

## Möhren fürs Gehirn

Harald Hoppe beliefert mit seinem Bio-Caterer Schulen - und hat eine Mission

Wer hineinwill, muss ein Häubchen aufsetzen, sich in einen Plastikumhang hüllen und mit seinen Straßenschuhen in leuchtend blaue Überzieher schlüpfen. In der Hygieneschleuse reinigen Bürsten ein letztes Mal die Sohlen, Desinfektionsmittel für die Hände, dann ist man drin, in der Großküche von "Dr. Hoppe Bio-Catering". In der nüchternen Industriehalle mitten im Kasseler Gewerbegebiet duftet es nach Spaghetti Bolognese. Die Nachbarschaft ist das Zuhause von Dachdeckerfirmen und Industriedienstleistern, doch hier, in der Großküche, schrubben Mitarbeiter in weißen Kitteln riesige Edelstahltöpfe, reinigen Kippbratpfannen und Abfüllanlagen. Eine Köchin holt frischgebratene Putenmedaillons aus dem Ofen. Sie müssen abkühlen, um später unter einer Schutzatmosphäre verpackt zu werden.

"Die Küche ist für 100 000 Essen am Tag gebaut", sagt Harald Hoppe. Was er damit meint, ist: Sein Unternehmen soll kräftig wachsen. Bisher kochen sie 5000 bis 10 000 Essen am Tag; Hoppe aber ist zuversichtlich, dass er schon bald die 300-Liter-Töpfe gegen 1200-Liter-Industriekochkessel austauschen kann. "Ein paar Millionen" habe er in den Industriekasten samt Innenleben gesteckt - dank Risikokapitalgebern. "Alles ist auf Wachstum gebaut", sagt der Neunundvierzigjährige und schaut freundlich durch seine randlose Brille. Das mag für manch einen nach Größenwahn klingen, doch für Hoppe erwächst sein unerschütterlicher Wachstumsglaube schlicht aus der Erfahrung der vergangenen Jahre.

Dabei begann alles eher beschaulich, mit einem ökologischen Wochenmarkt, den Hoppe vor neun Jahren auf der Kasseler Marbachshöhe gründete. Zuvor war der studierte Agraringenieur als Berater in Entwicklungsländern unterwegs gewesen, anschließend arbeitete er lange im Vorstand des Bioverbandes Demeter. Doch irgendwann langweilte er sich. "Ich war eigentlich, seitdem ich 16 war, immer nebenher Unternehmer", sagt er, seine erste Firma sei eine Hausaufgabenbetreuung gewesen. Nach den Jahren im Verband wollte er wieder selbständig sein.

Zunächst gründete er mit einer Partnerin ein Forschungsinstitut zum Thema Ernährung und Gesundheit, dann den Wochenmarkt. Er hatte die Idee, die Produkte, die dort übrig blieben, in einem Bio-Imbiss zu verkochen und zu verkaufen. Nachdem es mit einem fremden Koch zunächst nicht richtig lief, stellte er sich selbst in den Imbisswagen. "Ursprünglich", sagt er, "wollte ich Koch werden und dafür von der Schule abgehen." Doch damals verhinderte das sein Vater, weshalb Hoppe es "nur" zum Hobbykoch brachte - zu einem ziemlich guten und ambitionierten allerdings. Ziemlich bald hatte der Imbiss Dutzende Stammkunden. Nach einem Besuch der Behörden musste Hoppe zum Kochen in eine Gaststätte ausweichen, verkauft wurde aber weiter vom Imbisswagen aus. Es ging rasch bergauf.

Nach einem Jahr verkauften sie 150 Essen am Tag. Die erste Schule meldete sich, und im Sommer 2001 gründete Hoppe die Cateringfirma. Ein Jahr später standen zehn Schulen und Kindergärten in der Kundenkartei. Es folgte der Umzug in die erste Großküche und vor zwei Jahren der in das Industriegebiet. 2005 wurde Hoppe zum ersten Mal Caterer des Jahres. Dieses Jahr steht das Unternehmen, das sich seit kurzem "Biond" nennt, vor einer Verdopplung der Anzahl der Mahlzeiten, nächstes Jahr soll es eine Verdreifachung sein.

In einer Kiste schwimmen Folienbeutel, gefüllt mit Vanillepudding, im Eiswasser. Damit sie haltbar sind, werden die Speisen auf 3 Grad heruntergekühlt. Entsprechend frostig ist es im Kommissionierungslager: Reis, Vollkorn-Spirelli und Kohlrabigemüse, Salatdressing, Würstchen und Rotkraut warten darauf, auf Lastwagen verladen und an etwa 50 Schulen und Kindergärten geliefert zu werden. "Tour 71, Kepler-Gymnasium Tübingen", steht auf einem der Zettel an der Wand. Neben den Schulen beliefert Hoppe auch

Unternehmenskantinen. Preislich könnten sie als Bio-Anbieter deshalb mithalten, "weil wir es groß machen", sagt er. Zwischen 3,50 Euro und 4,30 Euro kostet die Verpflegung eines Schülers am Tag, mit Personal und Abrechnungssystem. Einen "einstelligen Millionenbetrag" setzt Hoppe mit seinem Catering um, 140 Mitarbeiter beschäftigt er.

Im Hauptlager, wo der Prozess von der Tomate zur Tomatensauce seinen Anfang nimmt, türmen sich Nudelberge und Fässer voller Passata. Milch, Joghurt und Quark lagern nebenan, in der Tiefkühlkammer liegt Rinderhack, daneben ist die "Gemüseinflugschneise", wie Hoppe das Lager voller Gurken, Tomaten, Zucchini, Sellerie und Möhren nennt. "Wie kriegt man Kinder dazu, Möhren zu essen, Herr Hoppe?" "Verstecken", sagt er. Überhaupt hat er sich in Studien und Befragungen intensiv damit beschäftigt, wie gesundes Essen sein muss, damit Schüler es mögen. Heraus kam ein Buffet-System. An verschiedenen Stationen können sich die Schüler selbst aussuchen, was sie essen möchten: Pasta, Pizza, Salate, Wok-Gerichte oder das Tagesessen, alles bio.

"In den ersten vier Wochen", sagt Hoppe, "essen sie nur Pizza und Nudeln." Doch dann entdeckten die Kinder nach und nach andere Speisen. Er holt eine Grafik hervor. Sie zeigt, dass von dem Zeitpunkt an, als das Buffet eingeführt wurde, deutlich mehr Schüler das Mittagsangebot angenommen haben als zuvor. Für ihn ist es nicht nur ein unternehmerischer Erfolg, Kinder zum gesunden Essen zu verführen. Hoppe, ein agiler Unternehmertyp mit Lachfalten und einer irgendwie sehr gesunden Ausstrahlung, hat eine Mission. Gutes Essen ist für ihn mehr als nur lecker. Er spricht von "Brainfood", von Essen, das gut fürs Denken sei. Er schwärmt von der Wirkung der Möhre aufs Gehirn, schwört auf die anthroposophische Lehre und warnt vor "Transfettsäuren". Es gehe um die Gesundheit, aber auch um die geistige Leistungsfähigkeit. Eine Langzeitstudie dazu sei in Vorbereitung.

Bei all dem fragt man sich, ob Hoppes Tag mehr Stunden hat als der anderer Menschen. Mit vier bis fünf Stunden Schlaf komme er aus, sagt er, hin und wieder reichten auch drei. In seinem Glauben an das gute Essen ist er unerschütterlich: "Weil ich mich konsequent ökologisch ernähre, ist meine Regenerationsfähigkeit größer." Henrike Rossbach