

PLACE TO V IM AHEAD BURGHOTEL



PREIS FÜR NACHHALTIGE
GASTRONOMIE

Märchenhaft nachhaltig – bis ins Detail!



Irgendwo zwischen Hamburg und Berlin, zwischen traditioneller Landwirtschaft und gutbürgerlichen Gaststätten, haben Jonas Mog und Kim Stellbrinck eine alte Burg aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Das Besondere: Für sein „ahead burghotel“ verfolgt das Gastronomen-Duo ein rein pflanzliches, klimapositives und konsequent nachhaltiges Konzept und hat das denkmalgeschützte Gemäuer mit seinem veganen Restaurant „place to V“ somit zum Vorreiter für die Hotelbranche in Deutschland verzaubert.

Die Ort- und Namenswahl sind kein Zufall: „Die kleine Oase inmitten des UNESCO Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe Brandenburg soll Genuss- und Rückzugsmöglichkeit zugleich sein“, erklären Jonas Mog und Kim Stellbrinck, Gründer des „ahead burghotel“. „ahead“ – was übersetzt so viel wie „voraus“ oder „zukunftsgerichtet“ bedeutet – ist das Motto des Betriebs. „Unser Anspruch ist es ‚enkeltauglich‘ zu sein. Als Hotel können wir mehr bewirken, als wir das als einzelne Personen könnten. Das war ein Grund, warum wir das hier überhaupt gemacht haben“, erläutern die beiden.

Tischlein deck dich, aber pflanzlich!

Der Star des Hotels ist das Hotelrestaurant. Für den Namen wandelten die Gründer kurzerhand den englischen Ausdruck „place to be“ (übersetzt „ein angesagter Ort“) in das „place to V“. „V“ wie „vegan“, versteht sich, denn das Restaurant kommt ganz ohne tierische Produkte aus. Auf der Speisekarte finden sich dafür vor allem saisonale Produkte von regionalen Partnern. So baut der nahegelegene Biohof auf Wunsch bestimmte saisonale Gemüsesorten an, das Brot kommt vom örtlichen Bäcker. Kurze, klimaschonende Lieferwege sind den Gründern wichtig: „Wir versuchen hier im Vierländereck möglichst

auf die umliegenden Bundesländer wie Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt sowie die Städte Hamburg und Berlin zurückzugreifen“, so Jonas Mog. „Was nicht von den Partnern kommt, stammt aus unserem eigenen biozertifizierten Burghofgarten. Das ist eine schöne Sache, da die Gäste sogar sehen, was sie aufgetischt bekommen.“

Gegen Müllvermeidung hilft ein strategischer Einkauf, für den der Küchenchef fast mehr Zeit im Büro statt in der Küche verbringt, verrät Kim Stellbrinck mit einem Augenzwinkern. Dazu gehört im ersten Schritt der Einkauf möglichst unverpackter Waren, um



Das sagt die Jury:



Hotel und Restaurantkonzept überzeugen und sind in ihrem Format in Deutschland absolute Vorreiter. Man spürt, dass den Inhabern und Mitarbeitenden das Thema Nachhaltigkeit am Herzen liegt und hier zukunftsgerichtet gedacht und agiert wird – immer mit dem Anspruch offen für Optimierungsbedarf und Kritik zu sein. Auch die Kommunikation nach außen mit der Zielgruppe ist transparent und ansprechend. Ein rundum inspirierendes Konzept.



Verpackungsmüll zu minimieren. Bei unvermeidbaren Verpackungen wird darauf geachtet, dass diese plastikfrei, recyclingfähig, kompostierbar oder mindestens plastikreduziert sind. Das rein pflanzliche Konzept erleichtert zudem die Herausforderungen mit Lebensmittelabfällen: „Wenn wir zu viel Gemüse übrighaben, werden daraus herzhafte Brotaufstriche für das Frühstücksbuffet gemacht, oder es gibt ein Tagesspecial im Restaurant“, erklärt Kim Stellbrinck. Sollte es doch mal Speise- oder Lebensmittelreste geben, freuen sich die Hühner um die Ecke darüber. „Wir haben also wenig Abfall, aber natürlich kann man den nie zu 100 Prozent vermeiden“, darüber sind sich die Hotelinhaber im Klaren.

Möbliert ist das Restaurant, wie auch der Rest des Hotels, übrigens mit Holzmöbeln aus FSC-zertifiziertem Holz, Reinigungsmittel sind umweltfreundlich und es kommen nur energieeffiziente Geräte der Energieeffizienzklasse A zum Einsatz – diese werden mit Ökostrom betrieben. Mit Hilfe von Zeitschalt-

uhren, Bewegungsmeldern und der Verwendung von LED-Beleuchtung wird der Stromverbrauch zudem im gesamten Hotelbetrieb so gering wie möglich gehalten. Eine der größten Herausforderungen bleiben die Themen Gas und vor allem Solarpanels. „Wir können nicht einfach die entsprechende Technik auf dem Dach installieren, weil das Gebäude unter Denkmalschutz steht. Aber wir suchen langfristig nach Lösungen“, verrät Jonas Mog.

Nachhaltig aus Überzeugung

Die Idee für ein rein veganes Hotel hatte Jonas Mog übrigens während seines Hotel- und Tourismus-Management-Studiums in Berlin: „Ich bin damals auf vegane Ernährung umgestiegen und habe mich gefragt, warum es keine rein pflanzlichen und nachhaltigen Hotels gibt.“ Nach einigen Stationen in der gehobenen Gastronomie fand er in Kim Stellbrinck eine Fachkollegin, die wie er als überzeugte Veganerin und Nachhaltigkeitsverfechterin für das Projekt brannte.

↑ Im place to V kommen keine tierischen Produkte zum Einsatz. Das rein vegan ausgelegte Gastrokonzept setzt auf regionale und saisonale pflanzliche Produkte.

Ohne erhobenen Zeigefinger, sondern mit Neugier und in dem Wissen, dass es ständig Optimierungsbedarf geben wird, wollen Jonas Mog und Team vorleben, dass Hotellerie und Gastronomie auch anders gehen: „Es geht darum, Spaß an Nachhaltigkeit zu haben, ein Angebot zu schaffen, wo Erlebnis und pflanzlicher Genuss einhergehen und die Menschen Achtsamkeit leben und erleben. Das steckt auch hinter unserem Motto ‚fair, ökologisch und achtsam.“ Die beiden Gastronomen legen dabei Wert auf den Austausch mit Gästen und Kollegen. „Wir denken in Gemeinsamkeiten. In der Klimakrise Positives zu bewirken, kann nur gemeinsam funktionieren und nicht gegeneinander“.

Fotonachweis: Photo by Jan Voth

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 CO₂-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. Vorrasschauende 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.

RENTHOF KASSEL RESTAURANT



PREIS FÜR NACHHALTIGE
GASTRONOMIE

Ein mittelalterliches Kloster trifft auf grüne Zukunft



Von außen ein altes Gemäuer mit Tradition, von innen ein modernes, vielfältiges Gastronomiekonzept mit großer Liebe zum Detail – der Renthof Kassel steckt voller Überraschungen. Eine davon bietet das Hotel-Restaurant, in dem Saisonalität und Regionalität das A und O sind.

Das Gebäude des Renthof Kassel hat schon vieles miterlebt: Begonnen hat alles als Karmeliterkloster 1298 als Mönche durch die steinernen Korridore wandelten. Zuletzt hatte ein Altenheim hier seinen Platz bevor das geschichtsträchtige Gebäude 2017 als modernes neues Stadthotel mit exklusiver Gastronomie, Bar und mehreren individuellen Eventlocations seine Pforten für Gäste aus aller Welt öffnete.

Das Geheimnis: saisonal und regional

Das Herzstück des Hotels ist das nachhaltig ausgerichtete Restaurant Renthof: Vor allem durch regionale Produkte versucht es Emissionen durch lange Transportwege zu vermeiden. Von saisonal geerntetem Gemüse

und Obst von den Bauern der Umgebung bis hin zu hoch qualitativem Fleisch und Fisch aus Deutschland, gibt es eine große Auswahl lokaler Genüsse. Darunter sind auch viele BIO zertifizierte Produkte, die mit viel Sorgfalt verarbeitet werden. Lebensmittelreste werden vermieden, indem sie so gut es geht beim Kochen maximal verarbeitet werden. Wenn dann doch mal was übrigbleibt, werden die Reste von den Betreibern einer Biogasanlage abgeholt. Außergewöhnlich, aber konsequent nachhaltig: Auch die gesamte Getränkeauswahl besteht aus Weinen und Säften, die in Deutschland hergestellt wurden. „Dann gibt es zwar keinen Orangensaft, aber dafür einen frischen Apfelsaft aus Obst von Streuobstwiesen,“ erzählt Rainer Holzhauser, Geschäftsführer des Renthof.

Gerade über die Pandemie-Zeit hinweg war Gelegenheit, um über ein noch größeres Nachhaltigkeitskonzept für den gesamten Betrieb nachzudenken. Gemeinsam mit den Mitarbeitenden organisierte die Geschäftsleitung des Renthofs Workshops um das Thema Nachhaltigkeit im Team zu diskutieren und im Betrieb wie auch privat anzugehen. Dies führte im Restaurant zu einer Umstellung der Speisekarte auf vorwiegend vegetarische und vegane Köstlichkeiten. Falls Gäste sich Fisch oder Fleisch wünschen, achtet das Restaurant sehr genau auf die Herkunft und die Haltungsbedingungen der Tiere. „Wir möchten unseren Gästen, wie auch unseren Mitarbeitern zeigen, dass vegetarische und vegane Gerichte eine spannende Alternative sein können statt einer



Das sagt die Jury:

Hier ist aus einem alten sanierungsbedürftigen Bestandsbau innerhalb weniger Jahre ein nachhaltiger Gastronomiebetrieb mit Vorzeigehotel geschaffen worden, der in allen Bereichen und vor allem konsequent nachhaltige Lösungen einsetzt und anbietet – immer unter Einbezug der Gäste. Ein tolles Konzept mit spannenden Zukunftsvisionen.



Beschränkung," so Holzhauer. Für die Zukunft ist in Planung ein Grundstück nahe des Renthofs mit einem Kräutergarten auszustatten, sodass dieser die Küche des Restaurants mit frischen Kräutern versorgen kann. Auch wurden Solarplatten beantragt, um Strom aus der natürlichen Sonneneinstrahlung für das Gebäude zu gewinnen. Die Gäste sollen noch mehr einbezogen werden. „Es ist uns wichtig, nicht nur als Restaurant und Hotel Verantwortung zu übernehmen, auch unsere Gäste sollen motiviert werden aktiv mitzumachen," so der Hotelier. Hierfür bietet das Hotel beispielsweise Trinkwasser aus Wasserfiltern an, die sich Gäste an der Bartheke abholen können. Auch beim Zimmerservice können sie entscheiden, ob sie diesen wirklich jeden Tag benötigen oder eben nicht. Wer diesen nämlich abbestellt, bekommt im Gegenzug einen Gutschein, der an der hoteleigenen Bar eingelöst werden kann. In Gänze verzichtet das Hotel auf kleine abgepackte Seifenstücke und kleine Flaschen mit Bodylotion.

Eine Vision für die Zukunft

Für Rainer Holzhauer und seine Geschäftspartner Kirstin Homburg-Kleinkauf und Uwe Kleinkauf ist der Renthof ein Herzensprojekt. Dies lässt sich auch in weiteren Details im Restaurant und dem gesamten Hotel beobachten. So ist die Inneneinrichtung individuell ausgewählt, von alten Antiquitäten bis zu neuen, nachhaltig produzierten Möbeln. Rainer Holzhausers Hauptmotivation ist es, vor allem Gastgeber zu sein und den Gästen etwas Besonderes und Einzigartiges anbieten zu können, als würden sie bei jemandem zu Besuch sein. „Wenn man irgendwo zu Gast ist und es dort Essen gibt, kann man sich in der Regel auch nicht aussuchen, was es gibt. Man muss sich auf etwas einlassen, was der Gastgeber einem serviert," erklärt er. Einen Versuch hat der Renthof bereits mit dem komplett vegetarischen documenta-Menü gestartet, das im Rahmen der documenta und darüber hinaus Teil des Restaurantangebots ist. Dieses wurde mit großer Sorgfalt vom Küchenteam um Küchenchef Till Retting

↑ Im Renthof Kassel wird mit Liebe zum Detail und vor allem mit rein saisonalen und regionalen Produkten gekocht. Auch die Getränke hier sind von rein nationalen Anbietern.

zusammen mit Profikoch und Innovationsgeber Christoph Brand von den Fliegenden Köchen zusammengestellt und bietet ein buntes Tisch-Menü-Bufferet aus regionalen und saisonalen Kompositionen. Eigentlich ist das Menü als vegetarisches und veganes gedacht, es kann jedoch auf Wunsch mit Fisch und Fleisch ergänzt werden. Rainer Holzhauer hofft, dass sich in Zukunft auch Stammgäste und mehr neue Gäste auf dieses nachhaltige, kulinarische Abenteuer einlassen, statt a la Carte zu bestellen. „Das wäre wirklich ein Traum.“