

# WILHELMS IM WÄLDERHAUS



**METRO**

**PREIS FÜR NACHHALTIGE  
GASTRONOMIE**

## Durch und durch nachhaltig!



Über 13 Meter energieeffizienter und nachhaltiger Holzbau ragen in Wilhelmsburg bei Hamburg in die Höhe – es ist das Wälderhaus. Dort, unter einem Gründach befindet sich das Restaurant Wilhelms, dass sich nahtlos in das energieeffiziente Gesamtkonzept des Wälderhaus einfügt. Eingebettet in die eindrucksvolle Hotel-Architektur, überzeugt das Restaurant Wilhelms mit einem naturbelassenen und rundum nachhaltig gedachten kulinarischen Angebot.

Die Inspiration für sein nachhaltiges Restaurant hat sich Thomas Wahnschaffe, Betriebsleiter und Küchenchef des Wilhelms, aus dem Norden geholt und heißt: Dänemark. „Die nordische Küche war in Sachen Nachhaltigkeit und regionale Lebensmittel schon immer Vorreiter. Davon habe ich mich inspirieren lassen für meine Küche.“ Ein ebenso wichtiger Einfluss war die Gründung der eigenen Familie. „Da bekommt man noch mehr das Gefühl dafür verantwortlich zu sein, dass die nächste Generation vernünftig aufwachsen kann. Wir dürfen nicht weiterhin mehr nehmen, als wir wirklich brauchen.“ Das liegt Thomas Wahnschaffe besonders am Herzen.

Da kam die Stelle als Betriebsleiter im Wilhelms im Wälderhaus, das bereits auf alle Facetten der Nachhaltigkeit bedacht war, wie gerufen. „Ehrlich gesagt war es mir noch nicht nachhaltig genug“, lacht Thomas Wahnschaffe, der 2017 zum Team dazustieß. „Ich wollte als Küchenchef nicht in die Fußstapfen anderer treten, sondern etwas Neues errichten.“ Dafür eignete sich das Wälderhaus mit seiner nachhaltigen Architektur bestens. Es bietet ideale Voraussetzungen für eine CO<sub>2</sub>-neutrale Bewirtung. Gebäudeeigenschaften wie die Nutzung regenerativer Energie, Erdwärmepumpen, Fassadendämmung, Isolierverglasung und Gründach machen es möglich. Durch die Ökoprotit-Zertifizierung

wurden alle Prozesse wie Mülltrennung, Energiewerte und Isolierung akribisch geprüft und belegt – auch für das Restaurant.

### **Nachhaltiges Wirtschaften geht über den Tellerrand hinaus**

Fragt man Thomas Wahnschaffe nach der Besonderheit des Restaurant Wilhelms, kommt die Antwort prompt: „Fine Dining ja, regionale Lebensmittel ja, aber auch eine Work-Life-Balance. Wir wollen, dass die Leute bleiben. Das ist auch Nachhaltigkeit!“ Der Küchenchef achtet also nicht nur darauf wo Lebensmittel herkommen, sondern auch wo Mitarbeitende herkommen und wo sie hinwollen. Nachhaltiges Personalmanagement,



## Das sagt die Jury:



Der Wille etwas zum Positiven verändern zu wollen und der Umgang mit den Mitarbeitenden sticht im Wilhelms besonders hervor und ist sehr inspirierend. Zudem ist von Anfang an über alle Bereiche hinweg – vom Thema Einkauf bis hin zur Energieversorgung – ganzheitlich gedacht worden. Ein insgesamt rundes nachhaltiges Konzept, das überzeugt.



nennt er das. „Bei uns ist das hier eher wie eine Familie.“ Der Küchenchef setzt sich beispielsweise für Langzeitarbeitslose sowie Traineeangebote und ständige Weiterbildungen ein.

Der Großteil der Lebensmittel wird regional innerhalb von 100 Kilometern Umkreis bezogen, die meisten Lieferanten kennt der Gastronom persönlich und er weiß genau, wo die Produkte herkommen. Vorrusschauende Planung ist hier der entscheidende Faktor: „Wenn es noch nicht fertig ist, ist es nicht fertig. Deshalb liefern wir keine feststehenden Standardmenüs, sondern gehen mit den Gästen immer direkt in die Kommunikation – und das wird geschätzt.“ Gleiches gilt aber auch andersherum: „Wir haben beispielsweise angefangen den Bauern Abnahmegarantien zu geben. Es muss gesichert sein, dass wir trotz guter oder schlechter Ernte die Ware zum selben Preis abnehmen. Und wenn der Bauer zu viel hat, nehmen wir eben eine größere Menge ab.“

Doch auch bei großen Mengen bleibt im Wilhelms nahezu kein Abfall übrig. „Wir haben es in unseren

Arbeitsalltag weitestgehend integriert, Lebensmittel haltbarer zu machen und sie an unterschiedlichen Stellen wiederzuverwenden. Dafür gibt es die verschiedensten Methoden.“ Zur Auswahl stehen so durchgehend vier bis fünf Sorten an eingeweckten Toppings oder Pürees, die für weitere Gerichte wie Salate oder den Soßenansatz genutzt werden können. Der Trick zu längerer Haltbarkeit ist denkbar einfach: Die Zutaten so naturbelassen wie möglich in Einweckgläser abfüllen. Sollte doch mal etwas übrigbleiben, greift Thomas Wahnschaffe ganz klassisch zum Telefon, sodass Foodsharer die übrigen Lebensmittel abholen können.

Um Verpackungsmüll gering zu halten, werden Lieferanten vorab genau unter die Lupe genommen: „Sie sollen nach Möglichkeit keine Pappen schicken, sondern in Mehrwegkisten liefern, die sie wieder mitnehmen.“ Zudem wird auf tägliche Lieferungen gewollt verzichtet, dem Klima wegen. „Wenn die Lieferanten ohnehin die Tour fahren, dann sollen sie auch bei uns vorbeikommen. Einzellieferungen wollen wir

vermeiden.“ Für eigene Besorgungen steht für den Gebäudekomplex ein E-Auto bereit, mit dem Einkäufe sowie gelegentlich auch Caterings ausgefahren werden können.

### „Wir sind noch im Prozess“

Auf Thomas Wahnschaffes To-Do-Liste für die Zukunft stehen noch viele Dinge, die er mit dem Betrieb und auch persönlich noch erreichen möchte. „Es ist noch kein Zenit erreicht. Aber es ist eben auch ein Prozess.“ Der Gastronom sieht besonders die Köche in der Verantwortung etwas zu bewegen: „Wir sind Trendsetter dafür, was zuhause gekocht wird. Wenn wir es nicht vorleben, kann es sich nicht verankern. Das sollte unser Ansporn sein weiterzumachen.“

↑ Das Wilhelms im Wälderhaus begrüßt seine Gäste mit außergewöhnlicher Architektur und noch außergewöhnlicheren kulinarischen Kreationen.