



«Feel Good Food»: Energy Kitchen macht die Berner fit und glücklich

Positive Energie für Körper und Seele! Das ist der Antrieb und der Anspruch von Petra und Christian Gierstorfer, die im Berner Kaufhaus Loeb seit 2008 die Kunden und Gäste mit gesunden Gerichten und Getränken satt, fit und glücklich machen. Das Ehepaar aus Bayern betreibt im Loeb neben dem Restaurant Energy Kitchen auch erfolgreich die Café-Bar im Erdgeschoss, ein Pop-up unter den Loeb Lauben, das Mitarbeiterrestaurant und den gastronomischen Part der verschiedenen Relax- und Work-Zonen im Kaufhaus. «Wir glauben an 'Feel Good Food'», unterstreicht Petra. «Alles, was wir anbieten, basiert auf viel Herzblut, Leidenschaft für gutes, cleanes Essen und natürlichen Zutaten, die vor Ort so kombiniert werden, dass die Gerichte nicht nur gesund, nährstoffreich und qualitativ hochwertig, sondern auch schmackhaft und sättigend sind.»

Mit seiner Idee vom «Feel Good Food» war Christian Gierstorfer ein echter Pionier! Vor inzwischen mehr als zwanzig Jahren machte er seinen Traum vom eigenen Unternehmen wahr: Ausgerüstet mit einem fast schon schrottreifen Ofen, den er in einer Betriebskantine vor dem Alteisen gerettet hatte, reiste der Koch und Betriebswirt aus dem oberpfälzischen Örtchen Pfatter 1999 nach London und begann, unterstützt von seiner späteren Ehefrau Petra, den Engländern bayrische Salz- und Käsebrezeln als Alternative zu herkömmlichem Fast Food zu verkaufen. Zielgruppe: zeitknappe Young Professionals, die sich kulinarisch etwas Gutes tun wollen. Die Briten waren begeistert von den «German Pretzels» und schon bald zog die «Energy Kitchen» als Untermieter im renommierten Kaufhaus Selfridges an der Oxford Street ein, servierte neben Brezeln auch Suppen, frische Säfte, Salate, Sandwiches und Kaffeespezialitäten. Wenig später folgten weitere Standorte in London, Birmingham, Manchester und Swindon.



Schweizer Hauptstadt statt englischer Metropolen

2007 trafen die Gierstorfers eine Entscheidung, die ihr Leben und ihr Business massgeblich veränderte: Sie tauschten England gegen die Schweiz, die Metropolen auf der Insel gegen das alpine Bern, die langen Strecken auf der Autobahn gegen kurze Wege im Kaufhaus Loeb. «Was wir vorher an Standorten organisieren mussten, die bis zu 300 km voneinander entfernt lagen, können wir nun auf verschiedenen Etagen innerhalb nur eines Gebäudes leisten: Unsere Gäste in den unterschiedlichsten Situationen mit Essen und Trinken zu 'energisieren'», erklärt Christian den auf den ersten Blick ungewöhnlichen Schritt. Dank der Erfahrung in Sachen Kaufhausgastronomie und den 1A-Referenzen Harrods und Selfridges konnte das Unternehmerpaar den Vertrag im Loeb gewinnen. Inzwischen versorgt es mit seiner Energy Kitchen die Kunden auf allen Ebenen: im Restaurant, in der Café-Bar im Erdgeschoss, in der Beauty- und der Gentlemen's Lounge, im Nähkaffee (-café?) sowie im Mitarbeiterrestaurant und über den eigenen Catering-Service auch ausserhalb des Traditionshauses am Hauptbahnhof.

Frisch vor Ort und möglichst ohne Zusatzstoffe gekocht, stehen im Restaurant täglich verschiedene Tagesgerichte mit Fleisch, Fisch oder als vegetarische Option plus Beilagen zur Auswahl – bereits vorportioniert in Porzellanschüsselchen auf dem Buffet zu Festpreisen: Das ist unkompliziert, optisch attraktiv, gut kalkulierbar und reduziert ganz im Sinne der Nachhaltigkeitsstrategie die Lebensmittelabfälle auf ein Minimum. Am vielfältigen, saisonal bestückten Salatbuffet wird dagegen nach Gewicht abgerechnet. Mini-Brezeli, Sandwiches, saisonale Suppen und Desserts sowie eine verführerische Patisserie-Vielfalt runden das Food-Angebot ab. Gegen den Durst gibt es frisch gemixte Säfte und wechselnde Superfood-Smoothies sowie Kaffeespezialitäten, hausgemachten Eistee und Soft Drinks. Zum Apéro werden lokales Bier, Weine, alkoholfreie «Mocktails» und Häppchen gereicht.



Food Trends, Plant-based und wissenschaftliche Erkenntnisse

«Jedes Rezept, jedes Gericht aus unserer Küche basiert auf unseren eigenen Erfahrungen, den Anregungen unserer Gäste und der ständigen Auseinandersetzung mit internationalen Food Trends sowie neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zum Thema 'Gesunde Ernährung'», fasst Petra zusammen. Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf pflanzenbasierten Gerichten. Denn neben den zunehmend auch jüngeren Loeb-Kunden rücken Vegetarier und Veganer immer mehr in den Zielgruppen-Fokus. Für sie offeriert das Restaurant einen veganen Brunch und rein pflanzliches Zmorge sowie Kaffeespezialitäten mit Soja- oder Mandelmilch. «Dabei arbeiten wir nicht mit veganen Fertig- und Ersatzprodukten», betont Christian, «sondern zaubern kreative und gesunde Gerichte, die auch Nicht-Veganern gut schmecken.» Bezahlt werden können diese übrigens – auch da ist die Energy Kitchen nah am Fortschritt – neben bar und bargeldlos auch per Bitcoin!

Gästen, Mitarbeitern und Partnern jederzeit fair und auf Augenhöhe zu begegnen, ist ein weiterer Grundpfeiler der «Energy Kitchen»-Philosophie. Das beginnt mit engagiertem «Feel Good Service» und einem unvergleichlichen Team Spirit unter den 30 Angestellten. Und endet noch lange nicht beim Nachhaltigkeitsanspruch, der dem Unternehmerpaar bei allem, was es tut, wichtig ist. «Wir wollen das

Leben von Menschen und die Welt im Rahmen unserer Möglichkeiten verbessern. Mit unseren Kaufentscheidungen haben wir alle als Konsumenten ein wichtiges Instrument zur Lösung von elementaren Problemstellungen in der Hand.» Die Gierstorfers achten deshalb beim Einkauf ihrer Rohwaren auf nachhaltige Produktion und unterstützen seit Jahren aktiv soziale Projekte von der Schweizer Tafel über die gemeinnützige Stiftung Postgasse Bern bis hin zur Gemüse-Akademie für Schulen, die sie bald gemeinsam mit einem Kooperationspartner nach Bern holen wollen.

Ganzheitlicher Nachhaltigkeitsanspruch

Als erster Partner der App «Too Good To Go» in Bern und über vorausschauende Produktion vermeidet die Energy Kitchen täglich Lebensmittelabfälle. Zum Einsatz kommen ausserdem bevorzugt Mehrwegverpackungen und ReCircle-Geschirr. «Unser Nachhaltigkeitsanspruch ist ganzheitlich», unterstreicht Christian. «Wir möchten es unseren Gästen so einfach und angenehm wie möglich machen, die richtige Wahl zu treffen. Deshalb sind unsere Produkte genau so aufeinander abgestimmt, dass sie nicht nur einzigartige Konsumerfahrungen schaffen, sondern darüber hinaus Mensch und Umwelt guttun.»



Petra und Christian – ein Paar mit viel Power und dem Wunsch, seine unbändige Energie weiterzugeben. Und zwar ohne erhobenen Zeigefinger und ideologische Festlegungen: «Wir wollen unsere Gäste nicht zu besseren Menschen erziehen. Aber wir würden sie gerne ein bisschen gesünder und ein bisschen glücklicher machen.»

Kontakt:

Energy Kitchen AG

Spitalgasse 47-51

3001 Bern

Telefon +41 31 311 03 07

E-Mail petra@energy-kitchen.com