

EINMAL DIE DENK- WEISE UMSCHALTEN

INTERVIEW

Wie Sophia Hoffmann und
Nina Petersen im Happa
Nachhaltigkeit von
A bis Z umsetzen

9

to-5 Jobs und übertarifliche Bezahlung, eine pflanzliche und saisonale Küche und die Lebensmittelverschwendung geht gegen Null: Im Happa stehen alle Zeichen auf Nachhaltigkeit. Zero Waste-Köchin Sophia Hoffmann und Service-Profi Nina Petersen haben mit dem Konzept in Berlin-Kreuzberg ihre Vorstellung vom verantwortungsbewussten Restaurant umgesetzt. Trotzdem bekommt man hier ein Hauptgericht schon für 12 Euro, einen Salat für 4 Euro – dank eines klugen Wareneinsatzes und einer flexiblen Karte.

Die Pläne für das Restaurant hatten Hoffmann und Petersen schon seit 2017 geschmiedet. Als sie gemeinsame Events im Food-Bereich organisierten, stellte sich schnell heraus: Die Ideen sind gleich, die Chemie stimmt, das passt! Bis zur Eröffnung 2022 dauerte es zwar

noch ein wenig, doch heute ist das Konzept umso ausgefeilter. Hoffmann: „Wir haben in dieser Zeit vieles zu Ende gedacht.“ Und das merkt man, denn im Happa geht es um gutes Essen und ein gutes Miteinander – um bewussten Genuss eben.

Gastivo Magazin: Liebe Sophia, man kennt dich als vegane Bio-Köchin. Du stehst für Zero Waste-Küche wie kaum jemand in der Branche. Nun hast du mit Nina Petersen eine Verbündete gefunden und ihr habt gemeinsam euer erstes Restaurant eröffnet – das Happa. Was erwartet einen bei euch?

Sophia Hoffmann: Wir haben momentan drei Standbeine: Zum einen von Montag bis Donnerstag der Mittagstisch, was grundsätzlich der Idee geschuldet ist, dass wir tagsüber arbeiten wollen. Zum anderen veranstalten wir sechs Mal im Monat Dinner-Abende mit Eventcharakter. Dazu arbeiten wir mit einem Ticketing System, es gibt nur ein Seating und für alle das gleiche Menü, das zur selben Zeit serviert wird. Und das dritte Standbein sind private Buchungen.

Die ganzheitliche Verwertung ist immer ein Aspekt davon. Beim Mittagstisch ist das weniger sichtbar, beim Dinner erzählen wir den Gästen auch davon.

Nina Petersen: Draußen an der Tür steht: Low Waste, Plantbased, Organic.

Sophia Hoffmann: Genau. Zero Waste, glaube ich, ist schier nicht machbar. Aber wir versuchen, Lebensmittel so ganzheitlich wie möglich zu verarbeiten.

Welche Gerichte kommen bei euch auf den Tisch?

Sophia Hoffmann: Grundsätzlich ist es eine sehr regional und saisonal geprägte, alpenländische Küche. So was wie Hausmannskost in pflanzlich, gesund und bunt. Ich habe



SOPHIA HOFFMANN

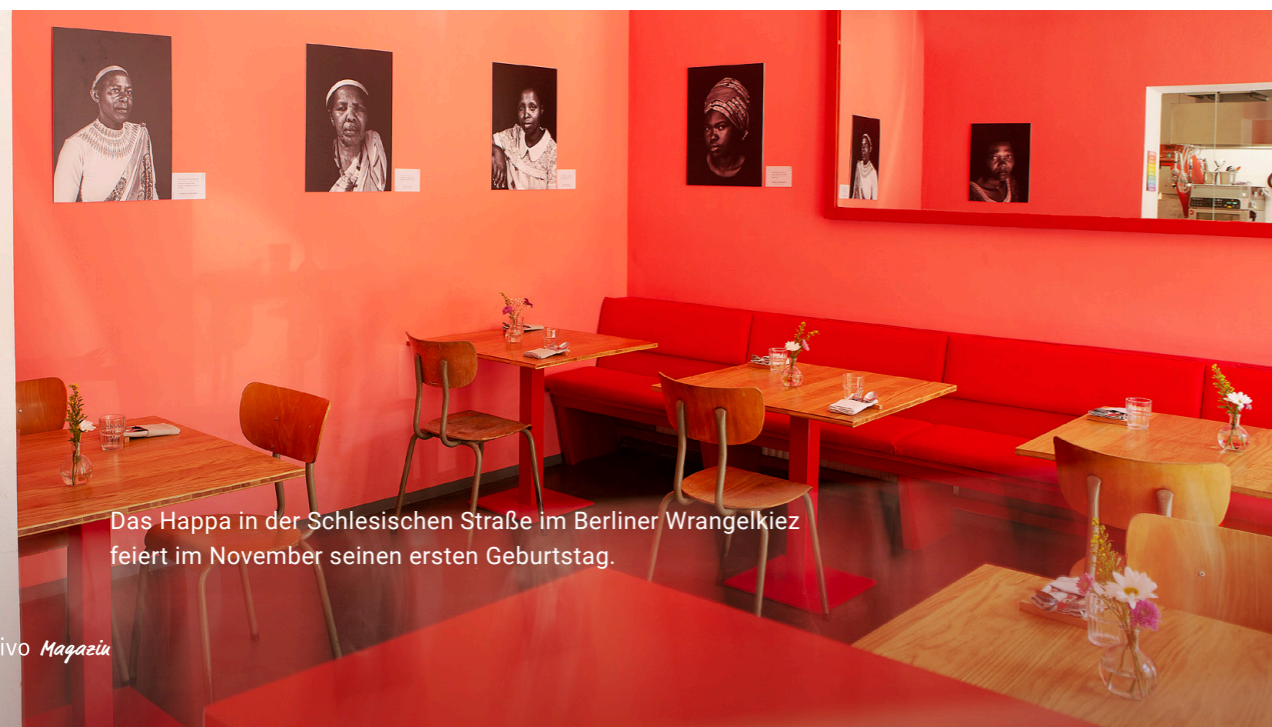
Obwohl weder Sophia Hoffmann noch Nina Petersen eine anerkannte Gastro-Ausbildung haben, sind sie keineswegs Quereinsteigerinnen: Sophia kocht seit über zehn Jahren in zahlreichen Küchen, hat Praktika und Workshops absolviert, Konzepte mitkonzipiert und sich zur Fachfrau für Biologischer Ernährung weitergebildet.



NINA PETERSEN

Nina kellnert seit ihrem 18. Lebensjahr und hat in zahlreichen Lokalen Zwischenstopps eingelegt, unter anderem als Serviceleitung. Hauptsächlich arbeitete sie als PR-Beraterin, Sophia legte zudem jahrelang als DJane auf und beide veranstalteten schon unzählige Events, vor allem im Food-Bereich – „das können wir im Schlaf“, sagt Sophia. Also jede Menge Rüstzeug für das gemeinsame Restaurant!

WELCOME
ALL SIZES
ALL COLOURS
ALL CULTURES
ALL SEXES
ALL BELIEFS
ALL RELIGIONS
ALL AGES
ALL TYPES
ALL PEOPLE



Das Happa in der Schlesischen Straße im Berliner Wrangelkiez feiert im November seinen ersten Geburtstag.

Bilder: Happa/Zoe Spawton

Heineken
EST. 1873

EXTRA COLD

EXTRA COOL

Für die kühlende Extra Cold-Zapfsäule: kontaktieren Sie uns unter info@germany.heineken.com
030 - 39 04 15 0
(Heineken Deutschland)

Heineken®-Original vom Fass:
Ausgewogener, milder Geschmack mit subtilen fruchtigen Noten

Extra kaltes Genusserlebnis
bei -3 bis 1 Grad für Ihre Gäste!

fünf Jahre in Wien gelebt, komme aus München, daher die alpenländischen Einflüsse. Wir hatten beim Dinner etwa die veganen Kärntner Kasnudeln auf dem Menü oder vegane Topfenknödel als Nachspeise.

Nina Petersen: Im Businessplan mussten wir das auch in eine Schublade stecken, dort heißt es: Deftige, regionale Alltagsküche mit Hauptstadt-Einschlag. Es schmeckt nach Kindheit, nach Hauptstadt und nach Sophia und es ist alles rein pflanzlich.

Warum eigentlich vegan?

Sophia Hoffmann: : Ich lebe und

koche seit über zehn Jahren vegan. Dementsprechend würde alles andere für mich keinen Sinn machen. Aber natürlich ist es die klimafreundlichste Art zu kochen und zu essen. Ich sage immer: pflanzliche Küche ist der leckerste Hebel für Klimaschutz.

Nina Petersen: Ich bin davon überzeugt, dass es einfach die Zukunft der Esskultur sein wird, im Hinblick auf den Klimawandel und Ressourcenknappheit. Für Sophia ist es sowieso das Normalste der Welt, aber ich finde es auch kreativer. Und ich glaube, dass es Leute dazu animiert, mal umzudenken und etwas auszuprobieren.

Klappt das? Motiviert es eure Gäste, auch zuhause mehr pflanzlich zu kochen?

Sophia Hoffmann: Absolut. Viele Gäste fragen ganz konkret nach der Zubereitung: Wieso ist die Soße so cremig? Was ist da drin? Bei den Dinners steht noch mehr das Thema Leaf-to-Root im Vordergrund. Da sagen ganz viele Leute etwa, sie haben noch die Blätter vom Blumenkohl zuhause, die wollen sie jetzt auch mal verarbeiten.

Nina Petersen: Wir haben ein sehr interessiertes und motiviertes Publikum, das auch schönes Feedback gibt und sagt: Seit eurem

Dinner benutze ich das Radieschengrün oder das Möhrengrün, um daraus Pestos zu machen.

Wie genau setzt ihr Leaf-to-Root um, also den Ansatz, die gesamte Pflanze zu verwenden?

Sophia Hoffmann: Wir haben im aktuellen Menü zum Beispiel Ravioli mit Radieschengrün in der Füllung. Dazu gibt es ein grünes Öl, das wir aus den Enden der Frühlingszwiebel oder des Lauchs herstellen. Wir haben einen Gurkenstaub bei unserem Labneh dabei, wo wir die Abschnitte der Gurken dehydrieren, das gibt eine Menge Umami. Wenn geschnittene Gurke übrigbleibt, machen wir ein Sirup daraus und bieten eine Gurkenlimonade an.

Nina Petersen: Außerdem beziehen wir den Großteil unseres Gemüses über Querfeld. Das ist ein Biogemüse-Lieferant für Culinary Misfits, also alles, was optische Schönheitsfehler hat – Übergrößen, Untergrößen, Schalenfehler und so weiter – und deshalb gar nicht erst in den Handel gelangen würde. Auch das ist ein wichtiger Aspekt gegen Lebensmittelverschwendung.

Sophia Hoffmann: Es ist jede Woche unser Spiel, im Team zu raten, was der Mangel am Gemüse ist, wenn die Lieferung kommt. Manchmal ist es offensichtlich und manchmal gar nicht. Wir hatten gerade Staudensellerie, der zu lang war, der hat einfach nicht in die Boxen gepasst. Sowa ist schon ein Grund zum Aussortieren, das ist verrückt.

Sind das Ansätze, die jeder Gastronom umsetzen könnte?

Nina Petersen: Es steht und fällt mit einer flexiblen Karte. Wenn auf deiner Karte fünf Gerichte stehen, die immer die gleichen

Zutaten haben, und du jede Woche 70 Kilo Tomaten brauchst, auch im Winter, dann ist Querfeld nicht der richtige Lieferant für dich.

Sophia Hoffmann: Für den Leaf-to-Root-Ansatz muss man einmal die Denkweise umschalten, dann wird es zu einer kreativen Challenge in der Küche. Können wir mit den Schalen der Zitrusfrüchte noch etwas machen? Was machen wir mit den Zwiebelschalen? Wir fragen uns jedes Mal, ob wir etwas aufheben, bevor wir es wegschmeißen. Natürlich ist das teilweise mit einem Mehraufwand verbunden, aber gleichzeitig spart man beim Wareneinsatz. Viele Dinge sind auch wenig aufwendig. Wir haben zum Beispiel einen großen Dörrautomaten, der uns viel Arbeit abnimmt. Wenn Kräuter schon ein bisschen müde sind, trocknen wir sie darin, bevor sie schlecht werden.

Es ist also vor allem eine Sache der Einstellung.

Nina Petersen: Genau, und gerade dieses Cherrypicking, sich das Schönste herauszusuchen, ist meiner Meinung nach total überholt. Es wird immer argumentiert, dass die Konsumentin oder der Konsument erwartet, dass jedes Gericht gleich aussieht, aber das glaube ich nicht.

Unterschätzen Gastronomen ihre Gäste?

Nina Petersen: Ich glaube, dass man den Gästen generell mehr zutrauen darf. Und dass da ein viel größeres Verständnis ist, wenn man transparent ist und das erklärt. Wer in die Kommunikation geht, wird sehen, dass ganz viel Bereitschaft da ist, neue Wege zu gehen und auch mal etwas auszuprobieren.



Der Happa-Stil ist bunt, deftig, gesund und saisonal, mit Einflüssen aus dem kosmopolitischen Berlin und aus der Alpenregion.



Nachdem Sophia Hoffmann jahrelang vor allem auf Events sowie als Angestellte gekocht hat, kann sie ihre vegane Zero Waste-Küche nun im eigenen Restaurant auf die Teller bringen.

Bilder: Happa/Zoe Spawton



VIelfalt. von der Natur serviert.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.

“**Wir versuchen, Lebensmittel so ganzheitlich wie möglich zu verarbeiten.**”

Sophia Hoffmann

Ihr sagt, man braucht eine flexible Karte für diese Art von Umgang mit Lebensmitteln. Wie plant ihr eure Gerichte und Menüs?

Sophia Hoffmann: Beim Mittagstisch haben wir eine wöchentlich wechselnde Karte, die uns erlaubt, extrem nachhaltig zu arbeiten. Wir haben immer eine Suppe oder einen Eintopf, zwei Hauptgerichte, einen Beilagensalat, im Sommer noch einen großen Salat und einen Kuchen. Wenn alles aufgegessen ist, rückt ein Gericht nach. Der Großteil unserer Zutaten kommt von Querfeld, das ist die Basis für unsere Planung. Dort müssen wir mit einer Woche Vorlauf bestellen und planen in der Küche entsprechend. Zusätzlich bestelle ich bei regionalen Landwirtschaften. Was die Mengen angeht, mache ich sehr viel nach Bauchgefühl und eigentlich bleibt nie etwas übrig.

Und für die einzelnen Rezepte schöpfst du aus deinem Wissen aus den vielen Jahren?

Sophia Hoffmann: Über die Zeit kristallisieren sich Gerichte heraus, die wir dann in Variationen machen. Im Sommer zum Beispiel kalte Suppen wie eine Gazpacho – wenn Querfeld Wassermelonen liefert, dann gibt es eine Wassermelonen-Gazpacho. Auch meine Mitarbeiterinnen brainstormen kreativ und bringen neue Ideen ein.

Ist diese Art von Wareneinsatz das Geheimnis für eure günstigen

Preise? Im Mittagstisch kostet der Eintopf 7 Euro, der Beilagensalat 4 Euro und ein Hauptgericht 12 Euro.

Nina Petersen: Jein, der Standort spielt auch eine Rolle. Lebensmittelpreise und Gastronomie kosten in Berlin generell etwas weniger als in Süddeutschland oder in Hamburg. Zudem sind wir hier im Wrangelkiez in Kreuzberg, einem sozialen Milieukiez. Im Vergleich zu unseren Nachbarn sind wir kaum günstiger. Der Unterschied ist, dass wir bio-zertifiziert sind und die anderen nicht.

Es gibt allgemein wenige bio-zertifizierte Restaurants. Woran liegt das und warum seid ihr diesen Schritt gegangen?

Nina Petersen: Für uns ist Bio der kleinste gemeinsame Nenner, weil wir beide als Konsumentinnen sehr darauf achten und das für uns Qualitätsstandard ist. Ich finde, dass auch das zum nachhaltigen Konzept gehört. Aber sich zertifizieren zu lassen ist ein bisschen wie eine Wurzelbehandlung beim Zahnarzt.

Sophia Hoffmann: Kombiniert mit einer Steuerprüfung. Der Prozess ist sehr überbürokratisiert und es ist nicht wirklich für die Gastronomie ausgelegt.

Nina Petersen: Viele Gastronomen wissen auch gar nicht, dass sie sich eigentlich zertifizieren lassen müssen, wenn sie mit Bio werben wollen. Es braucht auf jeden Fall mehr Aufklärungsarbeit und Wissenstransfer.

Und trotzdem seid ihr nicht teurer als andere Lokale um euch herum.

Nina Petersen: Es kommt halt darauf an, wie deine Karte aufgebaut ist und wie du die Ware beziehst. Bio-Himbeeren im Winter sind natürlich teuer.

Sophia Hoffmann: ... im Gegensatz zu regionalen Kartoffeln. Saisonale Lebensmittel, solche mit Mängeln, Verarbeitungsware oder große Gebinde machen es günstiger. Und natürlich auf tierische Lebensmittel zu verzichten.



Das siebenköpfige Happa-Team besteht zurzeit ausschließlich aus Frauen – weil sie einfach die besseren Bewerbungen geschickt haben.

Bild: Happa/Zoe Spawton

Das Happa hat ja eine recht lange Vorgeschichte. Wie ist eure Idee für das Restaurant entstanden?

Nina Petersen: Sophia und ich haben uns 2017 bei Restlos glücklich kennengelernt, einem Verein, der sich in Berlin für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln einsetzt. Wir haben dort und später noch weitere Events in dem Bereich umgesetzt. Dazu kam, dass Restlos glücklich damals ein Restaurant betrieben hatte, in dem nur mit gereteten Lebensmitteln gekocht wurde. Als das nach gut einem Jahr schließen musste, habe ich gemerkt: Das ist genau das, was ich machen will. Sophia hatte auch schon länger die Idee, ein Restaurant zu öffnen. Also haben wir gesagt: Lass es uns doch zusammen machen!

Trotzdem habt ihr erst letztes Jahr eröffnet. Was ist in der Zwischenzeit passiert?

Nina Petersen: 2018 bin ich überraschend schwanger geworden. Als ich wieder ins Berufsleben eingestiegen bin, wollten wir auf Locationsuche gehen – das war im März 2020. Da war dann erst mal nichts mit Gastronomie. Aber uns war klar: Wir wollen das trotzdem weitermachen, wir verschieben es nur. Mitte 2022 haben wir einen Ort gefunden und im November eröffnet.

Im Team seid ihr jetzt ausschließlich Frauen. Hat das einen bestimmten Grund?

Sophia Hoffmann: Nein, das hat sich so ergeben, weil es einfach die besten Bewerbungen waren. Und wir finden es im Moment sehr angenehm. Es ist insofern witzig, dass es immer noch manchen Leuten auffällt – andersherum wäre das wahrscheinlich nicht der Fall.

Macht es das Arbeiten anders, wenn es nur Frauen sind?

Nina Petersen: Vielleicht, wir bemühen uns generell, viele Sachen anders zu machen. Der Umgangston ist uns wichtig und eine wertschätzende Kommunikation miteinander. Bei uns wird nicht gebrüllt, was in anderen Teams in der Vergangenheit häufig der Fall war. Da habe ich schon den Eindruck, dass das eine männerdominierte Verhaltensweise ist. Wir haben aber auch eine offene Küche, die für die Gäste einsehbar ist, das ist wie eine Art Bühne: Wir werden gesehen und gehört, und zwar im kompletten Gastraum. Allein deswegen ist das Arbeiten ein sensibleres. Wenn etwas runterfällt, brüllst du nicht scheiße, sondern sagst: Ach, ich heb's wieder auf.

Ein zentraler Begriff bei euch ist

Soziale Nachhaltigkeit. Wie setzt ihr die um?

Nina Petersen: Durch das Mittagstischkonzept haben wir montags bis donnerstags normalerweise einen 9-to-5-Job. Unsere Mitarbeitenden haben mehr Urlaub als gesetzlich vorgesehen. Wir haben Schließzeiten, zwei Wochen im Sommer, zwischen den Jahren und eine Woche im Januar. Wir bezahlen alle Überstunden. Wir haben eine Zeiterfassung, die jede Minute dokumentiert. Und wir zahlen über Mindestlohn. Das ist ein Gesamtpaket, das in der Gastro noch relativ selten ist.

Sophia Hoffmann: Wir versuchen einfach, im Rahmen unserer wirtschaftlichen Möglichkeiten, es für alle Beteiligten so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wie plant ihr eure Schichten, damit das funktioniert, gerade mit Blick auf die Dinner-Events?

Nina Petersen: Die finden in der Regel jeden Freitagabend und jeden zweiten Donnerstag statt. Freitags vor den Events bereitet die Küche dieses Dinner vor, und am Wochenende haben wir geschlossen.

Sophia Hoffmann: Wir haben ein Gesamtkontingent und wissen, was unsere Kapazitäten sind. Wie oft im Monat können wir Events und Private Bookings umsetzen? Dann arbeiten wir lieber mal eine Doppelschicht, aber haben dafür am Wochenende frei.

Ist das der Hebel gegen den Fachkräftemangel, von dem die ganze Branche spricht?

Nina Petersen: Auf jeden Fall. Das ist vielleicht eines der guten Dinge, die die Pandemie gebracht hat. Dass die Leute ihre Situation überdenken und sagen: Ich muss nicht mein Leben lang in dieser Tret-



mühle bleiben. Niemand arbeitet gerne unter diesen Bedingungen, die es bisher in der Gastronomie gab. Es war nur ein akzeptiertes Szenario, aber kein gewolltes. Die Frauen, die bei uns arbeiten, hatten der Gastronomie eigentlich alle schon den Rücken gekehrt. Bei uns haben sie sich ganz bewusst beworben, weil sie den Aspekt der sozialen Nachhaltigkeit gesehen haben und wertschätzen.

Sophia Hoffmann: Ich hatte als Angestellte selbst ein paar Schlüsselsituationen, in denen ich echt am Limit war und dachte: Ich will es irgendwie schaffen, das anders zu gestalten. Das muss möglich sein.

Man bekommt den Eindruck, ihr denkt Nachhaltigkeit zu Ende und habt einen ganzheitlichen Ansatz. Ihr thematisiert Lebensmittelverschwendung, Ressourcenknappheit, soziale Gerechtigkeit beziehungsweise Verantwortung. Wie bekommt ihr das alles unter einen Hut?

Sophia Hoffmann: Für mich ist das so selbstverständlich, dass mir das gar nicht als Mehraufwand auffällt.

Es geht nicht nur darum, Bio zu sein oder Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, sondern es greift alles ineinander.

Nina Petersen

Bewusst zu konsumieren, habe ich schon seit Jahren in meiner DNA, egal ob ich einen Stromanbieter wähle oder Klopapier kaufe.

Nina Petersen: Ich finde es schön, dass du gesagt hast, dass wir einen ganzheitlichen Ansatz haben, denn das ist genau das, was wir erreichen möchten. Es geht nicht nur darum, Bio zu sein oder Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, sondern es greift alles ineinander.

Wie wichtig ist es euch, dass eure Gäste das auch sehen und vielleicht etwas davon mitnehmen?

Sophia Hoffmann: Wir teilen schon viel mit unseren Gästen, sei es auf Social Media oder an unseren Dinner-Abenden. Aber wir wollen sie damit nicht überwältigen. Es gibt sicherlich auch Gäste, die einfach nur kommen, weil ihnen das Essen schmeckt. Wie viel man kommuniziert, ist immer eine Gratwanderung.

Nina Petersen: Wir leben etwas vor und animieren dadurch zur Nachahmung. Wer Lust hat, kann sich näher mit uns befassen und wird dann schon auf all die Themen stoßen.

Zum Schluss noch ein Blick in die Zukunft: Glaubt ihr, dass Gastronomie langfristig nur noch so funktionieren kann, wie ihr sie macht?

Nina Petersen: Ich glaube nicht, dass das das einzige Konzept ist, das funktioniert, aber, dass eine bewusstere Auseinandersetzung mit dem, was man tut und was man anbietet, stattfinden muss.

Sophia Hoffmann: Wir müssen einfach reagieren auf die Herausforderungen der Zeit. Das kann sein, dass die Leute andere Ansprüche an ihre Work-Life-Balance haben. Das kann genauso gut die Klimakrise sein, was dann vielleicht bedeutet, weniger tierische Produkte oder Lebensmittel ganzheitlicher zu verarbeiten, weil Ressourcen knapper werden.

Vielen Dank an euch beide für das schöne Gespräch!

Emmelie Öden



HAPPA

Berlin-Kreuzberg

Im November 2022 in Berlin-Kreuzberg eröffnet, wird das Happa bald 1 Jahr alt. Seitdem bekommen die Gäste hier unter der Woche Mittagstisch, an den Dinner-Abenden ein Fünf-Gang-Menü und bei Private Bookings Teller zum Teilen. Die DNA: Vegan, saisonal und eine vollständige Verwendung der Zutaten. Während Sophia Hoffmann die Küche leitet, verantwortet Nina Petersen den Servicebereich und das Personal. Unterstützung erhalten sie von zurzeit drei Festangestellten und zwei Aushilfen.

Der Mittagstisch steht im Happa im Fokus. Regelmäßige Dinner-Events sowie Private Bookings ergänzen das Konzept.

