

Allgemeine Zeitung

„Food & Health“ hat 200 Kantinen in Deutschland getestet, am besten geschmeckt hat es der Jury in Ingelheim. Zudem punktete die Küchen-Crew von Boehringer mit Nachhaltigkeit.



Von **Kirsten Strasser**
Reporterin Rheinhessen



Haben allen Grund zum Strahlen: Valentin Koch (links) und Alexander Thiel vom Boehringer-Betriebsrestaurant. (Foto: Thomas Schmidt)

INGELHEIM - Ein Bio-Hähnchen kann sich vermutlich Schlimmeres vorstellen, als bei Boehringer auf dem Teller zu landen. Mit einem Berg fettiger Pommes rot-weiß garniert zu werden, zum Beispiel. In der Kantine des Ingelheimer Unternehmens teilt sich der nunmehr halbe Hahn den Teller stattdessen mit einer großen Portion Salat – ist schließlich viel bekömmlicher. „Gesund, gesund, gesund – das ist immer unsere Devise“, sagt Küchenchef Alexander Thiel. Gemeinsam mit seinem Vorgesetzten Valentin Koch, ebenfalls Koch von Hause aus und zudem Leiter aller Wirtschaft- und Gastrobetriebe des Konzerns in Deutschland, hat er nun neue Maßstäbe gesetzt: Boehringer Ingelheim hat die „beste Kantine Deutschlands“ –

zumindest findet das der Verein Food & Health, nachdem er deutschlandweit mehr als 200 Mitarbeiterrestaurants getestet hatte. Der Jury schmeckte in Ingelheim nicht nur das Essen besonders gut, Pluspunkte gab es auch für den „nachhaltigen Umgang mit Ressourcen“.

Eines vorneweg: 4000 bis 4500 Mittagessen werden täglich ausgegeben, dazu kommen gut 300 Frühstücke, und wer nur was Kleines zum Naschen möchte, bedient sich eben am Waffelstand – keine Frage, die Boehringer-Kantine ist Großgastronomie. Nur: Man merkt es eigentlich nicht. Selbst jetzt, zur Mittagszeit, wo Tausende Mitarbeiter mehr oder weniger gleichzeitig Hunger bekommen, ist die Lage entspannt. Die frisch zubereiteten Gerichte gehen flott über die Theken, und von denen gibt es etliche – etwa an der Wok-Station, wo thailändische Mitarbeiter ihre landestypischen Spezialitäten kochen, oder am Surf & Turf-Stand, der heute Rinderfilet mit Garnelen anbietet. Für unter sechs Euro.

Ja, auch übers Geld wird geredet. Das gesündeste Gericht des Tages ist auch stets das günstigste. „Manche Leute bekommt man einfach über den Preis“, grinst Valentin Koch schelmisch. Für 3,40 Euro gibt es das „FitBI“-Menü, das heute aus Putenfilet, viel frischem Gemüse, einem Joghurt als Nachtisch und einem Glas Wasser besteht. „Das ist sehr beliebt“, berichtet Koch, auch wenn er einräumt: Die Kundschaft freut sich auch, wenn es mal Currywurst gibt. „So alle sechs, acht Wochen kommt sie mal auf den Speiseplan“, knurrt Koch. „Aber mit wenig Pommes!“ Stolz ist er darauf, dass er viele Männer zum Salatessen gebracht hat. „Irgendwann ist mir aufgefallen, dass die Salat-Selbstbedienungstheke vor allem von Frauen angesteuert wird“, erzählt er. Also werden nun zusätzlich fertig gefüllte Salatschälchen angeboten, und siehe da: Bekommt Mann das Grünzeug mundgerecht serviert, greift er zu.

Gemüse und weitere Zutaten sind so weit wie möglich regional, und das Vernichten von Nahrungsmitteln ist der Küchen-Crew ein Graus. „Das Wegwerfen vermeiden wir so weit wie irgendmöglich.“ Übriggebliebenes wird weiterverwertet, überzählige Spaghetti tauchen als Nudelsalat am nächsten Tag wieder auf. Und: Nach Geschäftsschluss dürfen die Mitarbeiter kostenlos Reste essen. „Das ist uns lieber, als wenn sie im Müll landen“, sagt Thiel. Überhaupt sehen die Köche das Thema Nachhaltigkeit als große Herausforderung an und entwickeln stets neue Ideen. Um Verpackungsmüll zu vermeiden, soll die Milch für den Kantinen-Kaffee künftig nicht mehr in Tetrapaks (Koch: „Bisher produzierten wir jährlich einen Berg von 240 000 Milchpackungen, Wahnsinn ...“) gekauft werden, sondern in Mehrwegbehältern. Und der Kaffee? Stammt aus Burundi; mit seinem Kaffee-Projekt unterstützt Boehringer dort eine Schule. „Die Ideen gehen uns nie aus“, sagt Alexander Thiel, der Spitzengastronomie und Sterneküche hinter sich hat und jetzt in der Kantine glücklich ist. „Es macht einen Riesenspaß. Vor allem mit den tollen Mitarbeitern, denen die Auszeichnung gilt.“

Kommentare

