

INTERVIEW

KLIMASCHUTZ IN DER GASTRONOMIE

Zwischen Genuss und Umsetzbarkeit

Ein Drittel aller Treibhausgasemissionen weltweit entstehen durch die Ernährung. Pflanzliches sowie Regio- und Saisonales auf dem Teller kann die Klimabilanz verbessern. Wie das in der Außer-Haus-Verpflegung gelingen und schmecken kann, erzählt Sternekoch **Thomas Bühner**.

Genuss und Nachhaltigkeit – (wie) passt das zusammen?

Genuss und Nachhaltigkeit passen aus meiner Sicht sehr gut zusammen. Ich bin fest davon überzeugt: Veränderungsdruck birgt für uns Chancen und führt zu spannenden Konzepten mit kreativen Antworten auf die Anforderungen unserer Zeit. Am Ende geht es immer um die Frage: Was will der Gast? Aktuell ist beispielsweise das Interesse an pflanzenbasierten Angeboten groß, wie unter anderem eine YouGov-Studie von Sodexo Anfang des Jahres gezeigt hat. 42 % aller Befragten wünschen

sich demnach ein veganes oder vegetarisches Angebot. Der Gast ist bereit für neue Geschmäcker aus unterschiedlichen Kulturen – das gilt für die Betriebsgastronomie gleichermaßen wie für das Sternerestaurant. Wichtig ist beim Thema Nachhaltigkeit aber immer eines: Man muss es ernst meinen! Große Catering-Unternehmen wie Sodexo machen das super vor. Hier ist nachhaltiges Essen keine Eintagsfliege. Beispielsweise hat die „Sustainable Chef Challenge“ nun schon im zweiten Jahr dazu beigetragen, Köchinnen und Köche für nachhaltiges Kochen zu



Markus Menzel (l.) und die anderen Köchinnen und Köche bereiteten ihre Kreationen vor den Augen der JurorInnen zu. Hier im Bild: Thomas Bühner mit Dominique Dörr (v.l.).



Markus Menzel vom Betriebsrestaurant bei PricewaterhouseCoopers in Düsseldorf nahm als deutscher Teilnehmer an der Sustainable Chef Challenge teil.

begeistern. Eine pflanzenbasierte Ernährung spielt dabei eine sehr große Rolle.

Was hat Sie als Juror bei der vergangenen Sustainable Chef Challenge im November 2023 besonders fasziniert?

Mein Highlight war jede und jeder einzelne der teilnehmenden Sodexo-Köchinnen und -Köche sowie ihre kreativen Gerichte, die nicht nur unglaublich lecker, sondern auch gesund waren. Das größte Kapital der Branche sind eben die vielen talentierten Menschen, die jeden Tag in der Küche stehen. Die Sustainable Chef Challenge ist ein gutes Beispiel dafür, wie man Talente nutzen kann und ihnen die ganz große Bühne bietet. Deshalb hat mir der Termin viel Spaß gemacht. Kochen ist einer der kreativsten Jobs der Welt. Früher baute man viele Gerichte rund um die Hauptkomponente Fleisch auf – das ändert sich seit einigen Jahren. Dafür wird eine neue Generation an jungen Köchinnen und Köchen gebraucht, die definieren, was moderne Küche bedeutet. Es war toll, genau das bei der Challenge zu erleben.

Trifft das auch den (Geschmacks-)Nerv der Zeit?

Ja, absolut. Die Betriebsgastronomie und die Sterneküche haben hier einiges gemeinsam. Unsere Branche als Ganzes steht vor Herausforderungen, denen nur mit innovativen Ideen begegnet werden kann. Fachkräftemangel, Preisdruck sowie gestiegene Erwartungen an Service, Angebot, Nachhaltigkeit und Qualität gibt es sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung als auch der Sterneküche. Vor allem in Großstädten liegt hochwertiges und authentisches Essen mit frischen, saisonalen Zutaten und internationaler Vielfalt im Trend. Gefragt sind

daher GastronomInnen, die sich mit Leidenschaft neu erfinden und den Mut haben, etwas auszuprobieren. Das gilt sowohl für Catering-Unternehmen als auch für die (Sterne-)Gastronomie.

Über 16 Millionen Mahlzeiten gehen allein in Deutschland in der Gemeinschaftsverpflegung über die Theke.

Welches Potenzial und welche Stellschrauben sehen Sie hier, um zu mehr Klimaschutz beizutragen?

Besonders wichtig ist: Das Konzept muss im Alltag funktionieren. Entsprechend lautete auch bei der Sustainable Chef Challenge die Aufgabe: Entwickle gesunde, nachhaltige und frische Rezepte, die in der Betriebsgastronomie umsetzbar sind. Dabei gilt es, ressourcenschonende Zutaten mit einem geringen CO₂-Ausstoß zu nutzen. Pflanzenbasierte Gerichte können ein wichtiger Hebel für den Klimaschutz sein. Mit der Erweiterung des pflanzenbasierten Angebots leistet Sodexo beispielsweise einen direkten Beitrag zu den Nachhaltigkeitsplänen seiner Kundschaft. Allein durch die Weiterentwicklung einer Basis, die nun komplett ohne tierische Produkte auskommt, reduziert das Unternehmen den CO₂-Fußabdruck jedes einzelnen Gerichts – ohne dass dies für den Gast direkt erkennbar ist. Die Beschaffung der Lebensmittel spielt dabei eine wichtige Rolle, denn die Gäste erwarten nicht nur gesunde und nachhaltige, sondern auch regionale und saisonale Speisen.

Also doch ein Veggie-Day? Oder lieber eine durchgängig pflanzliche Speisekarte wie sie Sodexo seit Januar 2024 seinen Kundinnen und Kunden in Betriebsrestaurants anbietet?

Der verstärkte Einsatz einer pflanzenbasierten Küche bringt viele Vorteile mit sich. Mehr Nachhaltigkeit, Abwechslung



Thomas Bühner (v.l.) und Jörg Hofmann, Head of Food Platform bei Sodexo Deutschland, begutachten die Kreationen der Teilnehmenden bei der Sustainable Chef Challenge.



Anschauen und probieren: Die Juroren Thomas Bühner (v.l.) und Dominique Dörr nehmen alle Gerichte genau unter die Lupe.

und Individualität. Die pflanzenbasierte Küche leistet also einen direkten Beitrag zur gesellschaftlichen Verantwortung von Unternehmen bzw. deren CSR-Zielen (Corporate Social Responsibility). Ein Veggie-Day oder ein Veggie-Counter sind schöne Möglichkeiten dafür, aber je mehr pflanzenbasierte Angebote ihren Weg in die Standardspeisekarte finden, desto besser.

Was ist Ihr Rat an Gastronomie- und Catering-Betriebe für diese Reise zur pflanzenbasierten Küche?

Mein Rat ist: Investiert in eure Mitarbeitenden. Gebt euren Talenten Raum und Zeit, sich um die Gäste zu kümmern und ihrer Kreativität beim Kochen freien Lauf zu lassen, denn Kochen ist einer der kreativsten Berufe der Welt und Hospitalität wird immer relevanter. Zudem kann man pflanzenbasierte Küche nicht mit einem belehrenden Ansatz einführen. Wie pflanzenbasiert man sich ernährt, bleibt eine persönliche Entscheidung. Es geht darum Alternativen aufzuzeigen, aber den Kundinnen und Kunden letztlich die Wahl zu lassen. Und meine Botschaft an die erfahrenen Köpfe: Bildet aus, entwickelt weiter und lasst junge, kreative Köchinnen und Köche mitgestalten.

Wagen wir einen Blick in die Zukunft:

Welche anderen Trends sehen Sie in puncto Ernährung?

Neben dem Thema pflanzenbasierte Ernährung und Nachhaltigkeit spielen auch die Themen Technologisierung und KI in Zukunft eine wichtige Rolle. Erste Automatisierungssysteme oder -prozesse finden sich bereits in der Gastronomie, z.B. Selbstbedienungsterminals oder QR-Codes zur Bestellung. Ein gutes Beispiel hierfür wird auch mein neues Restaurant auf dem Metro-Campus in Düsseldorf. Es geht um „Very Fine Dining“. Wir



Thomas Bühner wurde als Koch bereits dreifach mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im April 2023 eröffnete er sein Restaurant „La Vie by Thomas Bühner“ in Taipeh. Für das Frühjahr 2025 ist ein Restaurant auf dem Metro Campus in Düsseldorf geplant. Gleichzeitig arbeitet er als Berater für Gastronomiebetriebe und war im November 2023 Juror bei der Sustainable Chef Challenge.

arbeiten an einem nachhaltigen Konzept. Außerdem kann der Gast erwarten, dass er maximal umsorgt wird. Dafür suchen wir Mitarbeitende, die ein grandioses Erlebnis für die Gäste kreieren. In dem Kontext werden wir ganz modern denken und auch mit digitalen Methoden in Restaurant und Küche überzeugen. Mitarbeitende werden Raum und Zeit haben, sich um die Gäste zu kümmern!

Lieber Herr Bühner, danke für das Gespräch. Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg.

Das Interview führte Simonetta Zieger.



Die Sustainable Chef Challenge (auf Deutsch: Nachhaltigkeits-Wettbewerb für Köche) wurde bereits zum zweiten Mal von dem Catering-Unternehmen Sodexo in Zusammenarbeit mit der Rational AG, Eaternity und dem WWF durchgeführt. Sodexo-KöchInnen aus 45 Ländern traten mit je zwei kulinarischen Kreationen an, die gut für Mensch und Klima sind. Auch die verantwortungsbewusste Beschaffung von Lebensmitteln sowie das Upcycling von Zutaten flossen in die Wertung mit ein.

So sehen Sieger aus: Ricardo Machado (zweiter v. l.) und Sharon McConnell (dritte v. l.) zusammen mit Renato Salvatore, CEO Sodexo Deutschland (r.) und Lloyd Mann, Global Executive Chef Sodexo (l.).