

Die Wokwurst kommt

Fastfood trifft auf Bio. Öko-Alternativen zu Burgertempeln und Bratwurstbuden kommen immer mehr in Mode. Auch in Hamburg.

Von Anne Dewitz

Bio boomt. Das ist nicht neu. Stylishes Bio-Restaurant sind auch keine Seltenheit mehr. Aber Bio-Schnellimbiss mit einem Nachhaltigkeitskonzept? Neu. Bio erobert eine letzte Bastion: den Fastfood-Freund. Eine rasche Mahlzeit in der Mittagspause oder während des Einkaufsbummels endete oft im schlechten Gewissen. Doch nun bekommt der Fritzen-Junkie eine gesunde Alternative geboten, die mindestens genauso schnell zubereitet ist. Eine zukunftsweisende Mahlzeit sozusagen, steht das Wort Nachhaltigkeit doch schon seit einigen Jahren als Leitbild für eine zukunftsfähige Entwicklung der Menschheit, auch und besonders hinsichtlich von Problemen wie Umweltzerstörung.

Nur ein paar Schritte vom Hamburger Rathaus entfernt liegt „Wakuwaku“. Waku kommt aus dem Japanischen und heißt so viel wie „heiß gebraten“, „kochend“, aber auch „aufregend“ oder „gespannt“. Aufregend Gebratenes? Das klingt fettig, ist es aber nicht. Denn statt in Fritteuse, Mikrowelle oder Grill werden Gerichte in Hamburgs neuestem Bio-Fastfood-Restaurant im Wok zubereitet. Das spart Fett, erhält Nährstoffe und geht schnell.

Sehr schnell. Höchstens fünf Minuten soll der Gast auf sein Gericht warten müssen. Er bestellt an der Kasse, bekommt einen Kochlöffel mit einer Nummer in die Hand gedrückt, den er mit zu seinem Platz nimmt. Das Essen wird ihm in kürzester Zeit am Tisch serviert. Auf einer Anzeigentafel lässt sich beobachten, wie lange es wirklich dauert. Ein Mikrowellengericht dauert manchmal länger. Und im Gegensatz dazu wird hier alles frisch zubereitet. Wer noch weniger Zeit hat und sich nicht setzen möchte, kann sein Essen auch mitnehmen – natürlich umweltfreundlich verpackt.

Das Interesse an ökologisch einwandfreien Lebensmitteln steigt merklich. Auf der anderen Seite ist die Beliebtheit vom „schnellen Essen“ ungeboren und der Markt hart umkämpft. Gutes Essen, guter Service in einer sauberen Umgebung, so definierte die Fastfood-Industrie bisher ihre Aufgabe. Den Führungskräften eines der größten Unternehmen in dieser Sparte reichte das nicht. „Wir sind der Überzeugung, dass die Fastfood-Industrie eine echte Revolution braucht, einen grundlegenden Wechsel in Rich-

„...tion Nachhaltigkeit und Gesundheit“, sagt Pascal Le Pellec, Gründer und Vorstand der Good Restaurants AG. Er selbst arbeitete von 1992 bis 2006 bei Burger King in Frankreich und in Deutschland. Zunächst als Marketing-Direktor, dann als Geschäftsführer Deutschland und Senior Vice President Europe. Auch seine beiden Mitstreiter Gregor Wöltje und André Lacroix verfügen über langjährige Erfahrungen in der internationalen Systemgastro.

Das Ergebnis solcher Überlegungen war die Vermählung von Fastfood und Bioqualität. Schneller Snack mit gutem Gewissen – ein Trend, der sich in Berlin bereits seit 2006 mit „Gorilla Bio Fast Food“ erfolgreich bemerkbar machte. Verwendet werden regionale und saisonale Produkte, aus denen ausgewogene und vitaminreiche Kost zubereitet wird – fix, naturnah und nachhaltig. Dieses Konzept der nachhaltigen Systemgastronomie geht auf. Mittlerweile gibt es fünf Filialen in der Hauptstadt. In der Hansestadt ist eine weitere Niederlassung geplant. Und



Schmeckt so exotisch wie es klingt: das indische Tandoori Bollywod Beauty. Fotos: WakuWaku



Violett statt grün: Restaurant Wakuwaku an der Schauenburgerstraße in Hamburg.

auch das Biorestaurant „nat.“ in der City zeigt, dass Bio bei den Hamburgern gut ankommt. Der Nachteil: In der Mittagspause wartet man hier schon mal länger auf sein Essen.

Nachhaltigkeit wird auch im Wakuwaku großgeschrieben. Die energieeffizienten Induktions-Wok-Herde werden mit Ökostrom gespeist. Die Abwärme wird genutzt, um Heißwasser auf 45 Grad Celsius vorzuheizen. Die Beleuchtung ist mit energiesparender LED-Technik ausgestattet. Sogar die Handtrockner im Waschraum sind umweltfreundlich. Die Angestellten tragen T-Shirts aus ökologisch und fair gehandelter Baumwolle. Die Tische sind aus zertifiziertem Holz, die Stühle secondhand, ersteigert. Recyceltes als Ausdruck für Umweltbewusstsein.

Nach „Ökomief“ riecht es deshalb längst nicht. Das Lokal hat durchaus Charme: Die Wände sind im angesagten Violett gestrichen. Farben und Lacke sind selbstverständlich lösemittelfrei und auf Wasserbasis. An der Wand hängen Collagen und an der Decke riesige weiße Teller, auf denen die Kontinente aufgemalt sind. So bekommt der Gast hier auch Rezepte aus aller Welt. Thai-Curry, indisches Tandoori, japanisches Teriyaki oder italienische Pasta stehen auf der Speisekarte. Und allen Freunden der deutschen Küche sei gesagt: Currywurst oder Tafelspitz schmecken auch aus dem Wok.

Die Preise liegen über denen von klassischem Fastfood. So kosten Hauptgerichte im Wakuwaku zwischen 4,50 Euro und 9,90 Euro. Salate gibt es ab 5,90 Euro und Suppen ab 4,90 Euro. Das muss man schnell verschmerzen: Eine Wokwurst, die dem Genießer dabei hilft ein besserer Mensch zu sein, die hat eben ihren Preis.