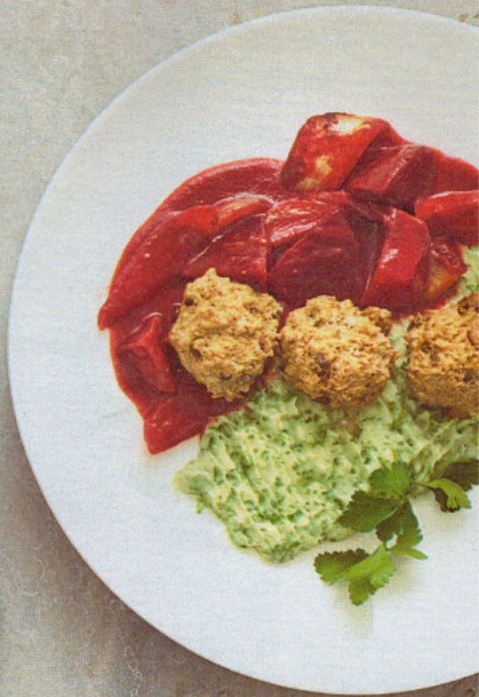


ZEIT MAGAZIN

16. NOVEMBER 2017



Nouvelle Kantine

ZEIT MAGAZIN

NUMMER 47

Die neue deutsche Kantinenkultur –
ein Heft zum Genießen



YES WE KANTINE

Für Feinschmecker waren Betriebsrestaurants früher Orte des Schreckens. Aber auch dort hält vielerorts eine neue Essenskultur Einzug: Statt zerkochtem Brokkoli gibt es in Jus geschwenkten Rosenkohl, die Gerichte werden frisch an der Koch-Insel zubereitet, und selbst das Schlangestehen ist vorbei. Wie kam es dazu?

Von Matthias Stolz

Kantinen sind seltsame Orte, verschlossen und öffentlich zugleich. Jeder der sechs Millionen Kantinengänger in Deutschland kennt zumeist nur seine eigene Kantine. Denn wer da reinwill, braucht eine Chipkarte oder irgendetwas, das ihn als Mitarbeiter ausweist. So hat es die Öffentlichkeit kaum mitbekommen, dass sich in den letzten Jahren viele Betriebskantinen gewandelt haben, von Orten des Schreckens zu Orten des Schlemmens. Es gibt Gesundes und Frisches, früher gab es Schweres und Warmgehaltenes. In vielen Kantinen geht es inzwischen zu wie in guten Restaurants. Wie konnte das passieren? Die Betriebskantinen verändern sich, weil sich die Arbeit verändert. Es wird ja nicht nur weniger mit dem Hammer und mehr mit der Maus gearbeitet, sondern auch seltener von acht bis um fünf. Der »Mahlzeit«-Gruß auf den Gängen verschwindet ebenso wie die Schlange von Mitarbeitern mit Tablett in der Hand vor der Essensausgabe. Das kulinarische Äquivalent zur Teilzeit ist die kleine Portion, die nicht Seniorenteller heißt. Der Zusammenhang zwischen viel essen und viel leisten ist aufgelöst. Sebastian Herrmann, 38 Jahre alt, plant für deutsche Unternehmen Kantinen, er arbeitet für das Beratungsbüro Reisner & Frank in Gräfelfing bei München. »Früher galt bei manchen das Prinzip: Es gab etwas zu essen, damit keiner stirbt«, sagt Herrmann. Vor ein paar Jahren habe er noch deutsche Kunden gehabt, die ihn fragten: Wie schaffen wir es, dass möglichst wenige Mitarbeiter in unsere Kantine kommen? Man wolle zwar eine Kantine, aber deren Unterhalt solle möglichst wenig kosten. In den neuen Kantinen, die guten Restaurants ähneln, gibt es nicht mehr nur Königsberger Klopse oder Würste. Die Kantine

Desserts für viele Personen müssen weder gewöhnlich noch langweilig sein – das beweisen moderne Kantinen

Foto Silvio Knezevic

der Software-Firma SAP in Walldorf servierte Anfang November an einem Tag zum Beispiel glasierte Putenoberkeule mit Thymianjus an geschwenktem Rosenkohl, am nächsten Tag gebratenes Kabeljaufilet in Senfsauce an Salzkartoffeln oder Rinderbraten in Burgundersauce mit Steckrüben. Das Fleisch stammt vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und vom Weiderind Boeuf de Hohenlohe. Natürlich wird frisch gekocht. Und: Das Essen kostet die Mitarbeiter keinen Cent. Es geht darum, Mitarbeiter anzulocken, froh zu machen, sie zu halten.

Im Mai war der Kantinenplaner Herrmann auf Recherche-reise in den USA, sieben Tage dauerte sie, mehr als ein Dutzend Kantinen wurden im Schnelldurchgang besucht. Herrmann war bei Apple, bei LinkedIn, dem sozialen Netzwerk für Geschäftskontakte, bei Cisco, dem Router-Spezialisten, und bei Semantic, dem Virenschützer. Die Geschäftsreise war eine kleine Reise in die Zukunft.

Besonders gefallen hat Herrmann die Kantine von Dropbox, der Cloud-Speicherfirma mit Sitz in San Francisco. Als er sie betrat – einen offenen, hellen Raum, polierter Beton auf dem Boden, Metall, Holz, handgeblasene Leuchten –, sah er als Erstes das Kochteam, wie es sich über die Gerichte des Tages beugte. Jeder probierte, und dann diskutierte man über Rezeptur und Präsentation. Eine solche Szene kannte er nur aus der gehobenen Gastronomie. Seit zwei Jahren hätten sich die Gerichte nicht ein einziges Mal wiederholt. Dabei serviert man bei Dropbox jeden Tag sechs bis acht verschiedene. Der Kaffee wird nicht nur von einem Barista zubereitet, er wird auch im Haus geröstet.

Ein Trick der Dropbox-Kantine: Es gibt nicht mehrere gewöhnliche Desserts wie etwa Crème brûlée zur Auswahl, sondern ein besonderes, das in Deutschland in einem Sternerestaurant um die 15 Euro kosten würde. Der Haken daran ist, dass dieses Dessert nicht für alle reicht. Am dem Tag, als Herrmann dort war, gab es ein mehrschichtiges Törtchen aus Milkschokoladenmousse, Haselnuss und Vanille, mit Eiscreme, Kakaosauce, Himbeercreme, gerösteten Haselnüssen, dunkler Schokolade, Kakao-

Reis-Crunch und Himbeer-Puder. Herrmann hat Fotos davon gemacht, so begeistert war er. Ausgegeben wird das Dessert nur für begrenzte Zeit gegen 13 Uhr. Weil es gratis ist, seien die Mitarbeiter froh, wenn sie eines abbekämen, und nicht etwa sauer, wenn sie es verpassten, sagt Herrmann.

Die amerikanischen Musterkantinen sind natürlich nicht billig für die Firmen. Um die 24 Dollar gebe Dropbox pro Mittagessen für jeden Angestellten aus. Die Dropbox-Kantine kostet im Jahr also rund 6000 Dollar pro Mitarbeiter. Wenn man die hohen Gehälter in der IT-Branche in den USA dazu in Relation setzt, ist das so viel auch wieder nicht. Man will damit Angestellte von der Konkurrenz anlocken.

In Deutschland ist das Kantinenessen für die meisten nicht kostenlos. Hier dürfe das Essen den Kantinengast in der Regel nicht mehr als fünf Euro kosten, sagt Herrmann. Das sei, bei allem neuen Bewusstsein für gutes Essen, zurzeit die unsichtbare Grenze. Bei mehr als fünf Euro fange der Kantinengast an zu rechnen: »Fünfmal fünf Euro in der Woche, mehr als hundert im Monat!« Die fünf Euro reichten aber nur aus, wenn der Arbeitgeber drei bis vier Euro pro Essen zuschieße, Tendenz steigend, den wenigen Gratiskantinen sei Dank.

Offenbar gibt es eine Art Sickereffekt, ausgehend von der Software-Industrie in den USA. Das ist ein wenig eigenartig, da es ja nicht gerade die Informatiker sind, denen man besondere Feinschmeckerei unterstellt. Waren die traditionell nicht superzufrieden mit Pizza vom Lieferservice?

Wenn Herrmann heute schicke neue Kantinen für deutsche Unternehmen plant, fallen schnell die Begriffe Front Cooking und Free Flow. Im Gegensatz zum Frontalunterricht in der Schule ist das Frontalkochen gerade sehr beliebt, bei Audi genauso wie bei BMW und Vodafone. Offenbar mag der moderne Angestellte es besonders gerne, wenn er dem Koch beim Kochen zusehen kann. Vielleicht fühlt sich der Angestellte so weniger entfremdet von seiner Mahlzeit, vielleicht tut es auch gut, in der Pause andere bei der Arbeit zu sehen – und sich selbst als Umsorgten.

Free Flow, die zweite unvermeidliche Vokabel, bedeutet, dass sich der glückliche Kantinengast nicht mehr alles selbst zusammensuchen muss und am Ende in eine Bezahlsschlange gepfercht wird, sondern dass er an vielen Koch-Inseln oder »Countern« seine komplette Mahlzeit bekommt und gleich bezahlt. Von oben betrachtet, sieht es in den neuen Kantinen eher aus wie auf einem Wochenmarkt, nicht mehr wie in einer Fließbandfabrik.

In der modernen Kantine gibt keine langen Bänke mehr, sondern unterschiedliche Sitzecken. Gerade ist eine neue Tischhöhe sehr beliebt: 85 Zentimeter, 10 Zentimeter mehr als üblich. Midi-Tische werden diese Möbel genannt. Um sie herum stehen etwas zu kurz geratene Barhocker. Am Midi-Tisch kann der eine Mitarbeiter stehen, der andere sitzen, das ist praktisch, wenn man jemandem etwas auf dem Laptop zeigen will. Die Kantine ist kein reiner Essensraum mehr, sondern auch ein Ort zum Arbeiten. Die neue Kantine des Handelsunternehmens Otto, die Ende Oktober in Hamburg eröffnet wurde, heißt Die Elbe, wie ein richtiges Restaurant. Dort gibt es kleinere Räume, in die man sich zurückziehen kann. Diese Hinterzimmer in der Kantine lösen die Besprechungsräume ab.

Auch die Küchentechnik hat geholfen, dass die Kantinen besser werden. Das wichtigste Verfahren trägt, na logo, einen englischen Zweiwortnamen: Cook & Chill. Es bedeutet, dass das Gemüse erst gekocht, dann runtergekühlt wird, um am Ende in möglichst kleinen Portionen je nach Bedarf wie frisch gekocht zu werden. Dem Brokkoli-Röschen bleibt heute das traurige Schicksal erspart, stundenlang aufgewärmt auf seinen Esser zu warten.

In der Kantine von Sixt in Pullach, ein Auftrag von Herrmanns Firma, sorgte die Platznot für das Ende der Tablettts. Der Raum war zu klein, um eine Tablett-Spülanlage unterzubringen. Also trägt der Gast einfach nur seinen Teller zum Tisch, wo schon Wasser und Besteck auf ihn warten. Sobald er aufgegessen hat, räumt eine Servicekraft den Teller ab. Das führt auch dazu, dass man früher wieder aufsteht und noch anderswo einen Espresso trinkt. In der espressobar muss der Kaffee dann aber auch deutlich besser schmecken als der aus den Automaten in den Büroetagen. Sonst bleibt ja keiner unten in der Kantine.

Dass man noch ein wenig bleibt, ist gewollt, erklärt Herrmann, »Kommunikation« ist das Lieblingsziel der Kantinenplaner. Am Tisch kann man sich mit höchstens vier, fünf Kollegen gleichzeitig unterhalten. Steht man aber auf und trinkt an der Bar noch einen Kaffee im Stehen, sind es neun oder zehn Kollegen, mit denen man zufällig ins Gespräch kommen könnte. Wenn man will. Und wenn es nichts mehr zu sagen gibt, kann man schnell wieder fliehen. Wobei dies womöglich nicht unbedingt zum betriebsgastronomischen Konzept gehört.