



Einmal Döner, vegan!

Dass Ingo Jäger sich „an der Schwelle zum Veganer“ befindet, mag für einen Küchenchef ungewöhnlich anmuten. Mit seiner Leidenschaft widerlegt Jäger jedes Vorurteil von Veganern als Spaßbremsen und begeistert auch die Mitarbeiter der VBG von der Ernährungsform.

Text: Michaela Mehls, Fotos: Martin Foddanu, Thomas Ecke

Nach einer Studie der Universitäten Göttingen und Hohenheim gehören zwölf Prozent der Deutschen zu den sogenannten Flexitariern, die bewusst wenig Fleisch essen. Weitere zehn Prozent wollen ihren Fleischkonsum verringern. Um diesen Tischgästen Anregungen zu bieten, veranstaltete Dussmann Service Anfang November in zahlreichen Betriebsrestaurants in ganz Deutschland vegane Aktionstage. Tischgäste hatten die Möglichkeit vegane Produkte und Gerichte kennenzulernen und sich so an diese Ernährungsweise heranzutasten. Alle Aktionsgerichte waren restlos ausverkauft. Zuvor hatten die Küchenchefs an einem Workshop mit Jérôme Eckmeier teilgenommen, einem der bekanntesten veganen Schulungsköche, der auch die Aktionstage begleitete.

Wie gut vegane Küche in der Betriebsgastronomie funktioniert, zeigt der Aktionstag bei der gesetzlichen Unfallversicherung VBG in Hamburg. Seit Herbst 2012 sind Ingo Jäger, 41, und sein Team von Dussmann Service für die Küche verantwortlich. Jäger ist Mitglied im Vegetarierbund, ernährt sich seit einem Jahr vegetarisch und befindet sich „an der Schwelle zum Veganer“. Für den Aktionstag gestaltet er den



Die Vielfalt der veganen Küche lernten zahlreiche Dussmann-Küchenchefs im Workshop mit Jérôme Eckmeier (r.) kennen. Das Wort „Vegan“ entstand aus dem Begriff „vegetarian“ (vegetarisch), durch Zusammensetzen der ersten drei und letzten zwei Buchstaben (veg...an). Veganer ernähren sich rein pflanzlich. Tierische Nahrungsmittel wie Fleisch, Fisch, Milch, Eier und Honig werden durch pflanzliche Alternativen ersetzt. Der Brite Donald Watson gründete 1944 die Vegan Society

(Quelle: Vegetarierbund Deutschland)

gesamten Speisenplan ohne tierische Produkte, von den Salaten zur Vorspeise über die drei Hauptgerichte bis zu den Desserts.

Allein sechzig Mal geht der Döner über die Ausgabe, für jeden Gast frisch und mit Sojaschnitzeln statt Fleisch zubereitet. „Ich habe kaum geglaubt, dass er vegan ist. Perfekt! Und knackiger und weniger fettig als ein normaler Döner“, bewertet Marcus Heckert, 48, sein Mittagessen. Der Bereichsleiter Service der VBG-Zentrale ist für die Betriebsverpflegung zuständig und gespannt, was die überzeugten Fleischesser in der Belegschaft sagen.

Auch der „Deftige Grünkohl mit Rauchstückchen, Wurst und Salzkartoffeln“, in Hamburg fast ein Kulturerbe: vegan. Ebenso der dritte Hauptgang, eine karamellierte Milchreisschnitte mit frischem Obstsalat.

Die 25-jährige Lisa Zwanzleitner begleitet als Volontärin der VBG-Öffentlichkeitsarbeit den Aktionstag, probiert alle drei Hauptgerichte und findet es prima, dass Dussmann Service diese Initiative ergriffen hat. „Ich habe mich schon mal vier Wochen vegan ernährt, aber die Vorbereitungen zu Hause sind mir zu aufwendig.“ So ist sie, wie viele andere VBG-Mitarbeiter, dankbar für das Engagement.

Die VBG

Die VBG ist eine der großen Berufsgenossenschaften in Deutschland. Als gesetzliche Unfallversicherung bietet sie in rund 34 Millionen Versicherungsverhältnissen Sicherheit. Der Auftrag der VBG ist im Sozialgesetzbuch festgeschrieben. Ihre Hauptaufgaben sind die Prävention von Arbeitsunfällen, Wegeunfällen, Berufskrankheiten und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren sowie das schnelle und kompetente Handeln im Schadensfall, um die Genesung des Versicherten optimal zu unterstützen.

VBG und Dussmann Service gestalten das Verpflegungsangebot für die rund 550 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Hamburger Standort sehr gesund. Seit einem Jahr heißt es „Donnerstag ist Veggie-Tag“. Dann steht auch die von vielen heiß geliebte Currywurst nicht auf dem Menü. Den Anfang bildeten zwei Gesundheitswochen, an deren Ende Ingo Jäger mit einem fleischlosen Geschnetzelten und Verkostungen die Zweifler abgeholt hatte. Alle angebotenen Handelsprodukte, wie Getränke oder Schokoriegel und bald sogar die Schokoküsse, tragen das Biosiegel. Für das Catering bei Veranstaltungen gestaltet die Küche auf Wunsch vegetarische Buffets. ■



seit 2010
Küchenleiter
bei der VBG

Ingo Jäger

1987–2000 Stationen in Hotellerie und der Bundeswehr, 2000–2002 selbstständig mit einem Restaurant, seit 2002 in der Gemeinschaftsverpflegung

„Als ich fünf war, nähte mir meine Oma zum Fasching ein Koch-Kostüm.“ Für Ingo Jäger stand der Berufswunsch früh fest. Der gelernte Koch und Konditor – er besuchte auch die Zuckerdekorationschule in Zürich – kam nach Stationen in der Hotellerie und der Bundeswehr in die Gemeinschaftsverpflegung. Jäger kann sich vegane Gerichte sogar in der Seniorenverpflegung vorstellen. Früher leitete er die Küche der Kursana Villa Reinbek. „Auch hier geht es um eine langsame Annäherung und Aufklärung durch Verkostungen.“