



Frisch vom Feld: „Heut früh hat der Rucola noch gelebt“, sagt Hans-Jürgen Sickler (links) flapsig. Für seine Gäste hat er bei Landwirt Karl-Ernst Wingerter außerdem Sweet Crisp Frisée geordert, eine milde Salatsorte mit fleischiger Blattstruktur. Aufs Buffet kommt sie mit Erdbeeren und Orangen-Dressing
Fotos: Brit Glocke (3), Hans-Jürgen Sickler (2)

PLONERS TIPP

Technik hilft!

Hotelbuchungsportale oder Online-Restaurant-Reservierung – für viele Gäste ist die Nutzung von Technologie bereits Normalität. Den Faktor Mensch durch Automation zu ersetzen, kann Prozessoptimierung bedeuten, ohne dass dies als Verlust empfunden wird. Ganz im Gegenteil, wie das Bestellterminal in den Pariser McDonald's-Filialen beweist: Dort nutzen mehr Gäste die Automaten als die persönliche Bestellung am Counter. Eine



Jean-Georges Ploner ist Trainer und Berater für Gastronomie und Hotellerie

Abstimmung mit Füßen sozusagen. Für Gastronomen besteht die Aufgabe darin, ihren Servicezyklus dahingehend zu überprüfen, wann und wie Gästen der größtmögliche Service geboten werden kann. Das kann volle Konzentration auf den Gast bedeuten. Vorgelagerter Service wie die Tischreservierung geht nur noch online. Davon profitieren alle: Der Gast kann rund um die Uhr von jedem Ort der Welt einen Tisch bestellen. Der Mitarbeiter wird entlastet und für das Management ist jederzeit der aktuelle Belegungsstand abrufbar. Meine Empfehlung: Für alles, was nicht als primärer Service empfunden wird, effizientere Lösungen suchen und sich auf die Kernkompetenzen konzentrieren.

Von der Technik profitieren alle – Gäste wie Mitarbeiter!
Was meinen Sie? Diskutieren Sie mit Jean Georges Ploner unter www.ahgz.de/meinung/kolumnen

Mit Direkteinkauf sparen

Einkaufstour Hans-Jürgen Sickler vom Heidelberger Restaurant „Red – die grüne Küche“ kocht rein vegetarisch. Bio-Zutaten sind für ihn das A und O.

STUTTGART. „Tofu ist ein geschmacklicher Radiergummi.“ Das sagt einer, der sich seit 20 Jahren der vegetarischen Küche verschrieben hat. Aber Hans-Jürgen Sickler vom „Red – die grüne Küche“ in Heidelberg weiß natürlich auch wie man Tofu in Hochform bringt: „mit Gewürzen und Marinaden.“

Wir sind im rheinland-pfälzischen Kleinniedesheim, die zweite Station an diesem Morgen. Fred Blaul und Ruth Zirker vom Biohof Morgentau zeigen Sickler im Hofladen gerade die seltene Kartoffelsorte Mayan Twilight, die Neuzüchtung einer in Südamerika beheimateten Karoffelart. „Die ist innen total gelb, sehr mehlig“, erläutert Blaul dem Koch. „Als Blechkartoffel ist sie gigantisch, da sie schnell gar wird.“

Normalerweise bekommt Sickler, der nur mit Bio-Zutaten kocht, die Ware von den Morgentau-Machern einmal in der Woche direkt ins Restaurant geliefert – 13 bis 14 Positionen stehen dann auf dem Bestellfax –, aber immer wieder schaut er selbst auf dem Hof vorbei. Als Veggie-Koch ist er stets auf der Suche nach neuen Gemüsesorten und Geschmacksnuancen. Landwirt Fred Blaul kennt die Trends: „Bittere Salate wie Endivie oder Frisée, farbige Blumenkohlsorten und alte Gemüsesorten. Die Gastronomie ist heute

offener für Pastinake, Petersilienwurzel und Co.“ Vom Hof Morgentau bezieht Sickler seit rund 20 Jahren Kartoffeln und Karotten. Allein 200 Kilogramm Kartoffeln die Woche, rund 10 Tonnen im Jahr – von mehlig über fest bis kleinsortiert plus spezielle Sorten wie rote, violette oder Frühkartoffeln.

Zudem bis zu 7 Tonnen Karotten und bis zu 7 Tonnen anderes Gemüse. „Manchmal machen wir fünf Rollis voll“, sagt Blaul, „und das reicht noch nicht mal eine Woche.“

In diesem Jahr versucht sich der Landwirt erstmals an Okraschoten, seit vier Jahren baut er bereits die Gelbe Pfälzer an. Das ist eine Karotte, die Sickler in der Schweiz entdeckt hat. Blaul ist nicht der Einzige, mit dem der umtriebige Veggie-Koch kooperiert. Szenenwechsel: Maxdorf, die erste Station der heutigen Einkaufstour. Im Gewächshaus der Bioland-Gärtnerei Blattlaus begutachtet Sickler eine Anbaufläche mit 500 Tomatenpflanzen – alle fürs Red.

„Die Sonderwünsche des Herrn Sickler in Bezug auf alte Sorten haben wir im vergangenen Jahr getestet, dieses Jahr wird angebaut“, berichtet Chef Karl-Ernst Wingerter mit einem Augenzwinkern und zählt auf: Purpurrote Sarah, rotes und gelbes Ochsenherz, grüne Zebra, Ananas Noire, Striped German und Striped Roman. „Der

Handel ist durch die heute geforderte Logistik teilweise genötigt, die Früchte nicht 100 Prozent reif zu ernten“, sagt Sickler. „Das ist der Grund dafür, warum ich von Kalle eigene Tomaten anbauen lasse. Es geht in erster Linie um den Geschmack – der hängt zum einen von der Sorte ab, zum anderen von einer reifen Ernte.“ 2,50 Euro pro Kilo wird er Wingerter zahlen. Die Prämisse: Kein anderer Gastronom bekommt seine Tomaten.

Gleichwohl gibt es diese im Red nur zur Saison von Juni bis Oktober. Zweimal die Woche ordert Sickler dann Frischware. „Unser Tomaten-Antipasti geht immer weg wie nichts – oft kommen wir mit dem Aufschneiden gar nicht hinterher“, erzählt er und lacht. Die Bioland-Gärtnerei liegt auf seinem Arbeitsweg. „Wenn Jürgen kommt, ist die Ware fertig – das Verladen ist dann nur noch eine Frage von zwei Minuten“, berichtet Wingerter.

Auch bei ihm kauft Sickler seit rund 20 Jahren ein. Das bedeutet kurze Wege, einer weiß, wie der andere tickt – der Spinatsalat wird für Sickler kürzer geschnitten, die Radieschen entblättert. Wingerter ist im Kühlraum verschwunden, taucht mit einer Kiste Fenchel wieder auf: „Der erste in diesem Jahr.“ Sickler begutachtet die Ware, greift zu. Spontanität ist in seiner Küche möglich: „Ich schreibe die Wochenkarte immer so spät wie möglich, um auf saisonale Verfügbarkeiten reagieren zu können“, sagt er.

Für manche Produkte hat der Koch bis zu drei Lieferanten. „Man muss einfach die Preise vergleichen“, sagt Sickler. „Aber der Preis ist nicht alles, die Qualität steht im Vordergrund. Stimmt sie, bin ich auch bereit mehr zu zahlen.“ Etwas sorgenvoll fügt er hinzu: „Aktuell bewegen wir uns in einer sehr hochpreisigen Phase. Der Tofu ist um 7 Prozent, das Rapsöl um 20 Prozent teurer geworden, das Gemüse witterungsbedingt auch – und das wird erstmal so bleiben.“

Einsparpotenziale erzielt Sickler vor allem durch den Direktbezug vieler Waren. „Das verlangt viel Engagement, aber mir macht es Spaß Dinge zu initiieren und organisieren.“ Neben den beiden Bio-Höfen bezieht er sein Olivenöl direkt von einer Ölmühle in Frankreich, das Rapsöl aus Norddeutschland, Getreideprodukte von

Rapunzel, das Obst von einem Bioland-Obsthof im Nachbarort. Sickler hegt eine große Bio-Affinität. „Seit der Katastrophe von Tschernobyl habe ich mich umorientiert“, sagt er. „Alle Zutaten im Red sind zu 100 Prozent Bio. Für mich bedeutet das aktiven Umweltschutz.“ Und dann erzählt er von seinem Hobby und seiner

KOCH & KÜCHE

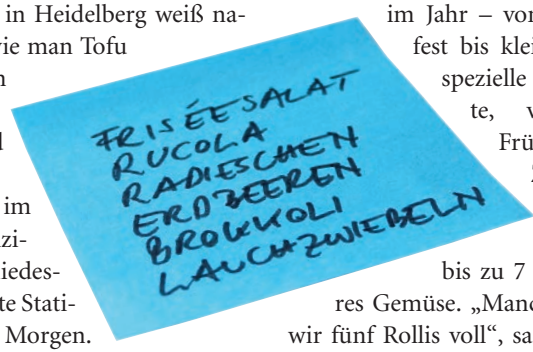
Hans-Jürgen Sickler kocht seit 20 Jahren vegetarisch-international. Seit drei Jahren betreibt er mit seiner Frau Annette das SB-Restaurant „Red – die grüne Küche“ in Heidelberg. Hier gibt es keine klassische Speisekarte, das Gewicht des Essens bestimmt den Preis: 100 Gramm vom Salat- und Antipasti-Buffer kosten 1,85 Euro, ein täglich wechselndes Pfannengericht 7,50 bis 8,50 Euro. Der Durchschnittspreis liegt mittags bei 9 bis 10 Euro, abends bei 14 Euro. Bis zu 400 Gäste besuchen täglich das 78-Plätze-Lokal, 70 Prozent davon sind Frauen.
► www.red-diegruenekueche.com

Leidenschaft: dem Gärtnern und seinem Faible für Tomaten. „Das ist mir wichtig, um nicht die Erdung zu verlieren“, sagt der 53-Jährige. Und: Im Garten kommen ihm die besten Ideen für neue Kreationen. „Da brauche ich nur am frischen Zimtbasilikum zu schnuppern“, sagt er.

In der Bioland-Gärtnerei Blattlaus sind indessen Friséesalat, Rucola, Radieschen, Erdbeeren, Brokkoli und mehr Stiege für Stiege in den Van von Hans-Jürgen Sickler verladen. Es geht um Kopfsalatherzen für ein Catering am Wochenende. „Die hole ich morgen ab“, sagt Sickler und düst davon – erst zum Biohof Morgentau, danach ins Restaurant. *Brit Glocke*



Extra: Ein weiteres Rezept von Jürgen Sickler finden Sie im Internet auf ahgz.de/s/sickler, ebenso die Fotostrecke zur Einkaufstour



SWEET CRISP FRISEE MIT ERDBEEREN

Zutaten: (für 4 Portionen)
1 großer Kopf Sweet Crisp Frisée, 500g reife Erdbeeren, 100g geröstete Cashew-Nüsse, 0,1 Liter Orangensaft, 0,03 Liter Zitronensaft, 0,05 Liter Rapskernöl, 50g gekochte Kartoffeln, 20g Akazienhonig, Salz

Zubereitung: Den Sweet Crisp Frisée nicht zu klein zupfen und waschen.

Die Erdbeeren waschen, halbieren und mit den Nüssen zur Seite stellen. Aus den restlichen Zutaten im Mixer ein sämiges Dressing herstellen.

Anrichten: Sweet Crisp mit dem Dressing anmachen und mit den Erdbeeren anrichten. Abschließend die gerösteten Cashew-Nüsse über den Salat verteilen.

Hoga lädt zum Technik-Forum

OFFENBACH. „Der Kampf um den Gast wird im Lokal gewonnen, nicht im Büro“, sagt Jean-Georges Ploner (siehe oben). „Entscheidend ist es, Mitarbeiter am Gast zu haben und für alle Bereiche, die nicht unmittelbar mit dem Gast zu tun haben, neue Lösungen zu finden.“ Die Empfehlung des Gastro-Beraters: Alle Energie nach vorn! Denn nur im Service und der kompetenten Gastbetreuung liegt der entscheidende Unterschied zwischen der klassischen Fullservice-Gastronomie und anderen Segmenten.

Ein Ausweg sind neue Technologien: Mobil, einfach zu handhaben und für vergleichsweise geringe Anschaffungskosten bieten sie Chancen zur Effizienzsteigerung in nahezu allen Bereichen. Das Personal wird beispielsweise entlastet durch App-Module wie jenes von Klaus Kobjoll, bei dem Mitarbeiter sich Dienstpläne, Schulungspläne sowie die Jahreszielplanung anzeigen und mit Kollegen kommunizieren können. Wie neue Technologien Führungskräfte unterstützen, ihr Geschäft wirklich zu steuern und täglich die richtigen Entscheidungen zu treffen, zeigt das Hoga Technologie Forum am 25. Juni in Frankfurt-Offenbach unterstützt vom DEHOGA Hessen. *red*

► www.cloudchefs.de