

## Die „grüne“ Pionierin



© esskultour Köln

Mit „esskultour catering Köln“ erfüllt Verena Schumacher ihren selbst formulierten Anspruch an verantwortungsvolles Unternehmertum. Ihr Bio- und Veggie-Exempel soll am besten die ganze Branche mitnehmen. Nachahmer? Bessermacher? Immer gerne!

Vegetarierin, Gründerin, Vorreiterin. „Wir möchten durch unser Handeln dazu auffordern, in der Cateringbranche umzudenken und klimabewusst zu handeln“, schließt Verena Schumacher das Kurz-Profil ihres Unternehmens „esskultour catering Köln“ als Nominierte des Green Concept Award 2021 ab. Sie weiß genau, was sie auf keinen Fall will: Foodwaste, Müllberge, Ressourcenverschwendung, Ausbeutung von Arbeitskräften, wo auch immer. Was sie will: eine klima-, gesundheits- und genussfreundliche Catering-Branche. Mutig gegen den Strom schwimmend hat sie 2014 ihr 360°-Nachhaltigkeits-Catering aus der Taufe gehoben. Schon als Kind schmeckte ihr Fleisch nicht, egal welches. Der ethische Tier- und Klimaschutz-Aspekt kam später hinzu und prägt jede ihrer beruflich-unternehmerischen Entscheidungen. Ein Metier beherrschen, um es langfristig ganz neu, respektvoll gegenüber Natur, Tier und Mensch zu definieren, war

ihre Motivation, ins Hotelfach einzusteigen. Als Vegetarierin – seit sechs Monaten Veganerin – schreckte sie nicht davor zurück, das Kochen zum Beruf zu machen – logischerweise mit Fleisch. Sie ist gleichzeitig undogmatisch und unbeirrt: „Es war hart, Fleisch abzuschmecken, genussvoll darzubieten. Um etwas zu ändern, musste ich da durch.“

**„Ich koche eigenwillig, suche immer nach Geschmackskontroversen.“**

Obwohl ihr Beruf sie durch Europa führte, blieben doch landestypische Kulinarik und Traditionen außen vor. Schade! „Hotelketten sind maximal standardisiert, haben ein knallhartes Warenwirtschaftssystem. Da macht es beruflich keinen Unterschied, ob man auf den Malediven oder in Prag arbeitet – oder woher die Zutaten kommen.“ Um Gastronomie nach ihrer Fassung zu machen, hat das „Kölsche Mädche“ konsequent eigene Restaurants gegründet, erfolgreich

und mit Freude – und inklusive Caterings. Ihre Erkenntnis: Catering erlaubt eine bessere Work-Life-Balance. „Es ist eher die Ausnahme, nachts um eins noch ein Event picobello zu Ende zu bringen und um sechs Uhr wieder auf der Matte zu stehen. Ich habe es in der Hand, der Reihe nach und gesund zu planen.“ Auch ist der USP des Unternehmens nun noch klarer umrissen und erfüllbar. „Kunden und langjährige Mitarbeiter teilen unsere ho-

## „Ich wünsche mir streng kontrolliertes Bio-Fleisch.“

hen ethischen und ökologischen Ansprüche. Unser Radius ist lokal-regional – auch beim Einkauf“, sagt die geprüfte Ausbilderin. Zum zehnköpfigen Team gehören zwei Quereinsteiger-Azubis auf dem sogenannten zweiten Bildungsweg. Sie kooperiert mit dem Kolpingwerk. Nicht der leichteste Weg, aber überaus sinnstiftend. Den letzten hat sie gerade als festes Teammitglied übernommen.

„Heute kann ich die Mengen exakter kalkulieren und Foodwaste einfacher vermeiden als mit dem schwankenden Restaurant-Absatz“, betont die Zero-Waste-Verfechterin. „Selbst wenn wir einmal nicht im Mehrweg-System ausliefern können, verwenden wir Schalen aus Recyclingmaterial, recyclingfähig oder kompostierbar. Und wir sammeln alles wieder ein, damit Recycling und Kompostieren auch stattfinden.“ esskultour catering Köln ist Verena Schumachers Lebenswerk. „Wir sind ein tolles Kompetenzteam über die Grenzen von Essen hinaus, in dem jeder seinen Beitrag leistet.“ Ihr Steckenpferd: Die Rezeptentwicklung gehört ihr allein.

Betriebsrestaurants beliefert sie aus ihrer 300-Quadratmeter-Produktionsküche – aktuell coronabedingt weniger und eher mobil. Für den Transport hat sie eine kleine Fahrzeugflotte, digital Wege-optimiert und inklusive Lastenrad, versteht sich. Das Event-Equipment ist recycelt, re-used, oft aus Paletten oder Weinkisten umfunktioniert. Ihre „grünen“ Meetings und Events gehen selten über 500 Personen hinaus. Dann werde es schwierig, die Lebensmittel bio-regional zu beschaffen. Filmteams werden bei Außendrehen aus dem esskultour-Foodtrailer heraus ganztätig frisch bekocht. „Zuletzt haben wir

## Zur Person

Die Hotelfach-Ausbildung ergänzt Verena Schumacher mit einem BWL-Studium, Schwerpunkt Hotellerie, Gastronomie, Eventmanagement. Ihr Beruf führt sie in die Schweiz, nach Tschechien und Russland, bevor sie drei eigene Restaurants in Köln betreibt. Parallel entsteht ihr Catering-Konzept „esskultour“ für 360°-nachhaltige Events und Business-Lunches (fast) ohne Reste. Vom Lebensüber Reinigungsmittel bis zu Koch-, Spül- und Fahrzeugtechnik steht die Umweltverträglichkeit an erster Stelle – und damit die Gesundheit und der Genuss der Gäste.

eine ZDF-Show-Produktion 17 Tage non-stop mit täglich wechselnden Gerichten begleitet.“

Zusammen mit den staatlichen Corona-Hilfen und Kurzarbeit kommt sie also gut durch die Pandemie. Zukunftsangst? Fehlanzeige! „Wir wirtschaften solide und haben Rücklagen, auch um das Kurzarbeitsgeld aufzustocken.“ Als biozertifizierte Pionierin eines 360°-nachhaltigen Unternehmens fürchtet sie auch jene aufkeimende „Konkurrenz“ nicht, die trendgerecht das Nachhaltigkeitsfähnlein in den Wind hält. Es brauche wirkliches Wissen und grundlegendes Know-how. „Wir sind das Original“, sagt sie selbstbewusst. Dennoch hofft sie natürlich, dass Bio weiterwächst und Bio-Landwirtschaft kein Vabanque-Spiel bleibt. Dazu brauche es auf jeden Fall noch viel mehr Großabnehmer aus der Gastronomie, ist sie überzeugt.

Berufliche Träume verfolgt die Mittvierzigerin weiter. Die pandemiebedingte Flaute verschafft ihr die Zeit, endlich ein Herzensprojekt zu verfolgen. „Es ist aber noch nicht spruchreif“, hält sie die Details geheim. Weitere Digitalisierungsschritte gehören natürlich dazu. Effizienz sei ein Grundpfeiler klimafreundlichen Handelns. „Auch vom Ökostrom sollte man so wenig wie möglich verbrauchen!“

## „Es ist ein Umdenken in der Gesellschaft zu erkennen.“

„Ich bin ein sehr positiver Mensch“, sagt sie von sich und man merkt, sie steht immer mit beiden Beinen fest auf dem Boden der Realität. Die Frau, die mit ihrem Unternehmen einen Traum vom besseren Leben verwirklicht, ist keine Träumerin. An den politischen Rahmenbedingungen könne schon noch etwas geschraubt werden, findet sie: „Wirklich transparent und nachhaltig arbeitende Unternehmen sollten gezielter und stärker gefördert werden. In Sachen Bio und Tierwohl gibt es noch viel zu tun. Die Zeit für strengere Vorschriften ist reif.“ Oder auch für neue Berufsbilder. Die aktuelle Krise bietet die Chance, alte Strukturen hinter sich zu lassen. Ihr Vorschlag: „Wer weiß, vielleicht gibt es ja bald die zertifizierte Ausbildung zum veganen Koch.“ *Frauке Brodkorb-Kettenbach*

## Nachgehakt

### Was sind Ihre Leibspeisen?

Eine Menge! Es muss kreativ, innovativ und vorwiegend regional sein – und geschmacksexplosiv! Ich experimentiere, bis ganz differente Komponenten ein harmonisches Miteinander ergeben.

### Bio und gesund trenden. Wird Ihre Pionierleistung bald Mainstream?

Bis Fleisch gänzlich out ist, ist es noch ein langer Weg. Dazu bedarf es weiterhin unermüdlicher Aufklärungsarbeit. Das Verantwortungsgefühl der Verbraucher muss noch wachsen. „In-vitro-Fleisch“ könnte vielversprechend sein.

### Beeinflusst Corona ihr Business?

Der Fokus liegt eindeutig mehr auf gesund und frisch. Wir möchten, dass Arbeitgeber dies als Benefit für Mitarbeiter verstehen. Einige konnten wir da schon abholen. Der Bestellumfang unserer knapp 280 Stammkunden wächst, mehr Firmen fragen gezielt an, können sich vorstellen, größere Events ohne tierische Produkte zu organisieren – wenn Corona es zulässt.