

KOPPS BAR & RESTAURANT



PREIS FÜR NACHHALTIGE
GASTRONOMIE

Von der Wurzel bis zum Blatt – Fine Dining vegan



← Ilhami Terzi ist Besitzer des KOPPS, eines der ersten veganen Fine-Dining-Restaurants in Europa.

In der Küche des KOPPS findet man vor allem eins: Gemüse. Verarbeitet zu einzigartigen Menü-Kreationen. Moderne Kulinarik trifft auf höchste handwerkliche Kunst – alles in vegan. Auch ist man im KOPPS Gast in einem der ersten Fine-Dining-Restaurants in Europa, die klimaneutral zertifiziert sind. Das zeigt: Im KOPPS hört Nachhaltigkeit nicht bei den Speisen auf.

„Wer denkt, vegan ist automatisch nachhaltig, der liegt falsch“, äußert Ilhami Terzi, Besitzer des KOPPS. „Eine nachhaltige Gastronomie zu führen, geht mit veganem Konzept natürlich besser als mit Fleisch, aber die Frage ist, wie man es im Gesamten lebt und über den ganzen Betrieb weiterführt.“

Nachhaltige Gastronomie als Herzensangelegenheit

„Ich komme vom Land und ich hänge sehr an der Natur“, erzählt der Restaurantbesitzer. „Nachhaltigkeit und ein sorgsamer Umgang mit Ressourcen sind für mich eine Selbstverständlichkeit. Gleichzeitig hat es mir immer Spaß gemacht, mit Menschen zu arbeiten, sie glücklich zu machen und vor

allem Gastgeber zu sein – deshalb bin ich in die Gastronomie gekommen.“ Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und einigen Jahren in der Hotellerie führte ihn sein Weg aber zunächst in die Schauspielerei. „Dort lernt man, wie Menschen agieren und interagieren. Man beobachtet viel und ist mit sich selbst und anderen achtsam. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem Menschen und seiner Umwelt. Meiner Meinung nach eine deutliche Parallele zur Gastronomie.“ Das Resultat beider Leidenschaften ist das KOPPS, das Ilhami Terzi mit einer ganz bestimmten Vision eröffnete: „Die Gastronomie muss dazu beitragen, dass die Welt eine bessere und vor allem eine nachhaltigere wird.“

Menüs frisch aus der Gemüseküche

Anfänglich bot das KOPPS eine vegane Küche mit Fleischersatzprodukten und stellte dann auf eine reine Gemüseküche um, die sich mittlerweile im Fine-Dining-Bereich wiederfindet. „Vom Gemüse verwenden wir nach Möglichkeit alles von der Wurzel bis zum Blatt und richten unsere Menüs danach aus. So vermeiden wir große Mengen an Abfall“, sagt Ilhami Terzi. Eine gezielte Speiseplanung und punktgenaues Arbeiten sind dafür essenziell. Deshalb ruft das KOPPS seine Gäste am Tag des Restaurantbesuchs noch einmal an, lässt sich die Anzahl der Personen bestätigen und spricht die Menüplanung durch. Entsprechend der Speisen-Auswahl wird vor der Öffnung alles frisch zubereitet, ohne Überproduktion.



Das sagt die Jury:



Modern, innovativ, nachhaltig, diese drei Begriffe bringen es auf den Punkt. Das Menü-Konzept des KOPPS Bar & Restaurant ist komplett vegan und auf Nachhaltigkeit ausgelegt. Besonderer Fokus liegt dabei auf der Reduzierung von Lebensmittelresten. Die Küche nutzt alle Bestandteile der Produkte, vom Blatt bis zur Wurzel. Vorbildlich ist auch die Kommunikation zur eigenen Nachhaltigkeit über die Website des Restaurants!



360-Grad-zertifizierte Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit findet aber eben nicht nur in der Restaurantküche statt. Neben der Abfallreduktion nutzt das KOPPS seit vielen Jahren ausschließlich Ökostrom und Biogas. Im Einkauf setzt der Betrieb unter anderem auf unverpackte Lebensmittel und vermehrt auf Produkte von regionalen, kleinen Lieferantinnen und Lieferanten und Familienunternehmen. Bei Wäsche und Reinigung wird besonders auf Reinigungsmittel mit Eco-Label geachtet. Auch die Mitarbeitenden setzen sich für ein starkes Miteinander ein und bilden sich in Sachen Nachhaltigkeit stetig fort. Seit Kurzem krönt das Zertifikat zur Klimaneutralität das Nachhaltigkeitskonzept. „Darauf sind wir alle ein bisschen stolz“, grinst er.

Eine große Portion Kommunikation

In der gehobenen Gastronomie sei bislang nur wenig Platz für vollumfängliche Nachhaltigkeit, die Verschwendung von Lebensmitteln dabei an der Tagesordnung. „Es ist wichtig, dass wir vieles neu denken. Wir können nicht

davon ausgehen, dass jeder Gast automatisch ein umfassendes Verständnis für die saisonal und regional begrenzte Speisen- und Getränkeauswahl mitbringt. Oder auch für die Extrakosten, die ein nachhaltiger Betrieb erzeugt. Wir erklären gerne den Gästen unsere Philosophie und zeigen, wo die Produkte herkommen und wie sie ihren Weg ins Restaurant finden“, erzählt Ilhami Terzi. Dem Restaurantbesitzer ist auch der Austausch zu Nachhaltigkeit mit Lieferanten und Herstellern wichtig. Aber auch darüber hinaus sollte man nicht haltmachen: Es brauche noch mehr Beachtung und Unterstützung aus der Branche und der Politik.

„Wir brauchen kreative Köpfe in der Gastronomie“

Ilhami Terzi ist sichtlich zufrieden, das KOPPS sei bereits sein Traumprojekt. „All das, was wir an Nachhaltigkeit schaffen wollten, haben wir geschafft. Und zum Glück gibt es viele kreative Menschen in der Gastronomie, die trotz aller Hindernisse versuchen, andere Wege zu

↑ Durch eine mit den Gästen abgestimmte Menüplanung kann in der Küche alles frisch zubereitet werden, ohne Überproduktion.

gehen, und damit erfolgreich sind. Das ist toll und motivierend. Man darf sich nicht unterkriegen lassen.“

Eine Sache liege ihm dennoch am Herzen: „Ich würde mein Wissen gerne weitergeben. Beispielsweise an Schulen gehen und Kindern etwas zu Lebensmitteln und Nachhaltigkeit erzählen. Oder andere Gastronomen darin unterstützen, wie sie ihr Restaurant vegan oder nachhaltiger gestalten können. Das würde mir noch viel Freude bereiten.“