

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 8 UMFRAGE**
RESÜMEE UND AUSBLICK
AUF 2023
- 22 PRAXIS**
STROMAUSFALL
- 28 CONTROLLING**
MARKTAUSSCHÖPFUNG



„Es muss in erster Linie schmecken!“

Im food lab muenster, einer Art Profiküche im Kleinformat, forschen Studierende an der Ernährung der Zukunft. Im Rahmen des GeNAH-Projekts entstehen dort aber auch großküchentaugliche nachhaltige Rezepturen, die künftig jeder GV-Betrieb nutzen kann.



Diese werden im Community-Bereich des Nahgast-Rechners veröffentlicht.

Um die Rezepturen Verantwortlichen aus Großküchen näher zu bringen, bieten das GeNAH- und das food lab muenster-Team verschiedene Veranstaltungsformate an. Bei Tastings und interaktiven Workshops werden Teilnehmende über die Entwicklung und Umsetzung nachhaltiger Rezepturen und die nachhaltige Gestaltung von Speiseplänen informiert. Ganz wichtig ist, dass im Zuge dieser Veranstaltungen auch zum Kochlöffel gegriffen wird. So soll Begeisterung für die Umsetzung in der Praxis entstehen.

Wie bei der Rezepturentwicklung vorgegangen und wie die Nachhaltigkeit gewährleistet wird, das verrät Albrecht Fleischer:

Herr Fleischer, unter Ihrer Leitung werden im food lab Rezepturen für nachhaltige Speisen entwickelt. Wie gehen Sie dabei vor?

Der Frage der Nachhaltigkeit folge ich nicht im ersten Schritt. Eine Rezepturentwicklung muss in jedem Fall ohne jegliche Einschränkung beginnen. Ich stelle mir eine Aufgabe oder suche ein Thema – das kann eine der vier Jahreszeiten sein oder eine Länderküche. Dann stöbere ich unvoreingenommen nach einer geeigneten Idee für eine Rezeptur. Die Impulse bekomme ich aus Kochbüchern, Magazinen oder auch im Internet. Von meinen „Fundstücken“ wähle ich einige aus, die ich zunächst einmal nachkoche.

Zusammengefasst geht es also darum, zuerst eine Idee zu suchen, mit der ich meine Esser, also meine Gäste, begeistern kann und die ich mir schmackhaft vorstelle. Denn das ist das Ziel einer Entwicklung: Erstens muss es schmecken und zweitens müssen die Gäste die Idee verstehen.

Die Fachhochschule Münster verfügt mit dem „food lab muenster“ über einen Kristallisationspunkt und Thinktank für innovative Produktentwicklung, Esskultur und Nachhaltigkeit. Unter der wissenschaftlichen Leitung von Prof. Dr. Guido Ritter wird hier die Lücke zwischen Wissenschaft, Handwerk und Gastronomie geschlossen. Der Arbeitsort des food lab-Teams ist das Labor für Lebensmitteltechnologie, ausgestattet mit hochwertigen und neuesten Küchengeräten. Dort vermittelt Lebensmitteltechnologie Albrecht Fleischer Studierenden Kompetenzen für die Erforschung einer

zukunftsfähigen Ernährung und für die Förderung der Esskultur.

Rezepte aus dem Labor

Das food lab ist Teil des Instituts für Nachhaltige Ernährung (iSuN). Gemeinsam mit dem dort angesiedelten GeNAH-Projekt, das zum Ziel hat, gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote zu gestalten, wird intensiv an der Entwicklung nachhaltiger Rezepturen für die Gemeinschaftsgastronomie gearbeitet. Bis zum Ende des Projektes im Dezember 2023 sollen rund 50 nachhaltige, großküchentaugliche Rezepturen entstehen.

„Gerichte dürfen nicht vegetarisch werden, indem der Koch einfach den Fleischanteil weglässt.“

Albrecht Fleischer
food lab,
FH Münster



Wo liegen die großen Herausforderungen im Entwicklungsprozess?

Für den leidenschaftlichen Koch ist wohl die größte Herausforderung, nicht einfach loszukochen. Beim Schreiben einer Rezeptur ist es elementar, konsequent zu dokumentieren, was und wie man kocht. Entsprechend sind bereits bei ersten Kochversuchen alle Zutaten zu wiegen und zu notieren. Ob für industrielle Verfahren, in der Großküche oder in der Gastronomie – die Rezeptur, die letztendlich verabschiedet wird, muss das sensorische Ziel immer erreichen – unabhängig von der Gästeanzahl. Die Rezeptur ist das Steuerelement, auf das sich Verantwortliche verlassen können.

Ab wann gilt eine Rezeptur nach Ihren Kriterien als nachhaltig? Wie überprüfen Sie deren Nachhaltigkeitswert?

Die Bewertung der Nachhaltigkeit basiert auf der Grundlage ökologischer und sozialer Kriterien. Diese sind auch die Grundlage gängiger Nachhaltigkeitsrechner. Derartige Rechner helfen dem Produktentwickler bzw. Koch, seine Rezeptur auf Nachhaltigkeitskriterien zu prüfen.

Was ist eine gute Stellschraube, um Gerichte auch ohne einen derartigen Rechner auf die Schnelle nachhaltiger zu machen?

Die wichtigste Stellschraube ist der Einsatz pflanzlicher Produkte, da tierische Produkte erheblich größere Umweltwirkungen haben. Sie sollten im Speiseplan auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Zusätzlich sollte man als erstes den Fokus auf die Verwendung von saisonalen, regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln setzen. Problematisch bleibt in diesem Kontext jedoch die geringe Anbaufläche für Bio-Landwirtschaft in Deutschland, die aktuell bei rund 10 Prozent liegt, in NRW gar nur bei 1 Prozent.

Apropos tierische Produkte einschränken: Viele Gäste wollen auf Fleisch nicht verzichten. Welche Alternativen sehen Sie hier?

Wir müssen den Anteil tierischer Produkte, wozu neben Fleisch auch Milchprodukte zählen, verringern. Dazu gibt es keine Alternativen! Die Lösung sehe ich in einer kreativen vegetarischen Küche. Was keinesfalls passieren darf: Dass Gerichte vegetarisch werden, indem der Koch einfach den Fleischanteil weglässt. Aus beispielsweise „Himmel & Erde mit Blutwurst“ einfach die Blutwurst zu streichen, zeugt von wenig Kreativität. Für meine vegetarische Variante von „Himmel & Erde“ habe ich Pumpernickel zerrieben und geräuchert, dann mit geschmelzten Zwiebeln vermischt und über den Kartoffelstampf mit den Äpfeln gelegt. Die Blindverkoster haben keinen Unterschied zum Original geschmeckt.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

GENAH

Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote

Ziel: dauerhafter Transfer von im Projekt entwickelten und erprobten Blaupausen, Rezepturen/Speiseplänen sowie Bildungsangeboten für eine gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung

Praxispartner: Bistum Münster, Himmlische Herbergen und LWL-Kliniken

Projektdauer: 10/2020 bis 12/2023

Förderung: Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)

www.fh-muenster.de/genah

Multiplikator

GVMANAGER trägt als Multiplikator zum Projekt GeNAH bei und wird in den folgenden Magazinen praktische Tipps der Teilnehmer und Projektleiter weitergeben.



Wie können **Rezepturen mit geringem Aufwand** nachhaltiger und kostengünstiger werden?

www.blgastro.de/gvmanager/nachhaltige-rezepturen

JETZT
ZERTIFIKAT
SICHERN!

als ausgezeichneter Betrieb der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung



GEGEN
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG

- Pionierarbeit leisten
- Ressourcen schonen
- Klimabilanz verbessern
- Wareneinsatz optimieren
- Kosten sparen



Das Machen entscheidet!

Jetzt informieren:
Tel. 06202 5843841

www.kahv.de

ein Verbundprojekt von



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages