

Globalisierung mal anders:



nimmt Kurs auf die Welt



Barbara Miller, Ärztin und Geschäftsführerin des La Mano Verde

Seit vier Jahren ist das La Mano Verde eine der ersten Adressen Berlins, wenn es um die gehobene Pflanzenküche geht. Fast die Hälfte der veganen Spezialitäten sind bereits Rohkostgerichte – Tendenz steigend. Barbara Miller, die Anfang des Jahres die Geschäftsführung übernommen hat, wird künftig noch mehr den Fokus auf rohe Genüsse legen. Im Gespräch mit **WA-AKTUELL** erlaubte die Ärztin für

La Mano Verde -Creationen

Alternativmedizin einen Blick hinter die Kulissen.

WA-AKTUELL: *Frau Miller, als Ärztin für ganzheitliche Medizin leiten Sie die Praxis am Koenigssee in Berlin. Wie fiel der Entschluss, nun auch in die Gastronomie einzusteigen?*

Barbara Miller: Im Rahmen meiner täglichen Arbeit als Ärztin für Alternativmedizin ist die Rohkost eine wesentliche Säule. Niemand verlässt meine Praxis, ohne vorher sehr intensiv über Ernährung und die Verbesserung seines täglichen Speiseplans aufgeklärt worden zu sein. Ich kenne das La Mano Verde seit Jahren, war dort selbst Stammgast und empfehle das Restaurant meinen Patienten. Im La Mano Verde zu speisen, ist eine sehr luxuriöse und elegante Art, sich gesund und bewusst zu ernähren. Daher habe ich nicht lange gezögert, als Ende 2012 neue Investoren gesucht wurden.

WA-AKTUELL: *Die Kunst der gesunden pflanzlichen Gourmetküche wird im La Mano Verde auf hohem Niveau zelebriert. Ist das Konzept bereits rund oder gibt es auch Bereiche, die aus Ihrer Sicht verbesserungswürdig sind?*

Barbara Miller: Es gibt ein paar Kleinigkeiten, die mir aufstießen, weil ich sie als nicht kongruent zu meiner Philosophie betrachte. Als Gast möchte man da nicht 'reinpfeifen, aber als Geschäftsführerin möchte ich die Gerichte unter dem Aspekt der Gesundheit optimieren. So möchte ich unter anderem die Sojaprodukte durch gesunde-

re Alternativen ersetzen, weil ich aus medizinischen Gründen der Meinung bin, dass Soja außer im fermentierten Zustand für den menschlichen Verzehr nicht optimal ist. Außerdem gibt es bestimmte Kombinationen von Nahrungsmitteln, die sich optimieren lassen. Die Speisen im La Mano Verde befinden sich bereits auf einem sehr hohen Level. Es ist ein langsamer, behutsamer Prozess, hier einige Anpassungen vorzunehmen. Ich bin weder Köchin, noch habe ich jemals zuvor mit der Gastronomie zu tun gehabt. Daher möchte ich jetzt sicher nicht den ganzen Laden auf den Kopf stellen. Das Konzept funktioniert bereits seit Jahren äußerst erfolgreich, so dass ich nur sanft eingreife und langsam neue Weichen stellen werde.

WA-AKTUELL: *Apropos neue Weichen – welche Bedeutung kommt dabei der Rohkost zu?*

Barbara Miller: Rund 45 Prozent unserer Gerichte sind aktuell roh. Künftig wird noch mehr Fokus auf die rohe Küche gelegt werden. Natürlich möchte ich das Thema aus eigener Überzeugung puschen. Allerdings muss ich auch an unsere Stammkunden und neue Besucher denken, die die warme Pflanzenküche bevorzugen. Wer in unserem Metier erfolgreich sein will, sollte



nicht in Extreme verfallen, sondern die Menschen dort abholen, wo sie gerade sind. Gerade dabei gelingt es, Interesse für die Rohkostküche zu wecken. Es kommt immer wie-

der vor, dass sich der Gast ein veganes Risotto oder Meerespasta mit Algen bestellt und anschließend ein Rohkostdessert. Unser Personal weist dann gerne darauf hin, dass dieses Dessert definitiv nichts Gekochtes oder Gebackenes enthält. Unsere Besucher sind dann ganz erstaunt und begeistert, insbesondere auch wenn sie hören, dass ihr „Cheesecake“ weder Butter, Eier, Sahne oder Mehl enthält. Auf diese Weise motiviert man Menschen, mehr mit dieser Ernährungsform zu experimentieren und beim nächsten Besuch vielleicht auch mal einem rohen Hauptgericht eine Chance zu geben.

WA-AKTUELL: *Speisen ist ein Fest für die Sinne. Daher verführen Ihre Speisen nicht nur Nase und Gaumen, sondern auch die Augen...*

Barbara Miller: Die vegane Gourmet-Küche ist eine der spannendsten Trends in der Gastronomie – die Kunst der feinen Komposition pflanzlicher Zutaten mit ihren nuanzenreichen Aromen. Aber auch das Auge isst mit, daher gehört eine liebevolle, ansprechende Dekorati-



on dazu. Einige unserer Kreationen haben bereits lange Tradition und längst ihre Liebhaber gefunden. Unsere Gäste nehmen zum Teil eine lange Anreise auf sich, nur um bei uns zu speisen. Wir sind es ihnen schuldig, immer gleichbleibende Qualität bis hin zur stimmigen Dekoration zu bieten. Zu unseren Stammkunden zählt beispielsweise ein Pärchen aus Kopenhagen, das extra wegen unseres Schokoladenkuchens und unserer Rohkostlasagne per Privatflugzeug nach Berlin kommt. Da kann es nicht angehen, dass plötzlich das ganze Arrangement auf dem Teller anders aussieht oder das Gericht anders schmeckt.

WA-AKTUELL: *Wird es dann nicht gerade in diesem Hinblick schwierig, die Küche nach neuen, gesundheitsorientierten Aspekten neu zu strukturieren?*

Barbara Miller: Es ist ein Balanceakt, der aber durchaus zu handeln ist. Ich kann nicht einerseits meinen Patienten in der Praxis raten, die Finger von Soja zu lassen und dann Sojagerichte im Restraunt servieren. Wenn wir also jetzt auf alternative Zutaten zurückgreifen, muss das fertige Gericht genauso schmecken wie zuvor, so dass es der Gast gar nicht merkt. Das ist die Philosophie, die ich hier gemeinsam mit meinem Partner Jean-Christian Jury verfolge.

WA-AKTUELL: *Das La Mano Verde ist weit über die Grenzen Berlins hinaus bekannt und lockt auch immer mehr Tou-*

risten und Gäste aus dem Ausland an. Wagen wir einen Blick in die Zukunft – wird es künftig vielleicht auch mal ein La Mano Verde in Frankfurt, Zürich oder Prag geben?



Barbara Miller

Barbara Miller: Veganer Gourmet-Genuss kennt keine Grenzen, daher arbeiten wir an dieser Idee. Schließlich werden wir oft genug von unseren europäischen und internationalen Gästen darauf angesprochen. Sogar in New York und Hollywood vermisst man ein Konzept wie La Mano Verde, wie uns amerikanische Besucher bestätigt haben. Der globale Boom hin zur gehobenen Pflanzenküche war auch eine wesentliche Entscheidungsgrundlage für mich, hier einzusteigen. Ich möchte erleben und dabei sein, wie sich die Idee, die als Berliner Cityrestaurant begann, in die Welt getragen wird. Auf unserer Homepage ist bereits der Button „Franchise“ angelegt, denn wir werden schon bald Franchiselizenzen verkaufen. Eine Bedingung dabei wird sein, dass die Köche drei Monate bei uns ausgebildet werden und während der Vertragslaufzeit auch an unsere Gerichte gebunden sind.

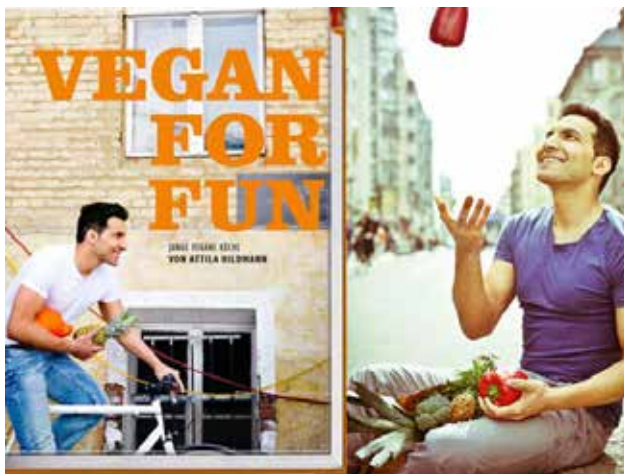
WA-AKTUELL: *Was steht weiterhin mittel- und langfristig auf der Agenda?*

Barbara Miller: Ein weiterer Plan ist, eine La-Mano-Verde-Kette im Fast-Food-Bereich zu eröffnen – beispielsweise Kioske an Bahnhöfen. Hier finden Menschen frische, pflanzliche Alternativen, die sich im Vorbeigehen einen leichten, gesunden Snack mitnehmen möchten. Grüne Smoothies sind ebenso denkbar, wie kleine Gerichte, die sich auch ohne zusätzliches Besteck verzehren lassen. Jean-Christian Jury arbeitet bereits an Rezepten, die sich für diesen Zweig nutzen lassen.

Außerdem werden wir schon bald hier im Restaurant als auch online unsere Zutaten wie rohes getrocknetes Obst, rohe Nüsse, Kekse, Brot etc. abgepackt verkaufen. Auch Merchandise-Artikel wie Tassen, T-Shirts und Schürzen mit dem kleinen La-Mano-Verde-Logo werden schon bald zu haben sein. Damit kommen wir dem Wunsch unserer Gäste nach, denn an Anfragen dieser Art mangelt es nicht.

WA-AKTUELL: *Zurzeit läuft bei Ihnen die „Vegan for Fit 30 Tage Challenge“ mit dem Szenekoch Attila Hildmann – was hat es damit auf sich?*

Barbara Miller: Gerade zum Jahresbeginn steigt die Lust, mit leckerem, gesundem Essen mehr Energie zu gewinnen und ganz nebenbei ein paar Pfunde loszuwerden. Um eine solche Umstellung auf eigene Faust für sich zuhause umzusetzen, bedarf es allerdings einiger Zeit, Arbeit und Logistik. Außerdem kann



Szenekoch Attila Hildmann

es zu Entgiftungserscheinungen kommen, die ärztlicher Abklärung bedürfen. Daher bieten wir die Möglichkeit im Abonnement 30 Mittag- und Abendessen bei uns zu buchen, und ich begleite das Projekt als Ärztin. Teilnehmer, die es wünschten, kamen vorab in meine Praxis, um sich untersuchen, durchchecken und wiegen zu lassen. Unter anderem wurden die Blutwerte abgenommen. Diese werden dann nach Abschluss der Vegan for Fit 30 Tage Challenge erneut geprüft, um einen Vorher-Nachher-Vergleich zu haben. Auf dem Genussportal Gourmetwelten (www.nikos-weinwelten.de) ist das Tagebuch der beiden Teilnehmer Karin und Nikolas Rechenberg zu finden, die ihre Erfahrungen dort teilen. Nicolas hat während des Projekts ganze 9 Kilogramm abgenommen.

WA-AKTUELL: *Sie sind als Ärztin und nun auch als Gastronomin eine Kennerin der Rohkostszene Berlins. Wie hat sich diese in den letzten Jahren entwickelt? Kann man von einem Boom sprechen?*

Barbara Miller: Ja, die Rohkostszene boomt – weltweit, aber auch

gerade hier in Berlin. Wir haben eine größere Dichte an veganen Restaurants als Paris oder New York. Es tut sich immer mehr, was mich riesig freut. Natürlich werden dabei auch Lebensmittel und Gerichte angeboten, die ich als Ärztin für Alternativmedizin nicht für besonders gelungen halte. Gerade dann, wenn

die Ernährung dabei in den hohen glykämischen Index 'reinkommt, schrillen bei mir die Alarmglocken. Insgesamt ziehe ich aber eine positive Bilanz. Die Zeit ist einfach reif für diese große Idee und wird von immer Menschen gelebt. Daher war es für mich klar, im La Mano Verde einzusteigen, als sich letztes Jahr die Gelegenheit ergab. Die vegane Bewegung ist erwachsen geworden und auch die Rohkost setzt sich durch und wird weiterhin boomen. Es ist einfach toll, an vorderster Front dabei zu sein und Kategorien zu öffnen, die es zuvor in dieser Form nicht gab. Meine Vision ist es, die beste Lokalkette weltweit für pflanzliche Kost aus der Taufe zu heben. Wir schwimmen vorne mit auf der Bugwelle. Was liegt also näher, als in weiteren veganen Trendmetropolen rund um den Globus Fuß zu fassen?

WA-AKTUELL: *Frau Miller, vielen Dank für das interessante Gespräch!*



Birthe Fiedler 
birthe_fiedler@email.de