

Bio statt Burger in der Mittagspause

Bereits gut ein Dutzend Imbisse mit gesundem Fast Food gibt es in Hamburg.
Die neuen Restaurants liegen im Trend und expandieren stark

■ Keinen wie WakuWaku, Dean & David und Season werden bei den Verbrauchern immer beliebter. Die Hansestadt gilt als Pioniermarkt der Gastro-Szene

MELANIE WASSINK

Der Dreiklang aus Pizza, Pasta und Pommes als Snack zwischen durch bekommt Konkurrenz. Immer mehr Menschen greifen das verlockende, aber ziemlich fettige Fast Food links liegen und steuern statt McDonald's und Burger King lieber die neuen Bio-Imbisse an. Fresh Fast Food heißt der neue Trend. Allein in Hamburg konkurrieren inzwischen gut ein Dutzend dieser Schnellrestaurants für das gute Gewissen um die Gunst der Kunden, etwa der Gesundimbiss Kaiserwetter, das Season mit seinem vegetarischen Büffet, der Sandwichladen Lunch Box oder die Salat- und Smoothie-Bar Dean & David sowie die Bio-Bistros von WakuWaku. „Bio und Gesundheit liegen eindeutig im Trend, und die neuen Anbieter verbinden diese Strömungen mit dem Fast Food“, sagte Benedikt Wolbeck vom Branchenverband der Gastronomie, Dehoga. Gutes Gewissen und Genuss würden sich heute nicht mehr ausschließen. Immer mehr Menschen suchten nach Produkten, die gut für Körper und Seele seien. Gefragt seien frische, gleichzeitig aber auch regionale und saisonale Spezialitäten auf der Speisekarte. Die sogenannten „Fresh-Fast-Food-Restaurants“ konzentrierten sich bisher allerdings vor allem auf Deutschlands Großstädte, weiß der Gastronomie-Experte.

Im WakuWaku-Restaurant am neuen „Opernboulevard“ trifft urbane Modernität auf Natur: Holztische bilden gemütliche Sitznischen, in einem decken hohen Regal finden Kunden Bio-Snacks, Kokosuppen oder Wraps für den Snack zwischen durch. Leute mit mehr Hungen können aber auch warme Gerichte wie Thai-Currys in Bio-Qualität bestellen.

„Wir sind nicht rein vegetarisch und nicht in allen Speisen 100 Prozent bio, aber wir achten darauf, maximal viele Bio-Zutaten zu verwenden und eine ausgewogene Ernährung anzubieten“, sagt WakuWaku-Gründer Gregor Wölftje. Auf dem ersten Blick ist WakuWaku ein Fast-Food-Restaurant für Gesundheitsbewusste, auf dem zweiten Blick verbirgt



Gregor Wölftje ist Mitgründer der Bio-Imbiss-Kette WakuWaku, hier am Opernboulevard. WakuWaku heißt auf Japanisch kochend und aufregend

sich hinter dem Bistro allerdings eine komplett auf Nachhaltigkeit fokussierte Firmenstrategie: Die Gerichte werden in Induktionswoks gar gerührt, das spart Strom. Die Energie dazu liefern Ökostromanbieter. Die Möbel bestehen aus Recycling-Material und FSC-Holz, die Verpackungen aus Papier und Maisstärke. Nachdem die WakuWaku-Gerichte auch bei Familien mit Kindern besonders gut ankommen, beliefert die Firma nun auch zwei Hamburger Schulen und kocht die Mittagessen frisch vor Ort.

In den nächsten Jahren sollen allein in Hamburg weitere zehn WakuWaku-Lokale eröffnen. Vornehmlich in besten Lauffagen – wegen dieser Standortstrategie soll das WakuWaku in der Nähe des Rathauses auch bald umziehen.

Zielgruppe der neuen Imbisse sind die

„Die Anbieter verbinden Bio und Gesundheit mit Fast Food“

Benedikt Wolbeck, Dehoga

sogenannten Lohas, das sind Menschen, die einen „Lifestyle of Health and Sustainability“, einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil pflegen. Sie fahren, wenn sie sich das leisten können, Elektroautos, kaufen im Bio-Supermarkt, verabreden sich zu Videokonferenzen, um Geschäftsreisen zu vermeiden, und setzen bei der Mode auf Eco-Fashion.

In Hamburg stellen sich neben den Gastrosomen immer mehr Unternehmer verschiedener Branchen auf den Konsum ohne Reue ein. Der Autorhersteller Tesla aus dem US-Bundesstaat Kalifornien zeigt seine Elektro-Sportwagen in einem Showroom in der HafenCity, im Karviertel stellen ethische Designer, die ihre Kleider ausschließlich aus Bio-Baumwolle setzen, und Drogerien wie Budnikowsky nähren auf Naturkosmetik und umweltschonende Waschmittel.

Mit den neuen Bio-Bistros kann sich nun jeder seine eigene „bessere Welt“ im Kleinen leisten, und wenn es nur das thailändische Kokoskippenchen mit Bio-Karotten in der Mittagspause ist. Während WakuWaku auf hochwertige Oke-

Kost setzt, punktet Kaiserwetter ebenfalls mit wertvollen Zutaten, möglichst mit Zutaten aus der Region. Der stylische Gesundimbiss betreibt Standorte an der Bleichenbrücke und am Jakobikirchhof. Auf dem Tagesmenü für den schnellen Lunch steht in diesen Tagen Tomatensuppe mit Rinderhackfleisch, dazu Karotten-Apfel-Jogurt-Saft, das ist wahrscheinlich besser für die Fitness bei der Arbeit als der Kantinenlieblich Currywurst mit Pommes. Fast Food wird mit Kaiserwetter zu Fine Food. Fast, wirbt die Firma und versichert, möglichst naturbelassene Lebensmittel frisch zu verarbeiten. Ein richtiger To-go-Laden ohne viel Glanz, schreiben die Leute über Kaiserwetter im Internet, bekommen allerdings, das es oft recht voll wird und sich Schlangen bilden.

Auch bei Dean & David sollen sich die Gäste „gesund und glücklich“ essen. Die Salatbars verfolgen diese Philosophie bundesweit an Standorten wie Bremen, Frankfurt oder Stuttgart. In Hamburg ist das Franchise-Konzept am Jungfernstieg und am Georgsplatz vertreten.

Alle diese neuen Gastronomiekonzepte haben nicht umsonst Hamburg zu einem ihrer wichtigsten Standorte oder als ihren Pioniermarkt gewählt. WakuWaku-Gründer Wölftje lebt zwar in München, hält aber das Publikum in Hamburg für besonders bio-affin und bewertet außerdem den Immobilienmarkt im Norden als nicht ganz so überhitzt wie in der bayerischen Landeshauptstadt.

Zudem ist Hamburg die Wiege der kreativen Systemgastronomie, hier entstanden die ersten Steak-Restaurants von Eugen Block, starteten die Pizzalieferanten von Joey's Pizza und die Italo-Bistros von Vapiano. Block betreibt inzwischen mehr als 40 Standorte, in mehr als 150 Liefer-Imbissen backen Joey's Franchisenehmer ihre Teigtlinge, und das Vapiano ist mit rund 70 Restaurants in knapp 20 Ländern vertreten.

So wie WakuWaku auf Expansionskurs geht und dabei in seiner Unternehmensführung übrigens auch auf ehemalige Burger-King-Manager setzt, plant auch das vegetarische Büffet-Restaurant Season immer mehr Standorte. In der Innenstadt ist Season an der Schauenburger Straße vertreten, es bietet Salate, Gemüsevariationen und Antipasti an, die sich die Gäste selber aus der Theke auf den Teller laden können, wobei sich der Preis für das Essen nach der Menge richtet. Am vergangenen Montag eröffnete ein weiteres Season-Restaurant im Haus des Sports am Schlump.

Außerdem wird das Hamburger Unternehmen das Gut Karlshöhe der Stiftung Hamburger Klimaschutz in Bramfeld bewirtschaften. „Wir haben dann an vier Standorten in Hamburg gut 400 Sitzplätze“, sagt Season-Inhaber Hans-Joachim Hess, aber damit sind seine Wachstumspläne noch nicht am Ende. Auch Hess sucht Franchisepartner und denkt an eine bundesweite Expansion. Die Bratwurstbräter und Burgerbuden-besitzer werden sich warm anziehen müssen.