

special ernährung



Fotos: Nat.

Das Geheimnis der Pastinake

In Hamburg eröffnete das erste nachhaltige Fast-Food-Restaurant. *hinnerk* traf Produktentwickler Mirko Trenkner

h Mirko, wie war euer Start?

Wie bei jeder Restauranteröffnung haben wir noch mit Schwierigkeiten zu kämpfen. Das Projekt Nat. haben wir zwar eineinhalb Jahre lang vorbereitet, aber bis jetzt war alles reine Theorie. Nun müssen wir uns in der Praxis bewähren.

h Wo hakt es denn?

Bei unserem Verkaufsschlager, dem Burger. Er schmeckt den Leuten superlecker, aber ist schwer zu essen. Das Brötchen hatte soviel Substanz, dass man es nicht so leicht in den Mund bekam. Nun backt unser Bäcker die Brötchen flacher und breiter. Dazu servieren wir schärfere Messer, wenn man den Burger lieber mit Besteck essen möchte.

h Bioqualität und Fast-Food - ist das kein Widerspruch?

Für unser Marketing war der Begriff Bio-Fast-Food ein

willkommener Widerspruch, um Aufmerksamkeit zu erregen. Ich war anfangs dagegen, weil für mich Fast-Food so negativ belegt ist. Inzwischen wollen wir gemeinsam beweisen: Die Kombination funktioniert!

h Was ist dabei am schwierigsten?

Unsere Zutaten kommen aus der Region. Wir sind deshalb saisonabhängig. Am stärksten merken das unsere Kunden beim Obst. Bis auf Äpfel ist da gerade Flaute. Beim Salat sind die Gäste gewöhnt, dass es immer Paprika und Gurken gibt. Mit Moormöhre und Roter Beete können einige wenig anfangen, weil die bisher kaum angeboten werden. Gleichzeitig ist das unsere Stärke. Wir können eine Geschichte zum Essen erzählen: Warum gibt es zurzeit keine Paprika? Welche leckeren Alternativen gibt es stattdessen?

h Und niemand ist enttäuscht?

Im Gegenteil! Viele finden es toll, dass wir eine so

simple Erklärung liefern können. Man spürt die Sehnsucht nach einem greifbaren Grundsatz, gerade weil man täglich mit Abläufen zu tun hat, die man gar nicht mehr durchschaut. Der Beweis ist unsere Pastinakensuppe: Kaum einer weiß, dass die Pastinake eine Wildrübe ist. Wir erklären es, und nun läuft die Suppe wie verrückt.

h Während der Vorbereitung hattet ihr die fiktive Heike vor Augen - eine kalorienbewusste Mittdreißigerin, die auf nachhaltiges Essen Wert legt...

Das stimmt. Frauen werden einfach schneller mit einem Konzept warm, bei dem es um Gesundheit geht. Inzwischen zeigt sich, dass unser Publikum viel bunter ist. Männer essen genauso gerne bei uns, aber viele wünschen sich größere Portionen. Sollte dieser Wunsch häufiger kommen, werden wir natürlich darauf reagieren.

INTERVIEW: PHILIP EICKER



Bio to go

Nat. ist bundesweit das erste biologische Fast-Food-Restaurant. Alle Zutaten stammen aus nachhaltiger Erzeugung und werden im Hamburger Umland angebaut - Kaffee, Tee und Wein ausgenommen. Die Preise liegen je nach Portionsgröße zwischen 3 und 13 Euro.

Nat., Am Heuberg 1, täglich 11-23 Uhr

www.natblo.de