



Der Essens-Verführer

Vor zehn Jahren hat sich der Gourmet-Koch Dietmar Hagen mit der Firma **Essenszeit** selbstständig gemacht. Mit rund 170 Mitarbeitern bereitet er gesundes, frisches Kantinenessen in Unternehmen in und außerhalb der Region Hannover zu.

Fotos: Christian Burkert
Text: Barbara Dörmer | doermer@hannover.ihk.de

In der ersten Maiwoche hat Dietmar Hagen drei Kantinen eröffnet: in den Bahlsen-Werken Barsinghausen und Varel und bei Lotto-Toto Niedersachsen in Hannover-Döhren. Auch der Flughafen Hannover, MTU Maintenance, die Verlage Madsack und Schlütersche, die Üstra und die Deutsche Rentenversicherung zählen zu den zwei Dutzend Kantinen, in denen Essenszeit kocht. Pro Tag bereiten die Essenszeit-Mitarbeiter dort für rund 12 000 Gäste frische vegetarische sowie fisch- und fleischhaltige Gerichte zu. „Wir

verführen die Menschen zu gutem Essen“, erklärt der 48-jährige gebürtige Österreicher in der Schwanenburg in Hannover-Limmer in charmantem österreichischem Dialekt. In dem traditionsreichen Gebäude betreibt Essenszeit ein öffentliches Tagesrestaurant und hat dort seinen Firmensitz.

Dietmar Hagen hat nach dem Besuch einer Hotelfachschule in Österreich Ende der 80er Jahre in Sterneküchen, danach in einem Vorarlberger Gesundheitszentrum für Manager, einer Dortmunder Behindertenwerkstatt und in den Jugend-Justizanstalten Göttingen und Hameln gekocht.

12 000

Gäste essen pro Tag in den Kantinen,
in denen Essenszeit kocht.



Das Schwanenburg-Gelände von hinten.



Dietmar Hagen in der Schwanenburg-Küche in Hannover-Limmer.

„Ich fand die Sterneküche beeindruckend. Aber ich habe mir gedacht, das kann ja nicht alles sein. In Vorarlberg sind Manager auf mich zugekommen und wollten wissen, wie sie sich weiter gesund ernähren können. Dann habe ich mich gefragt: Wie bringe ich Genuss und Ernährung zusammen? Und dann noch das Thema Natur- und Umweltschutz – also was dient Mensch und Natur zusammen?“, berichtet Dietmar Hagen. Zufällig lernte er den späteren niedersächsischen Justizminister Christian Pfeiffer kennen. Der Politiker fragte ihn, ob er am Projekt „Essen soll nicht Teil der Strafe sein“ für straffällige Jugendliche mitwirken wolle.

Hagen sagte zu und kochte ein halbes Jahr lang mit den jungen Gefängnisinsassen – und zwar in Bioqualität. „Das war Anfang der 90er Jahre total was Neues, weil ich die ganzen Biolieferanten habe anliefern lassen. Die Themen vegetarisches Essen und leichte Küche waren ein Novum.“ Danach gründete er seine erste Beratungsfirma für Ernährung.

„Unser Thema ist die gesunde Küche. Alles wird frisch zubereitet. Denn je frischer die Nahrung zubereitet wird, umso weniger Salz und Fett braucht man. Wir verwenden keine Fertigprodukte. Wenn wir Spätzle machen, werden die frisch gemacht, mit frisch gemahlenem Dinkel. Denn wir brauchen komplexe Kohlenhydrate“, erklärt der Unternehmer. „Lasst die Nahrung so natürlich wie möglich. Die Reife des Grundnahrungsmittels ist die Basis. Weil der Geschmack schon im Produkt ist“, lautet sein Credo. Dementsprechend tauchen Pommes oder Currywurst in seinen Speiseplänen nicht auf.

Die Firmen, bei denen Essenzeit einkauft, sind handverlesen: Einer der wichtigsten Lieferanten ist die Gärtnerei Rothenfeld aus Isernhagen, die rund 50 Gemüsesorten in Bioqualität anbaut. Oder Lebensbaum, die Ölmühle Solling oder Völkel. Für den Fleischeinkauf hat Hagen einen Scout losgeschickt, der in der Hildesheimer Börde fündig geworden ist.

„Essen ist auch eine soziale Plattform und ein Beitrag zur Gesunderhaltung. Mit Freude Essen zu gehen, ist etwas anderes als mit Pflicht Essen zu gehen. Und einmal am Tag richtig essen ist für viele Menschen wichtig.“ Das Problem dabei laut Hagen: „Wenn man gestresst ist, macht man gern das, was einem gar nicht gut tut – fett essen, Süßes essen, zu viel essen.“ In den Unternehmen hat das Thema Ernährung im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements an Bedeutung gewonnen. Aber auch mehr und mehr Mitarbeiter wünschen sich, mittags gesund zu essen. Der Impuls kommt meistens von den Unternehmensleitungen. „Essen sollte auch Chefsache sein, da es ein lebendiger Teil der Unternehmenskultur ist.“

Damit die Zusammenarbeit mit Essenzeit funktioniert, muss allem voran die Kücheninfrastruktur stimmen. „In einer Aufwärmküche kann man nicht kochen; notfalls muss die Küche umgebaut werden“, sagt Hagen.

Die meisten der 170 Essenszeit-Mitarbeiter arbeiten als Köche, Beiköche oder im Service. Die Verwaltung ist schlank, es gibt eine kleine Marketingabteilung und eine Ökotrophologin. Jedes Koch-Team erarbeitet eigene Speisepläne und kauft ein. Dabei können die Köche auf einen Rezeptserver mit 600 selbstentwickelten Gerichten zurückgreifen; die Palette wird kontinuierlich erweitert.

Die Budgets für die Kantinen plant Hagen mit seinen Auftraggebern zusammen. Die Essenseinnahmen bleiben in den Unternehmen, für die konzeptionellen Leistungen erhält Essenszeit eine Management-Gebühr. „Ansonsten haben wir open books“, erklärt Hagen. „Unsere Ausgaben rechnen wir in Realkosten ab. Wir haben eine Geschäftspolitik, die nicht auf Gewinnmaximierung ausgerichtet ist.“ Mit diesem Konzept fährt Hagen gut. „Wir haben in den 20 Jahren, in denen wir arbeiten, noch nie einen Kunden verloren.“ Der Ernährungsexperte berät auch Firmen und hält Vorträge. „Aber die Beratung von Unternehmen ist schwierig, weil man immer außen vor bleibt.“

Dietmar Hagen hat ein hochmotiviertes Team. „Wir schaffen super Rahmenbedingungen für unsere Mitarbeiter – das zusammen ergibt das lebendige, erfolgreiche Rezept“, so Hagen. „Die Leute sind hoch identifiziert, weil sie auf dem Weg sind, Mehrwert zu schaffen.“ Wer als Jungkoch bei Essenszeit anfängt, hat gute Chancen, zum Küchenchef aufzusteigen. Fürs Teambuilding beschäftigt er eine Teamentwicklerin. „Wir bekommen sehr viel positives Feedback und investieren in die Persönlichkeitsentwicklung. Wir haben auch ständig Bewerbungen auf dem Tisch“, freut sich der Essenszeit-Chef.



Die Stolpersteine vor der Schwanenburg erinnern an Max und Margarethe Rüdenberg, die in der Schwanenburg bis 1938 eine Bettfedernfabrik besaßen. Das Ehepaar wurde 1942 deportiert. Zur Eröffnung der Schwanenburg 2013 wurden die Nachfahren eingeladen.