8A6LniQo

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 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.

Ziemlich futuristisch: das Casino bei Linde in Pullach.

Küchenchef Maik Uster.

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 mariniertem Tempeh 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.

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.

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 Fleischpflanzerl formen.

Mit Fotos ihrer Gerichte…

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

…und ihrer Mitarbeiter…

…wirbt die Kantine auf Facebook.

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.