

Mit Genuss die Welt verändern

**Mit Innovation zurück zur Tradition:
Ein Gespräch mit Christian Hamerle,
Head of Food Service Innovation Lab
by Dussmann über Essen
gestern, heute und morgen**

Wie kamen Sie persönlich zum Thema „Essen in der Zukunft“?

Dafür gibt es zwei Ansatzpunkte. Zum einen bin ich ein Kind der Gastgeber-Kultur, habe Koch und Kellner gelernt, anschließend die Hotelfachschule absolviert. Das ist meine Basis. Zum anderen habe ich während der Zusammenarbeit mit Sarah Wiener über ein halbes Jahrzehnt das Thema Nachhaltigkeit und die Fragilität unserer Wertschöpfungskette kennen gelernt und erkannt, dass wir mit unserem Essen, unserer Ernährung vermutlich den größten Hebel im Klimawandel in der Hand halten. Und da stand dann auch schon das große Fragezeichen: Wie können wir das Essen der Zukunft gestalten? Einen Teil der Antwort fand ich während meiner Tätigkeit im digitalkulturellen Zentrum von SAP in Berlin. Hier beschäftigte ich mich intensiv mit den Potenzialen von Automatisierung und Digitalisierung auf den Themenfeldern Essen und Ernährung. Kurzum: Technologien und Nachhaltigkeit sind die Schlüssel, um mit Innovationen zur Tradition zurückzukehren. Dussmann hat mir 2020 das Vertrauen und den fruchtbaren Boden gegeben, mit dem Food-Service-Team das Essen der Zukunft auf den Teller zu bringen.

Was passiert im Food Service Innovation Lab by Dussmann? Hexenmeister*innen in der Experimentierküche?

Oh, vor 500 Jahren hätte man das vielleicht so gesagt. Geblieben ist, dass Veränderungen und Innovationen Skepsis verursachen, mitunter auch Angst. Sie stellen Komfortzonen infrage. Insofern passt der Vergleich mit der Hexenküche. Aber das Gute ist, dass man heute die Gelegenheit bekommt, zukunftstaugliche Konzepte auf die Strecke zu bringen.

Im Lab setzen wir uns mit vielen klugen Ideen auseinander, die nicht immer nur wir haben. Es gibt eine große Zahl an Startups, die sich mit den Fragen pflanzlicher Alternativen, digitalen Lösungen und anderen Themen der Gastronomie und des Food-Services beschäftigen. Allerdings sind die Antworten nicht immer kompatibel mit der realen Welt von Gastronomie und Hotellerie. Wir sind also keine Hexenküche, son-



Koch, Visionär und Macher: Christian Hamerle,
Head of Food Service Innovation Lab
by Dussmann

dern ein Übersetzungsbüro, ein Transformationsbegleiter und ein Lösungspartner. So bringen wir Neuerungen in den Alltag. Zugleich prüfen wir neue Ideen auf ihre Wirtschaftlichkeit.

Können Sie das an einem Beispiel veranschaulichen?

Gern. Es gibt ein Unternehmen, das aus Bier-Treber, also den bei der Bierherstellung anfallenden Rückständen des Braumalzes, ein filetspitzenähnliches Produkt entwickelt hat. Die zwei klugen jungen Lebensmitteltechnologinnen haben Chunks kreiert, die in einem Zürcher Geschnetzeltem oder einem Thai-Curry eine Alternative zu klassischem Rindfleisch sind. Ein Beispiel, das zugleich eine kreislaufwirtschaftliche Grundlage zeigt. Aus dem bisher nicht beachteten Bier-Treber entsteht etwas Neues, die Fachwelt spricht von Up-cycling-Produkten.

Wir wollen keine Ersatzprodukte oder unsere Gäste missionieren, kein Fleisch mehr zu essen. Wir wollen, dass das Essen dem Planeten genauso gut tut wie uns. Deswegen sind für uns pflanzliche Alternativen wie diese Zutat aus dem Bier-Treber eine zusätzliche Möglichkeit im Warenkorb. Die Zutatenliste auf den Menükarten der Ernährung wird größer, vielfältiger, interessanter und im Geschmack diverser. Die modernen Technologien eröffnen uns viele Möglichkeiten – wir sind mitten in einer ernährungsindustriellen Revolution.

Kann man schon heute langfristige Entwicklungsrichtungen dieser Revolution definieren?

Absolut. Die UN hat sich 2018 die Frage gestellt, wie im Jahr 2050 zehn Milliarden Menschen ernährt werden können. Die klare Antwort: Nicht so, wie wir es gegenwärtig tun mit einer Überbelastung der Agrarkultur, des Tierwohls, der Gesund-

heit des Menschen. Mit diesen Ausgangsüberlegungen trafen sich weltweit Wissenschaftler und fanden die weise Antwort, dass ein neuer Mix aus pflanzenbasierter Ernährung und Tierwohl die Lösung sein könnte. Die Dänen haben für die Industrieländer ein anschauliches Umkehr-Modell entwickelt: Wir kommen von einem Menüplan mit einem 80-prozentigen Fleisch- und 20-prozentigen pflanzlichen Anteil zu 80 Prozent pflanzlichem Anteil und 20 Prozent Fleisch.

Einfach gesagt: Die Currywurst bleibt auf dem Teller, wird aber nicht fünfmal wöchentlich gegessen, sondern eben nur einmal. Durch diesen Shift erhält die Gesundheit einen Mehrwert, denn das Gesundheitssystem wird genauso entlastet wie die Agrarkultur. Und unser Gast hat eine ganz neue Vielfalt von kulinarischen Möglichkeiten ohne Verbote.

Wo und mit wem testen Sie die Ergebnisse der Experimentierküche, schließlich brauchen Sie ein Feedback von „ganz normalen“ Gästen?

Für uns ist das Zukunftsrestaurant „Ursprung“ im Berliner Dussmann-Haus ein Glücksfall. Hier nehmen wir inzwischen regelmäßig Speisen dieser modernen Küche auf die Menükarte. Die ersten Gerichte, die wir hier getestet haben, waren Hühnerfrikassee und Königsberger Klopse. Wir servierten die Klassiker der deutschen Küche in der herkömmlichen Zubereitungsart oder mit pflanzlichen Alternativen. Das Ergebnis: Die unterschiedlichsten Generationen im „Ursprung“ haben mit Wohlwollen die Neuerungen aufgenommen – vom jungen Influencer über den Kulturkaufhaus-Kunden bis hin zum Best Ager. Sie alle zeigten, dass sie das Thema kennen und dem gegenüber aufgeschlossen sind.

Angenehm im „Ursprung“ ist zudem, dass kleine Portionen auf die Tische kommen.

Da gehen die Auffassungen auseinander, es gibt immer eine fachliche und eine emotionale Bewertung von Essen. Unabhängig davon wird weltweit ein Drittel aller Lebensmittel weggeschmissen. 350 Kilogramm Nahrungsmittel pro Sekunde wirft der Mensch in die Tonne. Wir haben ein Überflussthema. Im „Ursprung“ versuchen wir dafür via Portionsgrößen, von denen man gleichwohl satt wird, zu sensibilisieren.



© Dussmann Group



Probieren bis es schmeckt:
Im Food Service Innovation Lab by Dussmann

Welche Ratschläge geben Sie Gastronomen, um gesund, nachhaltig und schmackhaft zu kochen?

Wir Gastronomen sollten uns mehr denn je vorbehaltlos auf eine neugierige Reise der Kulinarik begeben. Selbst wenn man seit Jahren erfolgreich arbeitet, ist es wichtig, nie aufzuhören, aus diesem Erfolg Neues zu schöpfen. Lasst uns mehr miteinander, mehr mit den Lieferanten, den bäuerlichen Erzeugern, mit Fachleuten aus der Ökotrophologie sprechen. Es ist Zeit für einen gehaltvollen interdisziplinären Gedankenaustausch. Unser Auftrag in der Gastronomie ist nicht mehr nur, dass es gut schmeckt, sondern auch, dass es zukunftstauglich ist, was wir auf die Teller bringen. Das muss auch in den Bildungseinrichtungen – ich denke an Schulen, die Ausbildung, die Hotelfachschulen und natürlich die Bildungsangebote des DEHOGA Berlin – vermittelt werden. Da haben Wirtschaft, Wissenschaft und Politik ein Mammut-Projekt vor sich. Ein sehr schönes, denn ich bin überzeugt, dass wir mit Genuss die Welt retten können.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

www.foodserviceinnovationlab.de
www.dussmann.de www.ursprung-berlin.com

Das Restaurant Ursprung im Dussmann-Haus ist Gastgeber des Gastro Business Clubs am 23. September. Christian Hamerle spricht hier über seine Projekte, Ideen und Visionen. Wir berichten in der November-Ausgabe über die Veranstaltung.

Kürbis-Nuss-Braten mit Spitzkohl und Weißweinsbirne – eines der Gerichte aus der Planet!Based-Menülinie. 2023 startete das Projekt als bundesweite Kampagne in 50 von Dussmann Food Services betriebenen Betriebsrestaurants mit einem zusätzlichen Gericht – basierend auf der nachhaltigen Planetary Health Diet.