

„Rohkosteria“ in Mannheim

Was machen Unternehmerinnen und Unternehmer eigentlich, wenn sie sich einmal nicht um Zahlen und Kunden kümmern? Wo entspannen sie? Hier stellen Ihnen IHK-Mitglieder die Restaurants vor, in denen sie gerne zu Gast sind. Heute ist es Dr. Simone Burel, geschäftsführende Gesellschafterin der LUB GmbH – Linguistische Unternehmensberatung, die uns ihr Lieblingsrestaurant präsentiert.



Bei der Zubereitung der Gerichte wird u. a. auf Tierprodukte, Zucker sowie Farb- und Konservierungsstoffe verzichtet.

Schön hier!

Wer auf der Speisekarte der „Rohkosteria“ in der Mannheimer Lindenhofstraße vor allem Salatteller mit rohen Karotten, Paprika und Gurken – vielleicht noch ergänzt durch einen würzigen Dip – erwartet, der liegt völlig falsch. Die Renner des ersten veganen Rohkost-Restaurants in Mannheim wie die Pizza „Rohkosteria“, „Spaghetti Cashewnara“ oder „Lasagne“ kommen dem Gast auf den ersten Blick sehr vertraut vor. „Der Teig unserer Pizza besteht aus Buchweizen und Gemüse, der Parmesan wird durch Hefeflocken ersetzt“, erklärt Restaurantchef Andy Heinrich. „Wir verzichten auf alle Tierprodukte, isolierte Fette wie Pflanzenöl, Zucker, Gluten oder Geschmacksverstärker und erhitzen unsere Gerichte niemals über 42 Grad, so dass die Nährstoffe in ihrer optimalen Form



FOTOS: TRÖSTER



In der Mannheimer Lindenhofstraße hat die „Rohkosteria“ im Oktober 2018 eröffnet.

erhalten bleiben.“ Die Gründer der veganen Rohkostbar, neben Andy sein Bruder Markus und Chris Toth, sind dabei echte „Überzeugungstäter“. Schon als Andy und Chris noch „beim Benz“ im Drei-Schicht-Betrieb schafften und Markus die Schule besuchte, schworen sie auf eine vegane Ernährung. Und als sie in Frankfurt das Konzept der „Rohkosteria“ kennenlernten, ruhten sie nicht eher, bis sie in ihrer Heimatstadt Mannheim den ersten „Franchise-Ableger“ ins Leben rufen konnten.

Eine ihrer ersten treuen Kundinnen war Dr. Simone Burel. Die vegane Pizza, ein „Weizengras Shot“ und die Schoko-Torte mit Nüssen, Datteln, Bananen und Man-

delmus gehören dabei zu ihren Favoriten. Die mehrfach ausgezeichnete Unternehmerin und Sprachwissenschaftlerin und ihr siebenköpfiges Team entwickeln für ihre Kunden Strategien für Kommunikation, Human Resources sowie Corporate Social Responsibility. Basis der Tätigkeit der LUB GmbH – Linguistische Unternehmensberatung sind dabei eine klassische linguistische Analyse kombiniert mit moderner Big-Data-Technologie. „Die Wahl der richtigen Formulierungen und Sprachmuster, also ein Corporate Wording, ist ebenso wichtig für eine erfolgreiche Markenbildung wie ein Corporate Design“, ist Burel überzeugt.

„In unserem Unternehmen leben auch wir nachhaltig – angefangen von der Nutzung von Fahrrädern und öffentlichen Verkehrsmitteln über ein papierloses Büro bis zur Beteiligung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an Boni und Preisgeldern“, berichtet Burel. „Mit meinem Team, aber auch mit meinen Kunden bin ich Stammgast in der Rohkosteria. Neben unserer gemeinsamen Begeisterung für die vegetarische und vegane Küche verbindet uns mit Andy und seinen Mitstreitern ein großer Idealismus und der Wunsch, in unserer Gesellschaft etwas zu verändern.“

Ulla Cramer