

Bio-Fast-Food auf Erfolgskurs

Erste von 50 geplanten Filialen in Hamburg eröffnet / Öko-Angebot und Lifestyle für jedermann

Gesund und Fastfood? Noch vor wenigen Jahren hätte man da die Kombination von lapprigen Weizenbrötchen mit steinharten Grünkernfrüdkadellen im Sinn gehabt. Dass es auch anders geht –

appetitlicher und trendiger – zeigt die neue Bio-Fastfood-Kette nat.

Die erste von 50 geplanten Filialen des Franchise-Unternehmens wurde im November in Hamburg eröffnet. „Wir wollen mit Bio und

Lifestyle eine breite Masse ansprechen“, so Doreen Schick. Für den Lifestyle sorgen ein gemütlicher Loungebereich und das moderne Ambiente. Die offene Küche lädt zum Zuschauen ein und erinnert zusammen mit dem schnellen Service noch positiv an McDonalds. Bei den Speisen und deren Ernährungswerten dann die Gemeinsamkeiten. „Die verarbeiteten Lebensmittel sind alle Bioland-zertifiziert und werden alle von regionalen Produzenten aus dem Hamburger Umland bezogen“, so Schick. Und weil Obst- und Gemüsesorten nun mal nicht ganzjährig wachsen, gibt es vier Mal im Jahr eine neue Speisekarte. Pünktlich am 21. März kommt die neue Frühlingsspeisekarte. Die Gerichte aus regionalen Produkten werden gerne mit internationalen Gewürzen aufgepeppt. So finden sich exotische Krea-

tionen wie orientalische Falafel und Rotkohlsalat mit Cassis-Walnuss-Dressing auf der Karte. Mit dieser neuen Art von Bio-Systemgastronomie bedient nat.-Gründer und Geschäftsführer Jan Ro-

senkranz (46) geschickt den zunehmenden „To go“-Trend, vor allem aber den aktuellen Bio-Boom.

FREDERIK MOHRDIEK

Am Heuberg 1, Öffnungszeiten: täglich 11 bis 23 Uhr



Bio und Lifestyle: Bei nat. geht es um den schnellen Genuss von ökologischen und wertvollen Lebensmitteln.