

„Wir haben ein gutes Gespür dafür, ob etwas echt ist oder nicht.“

Schauspieler **DESIREE NOSBUSCH** (53) erklärt „bunte.de“, was sie an ihrem Gatten, Kameramann Tom Bierbaumer (50), besonders schätzt.



Menschen

Neue Presse Seite 32 Sonnabend, 15. Dezember 2018



Happy Birthday!

Vom Kika zum Superstar: **Lina Larissa Strahl** gewann „Dein Song“, drehte drei „Bibi und Tina“-Filme – und feiert heute ihren 21. Geburtstag. Vielleicht ja daheim in Seelze?

MIRJANA CVJETKOVIC

05 11/12 12 22 90

mensch@neuepresse.de



Hagen ist ein Kantinen-Revolutionär

Gesunde Ernährung fängt am Arbeitsplatz an: Dietmar Hagen (50) hat einst in Sterne-Restaurants gekocht – mit seiner Firma „Essenszeit“ betreut er 25 Kantinen. Und das Tagesrestaurant „Schwanenburg“ in Limmer.

VON MAIKE JACOBS

Eigentlich könnte sich **Dietmar Hagen** (50) stolz auf die Schulter klopfen für das, was inzwischen aus seiner Idee geworden ist, mit der er vor mehr als 20 Jahren nach Hannover kam. Denn heute ernähren sich weit mehr als zehntausend Hannoveraner nach seinen Grundsätzen. Dietmar Hagen ist Chef von „Essenszeit“, seine Firma sorgt in 25 Betrieben dafür, dass die Mitarbeiter in den jeweiligen Kantinen täglich ein gutes Essen vorfinden.

Und was „gut“ heißt, das hat Hagen genaue Vorstellungen: Die Produkte, die für die Gerichte verwendet werden, müssen vollwertig, regional, ökologisch und frisch sein: „Wir verstehen die frische Küche so, dass 98 Prozent wirklich auch frisch sind. Wir bereiten das Essen selbst in den Küchen der Betriebe zu, schneiden vor Ort den Salat, mahlen das Getreide, selbst der Pfeffer kommt frisch aus der Pfeffermühle. Wir verwenden keine Aromastoffe, keine Geschmacksverstärker.“

Ein Schwerpunkt liegt bei „Essenszeit“ auf vegetarischer Küche. Fleisch wird eher als Beilage, nicht als Hauptbestandteil des Essens gesehen: „Genuss und Fleisch gehören für mich nicht zwangsläufig zusammen“, erklärt Hagen. Die Nahrung soll so natürlich wie möglich sein: „Ich glaube, der wahre Geschmack liegt in der Natur.“ Er will Essen, das die Sinne belebt, kein Essen, das die Sinne reizt. Von vorgekochten Gerichten, die in Warmhaltewannen durch die Stadt gefahren werden, bevor sie auf die Teller kommen, hält er nichts.

Als er mit „Essenszeit“ anfangen, waren diese Gedanken revolutionär. Hagen war seiner Zeit weit voraus: „Am Anfang hat man das belächelt und verkannt, dass Gesundheit ein Megatrend ist.“ Doch heute gilt der Hannoveraner deutschlandweit mit seinen Ansichten zu Ernährung, Ess-



HIER MACHT ESSEN SPASS: Dietmar Hagens Firma bewirtschaftet 25 Kantinen – in der „Schwanenburg“ in Limmer kann man kosten, was er unter gutem Essen versteht. Fotos: Behrens (2), Archiv

„Die Gourmetküche war mein Traum.“

DIETMAR HAGEN über seine Berufsstationen in Sterne-Restaurants

NPVISITENKARTE

Dietmar Hagen

*21. August 1968, Dornbirn (Vorarlberg) in Österreich. Nach der Hotelfachschule kochte Dietmar Hagen in **Gourmetrestaurants** in Wien, Gstaad und New York. Als Küchenchef im **Kurzentrum Dr. Felbermayer** in Gaschurn (Österreich) lernte er den Kriminologen Christian Pfeiffer kennen. Der überredete ihn, nach Hannover zu kommen: Seit 20 Jahren ist er hier mit „Essenszeit – Agentur für gesundes Leben“ selbstständig. Gesunde Ernährung mit frischen, hochwertigen Lebensmitteln ist ihm wichtig. Die Firma berät und bewirtschaftet Betriebsrestaurants. In der „Schwanenburg“ (Zur Schwanenburg 11, Limmer) hat Hagen eine Tagesgastronomie mit abwechslungsreichen Gerichten (Mittagstisch zwölf bis 14 Uhr) eröffnet. www.schwanenburg.net

kultur und Gastlichkeit als Vorreiter der ganzheitlichen Ernährung in Betriebskantinen. Er ist gefragter Interviewpartner in Talk-Shows und Magazinen und tritt bei Diskussionen auf.

Früher hat Dietmar Hagen ganz oben mitgekocht. Seine Karriere führte den gebürtigen Österreicher durch die Küchen einiger Sterne- und Gourmetrestaurants von Wien, über Gstaad bis nach New York. „Die Gourmetküche war mein Traumjob“, sagt Hagen, „aber als ich mitbekam, wie extrem sie auf Genuss und Exklusivität ausgerichtet war – da konnte ich nicht mitgehen: Essen bekam in diesen Lokalen eine Dimension, die mir widersprach.“

In einem Kurhotel wurde Hagen Küchenchef. Da war er gerade mal 20 Jahre alt. In dem anthroposophisch geprägten Haus gab es zwar

Vollwertkost, aber: „Es schmeckte überhaupt nicht. Ich dachte mir, wenn das Gesundheit heißt, muss ich wohl doch in die Gourmetküche zurück.“ Er lacht. Denn Hagen ist keiner, der aufgibt.

„Ich habe angefangen, die Küche umzumodeln: Wie kann man mit Dinkelvollkornmehl wirklich gut kochen?“ Ins Kurhotel kamen auch Manager, die kurz vor oder nach einem Burnout standen und sich erholen wollten. Einige waren begeistert von der revolutionären, gesunden Küche und luden Hagen ein, für sie privat zu kochen. Schon bald galt der junge Mann mit seiner besonderen Art bei den Führungskräften als Geheimtipp.

Auch der hannoversche Kriminologe **Christian Pfeiffer** (74) kannte Hagen aus der Sanatoriumszeit, er holte ihn für ein Projekt nach Hannover: „Bei dem Modellver-

such sollte die gemeinsame Essenszubereitung bei der Resozialisierung helfen.“ Bei Hagen keimte derweil eine neue Idee: „Um wirklich etwas zu verändern, muss man beim Alltagsessen ansetzen.“ Da kam ihm das Angebot von Kekskönig **Werner Bahlsen** (69), der Hagen bei einem privaten Unternehmeressen schätzen gelernt hatte, gerade recht: Bahlsen wollte, dass der kulinarische Freigeist seine Kantine im Stammhaus auf Vordermann brachte. Und Hagen machte Tabula rasa: Er schmiss die Fritteuse raus und kochte vegetarisch mit frischen Bio-Zutaten. Die Angestellten waren begeistert, sogar die Mitarbeiter vom Klingerplatz reisten mittags zum Essen an.

Inzwischen wird die Bahlsen-Kantine seit 23 Jahren von Hagens Firma „Essenszeit“ betreut. Sie ist eine der Vorzeigekantinen Deutschlands: Gerade erst belegte sie beim „Focus“-Kantinentest den ersten Platz im Bereich Verantwortung. Auch im „Foodreport 2019“ wird sie ausgezeichnet.

Hagen betont, dass sich die Investition für Firmen lohnt: „Eine gute Kantine ist ein Standortvorteil, die Identifikation ihrer Mitarbeiter mit dem Unternehmen wird größer, sie ernähren sich gesünder, sind weniger krank.“ Das richtige Essen stärke die Mitarbeiter, aber es mache



DAS SCHMECKT: „Essenszeit“-Chef Dietmar Hagen im Gespräch mit **Sven Olaf Machlitt**, Küchenchef in der „Schwanenburg“.



DAS WAR NEU: **Werner Bahlsen** hat dem jungen **Dietmar Hagen** (rechts) vor 23 Jahren die **Bahlsen-Kantine** an der **Podbielskistraße** anvertraut – der neue **Küchenchef** setzt auf **Vollwertkost**.

sie nicht müde. „Die Mitarbeiter fühlen sich wertgeschätzt – mir ist zum Beispiel auch sehr wichtig, dass das Essen bei uns nicht aufgegossen, sondern auf den Teller angerichtet wird. All das begeistert die Betriebe – wir haben jedenfalls noch nie einen Kunden verloren.“

In allen 25 Betrieben gibt es ein Team, das den Speiseplan individuell erstellt und auf die Anforderungen des Betriebes abstimmt. Dabei wird Abwechslung großgeschrieben. „Selbst in den 23 Jahren der Bahlsen-Kantine wurde kein Wochenplan wiederholt“, sagt Hagen stolz.

ÜBRIGENS

Wie gemein: Einbrecher bei Paul McCartney in London



Bei Beatles-Sänger **Paul McCartney** (76) in London ist eingebrochen worden. Die Ermittlungen seien im Gange, bisher habe es keine Festnahmen gegeben, teilte

Scotland Yard mit. Demnach hatten sich Einbrecher bereits am vergangenen Freitag in den frühen Abendstunden Zugang zu dem Haus des Musikers im nordwestlichen Stadtteil St John's Wood verschafft.

Wie kindisch: West und Drake zoffen sich öffentlich

Der öffentliche Streit zwischen den US-Rappern **Kanye West** (41, Foto) und **Drake** (32) wird schärfer. West setzte Tweets ab, in denen er Drake beschuldigt, er bedrohe ihn. „Also, Drake, wenn mir oder jemandem aus meiner Familie etwas passiert, bist du der erste Verdächtige“, schrieb er und bat Drake, mit dem „tough talk“ (also der groben Wortwahl) aufzuhören.



Der Hingucker



Diese Liebe sprüht Funken! Die Weihnachtskarte des englischen Prinzen **Harry** (34) und seiner schwangeren Gattin **Meghan** (37) zeigt ein bisher unveröffentlichtes Foto von der royalen Traumhochzeit am 19. Mai. Das Paar steht innig umschlungen vor **Frogmore House** in Windsor und betrachtet selbstvergessen das Feuerwerk. Sehr menschliches Detail bei dieser Aufnahme: Man sieht deutlich an **Harrys Hinterkopf**, dass sich (genau wie beim großen Bruder **William**) die Haare langsam lichten ...

Wie schön: Pratt macht Liebe zu Schwarzenegger offiziell

Schauspieler **Chris Pratt** (39) hat **Katherine Schwarzenegger** (29) an deren Geburtstag offiziell als seine Freundin vorgestellt. „Dein Lächeln erhellt den Raum“, schrieb er auf Instagram zu einer Reihe von Fotos der Schriftstellerin und ältesten Tochter von **Arnold Schwarzenegger** (71): „Ich bin begeistert, dass Gott dich in mein Leben gebracht hat. Dankbar für die Lacher, Küsse, Gespräche, Wanderungen, Liebe und Fürsorge.“



EINE RUNDE WEITER: **Steven Spiby** und **Rieke Kanbach**.

Meisterhaft: Hannoversches Duo tanzt weiter

Hannover tanzt mit bei dieser Pro-7-Show: In der ersten Folge von „Masters of Dance“ (donnerstags, 20.15 Uhr) haben **Rieke Kanbach** (23) und **Steven Spiby** (31) mit ihrem Auftritt zumindest einen Juror überzeugt. **Julien Bam** (29) will das Duo („Wir sind kein Paar, wir tanzen nur zusammen“) in seiner Crew haben. Sein Argument: „Ich habe Dinge gese-

hen, die zu meiner Show passen, für die ich schon eine Vision habe.“ Das klingt doch vielversprechend für die Hannoveraner. Da kann man die Kritik der anderen Coaches locker wegstecken. **Vartan Bassil** (42) war der Auftritt nicht raffiniert genug – „es hat etwas gefehlt“. Da kann das Duo, das seine Wurzeln in Hip-Hop (Spiby) und Akrobatik (Kanbach) kombi-

niert, in der nächsten Runde noch eine Schippe drauflegen.

Donnerstag heißt es wieder Daumen drücken, diesmal für die „Primetime“-Crew rund um **Patrick Rybatzki** (26), der überhaupt erst seit zehn Jahren tanzt. Die fünf Tänzer gewannen die Norddeutschen Meisterschaften in diesem Jahr und 2016.



BESTE SENDEZEIT: Die Tänzer von „Primetime“ aus Hannover sind **Donnerstag ab 20.15 Uhr** bei „Masters of Dance“. Fotos: Pro 7