

KEINE ANGST VOR DER WAHRHEIT

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst. Aber kann man in einer Kantine beides unter einen Hut bringen? Alfred Freeman aus dem Betriebsrestaurant vom Spiegel Verlag beweist täglich, wie das geht. Und wir durften mal rein...

Seine ersten Kochexperimente waren Totalausfälle. Selbst Vierbeiner Tyras verschmähte die Ergebnisse von Alfred Freemans kulinarischen Gehversuchen: Statt zu fressen, schlich sich der Schäferhund lieber rückwärts aus der heimischen Küche. Damals war Alfred allerdings auch erst sechs Jahre alt...

Die Begeisterung für Küche und Kochen hat sich Alfred Freeman über die Jahrzehnte bewahrt – und es zweifelt auch niemand mehr am Geschmack. Seit 28 Jahren leitet der 52-Jährige die Kantine des Spiegel-Verlags in Hamburg: 240 Sitzplätze zuzüglich einer Terrasse zur Wasserseite. Der Begriff Kantine ist allerdings ein wenig irreführend. Denn eigentlich handelt es sich bei der Spiegel-Betriebsgastronomie um ein Restaurant-Konzept: Das Essen wird den Gästen direkt am Tisch serviert; Gerichte, die zuvor à la minute frisch

zubereitet wurden. Kein Anstehen an Ausgabestellen, kein Suchen nach einem freien Platz. Journalisten, die es ganz eilig haben, können ihr Gericht vorab am Rechner auswählen oder sogar zu ihrem Arbeitsplatz mitnehmen.

1000 GERICHTE TÄGLICH

Das Betriebsrestaurant bietet Rundum-Service auf hohem Niveau für täglich rund 750 Gäste. 1000 Gerichte werden produziert; 250 davon außer Haus für den Zeit-Verlag. „Mein Anspruch an mich und mein Team ist eine stimmige Einheit zu erzeugen – aus Top-Qualität, Super-Service und der Bereitschaft, auch mal spezielle Wünsche zu erfüllen“, sagt der Küchenchef. Zum Beispiel, wenn ein Mitarbeiter in seinem Büro ein kleines Frühstück für seine Kollegen ausrichten möchte. „Ich betrachte mich im Verlag nicht als einen Mitarbeiter, der seine Kollegen verpflegt. Die Kollegen sind für mich meine Gäste, auch

wenn ich längst mit vielen auf du bin. Und es ist mir auch sehr wichtig, dass meine Mitarbeiter das genau so sehen und den Service-Gedanken stets im Hinterkopf behalten.“

Ein entscheidender USP neben dem Service am Tisch: In der Spiegel-Verlags-Kantine wird (fast) alles selbst gemacht. Vom Frühstücksbrötchen über die Konferenz-Kekse bis zur Kohlroulade oder dem Kartoffelstampf. Wichtig dafür: eine gute Planung und die richtige Logistik hinten dran.

Nach typischer Kantine sieht das Restaurant im 2011 auf der Ericusspitze der Hamburger Hafencity neu eröffneten Verlagsgebäude nicht aus. Aus gutem Grund gab es bereits mehrere Preise für das Interieur-Design. Auch in Sachen Nachhaltigkeit spielen Alfred Freeman und sein aus 53 Vollzeit- und vier Teilzeit-Mitarbeitern bestehendes Team in der Bundesliga mit: Die Speisepläne orientieren sich am Saisonkalender

DER SPIEGEL



ALFRED FREEMAN
Nach Stationen im *Landhaus Höpen* und im *Landhaus Scherrer* ist Alfred Freeman seit 1990 beim Spiegel Verlag. Das neue Betriebsrestaurant an der 2011 bezogenen Ericusspitze ist von ihm konzipiert worden



ALLTAG BEIM SPIEGEL

Die Mitarbeiter des Spiegel Verlags ordern am Tisch und essen in ihrem Betriebsrestaurant nahezu jeden Tag hier. Wer nicht kommt, hat Urlaub oder ist krank, sagen die Kollegen

und enthalten hauptsächlich regionale Produkte. Zum Beispiel von Bauern aus dem Alten Land. 30 Prozent davon sind Bioprodukte. Und beim Rest achtet Freeman darauf, dass möglichst keine Pestizide verwendet wurden und das Fleisch nicht aus Massentierhaltung stammt.

Dass bei dieser Vorgehensweise die Hauptgerichte für 3,50 Euro zu haben sind, ist nur möglich, weil der Verlag seinen Mitarbeitern einen Zuschuss fürs Essen im Betriebsrestaurant gewährt.

WENIGER ABFALL

Auch die Abfallvermeidung wird großgeschrieben. Reste gibt es vergleichsweise wenig. Ein weiterer positiver Nebeneffekt der Just in time-Zubereitungs- und der Servierpolitik. „Dadurch liegen mir nach einem Tag noch Produkte in unverarbeiteter Form oder roh vor, die wir problemlos auch noch am kommenden Tag verarbeiten dürfen“, sagt Freeman. Und sollte doch mal was übrigbleiben, kann der Service die Reste für die Familie daheim mitnehmen oder

das Essen geht an die Hamburger Tafel, beziehungsweise andere soziale Einrichtungen.

Einfach nur wegwerfen? Das kommt für Freeman, der seine Ausbildung zum Koch im 4-Sterne-Hotel *Landhaus Höpen* in Schneverdingen absolvierte und später zum Hamburger Restaurant *Landhaus Scherrer* wechselte, nicht in Frage. Auch deshalb gab es 2016 für die Spiegel-Kantine das Greentable-Zertifikat.

HALLO, FRAU MERKEL!

Alfred Freeman hat in seiner Laufbahn beim Spiegel bereits Politgrößen wie Angela Merkel, Helmut Schmidt oder Joschka Fischer begrüßt. Und er sieht es als reizvolle Herausforderung an, seine Gäste an neue Kompositionen und Zutaten heranzuführen. Ohne sie dabei zu bevormunden. Zum Beispiel beim Thema Salatbuffet: „Davon halte ich nur wenig bis gar nichts. Denn die Leute nehmen sich doch eh meist nur Altbekanntes wie Eisbergsalat, Tomate, Gurke oder Paprika. An neue Sachen

trauen sie sich von selbst leider kaum dran. Deshalb bieten wir täglich wechselnde und etwas raffiniertere Salatteller an – zum Beispiel Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse.“

Vom Gedanken, die Verlags-Mitarbeiter mit einer asiatischen oder italienischen Themenwoche zu locken, hält er auch eher wenig: „Mach das, was du machst, richtig gut – dann kommen die Leute von selbst. Ich habe eine Auslastung von 80 Prozent. Mehr geht eigentlich nicht. Wer nicht bei uns isst, hat entweder Urlaub, ist auf Recherche oder krank.“ Anfragen von externen Firmen, die ihre Mitarbeiter in der Spiegel-Kantine auch gerne versorgt sehen würden, gibt es zuhauf. Doch keine Chance! Mehr Gäste zu verköstigen, funktioniert allein aus Sicherheitsgründen nicht.

BEWUSSTE ERNÄHRUNG

Und was wollen die Gäste im Jahr 2018 essen? „Generell sind die unsere Gäste viel bewusster in Sachen Essen geworden“, analysiert Freeman. Noch vor zwanzig Jahren sei das Hauptziel gewe-

sen, schnell satt zu werden. Heute stehe eine leichte und gesunde Ernährung im Fokus. Deshalb sei zum Beispiel der Fleischkonsum spürbar nach unten gegangen – auf ungefähr 70 Prozent von dem, was nach vor zehn oder fünfzehn Jahren verzehrt wurde. Vor allem die Flexitarietät sind nach Freemans Erfahrung weiter auf dem Vormarsch. Für die kann es dann auch mal einen Tag ohne Fisch und Fleisch oder gar komplett vegan sein.

Doch trotz des weiter wachsenden Bewusstseins für ausgewogene Ernährung, gehen auch die Klassiker immer noch gut: Pizza, Pasta, Schnitzel natürlich, Currywurst und Pommes oder auch Königsberger Klopse mit Kapern – das Leibgericht von Spiegel-Gründer Rudolf

Augstein. Allerdings sind heute die Beilagen meist dem Trend angepasst, die Soßen luftig-schaumiger geschlagen.

RAUS MIT DEN GROSSEN KESSELN

Wenn Alfred Freeman über die Abläufe in der Spiegel-Kantine erzählt, dann spricht er auch immer wieder von „seinem Laden“. Zu Recht. Denn schließlich ist er nicht nur Chef, er konnte die neue Küche nach einjähriger Vorbereitung und Recherche nach seinen Vorstellungen einer perfekten Kantine gestalten. Von den großen Fuhrparks mit Kochkesseln hat er sich größtenteils getrennt. Heute sind vor allem multifunktionale Bratpfannen im Einsatz, mit denen das Team braten, kochen und dämpfen kann.

„Alles frisch zubereitet: vom Kartoffelstampf bis zu Konferenz-Keks“

Alfred Freeman

Und wie fällt das generelle Feedback aus – bei einem ebenso verwöhnten wie anspruchsvollen Publikum wie den Mitarbeitern des Spiegel-Verlags? Zu 90 Prozent positiv, freut sich Freeman. Entweder die Mitarbeiter schreiben ihm zuweilen eine lobende Mail oder sie sprechen ihn gleich persönlich an, wenn er im Verlagsgebäude unterwegs ist. Ab und zu gibt es aber auch Kritik, die ihn dann persönlich trifft und die er sich sehr zu Herzen nimmt. „Am meisten freut und rührt es mich aber, wenn ich ehemalige Mitarbeiter wiedertreffe und die mir dann sagen, wie sehr sie die Küchenkünste unserer Mannschaft und auch mich persönlich vermissen. Ein größeres Kompliment kann es doch gar nicht geben, oder?“



KREATIVE KÜCHE

Alfred Freeman und sein Team setzen lieber auf raffinierte Salate als aufs klassische Buffet, bei dem alle immer das Gleiche nehmen...