

# CASSIUSGARTEN



PREIS FÜR NACHHALTIGE  
GASTRONOMIE

## Nachhaltiges Schnellrestaurant seit 1989



← Jan Lüth übernahm den CassiusGarten von seinem Vater und verfeinert das Konzept des nachhaltigen Schnellrestaurants seitdem immer weiter.

**Ein vegetarisches Schnellrestaurant, in dem mit möglichst naturbelassenen Grundzutaten in bester Qualität alles selbst gekocht und gebacken wird – das ist die Idee hinter dem Nachhaltigkeitskonzept von Jan Lüth. Das Besondere: Der CassiusGarten folgt diesem Prinzip bereits seit 1989, als Lüths Vater das Restaurant in Bonn eröffnete. Er ist damit absoluter Pionier der Gastronomiebranche.**

1989 in Leipzig: Der gelernte Koch Eckard Lüth machte sich auf, um sein Glück zu suchen. Über Umwege kam er nach Bonn, wo in zentraler Lage Räumlichkeiten für eine Gastronomie zu verpachten waren. Kurze Zeit später eröffnete er seinen eigenen Betrieb, den CassiusGarten. Sechs Jahre später stieg sein Sohn Jan ein. „Der Grundidee meines Vaters zu einem Schnellrestaurant, in dem möglichst alles frisch hergestellt wird aus nachhaltig produzierten und eingekauften Lebensmitteln, sind wir stets treu geblieben“, sagt der heutige Inhaber Jan Lüth. 1991 kam noch ein angrenzendes Café hinzu.

### **Kochen wie vor 100 Jahren**

Die Lebensmittel, die in der Küche des CassiusGartens zum Einsatz kommen, sind zum

Großteil nicht verarbeitet. Das Küchenteam – bestehend aus acht Köchen und sieben Helfern – mahlt das Dinkelvollkornmehl frisch, röstet die Nüsse und stellt Sojamilch aus bayerischen Bohnen her. Daraus entstehen täglich rund 700 Mahlzeiten, dazu für das Café selbst gebackener Schokoladenkuchen, Himbeertörtchen oder selbst gemachtes veganes Eis. Milchprodukte kommen nur in Bioqualität und aus einer regionalen Molkerei auf den Tisch. Ausnahmen bilden Mozzarella und Mascarpone, beides bezieht der CassiusGarten direkt aus Italien.

### **(Fast) alles aus eigener Herstellung**

Auch die Produktionsbedingungen tierischer Lebensmittel wie Milch oder Eier spielen beim Einkauf eine wichtige Rolle. Was wie

Kokosmilch oder Kaffeebohnen nicht aus Europa kommt, muss ebenfalls bio sein. „Allein schon wegen der Arbeitsbedingungen. In manchen Ländern werden beispielsweise Pestizide noch manuell auf den Feldern versprüht“, betont Jan Lüth. Wenige Produkte lasse er sich fertig liefern, beispielsweise Croissants. Denn neben der Nachhaltigkeit stehen beim CassiusGarten Qualität und Geschmack im Vordergrund. „Das Essen muss vor allem richtig gut schmecken“, betont der Gastronom. Überwiegend vegane Gerichte anzubieten, war ursprünglich gar nicht sein Ziel, aber als die Nachfrage stieg, ließ er den Blick durch das Rezeptbuch wandern und stellte fest, dass die Hälfte seiner Karte ohnehin schon ohne tierische Produkte



## Das sagt die Jury:



Mit dem CassiusGarten erhält ein Betrieb die Auszeichnung, der über Jahrzehnte das Thema Nachhaltigkeit als Pionier vertreten hat – eben auch in Zeiten, in denen man dafür belächelt wurde. Zum Konzept gehören bezahlbare nachhaltige Gerichte. Offen für alle, wird der CassiusGarten von sehr unterschiedlichen Gästen besucht – jungen, alten, mit Familie und ohne.



auskam. „Mit ein paar kleinen Anpassungen haben wir den Anteil auf mittlerweile 70 Prozent erhöht.“

### Nachhaltig bis ins kleinste Detail durchdacht

Echte Nachhaltigkeit bedeutet für Jan Lüth, die Prozesse von der Herstellung über die Verarbeitung bis zum Verzehr im Restaurant inklusive des Abfallmanagements komplett zu durchdenken und entsprechend seinen Vorgaben – naturbelassen, regional erzeugt und in Bioqualität – anzupassen. Mühsam, unbequem und aufwendig sei das manchmal, so der Gastronom, aber aus Respekt gegenüber den Lebensmitteln, den Nutztieren, aber auch den an der Herstellung beteiligten Menschen aus seiner Sicht unbedingt notwendig. Ganz zu schweigen von der Umwelt. „Die Erde käme wirklich besser ohne die Menschen zurecht“, lacht er. Was für die Lebensmittel gilt, gilt ebenso für alle anderen Bereiche im Betrieb. So bietet der Gastronom bewusst kleine ungefärbte Papierservietten an, die an der Essenstheke des Selbstbedienungsrestaurants

ausliegen. In den Lampen stecken energiesparende LEDs und die Eingänge des CassiusGartens sind nachträglich um Windfänge erweitert worden, um die Heizkosten zu senken. „Bei Lebensmitteln bedeutet Nachhaltigkeit häufig, dass die Kosten steigen. Aber in anderen Bereichen lässt sich dadurch viel Geld sparen.“

### Weniger ist mehr

Alternativen suchen oder Dinge weglassen – weniger ist mehr. „Wir wollen lieber das Essen richtig gut machen“, so Jan Lüth. Den Sonderpreis beim METRO Preis für nachhaltige Gastronomie will er als Aufhänger nutzen, um Mitarbeitende, Gäste und Kollegen auf seine Ideen aufmerksam zu machen. Sich auszutauschen und die Dinge zu hinterfragen, das geschehe noch viel zu selten.

### Verkauf im Online-Shop und über Partner verstärken

Pläne für die Zukunft hat Jan Lüth so einige. Seit der Coronazeit bietet er auch Köstlich-

↑ Küchenchef Arndt Merke und sein Team kochen und backen überwiegend vegan.

keiten aus der Küche des CassiusGartens im Restaurant-Shop und in ausgewählten Geschäften in der näheren Umgebung an. Den Verkauf der Produkte möchte er verstärken. Alle Produkte sind im Pfandglas verpackt, damit auch beim Außer-Haus-Geschäft keine Müllberge entstehen. „Unser veganer Partyservice läuft schon sehr gut, aber den regionalen Verkauf über unseren Shop und die Partner unserer Manufaktur würde ich gerne ausbauen.“ Möge Cassius, Stadtpatron der Stadt Bonn, ihm wohlgesonnen sein.