

bioland

klar | kritisch | konstruktiv

Kartoffeln mit
Kompost düngen

Milchviehtagung:
Markt, Heu & Weide

Unternehmerinnen
des Jahres

UNTERNEHMEN ENTWICKELN

→ Gründen, wachsen, weitergeben

GELD FÜRS GASTHAUS

—> Investition setzt regionale Impulse



Farbenfroh und frisch präsentiert das Bio-Restaurant Adelhaus täglich 25 Salate. Geld der Regionalwert AG ermöglichte den Start. Für Frische am warmen Buffet engagiert sich Benjamin Hiß.

→ Das Adelhaus

Fakten zum Bio-Restaurant

Die Gaststätte bietet Platz für 70 Gäste. Im Außenbereich, auf dem Adelhauserklosterplatz, gibt es in der warmen Jahreszeit noch einmal so viele Sitzplätze. Montag bis Donnerstag ist geöffnet von 11 bis 23 Uhr, Freitag und Samstag von 11 bis 0 Uhr.

Das Mittagsangebot besteht aus zwei Tagesmenüs und einem großen Buffet. Dort gibt es neben den Salaten auch zwei Suppen und eine Auswahl warmer Komponenten wie Kartoffeln, Gemüse und Bratlinge. Abgerechnet wird alles nach Gewicht für 2,20 Euro je 100 g.

Am Kuchenbuffet können die Cafégäste zwischen fast 20 verschiedenen Kuchen wählen.



AUTORIN:

Brigitte Stein

DARUM GEHT'S:

Unternehmen können mehr, wenn sie in einem Netzwerk arbeiten. Davon kann die Entwicklung der Öko-Branche in einer ganzen Region profitieren. Die Regionalwert AG Freiburg macht es vor.

Ein Wunschtraum, der völlig unerreichbar schien, ist für Jonas Schmidt wahr geworden: Direkt nach Abschluss seines Studiums ist er mit 34 Jahren Geschäftsführer eines gut frequentierten Bio-Restaurants mitten in Freiburg. Bis zu 400 Essen verzehren die Gäste des Adelhaus täglich, hinzu kommen bis zu zehn Kuchen aus der Kuchentheke.

Ambitionen hatte Schmidt nach seiner Ausbildung zum Koch durchaus: Er hat Food Management studiert und wollte gerne eine anspruchsvolle Bio-Küche auf die Beine stellen, die regionale Produkte verwendet. Aber das Startkapital für ein solches Projekt schien ihm unerreichbar. So war die Begegnung mit Christian Hiß, Vorstand der Freiburger Regionalwert AG (RWAG), eine glückliche Fügung. Der Wunschtraum von Jonas Schmidt deckte sich vollständig mit den Idealen der RWAG, die unternehmerisches, ökologisches Handeln mit regionalem Bezug fördert. Dazu knüpft die Bürgeraktiengesellschaft ganz gezielt ein Netzwerk von nachhaltigen Partnerunternehmen in Freiburg und Umgebung. Die Gastronomie am Adelhauserklosterplatz am Rand der Freiburger Altstadt gehört seit 2016 dazu. Was im Frühjahr 2018 fehlte, war ein Geschäftsführer – der perfekte Platz für den frisch gebackenen Food Manager.



Der ruhige Adelhauserklosterplatz im Zentrum der quirligen Fahrradstadt Freiburg empfängt Gäste des Bio-Restaurants. Hier verwirklichen Jonas Schmidt und Christian Hiß (v. l.) die Idee einer regionalen Wertschöpfungskette vom Anbau bis zur Gastronomie.

Standbein in der Innenstadt

Üblicherweise fördert die RWAG die nachhaltige Entwicklung der Wirtschaftsregion, indem sie sich gezielt an Unternehmen beteiligt, die nach Kapital fragen und zur Philosophie passen. „Solche Unternehmen aus der Wertschöpfungskette der Land- und Ernährungswirtschaft müssen einen eindeutigen regionalen Bezug haben und ökologisch ausgerichtet sein“, bringt Hiß es auf den Punkt. Nicht unbedingt müssen die Betriebe, die eine Partnerschaft anstreben, bereits ein Öko-Zertifikat vorweisen, aber die Umstellung zumindest auf EU-Ökostandard muss das erklärte Ziel sein und nach vier Jahren müssen sie vollständig umgestellt sein.

Beim Bio-Restaurant Adelhaus verlief die Einbindung in das RWAG-Netzwerk anders: Die RWAG übernahm selbst die volle unternehmerische Verantwortung.

Denn im Kreis der Aktionäre war schon lange klar, dass für eine weitere nachhaltige Entwicklung der Regionalwert-Partner ein festes Standbein in der Freiburger Innenstadt notwendig wäre. „Um die Verbindung zwischen den Bürgern der Stadt und den Unternehmen der Region zu beleben, wollten wir mit Handel oder Gastronomie unbedingt in die Innenstadt“, bekräftigt Hiß. Damit der Wunsch Wirklichkeit werden konnte, beschloss der Vorstand vor drei Jahren, dass die RWAG für eine Übergangsphase als Unternehmerin selbst tätig wird und einen Geschäftsführer einstellt, der das Projekt ins Laufen bringt.

Hoher gastronomischer Anspruch

Nach mehreren Entwicklungsschritten besteht das Führungsteam des Adelhaus heute aus Geschäftsführer Jonas Schmidt und Küchenchef Benjamin Hiß. Die beiden verbindet ihr hoher gastronomischer Anspruch,



Auf frischen Produkten aus der Region basieren die Rezepte für das vielfältige Kuchenbuffet, die Salate und Menüs. Lieferanten sind Partner im Netzwerk der Regionalwert AG.



den sie mit möglichst vielen Produkten aus der Region erfüllen wollen. Ihre Ausbildung haben beide in der konventionellen Spitzengastronomie gemacht, um das Handwerkzeug für hervorragendes Kochen zu erlernen. Fleisch stand dort im Zentrum der Speisekarte, doch Fleisch kommt in der Küche des Adelhaus nicht vor. Vielen Gästen fällt das gar nicht auf. „Spezialitäten der vegetarischen Küche mit Quinoa, Urgetreide oder Hülsenfrüchten zuzubereiten, das haben wir uns nach der Ausbildung einfach selbst angeeignet“, erklärt Schmidt. „Gemüse hat hier eine weit höhere Bedeutung als in der konventionellen Küche, in der es neben dem Fleisch liegt.“

Darum ist das Aroma, das Karotten, Tomaten und Früchte mitbringen, wichtig. Regionalität und Frische gehen hier Hand in Hand. Schmidt und Benjamin Hiß stehen in engem Kontakt mit ihren Lieferan-

ten aus der Region, damit sie wissen, was gerade verfügbar ist. „Wir arbeiten extrem saisonal. Wir stimmen den Menüplan auf das Angebot der Lieferanten ab“, erklärt Benjamin Hiß, der selbst auf einem Demeterhof aufgewachsen ist, die Kunst der regionalen Küche.

Netzwerk für die Speisekarte

Das Gemüseangebot auf der Speisekarte spiegelt den Gemüseanbau der Gärtnerei Querbeet. Selbstverständlich ist der Bio-Gemüsebetrieb, der auf 13 Hektar mehr als 50 Kulturen anbaut, ein Partnerbetrieb der Regionalwert AG. Und die Gärtnerei profitiert davon, dass das Adelhaus floriert. Querbeet-Geschäftsführer Jannis Zentler kann sich über die schwungvolle Nachfrage freuen. „So funktioniert die nachhaltige Wirtschaftsförderung, die sich unsere

Aktionäre wünschen. Neue Betriebe setzen immer wieder kräftige Impulse für das ganze Netzwerk“, erklärt RWAG-Vorstand Christian Hiß. Damit erfüllt das Bio-Restaurant die Erwartungen, die mit seiner Gründung durch die RWAG verbunden waren, nämlich die regionale Wertschöpfungskette bis zum Verbraucher durch die Zusammenarbeit im Netzwerk zu stärken. „Für das Jahr 2019 denken wir darüber nach, ob wir uns mit Querbeet zur Anbauplanung mal besprechen“, sagt Koch Benjamin Hiß, „denn einige feste Größen können wir frühzeitig planen, wie die einhundert Kilo Kartoffeln, die wir wöchentlich verbrauchen.“

Die vielfältigen Partnerbetriebe der RWAG können gemeinsam mit einem breiten Sortiment aufwarten, das im Adelhaus gewissenhaft verarbeitet wird: Milch und Milchprodukte liefert der Breitenweger Hof, Wein kann Schmidt beim Weingut Dilger kaufen, Obst bieten zwei Partnerbetriebe. Dazu liefern weitere Bio-Betriebe der Region: Zwei Weingüter erweitern die Weinkarte; das Getreide für Brot und Kuchen wächst im Breisgau heran; der Kaffee kommt von einer Freiburger Rösterei, die den Rohkaffee direkt einkauft und zu individuellen Röstmischungen zubereitet. „Mit unserer Art einzukaufen treiben wir wirklich einen hohen Aufwand“, lacht Schmidt, „jeden Tag müssen wir mindestens eine Lieferung entgegennehmen.“

Dass das Adelhaus konsequent saisonal wirtschaftet, haben die Stammgäste nicht nur akzeptiert, sie genießen es regelrecht: „Schon Ende Oktober fragen die ersten Gäste nach dem Grünkohl-Pastinaken-Salat, den sie vom vorigen Winter in Erinnerung haben“, berichtet Benjamin Hiß. Das erfahren seine Köche, wenn sie einen der 25 Salate am Salatbuffet auffüllen. Dabei ist Grünkohl nun wirklich kein Gemüse,

→ Geld für Netzwerke

Weitere Bürger-Aktiengesellschaften

- Regionalwert AG Isar/Inn
 - Regionalwert AG Rheinland, Köln
 - Regionalwert Hamburg/Schleswig-Holstein
 - Regionalwert AG Berlin/Brandenburg
 - Bürger AG, Frankfurt am Main
- Im Aufbau sind Bürger-Aktiengesellschaften im Raum Bodensee-Oberschwaben und in Bayreuth-Oberfranken.

das in der Region Freiburg Tradition hätte. Aber unter den Händen der Adelhäuser-Köche wird er offenbar zum Geheimtipp. Den Grünkohl gibt es, weil Querbeet ihn anbaut. Querbeet bezieht das Saatgut von der Regionalwert Biosaatgut UG & Co. KG, die Christian Hiß 2017 gegründet hat. Der RWAG-Vorstand setzte damit aus seinem Wissen als Gärtnermeister heraus einen weiteren Impuls.

Der Wert der Region

Dass die Produkte zu 100 Prozent aus ökologischer Erzeugung stammen, das kann Schmidt belegen. Aber die Frage, welcher Anteil seiner Einkäufe der Region Freiburg entspringt, bringt den Geschäftsführer ins Philosophieren: Woran sich der „Anteil“ denn bemessen soll? Am Gewicht? Am Volumen? Am Wert für den Geschmack? Am Umsatz? „Kartoffeln aus Afrika kaufen wir selbstverständlich nicht und Tomaten, die nicht aus der Region sind, kommen auch nicht auf den Teller“, sagt er. „Aber Bio-Safran und Bio-Ingwer brauchen wir in der Küche. Sie sind natürlich nicht aus der Region. Sie sind teuer. Sie bringen wenig Gewicht auf die Waage, aber einen großen Effekt fürs Menü“, ergänzt der Küchenchef, worüber sie sich beim Einkauf Gedanken machen.

Genau diese differenzierten Überlegungen sind es, die Christian Hiß und auch die Aktionäre der RWAG schätzen. Denn sie wollen mit ihrer Investition die Region aufwerten – im ganzheitlichen Sinn. Bei der Hauptversammlung, die sich über mehrere Stunden erstreckt, fragen sie nach einer differenzierten Erläuterung. „Wir wollen uns bei dieser Gelegenheit ausgiebig austauschen“, erklärt Hiß. Die Partnerunternehmen berichten. Doch jener Wert, den die RWAG mehren will, ist nicht allein in monetärem Umsatz oder der klassischen Betriebsbilanz zu bemessen. Es gibt 83 Indikatoren, anhand derer die Unternehmen ihre Arbeit beschreiben und die Aktionäre ihren Return on Investment bewerten. Es geht um ökologische und soziale Leistungen. „Wie entwickelt sich die Bodenfruchtbarkeit? Welches Saatgut wurde gesät? Wie viele Mitarbeiter sind beschäftigt? Das sind doch Leistungen, die wir sehen und anerkennen müssen“, sagt Christian Hiß. Von engen Vorgaben der RWAG an die Partnerbetriebe hält der RWAG-Vorstand aber nichts: „Die Unternehmer müssen selbst entscheiden können, was sie tun und wo sie kaufen und verkaufen.“

Mit dem Bewertungsansatz für Unternehmen, der auch Sozialvermögen und Naturvermögen mit einbezieht, sind Hiß

→ Die Regionalwert AG Freiburg

Bürger investieren regional

Die Aktiengesellschaft wird getragen von 750 Aktionären, die durchschnittlich einen Nennwert von 5.000 Euro investiert haben, zuzüglich eines Ausgabeaufschlags.

Der Aufsichtsrat besteht aus fünf Personen, die aus der Region stammen und verschiedene Fachrichtungen der Wertschöpfungskette repräsentieren.

Vorstand und Gründer: Christian Hiß

Bilanzsumme: 3,8 Millionen Euro

Partnerbetriebe aus verschiedenen Branchen:

- 6 Dienstleistungsunternehmen
- 2 Gastronomieunternehmen
- 8 Handelsunternehmen
- 6 landwirtschaftliche Betriebe
- 4 Verarbeiter

und die RWAG-Aktionäre Trendsetter: Auch das Institut der Wirtschaftsprüfer und eine Reihe internationaler Konzerne räumen mittlerweile ein, dass jede monetäre Bilanz zu kurz greift, um weitere Folgen des Wirtschaftens zu bewerten. Ein gutes Gespür für Trends haben Hiß und die RWAG auch mit der Gründung des Bio-Restaurants ganz praktisch bewiesen. Denn Adelhäuser-Gäste, die gerne nach südbadischer Lebensart genießen, loben: „So etwas hat in Freiburg viel zu lange gefehlt.“ ←



Stets am aktuellen Angebot aus der Region orientiert entwickeln die beiden gelernten Köche die Speisekarte: Geschäftsführer Jonas Schmidt und Küchenchef Benjamin Hiß (v. l.).

