

Ex-

Burger-Manager auf dem Bio-Trip

Erste „WakuWaku“-Filiale eröffnet in der City



„Waku-Waku“-Chef Pascal Le Pellec zeigt lila Löffel. Sie helfen den Servicekräften, das Essen schnell an den richtigen Platz zu bringen.

Er war Deutschland-Chef von Burger King – nun ist Pascal Le Pellec (51) unter die Ökos gegangen. Heute öffnet in der City die erste Filiale seiner Fastfood-Kette „WakuWaku“. Statt Fleischklops und Fritten tischt er gesunde Bio-Kost aus dem Wok auf. Der Ex-Junkfood-Manager sagt: „Ich will beweisen, dass man genauso schnell wie die großen Fastfood-Ketten sein kann. Aber mit gesunden Gerichten.“

Die schöne neue Bio-Welt in der Schauenburgerstraße 55-57: Von außen ist sie lila, drinnen reihen sich Holztische aneinander, es gibt 60 Plätze. In den Woks zwischen asiatische und europäische Leckereien, zum Beispiel Thai-Curry, Tandoori und Pasta (ab 4,50 Euro). Die Zutaten stammen vorwiegend von regionalen Bio-Anbietern. „Waku“ ist japanisch, es bedeutet „heiß gebraten“. Geöffnet ist täglich.

„Es gab einen Punkt, an

dem ich mit der Richtung von Burger King nicht mehr einverstanden war“, sagt Le Pellec. Er war Deutschland-Chef, Vize-Europa-Chef – und reichte nach 14 Jahren die Kündigung ein. Mit im Boot ist ein weiterer Ex-Boss von Burger King. „Wir wollen zeigen, dass Systemgastronomie, Bio-Qualität und Nachhaltigkeit zusammenpassen“, sagt der Franzose.

Das Essen wird vor Augen der Kunden frisch gebrutzelt, nach spätestens fünf Minuten steht es auf dem Tisch. Auch in Sachen Energieeinsparung hat man Ehrgeiz. Durch verschiedene Maßnahmen soll der Verbrauch um 30 Prozent niedriger werden als in anderen Fastfood-Läden. Für das Jahr 2013 sind bundesweit etwa 50 „WakuWaku“ geplant. Mit Expansion hat Herr Le Pellec schließlich Erfahrung. Zu seiner Burger-King-Zeit eröffnete er 50 neue Filialen – pro Jahr. SIMONE PAULS