

**NAT IN HAMBURG STARTET MITTE NOVEMBER EIN NEUES GASTRONOMIE-KONZEPT**

# Bio-Restaurants sollen Deutschland erobern

Bundesweit 50 Filialen geplant. Schnelle Gerichte plus Getränk werden rund zehn Euro kosten.

**Maya Engelmann**  
Hamburg

Noch ist am Heuberg 1 nicht viel zu sehen. Nur ein 400 Quadratmeter großer leerer Raum, in zentraler Lage, nahe den In-Restaurants Vapiano und dem Edelcurry. Doch hier soll noch viel entstehen. Am 15. November eröffnet Gründer Jan Rosenkranz die neue System-Gastronomie „nat.“ für ausschließlich biologisch hergestellte Speisen. Danach sollen in Hamburg drei bis vier weitere Filialen an den Start gehen. Und auch die anderen deutschen Großstädte will Rosenkranz erobern.

„In fünf Jahren sollen 50 Läden entstehen“, sagt der Hamburger. Davon sollen etwa 34 Franchise-Unternehmen sein. Auch auf Europa soll das nat.-Konzept mittelfristig ausgedehnt werden. Im Jahr 2011 soll nat. dann insgesamt 30 Millionen Euro Umsatz erwirtschaften. „Wir wollen Block House und Maredo überholen“, sagt der 46-Jährige, dessen Alter allein auf viel Unternehmer-Erfahrung schließen lässt.

Was jetzt noch Computeranimation ist, soll bald die gutverdienende Frau zwischen 30 und 40 Jahren begeistern. Mit trendigem Ambiente zum ökologisch wertvollen Essen. Mit einem „to go“-Counter für die ganz Eiligen, Hockern für die Mittagspausler, normalen Restaurantischen für Kunden mit genügend Zeit und mit einem Sitzbereich am Fenster zum Kontakte knüpfen. Denn es geht auch ums Sehen und Gesehen werden. Mit Eichen-Holzfußboden, viel Weiß und Grün und einer atmosphärischen Lichtplanung.

Warum er gerade Frauen um die 30 als Zielgruppe sieht, er-



Nat-Gründer Jan Rosenkranz (r.) mit Koch Mirko Trenker. Rosenkranz will am 15. November in Hamburg das erste Restaurant eröffnen. Das Konzept: Bio-Produkte, schnell zubereitet und zu günstigen Preisen angeboten. Der Gründer will vor allem Frauen zwischen 30 und 40 mit seiner Idee ansprechen.

FOTO: RÖHRBEIN

klärt Rosenkranz so: „Sie essen kleinere Portionen, abwechslungsreicher, und sie sind offener für Neues“, sagt der Gründer. „Sie kombinieren gerne und möchten wissen, was sie auf den Teller bekommen. Mit ihnen kommen dann auch die Männer und andere Gäste“, sagt der Geschäftsmann voraus.

Weil die Menschen heute gerade in der Mittagspause wenig Zeit haben, soll es bei nat. schnell gehen. Ein Klingelknopf auf dem Tisch bringt sofort den Kellner herbei, wenn der Gast gewählt hat. „Mittags soll es möglich sein, in 30 Minuten zu bestellen, zu essen und zu bezahlen“, verspricht Rosenkranz. Ein Mittagessen soll inklusive Getränk bei etwa zehn Euro liegen.

Rosenkranz hatte die Idee vor eineinhalb Jahren, er beobachtete die Trends in der Gastronomie und fand so die Lücke für sein Bio-System. Immer mehr Men-

schen wenden immer weniger Zeit für ihre Mahlzeiten auf, wollen sich aber gleichzeitig möglichst gesund ernähren, ist Rosenkranz überzeugt. Er selbst hat als studierter Betriebswirt Erfahrungen in Geschäftsführungspositionen im Tourismus, im Gesundheitswesen und bei der Block-House-Kette gesammelt. „Jetzt traue ich mir zu, das Erlernte in einem eigenen Betrieb umzusetzen.“ Finanziert hat er seinen Traum zu 40 Prozent aus eigenem Kapital, dazu kommen Kredite zum Beispiel von der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW). Auch der Sieg beim Startup-Wettbewerb „enable2start“ der „Financial Times Deutschland“ brachte neben neuen Kontakten 50 000 Euro Startkapital.

Auf der viermal jährlich wechselnden Speisekarte finden sich vor allem saisonale und regionale Produkte. Kürbissalat im Gemüsesfonds, Rotkohlsalat mit Essig-

Orangendressing und Walnüssen sowie Entrecôte vom Holsteiner Rind prägen die Winterkarte. „Wir benutzen nur Rohprodukte in Bio-Qualität“, sagt Koch Mirko Trenker, der zurzeit in der Produktionsküche an den Gerichten tüfelt. Beliefert wird das Restaurant von norddeutschen kleinen und mittelgroßen Betrieben – wie Bio-Bäcker Moin aus Glückstadt und Bioland-Gemüsehändler Behnken aus Vierlanden. Das Fleisch kommt von drei regionalen Bio-Bauernhöfen. „Bio muss nicht so teuer sein, wenn man nach den Jahreszeiten geht“, sagt der Koch. Aber natürlich ist bio teurer als gängiges Fastfood.

Das Restaurant selbst ist Bioland- und EU-zertifiziert. Es arbeitet mit Ökotrophologen der Hochschule für angewandte Wissenschaften (HAW) zusammen, die Nährwertangaben für die Gerichte entwickeln und auch die Allergene in den Produkten sol-

len bald online nachzulesen sein. Rosenkranz selbst hat früher Leistungssport betrieben. „Da braucht man für jede Wettkampfphase andere Nährstoffe“, sagt er. „Es gibt etwas für Vegetarier und Veganer. Aber auch wer Fleisch isst, muss kein schlechtes Gewissen haben.“ Der Gründer selbst ist schließlich auch kein Vegetarier und besonders stolz auf seine Burger. „Das Bio-Fleisch hat eine besondere Geschmacksfülle, dazu frischen Salat und ein knackiges Brötchen, nicht so labberig“, sagt er. Dazu gibt es statt Mayo zwei besondere Dips zum Beispiel mit Crème Fraîche und Senf.

Neben biologisch anspruchsvollem Essen hat Rosenkranz auch vor, eine besonders gute Firmenkultur zu etablieren, um die besten Mitarbeiter zu bekommen. Mit Lieferanten und anderen Geschäftspartnern soll ebenfalls fair umgegangen werden.