

Fotos: Engelbert Strauss



ENGELBERT STRAUSS, BIEBERGMÜND

Kochen ist Handwerkskunst

Hip und handcrafted – dieses Credo trifft nicht nur auf die Arbeitskleidung von Engelbert Strauss zu. Auch in der Mitarbeiterverpflegung wie dem „e.s.Cafe“ setzt der Workwear-Hersteller auf echte Handarbeit.

Eine Handvoll Mitarbeiter sitzt in gemütlicher Runde beim Frühstück mit der ganzen Familie zusammen – als Engelbert Strauss 1948 sein Unternehmen für Arbeitskleidung in Biebergmünd bei Frankfurt am Main gründete, versammelte sich zum Essen noch die ganze Belegschaft mit der Familie Strauss an einem Tisch. Das Unternehmen wuchs, Sohn Norbert stieg mit ins Geschäft ein und es folgte ein mit Mikrowellen ausgestatteter Brotzeitraum, in dem sich das Team mit mitgebrachtem Essen selbst verpflegen konnte. Inzwischen führen die Brüder Steffen und Henning Strauss das Unternehmen in vierter Generation. Am familiären Klima hat sich jedoch bis heute nichts geändert. Im Gegenteil.

Seit 2013 lässt die Familie Strauss ihre Affinität zum gemeinschaftlichen Essen in Form einer ganz eigenen Betriebsverpflegung wieder aufleben“, erklärt Gabriel Jaeckel, Referent Unternehmenskommunikation bei Engelbert Strauss im Headquarter Biebergmünd. Dabei setze vor allem Henning Strauss einen starken Fokus auf die persönliche Note. „Wir essen nicht nur selbst jeden Tag in einem unserer Restaurants. Wir mischen auch ordentlich mit, wenn es um die Menüauswahl geht. Es ist schon fast so, dass sich der Chef mit dem Chefkoch jeden Morgen hinsetzt und



„Unser Credo: hip, handcrafted und very inconvenient.“

Henning Strauss

sich darüber unterhält, ob nun Thymian oder Basilikum in das frische Tomatensugo hineingehört“, beschreibt Henning Strauss die Philosophie hinter der hauseigenen Gastronomie.

Vom Grill bis zum Eisfahrrad

In Summe umfasst das kulinarische



Latte Art für wenig Geld: Die Strauss-Mitarbeiter erhalten alle Kaffeespezialitäten für 1 Euro.

Angebot des Workwear-Herstellers mittlerweile sechs verschiedene Food-Konzepte: Im „e.s.Zimmer“, der klassischen Mitarbeitergastronomie, gibt es täglich wechselnde saisonale Schöpfgerichte wie ein Gorgonzolaschnitzel mit Pommes und Salat oder ein Linsencurry mit Minzjoghurt, Papadam und Erdbeeren. Die Cucina, das à-la-carte-Restaurant im trendigen Trattoria-Style mit Westküstenflair, lockt die Mitarbeiter des Unternehmens mit eigenen Pizzakreationen, hausgemachter Pasta und In-Salaten sowie angesagtem Superfood. Im Sommer wird die Cucina von der „La Pampa“, einer Pop-up-Grillstation ergänzt, die dann frische Fleisch- oder Gemüsespezialitäten mit knusprigem Pizzabrot direkt vom Rost bereithält. Der Burgergrill „e.s.Bar“ steht auch den Besuchern des Workwear-Stores täglich von 8 bis 19 Uhr offen und versorgt mit Deftigem wie 180-g-Steaks mit Burrata-Mozarella, Strauchtomaten und Babyspi-

nat. Zum Abschluss serviert dann die rollende Eistheke „e.s.Kimo“, ein Eisfahrrad, eine süße Kugel.

Für Schaumsträger

Wenn allerdings morgens um 9 Uhr der Duft von frisch gemahlene Bohnen in der Luft liegt, versammelt sich vor allem vor dem

tachampion zu uns, der alle Mitarbeiter vor Ort an der Siebträgermaschine schulte“, erinnert sich Uwe Kürschner. Das Ergebnis sind vollmundige Kaffeevariationen mit perfekter Crema und liebevoll mit Latte Art zubereitete Cappuccini. Dazu gibt es hausgemachte Cupcakes und Kuchen, oder die Gäste greifen direkt auf das Angebot der Frühstückskarte zurück. Diese hält leckeres Bircher Müsli, gesunden Chiapudding und belegte Brote bereit, die natürlich aus dem hauseigenen Ofen stammen.

Bereits in den Startlöchern

Eine Fortsetzung und damit sogar Erweiterung des trendigen Kaffee-Konzeptes des e.s.Cafés steht bereits kurz vor Vollendung: Bis Mitte 2020 entsteht nämlich im 20 km entfernten Schlüchtern mit der Cl-Factory ein zweiter Standort des Workwear-Unternehmens – ein Hightech-Logistikzentrum mit textiler Schuhfabrik und Laserlabor. On top werden Mitarbeiter kulinarisch in der höchsten Bäckerei und Rösterei Osthessens, dem „High5“, mit rustikalen Tartes à la française, ofenfrischen Croissants und handgemachten Baguette-Kreationen verwöhnt. Die Rezepte dafür wurden eigens mit einem Elsässer Bäckermeister entwickelt. „Kulinarik macht uns Spaß. Unser Credo: Hip, handcrafted und very inconvenient. Wir tüfteln ständig an unseren Rezepten, trocknen Gemüsechips und stellen Pasta und Eis von Hand her. Kochen ist Handwerkskunst“, so Henning Strauss.

Familiäre Konzeptschmiede

Jedes einzelne der Strauss-Food-Konzepte wurde im Laufe der Jahre step by step in Zusammenarbeit mit dem hiesigen Caterer Kürschner selbst entwickelt. „Dieser war zuvor vor allem auf Event-Catering spezialisiert. Ein Stammkunde seines Restaurants, unser damaliger

Klassiker in neuem Gewand

Die J. J. Darboven Classics-Linie erhält ein neues Design für einen zeitgemäßen Markenauftritt. Das durchgängige Re-Branding sorgt für einen neuen Look bei der gesamten Classics-Linie und betont mit einem neuen Markenlogo die Neuausrichtung des Kaffee-Klassikers im Außer-Haus-Markt. Das neue Verpackungsdesign konzentriert sich auf eine einheitliche, ruhige Farbgebung. Sortenspezifische Etiketten setzen dabei farbliche Akzente und erleichtern die Unterscheidung des Classics-Sor-

timents. Zusätzlich wurden der Linie auch zwei neue Espresso hinzugefügt. Darüber hinaus wird die bekannte biozertifizierte Café-Verde-Linie in die Range integriert und bespielt so unter dem Namen Classics Verde das Bio-Segment. So kann Darboven ein umfassendes Produktportfolio für Home-Ca-Kunden anbieten. Zur Classics-Linie gehören zehn Filterkaffees, fünf Espressi und vier Café Crème. Alle drei Kaffee-Variationen sind künftig auch in Bio-Qualität erhältlich.



Bis Mitte 2020 entsteht in Schlüchtern mit dem neuen Mitarbeiterrestaurant von Strauss, dem „High5“, die höchste Bäckerei und Rösterei Osthessens.



Facts

Unternehmen: Engelbert Strauss GmbH & Co. KG
Küchenbetreiber: Kürschner Event-Catering GmbH
Anzahl Essen: ca. 400 pro Tag (Cucina del Campo + e.s.Zimmer)
Anzahl Sitzplätze: ca. 450 (Cucina del Campo + e.s.Zimmer)
Anzahl Mitarbeiter: 1.300 (Engelbert Strauss), ca. 15 (Kürschner Event-Catering)
Öffnungszeiten: 6.00 bis 09.45/11.30 bis 14.00 Uhr

Geschäftsführer Norbert Strauss, war von seinen Kochkünsten aber so begeistert, dass er ihn für das Unternehmen gewinnen wollte“, erinnert sich Jaeckel. Die Inspirationen für neue Konzepte bringt vor allem Henning Strauss von seinen Reisen aus dem Ausland mit nach Deutschland. Insbesondere Kalifornien, wo er studiert hat, begeistert ihn immer wieder aufs Neue.

„Sein Ziel ist aber nicht, diese einfach zu kopieren. Er möchte die Ideen mit der handwerklich inspirierten Arbeit des Unternehmens in Verbindung bringen“, betont Jaeckel abschließend. Es bleibt also spannend, welche kulinarische Idee Henning Strauss von der nächsten Reise mitbringt, um es dann in eigener Manier umzusetzen. (gio)

Essen macht Spaß



Die e.s.Bar ist auch für Kunden des Workwear-Stores geöffnet.

„Für das Engelbert-Strauss-Team, das am Standort Biebergmünd inzwischen rund 1.100 Mitarbeiter umfasst, bedeutet Betriebsverpflegung in zweierlei Hinsicht Wertschätzung: Zum einen in Bezug auf hochwertige Lebensmittel und ihre gute Verarbeitung, zum anderen drücken wir mit der Verpflegung auch unsere Wertschätzung gegenüber unseren Mitarbeitern aus. Viele von uns kochen privat sogar viel weniger, weil es in der Arbeit einfach klasse schmeckt und sogar Kunden, die bei uns im Store schon eingekauft haben, nehmen zum Essen gehen extra den Weg zur e.s.Bar auf sich, obwohl sie aktuell nichts im Laden kaufen möchten.“ Gabriel Jaeckel, Engelbert Strauss.

Champions League der Kantinen

Für seine Kantine wurde Engelbert Strauss Ende Januar 2020 vom Magazin „Fokus“ und dem Verein Food & Health mit dem Spitzenplatz in der Kategorie „Bis 750 Essen pro Tag“ geehrt. Auf dem Prüfstand standen Gesundheit, Genuss und Verantwortung. Engelbert Strauss' Kantine ist demnach eine von 50 Leuchtturmprojekten in Deutschland und bietet Mitarbeitern mit außergewöhnlichen Gastronomiekonzepten in der Trattoria Cucina del Campo am Hauptstandort Biebergmünd kulinarischen Hochgenuss.