

## Lupinen statt Butterkekse

von: Christian Wermke

Datum: 30.11.2017 11:05 Uhr

In der Kantine des Keksherstellers Bahlsen in Hannover geht es erstaunlich gesund zu. Auf dem Speiseplan stehen nur frische Zutaten aus der Region. Dabei müssen alle mal an den Herd – vom Praktikanten bis zum Chef.



### **Bahlsen-Kantine in Hannover**

In der Küche steht ein Revoluzzer. (Foto: Frank Siemers für Handelsblatt Magazin)

**Hannover** Irgendetwas ist anders: Statt altgedienter Köche wuseln an diesem Tag zehn junge Frauen in der Küche herum. 90 Desserts haben sie vorbereitet, in Gläsern angerichtet. Auch die Ravioli sind bereits mit Maronen und Pinienkernen befüllt. Bei Bahlsen ist heute Praktikantenkochen – Tradition in Hannover.

Doch nicht nur der Nachwuchs muss ran: Alle Mitarbeiter der Zentrale dürfen mal ihr Lieblingsgericht zubereiten. Selbst Firmenchef Werner Michael Bahlsen hat in dem früheren Großraumbüro mit seinen schweren Deckenleuchten schon Lachsschnitten gebraten. Er war es auch, der die Kantine vor 21 Jahren in neue Hände gab. „Bei all unseren Produkten steht Qualität an oberster Stelle“, sagt der 68-Jährige. „Ausgerechnet bei unseren

Mitarbeitern wurden wir diesem Anspruch nicht gerecht.“ Damals betrieb ein Caterer die Kantine. Bahlsen: „Es hat nicht geschmeckt.“

Der Kekspatriarch wagte ein Experiment – und engagierte einen 26 Jahre alten Revoluzzer. Dietmar Hagen krempelte das kulinarische Angebot um, riss die Fritteuse raus, strich die Currywurst vom Speiseplan. Wer am Schreibtisch sonst nur Butterkekse und Russisch Brot knabberte, bekam plötzlich gesunde Kost wie Couscous oder Lupinen serviert. Die Zutaten kauft Hagen regional ein, er setzt auf saisonale Gerichte. Alles wird in der Küche frisch zubereitet. Das schmeckt man: Der Salat ist knackig, die Ravioli schmelzen im Mund. Der Schokokuchen: eine Offenbarung.

Das alles hat seinen Preis: 8,50 Euro kostet ein Essen im Schnitt. Bahlsen, der sich fast täglich brav sein Tablett schnappt und zu Mitarbeitern dazu setzt, übernimmt die Hälfte. Azubis und Praktikanten bekommen zusätzlich 25 Prozent Rabatt. Besser kann man zu Mensapreisen kaum speisen. Das sprach sich schnell herum. Dietmar Hagen steht längst nicht mehr hinter dem Herd in der Bahlsen-Zentrale. Er ist Unternehmer geworden, betreibt seit 2017 nicht nur die Kantinen in allen vier Bahlsen-Werken – sondern mittlerweile 20 weitere Mitarbeiterrestaurants.



Foto: Frank Siemers für Handelsblatt Magazin