



Bibliotheksleiterin Manuela Heinig und Schlichte-Hof-Inhaber Bernhard Kampmann laden zur kulinarischen Lesung ein.

Foto: Frank Jasper

Schlichte-Hof-Chef spricht über Kantinen

Bernhard Kampmann ist nicht nur Inhaber des Schlichte-Hofs, der Gastronom betreibt darüber hinaus 22 Betriebsrestaurants. Wie es dort aussieht und was dort auf den Teller kommt, verrät er bei einer Lesung.

Frank Jasper

■ **Steinhagen.** Wer in einer der von Bernhard Kampmann geführten Betriebsrestaurants speist, darf sich glücklich schätzen. Denn die üblichen Kantinen-Klischees sind dem Koch und Inhaber des renommierten Restaurants Schlichte-Hof in Bielefeld-Quelle ein Graus. Statt Currywurst unter Leuchtstoffröhren gibt es in Kampmanns Kantinen gesundes Essen im Designambiente. Passend dazu hat der Gastronom 2022 ein Buch veröffentlicht: „Nouvelle Cantine: Die Zukunft der Betriebsrestaurants“.

Doch erst jetzt stellt er den Band erstmals im Rahmen einer Lesung vor: am Donnerstag, 18. Januar, ab 19.30 Uhr in der Steinhagener Gemeindebibliothek. „Die Idee

entstand bei einem Kulturpicknick im Schlichte-Carree im Gespräch mit Horst Neugebauer und Manuela Heinig“, berichtet Bernhard Kampmann. Zusammen mit dem Chef der Perus GmbH, die das Schlichte-Carree verwaltet, und der Leiterin der Gemeindebibliothek nahm die Idee Gestalt an. „Es wird eine kulinarische Lesung. Es gibt also auch etwas zu essen“, macht Bernhard Kampmann neugierig.

Darum geht's: „Gesund kochen für viele“

Mindestens so spannend wie die 52 Rezepte in seinem Buch sind Kampmanns Ansichten zur Verköstigung von Arbeitnehmern in Kantinen. Dazu wird er im Rahmen der Veranstaltung seine Standpunkte erörtern. Der

von der Zukunftsforscherin Hanni Rützler geprägte Begriff von der Nouvelle Cantine wird dabei garantiert fallen, denn er gefällt dem Inhaber des Schlichte-Hofs außerordentlich gut.

„Das Betriebsrestaurant ist ein Ort, an dem Gesundheit und Genuss sich vereinen sollten. Gesund kochen für viele – darum geht's“, erklärt Bernhard Kampmann. Dabei sollte auch die Umgebung stimmen, in der das Essen eingenommen wird. Der Spruch „Das Auge isst mit“ ist für den Koch und Autor alles andere als eine abgedroschene Binsenweisheit. Gutes Essen schmecke eben noch besser, wenn das Ambiente stimmt.

Zusammen mit seinem Team bringt Bernhard Kampmann die Nouvelle Cantine in Unternehmen in ganz Deutschland. Gekocht wird beispielsweise für

den Küchenhersteller Nobilia und den Werkzeugmaschinen-Produzenten DMG Mori (ehemals Gildemeister). Die damit verbundenen Kosten investieren die Auftraggeber im Wissen um den Nutzen. „Bei den Verantwortlichen in den Betrieben findet aktuell ein Umdenken statt“, hat Kampmann festgestellt. „Das Betriebsrestaurant ist das Herzstück eines Unternehmens. Es ist extrem wichtig, solche Orte zu schaffen. Sie dienen dem Teambuilding und helfen dabei, die Mitarbeiter an ein Unternehmen zu binden.“

Warnung vor dem Schnitzel-Koma

Darüber hinaus hätten es die Firmen dadurch mit in der Hand, dass sich ihr Personal gesund ernährt und leistungsfähig

bleibe, erklärt der Koch und warnt vorm Schnitzel-Koma. Damit gemeint ist die Müdigkeit, die bei vielen Menschen nach dem Mittagessen einsetzt und mit einem Leistungsabfall einhergeht. In seinen Betriebsrestaurants beweist Kampmann mit seinem Team, dass sich hochwertiges, gesundes Essen durchaus auch in Tausender-Stückzahlen produzieren lässt.

Wer mehr über die Zukunft der Kantinen erfahren möchte, kann sich Karten für die kulinarische Lesung in Steinhagen online bei Eventim.de oder direkt in der Gemeindebibliothek sichern. „Es wird an dem Abend auch die Möglichkeit bestehen, das Buch zu kaufen und es sich von Bernhard Kampmann signieren zu lassen“, kündigt Manuela Heinig an.