

RESTAURANT RONJA IM RINGLOKSCHUPPEN



PREIS FÜR NACHHALTIGE
GASTRONOMIE

Vom Veggie-Foodtruck zum nachhaltigen Ladenlokal



← Gastronom Sinan Bozkurt und Managementassistentin Jael Meyn beziehen Gemüse frisch vom Feld und viele Bio-Produkte von METRO.

Was als Foodtruck begann, hat sich zu einem beliebten Treffpunkt im Mülheimer MüGa-Park entwickelt: Das Restaurant Ronja ist das einzige fleischlose Restaurant in Mülheim an der Ruhr und die Nachfrage ist groß. Sojaschnitzel, Seitan-Burger und Falafel sind nur einige Gerichte auf der vegan-vegetarischen Speisekarte des Restaurants Ronja im Ringlokschuppen. Neben der Speisekarte sind eine eigene Gemüseparzelle, fair produzierte Arbeitskleidung und ein integriertes Pfandsystem weitere nachhaltige Maßnahmen von Gastronom Sinan Bozkurt und seinem Team.

Den Menschen die vegetarische und vegane Küche näherbringen – das ist das Ziel von Sinan Bozkurt, Inhaber des Restaurants Ronja im Ringlokschuppen. Vor acht Jahren eröffnete er sein erstes Lokal in der Mülheimer Altstadt.

„Das Ladenlokal sollte nur als Küche für den Foodtruck dienen. Aber die Nachfrage war so groß, dass wir kurz darauf elf Tische aufstellten“, erzählt Sinan Bozkurt. Drei Jahre später folgte der Umzug in den Ringlokschuppen, ein ehemaliges Eisenbahndepot. „Heute haben wir Platz für 120 Gäste. Auf unserer Terrasse finden noch einmal gut 200 Leute Platz.“ Der Gastronom ist selbst Vegetarier und ausgebildeter

Ernährungsberater. „Eine fleischlose Ernährung und der Verzicht auf tierische Produkte sind nicht nur nachhaltig, sondern auch gesünder“, erklärt er.

Ein Ort, an dem jeder etwas findet

Besonders beliebt sei das Restaurant bei größeren Gruppen: „Wir haben oft Fußball- oder Hockeymannschaften zu Gast, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, aber auch Schulklassen“, sagt Managementassistentin Jael Meyn. Die 19-Jährige hat als Praktikantin im Ronja gestartet – mittlerweile gehört sie seit drei Jahren zum Team. „Im Ronja ist jeder

willkommen: Veganer müssen nicht auf Nudeln mit Tomatensoße ausweichen, Fleischliebhaber können wiederum den Seitan-Burger probieren – bei dem man wirklich kaum einen Unterschied zur fleischhaltigen Variante schmeckt“, sagt sie mit einem Augenzwinkern. Auch Änderungen auf Wunsch der Gäste bei Unverträglichkeiten sind kein Problem.

Frisches Gemüse von der eigenen Gemüseparzelle

Einmal in der Woche wird das Restaurant Ronja vom lokalen Gemüsebetrieb „Kleines Grün“ in Mülheim mit frischem Gemüse beliefert.



Das sagt die Jury:

Das Ronja liegt als vegan-vegetarisches Restaurant mit Catering im Zeitgeist und hat keine Berührungsängste zu aktuellen gesellschaftlichen Trends: Sei es in der Nutzung einer eigenen Gemüseparzelle bei der Solidarischen Landwirtschaft Mülheim oder in vielen weiteren nachhaltigen Details – angefangen beim losen Tee bis zur nachhaltigen Arbeitskleidung.



Der junge landwirtschaftliche Betrieb verwendet ausschließlich biologischen Dünger und Pflanzenschutz. Neben dem Gemüseanbau gibt es auf dem Feld einen 1.200 Quadratmeter großen Blühstreifen für Insekten. „Je frischer das Gemüse ist, desto höher ist der Nährstoffgehalt. Auch der Geschmack ist intensiver“, erklärt Sinan Bozkurt. Alle Lebensmittel für die ständige Speisekarte kauft Sinan Bozkurt bei METRO – hauptsächlich Bioprodukte.

Nachhaltiges Catering

„Ein Catering für 200 Personen ist für uns ein Kinderspiel – bei mehr Personen wird es neben dem Tagesgeschäft schon schwieriger“, lacht er. Das ehemalige Eisenbahndepot dient heute als Theater und Eventlocation. Das Ronja sorgt für die kulinarische Begleitung. Auch Außer-Haus-Lieferungen sind gefragt. Und das natürlich nachhaltig in Edelstahlbehältern und per Hybrid-Lieferwagen. Für Fahrzeug und Restaurant bezieht Sinan Bozkurt Ökostrom. Das tägliche To-go-Geschäft macht ein Pfandsystem nachhaltig.

Liebe zum nachhaltigen Detail

Die Arbeitskleidung der Mitarbeitenden ist fair produziert und mit dem Oeko-Tex-Siegel ausgezeichnet. Biologisch abbaubare Abfälle lässt Sinan Bozkurt fachgerecht abholen. Zudem verwendet das Restaurant ausschließlich biologische Müllbeutel, Recycling-Toilettenpapier und ökologisches Spülmittel. „Bei den Mengen, die wir täglich verbrauchen, machen auch die kleinen Dinge einen nachhaltigen Unterschied.“ Einziger Nachteil: „Biologische und ökologische Produkte sind oft teuer. Dafür versuchen wir, unsere Betriebskosten an anderer Stelle zu senken, zum Beispiel mit stromsparenden Küchengeräten“, sagt Sinan Bozkurt. Auch sein Team steht dahinter. „Unsere Mitarbeitenden haben ein großes Mitspracherecht. Viermal im Jahr setzen wir uns aktiv zusammen und besprechen, was wir noch besser machen können.“ Geplant ist noch einiges: „Wir probieren neue Rezepte aus, um alle Bestandteile von der Wurzel bis zum Blatt zu verwerten. Zudem erneuern wir gerade alle elektronischen Geräte, um noch mehr Energie und Wasser zu sparen“, erklärt Sinan Bozkurt.

↑ Die Mitarbeitenden haben ein großes Mitspracherecht im Restaurant Ronja, insbesondere in puncto Nachhaltigkeit.

„Wir würden uns wünschen, dass die vegetarisch-vegane Ernährung von den Menschen nicht nur akzeptiert, sondern auch mehr in den Alltag integriert wird“, sagt Sinan Bozkurt. „Deshalb haben wir uns auch für den METRO Preis für nachhaltige Gastronomie beworben. Zum einen sollen die Menschen im Ruhrgebiet auf uns aufmerksam werden, zum anderen motiviert die Nominierung unsere Mitarbeitenden sowie unsere Gäste, nachhaltiger zu handeln.“