte Planetary Health Diet. Im Berliner Dussmann-Haus-Restaurant *Ursprung* und im Mitarbeiter-Restaurant vom DFB-Campus in Frankfurt gibt es deshalb mal vegane Krautwickel und mal Currywurst. Mal normal und mal wie früher, aber eben unterm Strich stets so, dass wir den Planeten nicht mit Messer und Gabel aus der Bahn werfen. Wie weit man bei der Umsetzung dieser Ideen schon ist, erläutert Christian Hamerle im Interview.

2021 hat Dussmann Service die Gründung des Food Service Innovation Labs verkündet. Was ist seitdem passiert?
Wir haben die strategische Ausrichtung zum Thema Ernährung grundsätzlich neu gedacht. Was bei uns auf den Teller kommt, tut dem Planeten genauso gut wie uns. Der Transformationsprozess im Unternehmen aber, hinein in alle Kantinen: Das beginnt gerade.

„Die Politik hat begriffen, dass die Ernährung der größte Hebel im Kampf gegen den Klimawandel ist"

CHRISTIAN HAMERLE, Leiter des Food Innovation Labs by Dussmann

Angetreten sind Sie mit dem Ziel, „einen Ökosystem-Wandel im Catering in Gang zu bringen, nahtlos vom Acker bis zum Teller zu digitalisieren". Hat das geklappt?
Ja und nein. Das Verständnis wächst, dass wir die Rechnung auf dem Teller nicht mehr ohne den Planeten machen dürfen. Uns allen ist klar, dass die Ökobilanz auf dem Teller nicht mehr zeitgemäß ist, dass eine Veränderung her muss. Das ist aber mehr Evolution als Revolution.

Und wie steht es um die Gäste? Die Menschen mit den Tabletts? Wie kommen Ihre Ideen an der Ausgabe an?
Im Restaurant Ursprung in Berlin sehr gut, aber der große Roll-out kommt erst noch. Klar ist aber, dass man als Gast nichts von 3D-Druckern oder myzel-basierten Alternativen hören will. Storytelling wird wichtig sein, um diesen ganzheitlichen Ökosystem-Wandel wirklich in Gang zu bringen.

Wie lange wird das gehen? Zehn Jahre?
Meine Hoffnung war, dass wir die Änderung unserer Ernährungsweisen innerhalb eines Jahrzehnts abschließen können. Andere Experten schätzen, dass es 30 bis 40 Jahre dauert.

Ein Leuchtturmprojekt innerhalb der neuen Strategie ist das im Oktober 2022

CHRISTIAN HAMERLE

In Wien geboren, über Großmutters Garten, die Weinberge des Umlands und die Hotelfachschule in die Sternegastronomie gekommen und zum Gastgeber geworden. Abstecher in die Medienbranche, Betriebsleiter bei Sarah Wiener, Chef der Kantine Neun und jetzt so etwas wie der kulinarische Vordenker bei Dussmann in Berlin …

DAS URSPRUNG
Im Untergeschoss des Berliner Dussmann-Hauses lebt man seine grüne Seite aus und lässt abstimmen: normal oder wie früher?

eröffnete Ursprung, das angeblich erste planet-based Restaurant Europas. Was genau aber ist planet-based?
Es ist in erster Linie mal eine Einladung, die Begrifflichkeiten zu verändern und nicht mehr nur von vegan oder vegetarisch zu sprechen. Es geht um weniger CO_2, um weniger Wasser, weniger Ressourcen-Verbrauch. Wir sprechen von planetaren Grenzen, die wir im Restaurant einhalten wollen. Und zugegeben: Das ist der Beginn einer Reise.

Und wie funktioniert das praktisch?
Wir wollen nicht mit dem erhobenen Zeigefinger sagen: „So, heute kriegste mal was aus dem 3D-Drucker", sondern wir lassen den Gast entscheiden, ob es normal sein soll – also pflanzlich, vegan – oder wie früher. Beim Wirsingwickel war die pflanzliche Version der Renner, bei den Königsberger Klopsen auch, aber bei der Currywurst haben sich unsere Gäste hier in Berlin eindeutig fürs Original entschieden.

Wie ist das Verhältnis von neuem Normal und wie früher? Etwa fifty-fifty?
Besser. Etwa 80 Prozent der Zutaten sind pflanzlichen Ursprungs, seit wir im Oktober das Konzept umgestellt haben. Und die Nachfrage ist sehr gut, die Zahlen gehen wirklich steil nach oben! Unsere Gäste haben viel Freude daran, Neues auszuprobieren, das spricht sich rum.

Es geht Ihnen auch darum, mit Innovationen zurück zu einer gastfreundlichen Gemütlichkeit zu kommen. Wenn nun aber ein kleiner Service-Roboter um mich herum wuselt und piepst – ist das überhaupt noch gastfreundliche Gemütlichkeit?
Ganz und gar nicht. Wir dürfen uns nicht durch Automatisierung am Gast selbst kannibalisieren. Aber wenn ich fünf gehetzte Servicekräfte mit zwei Robotern unterstütze, haben diese Menschen auch wieder Zeit, mehr als nur „Hallo!" und „Tschüss!" zu sagen. Sie haben die Chance, wieder Gastgeber zu sein und Persönlichkeit einzubringen. Erst recht mit Blick auf den Personalmangel. Das ist ja kein Geheimnis. Weniger Personal, aber das dann besser geschult und mit einer höheren Wertschätzung vom Gast: Das ist das Ziel. Technologie ist dabei ein Schlüssel für mehr Qualität bei gleichbleibenden Preisen. Was auch immer wir machen: Es muss sich auch mit dem Planeten vertragen können!

Wie steht es um den Food Campus Berlin? Auf der Website findet man bisher vor allem schöne Computer-Animationen …
Der Campus ist gedacht als das größte Zentrum für Ernährung auf der gan-

Fotos: Dussmann/Hubert Kallmayer; www-stock.adobe.com/Pugun & Photo Studio

zen Welt. 200 Millionen Euro Investitionssumme kursieren als Zahl in der Öffentlichkeit – das heißt aber auch: So ein Projekt lässt sich nicht von heute auf morgen auf die Beine stellen. Ich glaube, es kommt zum allerwichtigsten und letzten Zeitpunkt, dass wir ein großes Zentrum für Ernährung kriegen und dass die Food Industrie einen eigenen Begegnungsort bekommt, um die Ernährungswende voranzutreiben. Es wird höchste Zeit!

Welche Rolle spielen dabei die Pläne von Ernährungsminister Özdemir, der die GV-Branche als Schlüssel für eine Ernährungswende sieht.
Es freut mich sehr, dass endlich ein Bewusstsein dafür entsteht, wie wichtig unsere Branche ist! Dass es etwas bedeutet, wenn man jeden Tag 16 Millionen Menschen verpflegt. Die Regierungs- und die Unionsparteien sind ernsthaft daran interessiert, das Thema Ernährung voranzutreiben. Warum? Weil die Politik begriffen hat, dass das der größte Hebel im Kampf gegen den Klimawandel ist.

Inspiriert Sie das?
Klar! Man muss schon dankbar sein, dass man im Austausch mit den besten Wissenschaftlern der Welt sein darf und am vielleicht wichtigsten Thema der vergangenen 200 Jahre mitarbeiten darf. Was wir gerade in unserer Branche erleben, ist die größte Revolution seit der Erfindung des Fast Foods. Escouffier hat die Postenküche erfunden, dann kam die Systemgastronomie – aber jetzt geht es um nicht mehr oder weniger als die Zukunft des Planeten.

Noch ein Blick in die berühmte Kristallkugel: Wann verschwindet die letzte Currywurst, der letzte Toast Hawaii von den Speiseplänen deutscher Kantinen und Mensen?
Weder das eine noch das andere wird verschwinden. Die gute Nachricht ist: Wir müssen unsere kulturellen Komfortzonen nicht verlassen. Wir dürfen weiter über Hausmannskost sprechen, über die geliebte Spaghetti Bolognese, über die Pizza, über die Currywurst, über den Schweinsbraten. Das sind alles Themen, die wir weiter am Teller haben dürfen und können und sollen. Aber wenn ich mir anschaue, dass wir in Deutschland noch immer ein Kilo Fleisch pro Kopf und Woche verzehren, dann geht das weit über die planetaren Grenzen hinaus – und das kann auf Dauer einfach nicht gut ausgehen.

WIE SCHMECKT DIE ZUKUNFT?

Im Dussmann-Haus an der Friedrichstraße ist das Ursprung werktäglich von 11 bis 19 geöffnet. Einfach mal ausprobieren!

FROM FARM TO PLATE

Im Food Service Innovation Lab geht es (auch) um digitale Prozesse vom Acker bis zum Teller