

# Ein Rebell (in) der Küche

Das Alnatura Magazin zu Besuch im vegetarisch-veganen Restaurant "Radieschen"



Nicht Fisch, nicht Fleisch, sondern vegetarisch und vegan – das kommt im "Radieschen" auf den Tisch. Kann nicht funktionieren, mögen zu Beginn viele im Stillen gedacht und manche auch gesagt haben – dass es doch geht, beweisen Norbert Walter und seine Frau Angelika Koerbler in ihrem vegetarisch-veganen Restaurant in Darmstadt-Eberstadt jeden Tag aufs Neue. Und das schon seit 1983, als Norbert Walter das Radieschen zunächst auf der Nordseeinsel Wangerooge eröffnete. "Eigentlich war es eher eine Entscheidung aus Gründen des Marketings", erzählt Walter mit einem Schmunzeln. "So was gab es noch nicht, das mussten sich alle anschauen." Das Konzept ging auf, das Radieschen auf Wangerooge lief hervorragend, die kreative Küche mit frischen regional erzeugten Zutaten von Norbert Walter kam bei den neugierigen Gästen an. Probleme wie die Tatsache, dass Bio Anfang der 1980er-Jahre noch nicht immer und überall verfügbar war – schon gar nicht auf einer Nordseeinsel –, löste Walter mit unkonventionellen Ideen: Er mietete ein Gewächshaus an, stellte eine Demeter-Gärtnerin ein und ließ sie Gemüse für das Radieschen anbauen. "Ökologie war ein Thema, das man als alter 68er-Rebell einfach immer mit sich herumgeschleppt hat", erklärt er seine Herangehensweise.

1996 wurde das Radieschen in Darmstadt-Eberstadt eröffnet und seit 1998 konzentriert sich Norbert Walter auf diesen Standort – unweit der Alnatura Zentrale in Bickenbach und des Demeter e. V. in Darmstadt. Für die Gerichte werden hauptsächlich Bio-Zutaten verarbeitet, wann immer möglich in Verbandsqualität (Demeter, Naturland, Bioland). "Die Frische ist maßgebend, genauso wie die Tatsache, dass die Zutaten nicht mit schädlichen Stoffen in Berührung gekommen sind", sagt Angelika Koerbler. "Wir nehmen Nahrung schließlich in uns auf. Sie kann uns positiv beeinflussen oder auch belasten." Schonend

zubereitete Speisen aus hochwertig produzierten Rohstoffen sind daher das A und O im Radieschen.



### *Zu Besuch im "Radieschen"*

#### **Ernährung der Zukunft**

Seit 2012 entwickelt die gelernte Industriekauffrau nach 30-jähriger Selbstständigkeit als Unternehmerin und ausgebildete Heilpraktikerin gemeinsam mit Norbert Walter zukunftsorientierte Ernährungskonzepte. Die beiden beraten Unternehmen, Schulen und soziale Einrichtungen wie Kindergärten und Krankenhäuser bei einer Umstellung auf eine ökologische Ernährung. Besonders am Herzen liegt ihnen das Catering für Kindergärten. Seit 1998 beliefert das Radieschen Kindergärten und -tagesstätten mit einem vegetarisch-vegane Mittagstisch – mittlerweile für rund 200 Kinder. "Es gibt einfach bestimmte gesellschaftliche Gruppen wie unter anderem Kinder in Kindergärten oder Senioren in Altenwohnheimen, die sich gegen Essen, das sie vorgesetzt bekommen, nicht wehren können", sagt Walter. "Hier wollen wir aufklären und dafür sensibilisieren, wie wichtig eine gesunde und gleichzeitig genussvolle Ernährung ist."

Genuss ist überhaupt das Schlagwort für Norbert Walter, dessen Vater aus Frankreich stammt. Denn bei aller Beschäftigung mit dem Thema gesunder und ökologischer Ernährung soll Essen vor allem gut schmecken, gesellig sein und Freude bereiten. Das spiegelt auch die Speisekarte des Radieschens wider: Vom "Orient Express", einer Bulgurkomposition mit Feigen und duftenden Gewürzen, bis hin zum knackigen Salat mit ausgefallener Kartoffelvinaigrette findet sich für jeden Geschmack etwas. "Wir versuchen, das Bewusstsein der Menschen für die ›drei Gs‹ zu schärfen: gesund, geschmackvoll, genussvoll – Essen ist pure Lebensfreude!", sagt Walter.

Ihre Leidenschaft für bewusste, genussvolle Ernährung versuchen Norbert Walter und Angelika Koerbler auch ihren Mitarbeitern und Auszubildenden weiterzugeben. Mit rund 25 Mitarbeitern meistern sie alle Aufgaben "inhouse". Egal ob Einkauf, Küche und Catering, Restaurantbetrieb oder Reinigung und Hausmeistertätigkeiten, es sind nur eigene

Mitarbeiter eingebunden. Mit ihnen pflegen Walter und Koerbler einen familiären, ruhigen und humorvollen Umgangston, der überall zu spüren ist, auch in der Küche: "Hier gibt es keine rauen Töne, uns ist sehr daran gelegen, für alle eine entspannte Atmosphäre zu bewahren", lächelt Angelika Koerbler. "Die Dienstpläne sind daran orientiert, ob jemand eher Nachttaule oder Frühaufsteher ist und wer mit wem besonders gut harmoniert." Jeden Morgen um 7:15 Uhr und um 10:30 Uhr tauscht das Team sich am runden Tisch bei einem Kaffee aus und diskutiert über Ernährungsthemen oder einfach alltägliches Geschehen. So werden vor allem auch die Auszubildenden für eine bewusste Ernährung sensibilisiert.

Und wie entstehen die überraschenden Kreationen, mit denen das Radieschen auch Gäste von weit her anlockt? "80 Prozent der Gerichte entstehen in unseren Köpfen, im Austausch miteinander, wie eine Melodie, die plötzlich da ist", sagen die beiden. Besonders Reisen in die unterschiedlichsten Länder inspirieren sie, Sinneseindrücke wie Gerüche und Geschmäcker, die sich im Kopf zu neuen Kompositionen zusammenfügen. "Und wenn man am Ende eines anstrengenden Tages in die zufriedenen Gesichter der Gäste schaut, dann ist das wie Applaus nach einem Konzert."

### *Kurz gefasst*

- 👉 **Eröffnung** 1983 Insel Wangerooge, 1996 Darmstadt
- 👉 **Ausbildungsbetrieb** seit 1998
- 👉 **Inhaber** Angelika Koerbler und Norbert Walter
- 👉 **Mitarbeiter** 25, davon 5 Auszubildende
- 👉 **Besonderheiten** Auf Initiative von Angelika Koerbler und Norbert Walter hat der Berufsbildungsausschuss der IHK Darmstadt im März 2015 den von ihnen entwickelten Rahmenlehrplan für die Zusatzqualifikation "vegetarische und vegane Küche" als Weiterbildung mit IHK-Abschlussprüfung für Köchinnen und Köche sowie als Wahlpflichtfach in den Berufsschulen beschlossen.