



Erfolgsrezepte

Es geht auch anders

Mutige Protagonisten sind in der Gastronomie wie auch im Lebensmittelhandwerk überall im Land zu finden. Mit ihren Konzepten lässt sich die Krise in der Branche überwinden. Zudem sind ihre Beispiele eine Inspiration für junge Menschen. Von **Silke Liebig-Braunholz**.

»Wir gehen den behutsamen Weg. Für Auszubildende ist das eine einmalige Erfahrung.«



Das Restaurant »Erasmus« in Karlsruhe ist ein Kleinod unter den besten deutschen Restaurants. Andrea und Marcello Galotti verstehen Gastronomie als Kulturgut, das gepflegt werden will. »Wir leben die Erwartungshaltung vor, dass alle aufeinander aufpassen müssen«, sagt die gelernte Köchin mit dem Bachelor der Gastronomischen Wissenschaften (B.Sc.). Mit ihrem Mann führt sie das vom Guide Michelin ausgezeichnete Gourmetrestaurant, in dem junge Menschen den Umgang mit Lebensmitteln, Tieren und Menschen behutsam beigebracht bekommen. »Es geht uns um das große Ganze«, sagt Andrea. Junge Menschen werden hier während der Ausbildung sensibilisiert für die ökologischen Zusammenhänge, lernen Dinge wieder wertzuschätzen.

Mittlerweile erlernt der vierte Auszubildende im »Erasmus« die Feinheiten der europäischen Gastkultur, denen sich Andrea und Marcello verpflichtet fühlen. »Wir sehen unsere Auszubildenden nicht als Arbeitskraft, sondern als Lernende und geben ihnen Zeit«, sagt Andrea. Mit dieser Achtsamkeit versucht das »Erasmus« jungen Menschen eine nachhaltige Motivation zu vermitteln.

Erasmus

76199 Karlsruhe,

→ www.erasmus-karlsruhe.de

»Für unsere Mitarbeiter halten wir das Leben so spannend wir möglich.«

Die Berliner Bäckerei Domberger hat keinerlei Nachwuchsprobleme. Der Chef ist gelernter Spediteur und Quereinsteiger. Nach vielen Jahren im internationalen Geschäft bekam er Lust aufs Backen: »Wenn man sich auf das Handwerk einlässt, kommt auch etwas Gutes dabei heraus«, sagt Florian Domberger. 2016 eröffnete er seine erste Brotbrücke in Berlin. Eine Art »Pop-Up-Bäckerei«, die seither für viel Aufmerksamkeit sorgte. Mittlerweile backt er an drei Standorten und eröffnet bald eine weitere Brotbrücke in Tegel.

Sein Team wuchs innerhalb kurzer Zeit auf jetzt 20 Mitarbeiter an. Dabei beschäftigt er nur zwei gelernte Bäcker, die anderen im Team sind Quereinsteiger. »Bei uns werden neue Mitarbeiter erst als Handlanger und dann als Teigmacher eingesetzt. Anschließend stehen sie am Ofen«, sagt Domberger. Das motiviert viele junge Menschen, die bei ihm jobben oder ein Praktikum absolvieren. Ihm gehe es nicht nur um den Gewinn, sondern auch darum, mit seinem Unternehmen ein Stück weit auch die Branche zu verändern. »Wir versuchen Komplexität gar nicht erst aufkommen zu lassen und backen mit wenigen Zutaten auf sehr einfachem Weg Brot«, erklärt Domberger. Mehr als Mehl, Salz und Wasser braucht es bei ihm nicht, um jungen Menschen das Handwerk nahe zu bringen. Viele finden das extrem spannend.

Domberger Brot-Werk

10555 Berlin,

→ www.domberger-brot-werk.com

»Bei uns hat ein Azubi die gleiche Rangordnung wie der Küchenchef.«



ständnis abheben«, sagt Wilma von Westphalen. Der DEHOGA

Das Traditionsgasthaus »Grosser Kiepenkerl« in unmittelbarer Nachbarschaft zum St.-Paulus-Dom ist eine Institution in Münster. Wilma von Westphalen übernahm es 2012 gemeinsam mit ihrem Mann Klaus Friedrich Helmrich, um ihre Vision einer nachhaltigen »Heimatküche« mit typisch westfälischen Rezepten umzusetzen. Heute beschäftigen sie ein Team von 65 Mitarbeitern aus 25 verschiedenen Nationen und pflegen einen wertschätzenden Umgang. »Wir haben als Arbeitgebermarke eine große Signalwirkung, weil bei uns viele Parameter zusammenkommen, die uns von anderen Betrieben in Bezug auf das Wertever-

zeichnete den Betrieb unlängst als »TOP Ausbildungsbetrieb« Deutschlands aus. Im Schnitt lernen hier acht junge Menschen einen Beruf oder beginnen ihre Praxis als Student für Foodmanagement. Laut der Gastgeberin bräuchten die Auszubildenden eine offene Art, Empathie, Leistungswillen und einen Hunger auf nachhaltige Themen. »Wir bieten sehr viele zusätzliche Trainingseinheiten mit Branchenexperten. Das motiviert«, sagt sie.

Grosser Kiepenkerl
48143 Münster,
→ www.grosser-kiepenkerl.de

»Wir bieten Anspruch, viele junge Menschen haben Lust darauf.«

Das Herzstück der Bioland-Käserei auf dem landwirtschaftlichen Hof der Familie Metzger-Petersen ist der Rohmilchkäse. In traditioneller Handarbeit entsteht jedes Produkt als ein naturbelassenes Unikat. »Ich bin der Meinung, dass Qualität alles richten kann. Wir identifizieren uns damit und geben diese Leidenschaft gern weiter«, sagt Thilo Metzger-Petersen. Er steht für die von Hand produzierten Käse aus der Käserei. Als Lebensmitteltechnologe versteht er viel von diesem Handwerk, das seine Mutter Martina als Autodidaktin erlernte, bevor sie 1991 die Käserei auf dem familiären Hof initiierte. Diese Liebe zu einem Handwerk, das man in Norddeutschland eher selten antrifft, hat sie nicht nur an ihren Sohn weitergegeben. Vielmehr etablierte die Familie dadurch zwischen Husum und Schleswig eine der besten Käsereien des Landes. »Unser Fokus lag immer auf der Qualität der Produkte mit Zutaten aus der Region«, erklärt Thilo. Mit diesem Weg haben sich der Hof und die Käserei einen Ruf erarbeitet, der auch junge Menschen begeistert, die sich hier zum Käser und Milchtechnologe ausbilden lassen. »Ich finde gute Käser, weil ich einer der wenigen bin, der Käse noch handwerklich produziert«, sagt er. Auf dem Hof sind durchgehend sechs Auszubildende beschäftigt.

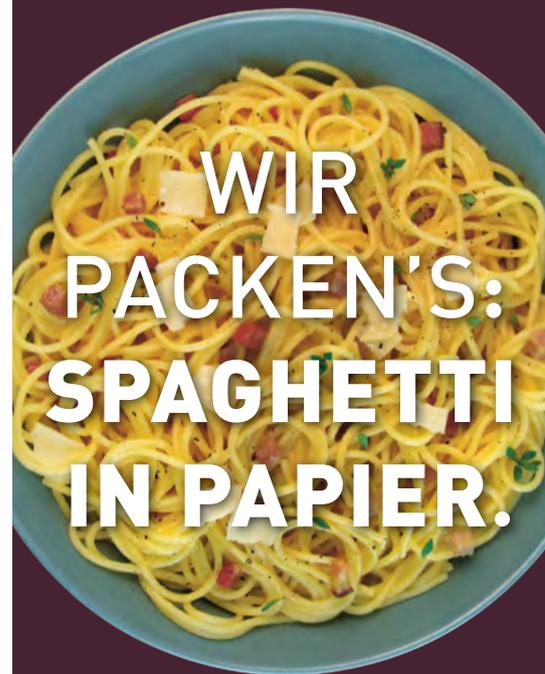
Rohmilchkäserei Backensholz
25885 Oster-Ohrstedt,
→ www.backensholz.de



Fotos: Joshua Kais, mdct mag, vom Restaurant



ALB·GOLD



#PLASTIKFREI

ALB-GOLD Nudeln in der umweltfreundlichen Verpackung aus Papier. Weitere Produkte und leckere Rezeptideen unter alb-gold.de



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft



»Die jungen Menschen haben Lust auf Handwerk.«

Das kleine Ladengeschäft in Berlin-Mitte zieht besonders die jungen Menschen an, die mehr Sinn in ihrem Leben suchen. Das Team eint die Sehnsucht nach der Natur und den Produktionsprozessen der Lebensmittel, die im Laden verkauft werden. Manuela, Floor, Felix und Alexander sind als Kernteam immer auf der Suche nach den Geschichten rund um ihre Produkte, die Kunden begeistern sollen. »Das Hauptkriterium für die Auswahl unserer Lebensmittel ist die Ethik«, sagt Manuela. So begannen sie vor sieben Jahren, feinen Wein und Käse oder besonders außerge-

wöhnliche Wurst anzubieten – Produkte, die sie bis heute von ausgewählten Produzenten beziehen.

»Essen ist eine landwirtschaftliche Tätigkeit«, so Manuela Rehn. Sie sei überzeugt, dass man Menschen immer dann begeistern kann, wenn man wirklich für eine Sache brennt und diese mit guten Werten verbindet. Den Verkauf im Laden übernehmen deshalb vor allem Quereinsteiger, die gutes Essen lieben und mehr wissen wollen über die handwerklichen Entstehungsprozesse der Produkte.

Reuter und Rehn – Vom Einfachen das Gute

10115 Berlin,

→ www.vomeinfachendasgute.com

»Jungen Menschen ist es wichtig, sich mit dem zu beschäftigen, was wir machen.«



Sebastian Junge teilt seine Liebe zu einer nachhaltigen Genusskultur gern mit anderen Menschen. In seinem Hamburger Biorestaurant, das er nach vielen Wanderjahren und Stationen in der gehobenen Gastronomie 2018

eröffnet hat, lebt er sein Verständnis für regionale Kreisläufe konsequent aus. Er legt großen Wert auf sein junges Team, das genauso »tickt« wie er. »Ich bekomme überdurchschnittlich viele Bewerbungen, was meinem Konzept geschuldet ist«, sagt er. In seinem Restaurant »Wolfs Junge« entstehen alle Gerichte in traditioneller Handarbeit mit Lebensmitteln regionaler Produzenten. »Unsere Koch-Azubis gärtnern auch, schauen vor Ort, wie die Zutaten für unsere Gerichte gedeihen«, sagt der Chefkoch. Er empfinde es als ein Privileg, ihnen mehr vermitteln zu können als die für sein Verständnis »aus der Zeit gefallene« Ausbildung es vermag.

Wolfs Junge

22085 Hamburg

→ www.wolfs-junge.de

»Wir leben unsere Überzeugungen und geben Werte an die junge Generation weiter.«



Eine Bioland und Demeter zertifizierte Metzgerei ist im Landkreis Tübingen eine Seltenheit. Für Familie Grießhaber ist dieses Alleinstellungsmerkmal mehr als ein Gütesiegel. »Meinem Vater war es eine Herzensangelegenheit. Er hat nach einem Weg gesucht, sein Unternehmen nachhaltig und zukunftsorientiert aufzustellen«, sagt seine Tochter Desirée Grießhaber-Vetter. Mittlerweile ist sie die Chefin und führt den Betrieb nach dem Vorbild ihrer Eltern weiter. »Ich habe mich nach meinem Bachelor in Betriebswirtschaft bewusst für das Handwerk entschieden«, sagt die Metzgermeisterin.

Ihre Eltern hätten sie inspiriert, diesen Betrieb fortzuführen. Dank der Investitionen der letzten Jahre konnte sie einen modernen Betrieb übernehmen, in dem immer noch Schweine, Schafe, Rinder und Ziegen geschlachtet werden. »Wir schlachten erst, wenn wir das ganze Tier verwenden können. Für mich ist es ein Beitrag zum aktiven Tierschutz«, sagt Desirée. Das gesamte Team stehe hinter den Überzeugungen der Familie, handwerkliche Werte weiterzugeben. Davon profitierten auch die Auszubildenden in der Produktion und im Verkauf. »Wertschätzung zieht sich bei uns durch das gesamte Schaffen. Das motiviert die jungen Menschen sehr«, so die Chefin.

Bio Metzgerei Grießhaber

72116 Mössingen-Öschingen,

→ www.metzgerei-griesshaber.de



»Unsere Mitarbeiter spüren, dass ihre Arbeit wertvoll ist.«

Auf dem Brunnenhof, einem Demeter-Demonstrationsbetrieb, wird biodynamisch gewirtschaftet und eine artgerechte Tierhaltung wertgeschätzt. Die alte Handwerkskunst des Zerlegens und Ausbeinens von Geflügel hat auf dem Brunnenhof Tradition. »Wir pflegen dieses Handwerk, weil wir auch unsere Tiere wertschätzen«, sagt Maik Noz, der den Hof im Hohenlohekreis seit 1997 gemeinsam mit seiner Frau Caroline leitet. Der Umgang mit der Natur und den Tieren gebe vielen Menschen einen Sinn, sich auf dem Hof zu engagieren. »Unsere Mitarbeiter spüren, dass unsere Arbeit eine Wertigkeit hat«, sagt Maik Noz. Neben den 25 Mitarbeitern in der Landwirtschaft, Schlachtereie und Vermarktung beschäftigt er auch Praktikanten. Daneben engagiere er sich für Langzeitarbeitslose und Flüchtlinge, die das Handwerk erlernen und dann auf dem Hof arbeiten. »Wir pflegen hier einen besonderen Umgang untereinander. Es geht um Wertschätzung«, sagt Noz über seinen Einsatz.

Brunnenhof
74653 Künzelsau,
→ www.gefluegelvombrunnenhof.de



»Ich sehe es als Verpflichtung an, junge Menschen auszubilden.«



Das »Broeding« in München ist mehr als ein Restaurant. Chefkoch Manuel Reheis führt es seit 25 Jahren gemeinsam mit seinem Partner Gottfried Wallisch und bezeichnet das Team als »eine Familie«. Jeder könne sich einbringen, bezahlt werden die Mitarbeiter nicht nach Tarif, sondern über den Mindestlohn hinaus. »Umgerechnet verdiene ich nicht mehr als unser Personal«, sagt Reheis.

Die jungen Menschen, die er in seiner Küche ausbildet, finden das klasse. »Wir haben den Ruf, einen attraktiven Arbeitsplatz zu bieten«, sagt er. Der Job sei hart, aber eben auch einer der »erfüllendsten Berufe, die es gibt«. »Man braucht einen neugierigen Blick und kann seine Erfüllung darin finden, Menschen glücklich zu machen«, so Reheis.

Broeding
80634 München,
→ www.broeding.de

»Wir motivieren Mitarbeiter dazu, etwas zu schaffen, das Spuren hinterlässt.«

Heinrich Beck ist ein Unternehmer »alter Schule«, der seine Bäckerei und Konditorei mutig und unerschrocken seit mehr als 30 Jahren der Regionalität verschrieben hat. »Es ist richtig, hinter einer Sache zu stehen«, sagt er. Mittlerweile erntet er deshalb nicht nur das Korn für seine »authentischen« Backwaren in Bioqualität, sondern auch die Lorbeeren für seine Konsequenz. Für ihn hat Handwerk immer noch goldenen Boden. Seine 280 Mitarbeiter schätzen, dass er vorangeht. Auszubildenden gibt er viele Chancen, ihren Weg zu finden. »Wir unterstützen auch die Schwächeren unter ihnen«, sagt Beck, der eine eigene Bäckerakademie gegründet hat. Seinen durchschnittlich acht Azubis gibt Beck immer ein bisschen mehr mit auf den weiteren Lebensweg.



BeckaBeck
72587 Römerstein,
→ www.beckabeck.de

VILLA BREITENBERG

www.villabreitenberg.de

durchatmen.
einfach genießen.

RUHE | ESSEN & TRINKEN | ENTSPANNUNG | KULTUR | NATUR