



## Presseinfo

---

### **Fernsehkoch bekocht Mitarbeiter:**

### **Ronny Lolls vegetarisches Kitchen Takeover im Meiko-Betriebsrestaurant**

***Drei Tage Werbung für Veggie: Fernsehkoch und Kochbuchautor Ronny Loll rückt bei Meiko in Offenburg die vegetarische Küche in den Fokus. Mit sechs vegetarischen Rezepten aus dem #heimat-Kochbuch Schwarzwald Reloaded 4 und der Unterstützung des Teams von Caterer Aramark.***

---

Kantinenübernahme bei Meiko in Offenburg: Vom 7. bis 9. März übernahm Fernsehkoch und Kochbuchautor Ronny Loll das Betriebsrestaurant des Spültechnik-Herstellers, der weltweit mehr als 2.700 Mitarbeiter beschäftigt. Lolls Mission: die Mitarbeiter mit vegetarischen Gerichten begeistern und so die Akzeptanz fleischloser Gerichte weiter zu erhöhen. Bisher beträgt dieser Anteil im Betriebsrestaurant etwa 35 Prozent.

Rund 280 Essen gehen an einem normalen Tag im Meiko-Betriebsrestaurant über die Theke. Für das Takeover wurden zusätzliche Tische und Stühle bereitgestellt, um 1.000 vegetarische Essen in nur drei Tagen ausgeben zu können. Unterstützung bekam der Fernsehkoch vom Team um Küchenchef Michal Speck und dem Caterer Aramark. Durch diese Kooperation und durch die Bezuschussung durch Meiko war es möglich, die Gerichte vom Fernsehkoch zu Preisen zwischen 4 und 7 Euro anzubieten.

Schon nach dem ersten Tag war klar: Die Meikoianer lieben Abwechslung! „Es sind deutlich mehr Besucher als sonst“, freute sich Meiko-Sprecherin Regine Oehler, die diese Aktion gemeinsam mit Meiko-CEO Thomas Peukert und dem Offenburger Kochbuchverlag team tietge und Verleger Ulf Tietge entworfen hat. Daher stammten die sechs Rezepte für den Kitchen Takeover auch aus dem von Tietge verlegten Veggie-Kochbuch Schwarzwald Reloaded 4: Rote Bete mit Schafskäse, handgemachte dicke Pasta mit Fenchel und Tomate, Knusprige Senfeier und geschmortes Wurzelgemüse, Ofen-Auberginen und Alles vom Blumenkohl. Zur Wahl standen somit jeden Tag zwei Gerichte; Salat und Dessert wurden wie üblich angeboten. Für die, die nicht auf Fleisch verzichten wollten, gab es noch eine Fleischkomponente on top. Dazu Regine Oehler: „Wir möchten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht erziehen, sondern für vegetarisches Essen begeistern“.



## Presseinfo

---

Bei den verwendeten Produkten arbeiteten Loll und Aramark eng mit regionalen Erzeugern zusammen – etwa dem Schafraffenland in Bühl-Balzhofen für den Schafskäse zur Ofenknolle. Lieferant für das Gemüse war Quersfeld, die nachhaltiges, regionales und fair erzeugtes Gemüse anbieten – auch und gerade krumme Gurken oder aus der Norm fallende Größen.

Für die Meiko Group steckt hinter dem Kitchen Takeover ein Stück Unternehmenspolitik. CEO Dr. Thomas Peukert sagt: „Die Aktion Kitchen Takeover hat mich von Anfang an begeistert. In unserem Betriebsrestaurant werden an drei Tagen vegetarische Gerichte angeboten und gleichzeitig wird der Fokus auf Nachhaltigkeit, Bio und Regionalität gelegt. Mit derlei Aktionen untermauern wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie und denken auch in Kreisläufen: Wir gehen nicht nur mit ressourcenminimierten innovativen Spültechnologien in den Markt, sondern betrachten auch den Kochprozess. Dort fallen organische Abfälle an, die wir mittels unserer Speiserestesysteme für die Energieerzeugung in Biogasanlagen aufbereiten – aus Speiseresten wird Energie!“ Und weiter: „Beim Kitchen Takeover wird richtig gutes, nachhaltiges Essen für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geboten und jeder kann beim Genießen zur Reduktion seines persönlichen CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks beitragen.“

Das Team Aramark zeigte sich gleich offen für die außergewöhnlichen Aktionstage mit Spitzenkoch Ronny Loll. District Manager Kai Offer sagte: „Fleischersatzprodukte erobern mehr und mehr den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie. Wir von Aramark waren schon früh dabei, mit Aktionen auf die besonderen Eigenschaften dieser Produkte hinzuweisen und unsere Gäste im Restaurant abzuholen. Oft greifen wir dabei auf einen natürlichen Ersatz von Fleisch durch Linsen, Nüsse oder Gemüse zurück. Unsere Gäste lieben es! Unsere Linsen-Kürbisbolognese oder unser hausgemachtes Walnuss-, Brokkoli- oder Grünkohlpesto sind echte Alternativen. Wir haben eine vielfältige Auswahl an Aktionen zum Thema Nachhaltigkeit. Zuletzt konnten wir im Januar mit unserer Veguary-Aktion überzeugen, die viele Nachhaltigkeitsaspekte aufgreift.“

Eine Kernaussage des Kitchen Takeovers untermauerte er zudem aus seiner Perspektive: „Bio kann preiswert sein und dabei auch noch richtig gut schmecken. Auch wenn ein Gericht zunächst etwas preisintensiver erscheint als ein Gericht ohne hundertprozentigen Bio-Bezug, sorgt allein der persönliche Klima-Fußabdruck dafür, dass man als Gast die richtige Entscheidung getroffen hat.“



## Presseinfo

---

Aramark-Betriebsleiter Michael Speck sagte: „Am Freitag haben wir die dicke Pasta für das Rezept von Promiköchin Zora Klipp selbst gemacht und in Vorbereitung auf den Dienstag luftgetrocknet. Wir haben enger bestuhlt, zusätzliche Restaurantplätze geschaffen und das Gemüse frisch geschnitten.“ Speck ist selbst ein Verfechter der vegetarischen Küche, bereitete die Tage zuvor etwa nach einem Aramark-Rezept eine Walnussbolognese zu. „So gewinnt man die Gäste für nachhaltiges Essen. Mit dem fertigen Brokkolistrudel aus der Tiefkühltruhe gewinnt man heute niemanden mehr neu für vegetarisches Essen.“ Funfact am Rande: Bei der Eigenherstellung der Nudeln hat eine Halterungskonstruktion für den Aufsatz der Nudelmaschine geholfen, die die Meiko-Schlosser auf Specks Wunsch in der Vorbereitung angefertigt hatten.

Speck und Loll waren am Ende des ersten Tags nach eigenen Angaben „fertig, aber glücklich fertig“. Loll: „Wir bereiten möglichst viel vorn an der Theke vor den Augen der Gäste zu. So wird etwa auch der Feta hier gegrillt und auf die Teller mit der Ofenknolle Rote Beete mit dem Salat drapiert. Vegetarisch macht Spaß und muss nicht teuer sein! Es ist eine bewusste Entscheidung statt Verzicht. Das ist unsere Botschaft, und die kam heute richtig gut an.“

Meiko-Mitarbeiter Jürgen Heppner etwa sagte: „Ich habe sofort meiner Frau ein Bild von Ronny Loll geschickt, weil sie gern Kochshows schaut. Ein Promikoch-Event um vegetarische Gerichte aus einem Kochbuch zu bauen, die jeder nachkochen kann, finde ich spitze. Da schmeckt mir plötzlich sogar Fenchel, obwohl ich sonst kein Fan bin.“

### Zur Person Ronny Loll

Die Presse sagt über Ronny Loll: „Wenn ein Fernsehkoch etwas sagt wie: ‚Ich habe da schon etwas vorbereitet‘, so war dies meist Ronny Loll.“ (Der Passagier) Denn der Wahl-Baden-Badener hat hinter den Kulissen mit nahezu allen bekannten Fernsehköchen zusammengearbeitet, war fester Assistenzkoch von Sarah Wiener und die rechte Hand von Rainer Sass. In Lolls gemeinsamem Kochbuch namens Seelenfutter mit Herausgeber Ulf Tietge ist Sarah Wiener genauso vertreten wie Harald Wohlfahrt, Antje de Vries und Foodboom-Gründer Hannes Arendholz. Event-Caterings wie für SWR3 Rock am Ring, die Koch-Tournee für WMF und viele weitere Engagements – die Reise ging für Ronny Loll weiter und seit gut neun Jahren ist er selbständig als Unternehmer rund um seine Leidenschaft Kochen.



## Presseinfo

---

Mit seiner Genuss- und Eventreihe Tavelvine ist Loll Gewinner des Kuckuck-Awards 2021. Seine Gäste haben darin die Gelegenheit, bei verschiedenen Winzern in den Weinbergen zu sitzen und das Foodpairing aus deren Wein und Lolls darauf zugeschnittene Kochkunst zu genießen.

„Das ist mein Steckenpferd“ sagt Ronny Loll sowohl über die vegetarische/vegane Küche als auch über die Gemeinschaftsverpflegung als solche. Derzeit schult er zum Beispiel Mitarbeiter der Deutschen Bahn in Sachen vegetarischer, veganer und etwa auch der Levante-Küche. Er schult, kocht und entwickelt Konzepte für Produkte, Restaurants und Betriebsrestaurants bundesweit.

### Zitate

Meiko-Mitarbeiter Jürgen Heppner:

„Ich habe sofort meiner Frau ein Bild von Ronny Loll geschickt, weil sie gern Kochshows schaut. Ein Promikoch-Event um vegetarische Gerichte aus einem Kochbuch zu bauen, die jeder nachkochen kann, finde ich spitze. Da schmeckt mir plötzlich sogar Fenchel, obwohl ich sonst kein Fan bin.“

Ronny Loll:

„Wir bereiten möglichst viel vorn an der Theke vor den Augen der Gäste zu. So wird auch der Schafskäse hier gegrillt und auf die Teller mit Ofenknolle Rote Bete und Salat drapiert. Vegetarisch macht Spaß und muss nicht teuer sein! Es ist eine bewusste Entscheidung statt Verzicht. Das ist unsere Botschaft.“

Dr. Thomas Peukert, CEO der Meiko-Group:

„Beim Kitchen Takeover wird richtig gutes, nachhaltiges und regionales Essen für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geboten und jeder kann beim Genießen zur Reduktion seines persönlichen CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks beitragen.“