Ganz schön gesund

Bio-Kantine beim Naturkosmetik-Hersteller

Besser Essen und Trinken mit www.s-bar.de – natürlich nachhaltig

Die Planetary Health Diet bestätigt viele Prinzipien, die wir bereits seit Jahren verfolgen: echte, pflanzenbasierte Frischeküche mit saisonalen, regionalen Bio-Lebensmitteln“, erklärt Udo Sanne, Geschäftsführer der s.Bar. Das Catering-Unternehmen hat sich schon seit Gründung für 100 Prozent Bio entschieden. S.Bar kocht für den Naturkosmetikhersteller Weleda in Schwäbisch Gmünd täglich frisch vor Ort. Gut für die CO_2-Bilanz, gut für Vitamine und Geschmack. Mit der Partnerschaft zwischen der s.Bar und Bioland im Jahr 2024 wurde das Betriebsrestaurant „Calendula“ erstmals durch Bioland mit dem Gold-Status zertifiziert. Ab 2026 gibt es nun die Möglichkeit, dass alle 100-Prozent-Bio-Betriebe mit dem Bioland Gold plus Siegel ausgezeichnet werden.

Auf dem Speiseplan im Weleda-Betriebsrestaurant „Calendula“ stehen Bowls und Gemüsegerichte, Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte, einmal in der Woche gibt es Fleisch oder Fisch. Die Gäste sind begeistert. Sie überzeugt die frische, kreative Küche, die klare pflanzenbasierte Linie – und die regionale Herkunft gibt Vertrauen. Großen Wert legt die Küche auf kreative, aromenstarke und saisonal geprägte Gerichte, die Genuss, gesunde Ernährung und Klimafreundlichkeit verbinden. Das bedeutet für die s.Bar konkret, direkt mit möglichst vielen regionalen Erzeuger:innen zusammenzuarbeiten, darunter sind eine Bäckerei, Metzgerei, Rösterei und Kräuterplantagen. Küchen- und Betriebsleiter Paul Carey optimiert mit seinem Team immer wieder Rezepturen, um CO_2-intensive Zutaten zu reduzieren. Die s.Bar ist Teil des Netzwerks „Too Good To Go“, um keine Lebensmittel zu verschwenden.

Als Weleda nach einem neuen Caterer für ihr Betriebsrestaurant suchte, war der Anspruch hoch. Wichtige Werte des Unternehmens wie faire Lieferketten, biologische Vielfalt, Umwelt- und Klimaschutz sollten sich auch in der Verpflegung der Mitarbeitenden wiederfinden. „Sie sollten jeden Tag spüren, dass ihr Essen nicht nur gut schmeckt, sondern aus Quellen stammt, die Umwelt, Menschen und regionale Wertschöpfung stärken. Genuss, Qualität und ökologische Wirkung sollten sich in jedem Menü widerspiegeln“, so Kuhn.

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse-Parfait und Blumenkohl-Shawarma mit Kichererbsen-Sesampüree.

Das Catering-Unternehmen s.Bar überzeugte Weleda mit seiner Haltung und Arbeit. Paul Carey und sein Team kochen frisch, kreativ, handwerklich und mit Begeisterung. Alle Speisen verbinden Kochkunst mit ernährungsphysiologischer Qualität. „In den Gesprächen mit Paul Carey als kreativem Koch und Betriebsleiter, Jean-Pierre Monien sowie Udo Sanne aus der Geschäftsführung entstand schnell ein gemeinsames Verständnis, insbesondere bei Themen wie regionalen Bezugsquellen, handwerklicher Kochkunst und verantwortungsbewusstem Ressourceneinsatz“, erinnert sich Kuhn. Die Einführung einer verbindlichen Bioqualität, einer klaren nachhaltigen Küchenlinie und einer systematischen Dokumentation begann mit der Übernahme durch die s.Bar im Jahr 2022. Es gibt seitdem strukturierte Standards für Rezepte, Lieferanten, Saisonalität und Warenherkunft. Mit der Partnerschaft zwischen der s.Bar und Bioland ab 2024 wurde das Betriebsrestaurant erstmals durch Bioland mit dem Gold-Status zertifiziert.

Im Betriebsrestaurant finden regelmäßig Aktionstage statt, ein informativer Foodletter gibt Einblicke in die saisonal ausgewählten Lebensmittel und in die regionalen und lokalen Erzeugerstrukturen. Ziel ist es, diese Strukturen weiter auszubauen, ebenso geht es darum, ökologische Wirkungen noch besser zu messen und transparent zu machen. Dazu zählen etwa Dokumentation von Rezepturen, Saisonalitäten und Lieferanten, schrittweise Ermittlung des CO_2-Fußabdrucks pro Menü, laufender Ausbau regionaler und lokaler Lieferbeziehungen und weitere Kommunikationsformate neben dem Foodletter.

Gabriele Storm