

Kulinarisches Netzwerk am Arbeitsplatz



SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Wie GARIBALDI-Mitarbeiter gemeinsam tolle Lebensmittel einkaufen

Genauso viel Spaß wie gut Essen und gut Trinken macht das Einkaufen und Bestellen von guten Lebensmitteln. Gemeinsam ist es leichter, wirklich gute Qualität zu bekommen. Und Teilen ist ohnehin ein Akt der Menschlichkeit, der äußerst kommunikativ ist. Der gemeinsame Einkauf und auch der gemeinsame Genuss ist eine sehr schöne Art, Slow Food als Lebensart zu praktizieren. In der GARIBALDI- Zentrale in der Frohschammerstraße arbeiten zwölf Menschen, die diese Art von sozialem Leben immer wieder gerne praktizieren.

Kartoffeln von Tartuffli's

Kartoffeln sind eines unserer Lieblingsthemen. Wir sind froh, dass unser Slow-Food-Freund Peter Glandien (www.erlesene-kartoffeln.de) eine große Auswahl an traditionellen Sorten hat. Bevor er nach München kommt, um bei uns Wein für seinen Laden zu holen, gibt er uns seine Tipps, welche Kartoffeln gerade besonders zu empfehlen sind. Dann gibt es ein Rundmail im Betrieb. Wenn ich am nächsten Tag ins Büro komme, steht meistens schon eine schöne Tüte mit den Kartoffeln meiner Wahl auf meinem Schreibtisch...

Kamut-Pasta aus Südtirol

Holger, selbst großer Weinspitz und Feinschmecker mit der längsten GARIBALDI-Erfahrung von allen, hat eine tolle Kamut-Pasta entdeckt, die es bis dahin nur in Südtirol zu kaufen gab. Wenn er dort im Urlaub war, bekam ich eine SMS mit folgendem Text: „Spaghetti Kamut 12 Packungen? Stehe gerade im Naturalia in Bozen. Gruß Holger“. Meine Antwort: „Super, schlag zu, danke.“ Bis wir die einmalige Pasta von Felicetti selbst ins Sortiment der CUCINA GARIBALDI aufgenommen haben.

Bio-Fleisch aus Haag an der Amper

Eine besondere Freude ist es, wenn wir Bio-Fleisch aus den Maier's Hofstübchen bestellen können. Alfons Maier Junior bringt es uns mit, wenn er Wein für seinen Landgasthof abholt. Er ist Mitglied im Naturland-Verband. Sein ökozertifiziertes Schaf- und Rindfleisch ist von herausragender Qualität, gut zugeschnitten, über viele Wochen abgehangen, sauber vakuum-verpackt, aromatisch im Geschmack, und zart wie Butter am Gaumen. Sein Gasthof in Haag an der Amper (www.maiers-hofstuebchen.de) ist bisher nur am Sonntagmittag und für Veranstaltungen geöffnet, aber ein echter Geheimtipp. Alfons Junior hat den Landgasthof

erst 2014 vom Vater übernommen. Nach Stationen im Münchner Tantris, dem Obauer in Werfen und dem Chang Restaurant in Grünwald (einem der besten Asiaten in unseren Breiten) ist er nun zuhause angekommen – und sein Fleisch bei GARIBALDI.

Schokoladenkuchen von der Mama

Wenn mal Schokoladen oder Pralinen aus unserem Sortiment kurz vor dem Verfallsdatum sind und trotzdem noch köstlich schmecken, nimmt Florian sie mit nach Hause. Seine Mutter zaubert daraus einen wunderbaren Schokoladenkuchen, ähnlich einem Gâteau au Chocolat, bei dem die Qualität der Schokolade voll zum Ausdruck kommt. Dieser Versuchung kann hier kein Mitarbeiter widerstehen: Hüftschlamm pur! Gut, dass wir auf der anderen Seite auch Yoga-Kurse für unsere Mitarbeiter anbieten.

Tomaten aus der Maremma

Einmal im Jahr schickt uns Carlo Egger von La Selva aus der Toskana eine Palette Bio-Tomaten, die in Form und Geschmack den San Marzano-Tomaten sehr ähnlich sind. Im Gegensatz zu den maschinengeernteten Tomaten für die „Pelati“ sind diese Tomaten handverlesen. An den sonnengesättigten Früchten freuen sich nicht nur die Mitarbeiter im Büro, sondern auch einige befreundete Gastronomen, und im August auch die Kunden in unseren Läden (nur 1,50 € das Kilo!) Es gibt einfach keine besseren Tomaten für Soßen und zum Trocknen!

Äpfel aus Murnau

Wenn im Herbst die Apfelbäume gut tragen und ich am Wochenende Zeit zum Ernten habe, bringe ich am Montag ein paar Kisten Äpfel für die Mitarbeiter mit. Jeder Mitarbeiter nimmt mit, soviel er essen und brauchen kann. Daniela, sonst verantwortlich für den Einkauf bei GARIBALDI, zaubert daraus zuhause einen Apfelkuchen, der am nächsten Morgen an unserer Kaffeebar steht und uns allen Freude bereitet.

Gemüse aus dem Münchner Schrebergarten

Den Vogel schießt unsere Lagerleiter Alessandro ab. Unser Feinschmecker aus Kalabrien mit grünem Daumen hat seit ein paar Jahren in München einen Schrebergarten, in dem er wunderbare Gemüse und Salate anbaut, in einer Vielfalt, dass er ein ganzes Gemüsegeschäft damit beliefern könnte. Nur: Das liebevoll angebaute und gehegte Zeug ist viel frischer als gekaufte Ware. Es ist auch von einer Qualität und einer geschmacklichen Intensität, dass einem das Wasser beim Anschauen, beim Kochen und beim Essen schon im Munde zusammenläuft. Alle Mitarbeiter hier haben ihre Freude

daran. Solche Zucchini habe ich in meinem Leben nirgends anders gegessen. Wenn ich jemals Vegetarier werden sollten, dann nur, wenn Alessandro endgültig mein Hauslieferant wird.

Fisch aus der Thalhamer Mühle

Jedes Mal mitten im Weihnachtsgeschäft meldet sich unser Fischhändler und faxt uns den Bestellschein in die Frohschammerstraße. Für einen Moment lassen wir alle Geschenkkartons, Bänder, Grußkarten und Holzwolle in der Ecke stehen und jeder macht seine Bestellung für Fische der Thalhamer Mühle der Familie Karl Kreissig (fam.kreissig@t-online.de). Die Forellen und Saiblinge stammen aus einheimischen Gewässern, es gibt sie geräuchert und mariniert, filetiert oder am Stück. Alles ist bestens vacuumverpackt und hält weit über Weihnachten und Silvester. Spitze: der frische Fischrogen – Kaviar für die GARIBALDI.

Das Beste aus Italien

Große Freude kommt auf, wenn uns die Winzer ihre weihnachtlichen Zugaben auf die Paletten beipacken. Nur die Bottarga (getrockneter sardischer Fischrogen) bleibt dem Chef vorbehalten, sie gehört bei ihm zum festen Kühlschranks-Inventar für schnelle Pasta-Gerichte. Alles andere wird unter den Mitarbeitern aufgeteilt: Ganze Räder von Pecorino, riesige Panettone, feines Marzipan in Fischform, Konfitüren, eingelegte Oliven, kistenweise frische Artischocken, Mandarinen und Orangen - und Gottseidank keine Bananen. (Semplice vom 1. Mai 2014).

Ob es sich um Geschenke handelt oder um Lebensmittel, die wir gemeinsam bestellen, alle Mitarbeiter von GARIBALDI haben an diesem Netzwerk riesige Freude. Wenn wir andere Firmen und Büros dazu anregen können, ähnliches für sich zu organisieren, ist es umso besser. Es macht richtig Spaß, ist gute Kommunikation untereinander, und die Lebensmittel mit kurzen Vertriebswegen sind ökologischer und meistens auch gesünder als Massenware. Ein Tipp: Für jeden Kontakt mit einem Hersteller und für die Verteilung und Abrechnung der einzelnen Delikatessen braucht es einen Ansprechpartner und Verantwortlichen im Betrieb. (Und einen Chef, der sich nicht sperrt, sondern so etwas fördert und mitmacht.) Einer muss nur die Initiative ergreifen, ganz einfach.