

Interview mit Jürgen Grätze von der Alge-Initiative



Mehr veganes Essen für Deutschland und Österreich – das ist das Ziel der Alge-Initiative. In 10 Jahren möchte das Team um Jürgen Grätze 100 vegane Restaurants, Bistros und Cafés eröffnen. Sein ehrenamtliches Franchise-Business ist für Grätze eine Herzensangelegenheit. Der Gründer der „Schülerhilfe“ greift sogar selbst in die Tasche, um jeder „Neu-Alge“ den Start zu ermöglichen. [Keimling Naturkost](#) hat mit dem Gelsenkirchener gesprochen, der sich selbst seit zwei Jahren roh-vegan ernährt.

1. Lieber Jürgen, du hast vor einem guten dreiviertel Jahr die vegane Alge-Initiative ins Leben gerufen. Als Franchise-Geber bietest du veganen Gastronomen kostenlos Unterstützung an. Aber wer hat denn heute noch was zu verschenken?

Jürgen Grätze: Wir haben eine Vision: Durch unser ehrenamtliches Engagement wollen wir möglichst vielen Menschen helfen, ein eigenes veganes Restaurant zu eröffnen und zu betreiben. Wir erhoffen uns davon, dass hierdurch die Restaurantlandschaft in Deutschland und Österreich ein wenig zu Gunsten eines guten veganen Angebotes verändert wird.

Für diese wunderbare Vision engagieren wir uns gerne in unserer Freizeit.

2. Ihr seid ein Team von 10 Leuten, die für die Alge aktiv sind – auch deine Frau Beate ist dabei. Zusammen macht ihr euch ehrenamtlich für die vegane Restaurantlandschaft stark. Was motiviert euch?

Ich habe Herausforderungen schon immer geliebt. Das Team der Alge-Initiative, mittlerweile sind wir schon 10 Leute, ist eine tolle Gemeinschaft und denkt ähnlich. Es macht Spaß zu sehen, wie eine neue Sache wächst. Jeder ist auch ein wenig stolz, dabei zu sein.

Außerdem ergänzen wir uns richtig gut: Das Team besteht aus Ernährungsberatern, einem Webdesigner, einem Journalisten, einem Rechtsanwalt, ehemaligen Restaurantbetreibern, einem Makler, einem Social Media-Spezialisten. So teilen sich die Aufgabenbereiche richtig gut auf und alles geht leicht von der Hand.



3. Da sind ja wirklich viele Bereiche abgedeckt. Wie weitreichend geht Eure Hilfe denn?

Wir helfen bei der Objektsuche, beim Mietvertrag, Nutzungsänderung, Erstellung des Businessplanes und der Finanzierung. Wir gestalten den Webauftritt, beraten beim Marketing, geben Rezeptempfehlungen, nennen Einkaufsquellen und unterstützen rechtlich. Wir besprechen und entwerfen gemeinsam die Speisekarte.

Diese und viele weitere Vorteile sind für den Betreiber völlig kostenlos. Wir sponsern bei Neueröffnungen sogar den Druck von Flyern und Speisekarten im Wert bis zu 1.000,-€.

4. Können denn auch bestehende Restaurants, Bistros oder Cafés diese kostenlosen Vorteile nutzen und bei euch mitmachen?

Herzlich gerne! Wenn der Qualitätsstandard passt, freuen wir uns über jeden, der mit bei Alge dabei ist. Wir sponsern die Umstellung sogar mit 1.000,- €. Je größer die Gemeinschaft wird, desto mehr Vorteile ergeben sich für jeden einzelnen.

5. Jeder Betreiber gestaltet seine Alge individuell, mit eigener Einrichtung und Speisekarte. Woran erkennt denn der Gast, dass er in einer Alge is(s)t?

Wir haben es geschafft, den Namen Alge als Wortmarke markenrechtlich in Deutschland und Österreich schützen zu lassen. Dieser einprägsame, kurze Name verbindet alle Algen und steht immer als Restaurantbezeichnung vorne an. Um die Individualität des Betreibers zu zeigen, besteht die Möglichkeit, einen beliebigen Zusatz hinzuzufügen. So werden einige

Alge-Restaurants einfach „Alge“ heißen oder aber einen Zusatz tragen wie Alge-liebevoll, Alge-finefood, Alge-plant based, Alge-elements, Alge-vantastisch, Alge-vegan & raw kitchen.



Alge in Mönchengladbach

6. Im Alge-Ehrenkodex legt ihr gewisse Grundregeln für Alge-Betreiber fest. Frische, regionale, Küche – da geht es um Werte, um die Identifikation mit der veganen Ernährung. Wie stellt ihr sicher, dass sich jeder an die Spielregeln hält?

Die Betreiber einer Alge sind alle sehr engagierte, tolle Menschen. Deren Ansprüche gehen weit über den Mindeststandard des Ehrenkodex hinaus. Insofern können wir uns darauf verlassen, dass ein super gutes, qualitätsvolles und gesundes veganes Essen angeboten wird.

Ansonsten aber leisten die Gäste die effektivste „Kontrolle“: Der Ehrenkodex mit den Qualitätsstandards liegt ja in jeder Alge aus und die Gäste kennen ihn. Wenn da mal etwas nicht stimmen sollte, erhalten wir sofort Nachricht.

7. Sojaprodukte sind in den Algen tabu. Warum?

Das ist nicht ganz richtig. In den Algen verzichten wir auf Tofu, da dieser sehr stark in die Kritik geraten ist. In fermentierter Form halten wir Soja jedoch für unbedenklich. Insofern kann in Algen Tempeh, Shoyu, Tamari, Nattō und z.B. Miso sehr wohl angeboten werden.

8. Im Kodex steht auch, dass mindestens ein Rohkost-Gericht auf der Karte stehen muss. Die Rohkost hat also einen festen Platz im Alge-Kosmos. Wie kommt's?

Meine Frau und ich ernähren uns seit zwei Jahren vegan-rohköstlich. Da ist es uns schon ein persönliches Anliegen, dass auch für uns in jeder Alge etwas zu Essen angeboten wird. Über diesen Vorteil freuen wir uns natürlich sehr.

Andererseits möchten wir allen Gästen einer Alge die Möglichkeit geben, die Rohkost kennenzulernen. Wenn man erst einmal sieht, wie schmackhaft Rohkost sein kann, verliert man auch die Angst.

Bei den meisten Menschen ist ja Rohkost immer noch gedanklich mit Verzicht verbunden, dabei bietet die Rohkost eine ungeheure Vielzahl von sehr leckeren Gerichten.

9. Mit Boris Lauser und Barbara Miller habt ihr zwei Persönlichkeiten mit starkem Bezug zur Rohkost für eure Sache gewonnen. Zufall?

Nein, das ist kein Zufall: Wir haben uns genau überlegt, welcher Schirmherr zu unserer Alge passt. Da ist Boris genau der richtige, und deshalb haben wir auch nur ihn angesprochen. Es kostete natürlich etwas Überredungskunst, ihn zu überzeugen. Schließlich bedeutet es für ihn ja doch einen nicht unerheblichen Mehraufwand. Da er aber von unserer Initiative so begeistert ist, engagiert er sich jetzt mit ganzem Herzen für diese gute Sache.



Ähnlich war es mit Barbara Miller. Wir kannten diese außergewöhnliche ganzheitliche Ärztin schon einige Zeit als Patienten. Ihre Vorträge und ihr Engagement für die Ernährung haben uns schon immer begeistert. Als wir dann in einem persönlichen Gespräch um ihre Unterstützung für die Alge-Initiative baten, sagte sie zu unserer großen Freude spontan zu. Auch das ist ein

Glücksfall für die Alge-Restaurants.

10. Vegan ist ein absoluter Trend. Veganz-Gründer Jan Bredack oder Vegan-Köche wie Attila Hildmann und Sophia Hoffmann bringen den Ernährungstrend in die breite Masse. Das wird nicht von allen positiv gesehen. Wie bewertest du die damit einhergehende Aufmerksamkeit?

Ich sehe das pragmatisch. Je mehr Aufmerksamkeit die vegane Bewegung bekommt, umso besser.

Auch wir wollen ja erreichen, dass durch die Alge-Restaurants veganes Essen aus dem Schattendasein ins öffentliche Bewusstsein dringt. Wäre es nicht toll, wenn vegan irgendwann mal Mainstream wird?

11. Ihr habt euch ein ehrgeiziges Ziel gesteckt: 100 Algen in 10 Jahren. Wie realistisch ist das?

Ein solches Ziel ist wichtig, da wir ja einen hohen Bekanntheitsgrad für die Algen erreichen wollen. Obwohl der Anfang schwerer und zäher war, als gedacht, halten wir an dem Ziel fest.

Zunächst einmal mussten wir eine große Wissensbank erarbeiten. In einem für Alge-Betreiber eigenen Forum sind jetzt über 120 Fachthemen rund um die Eröffnung und das Betreiben eines veganen Restaurants zu finden. Insofern werden die zukünftigen Eröffnungen viel leichter und noch effektiver unterstützt.

Unser Problem ist, dass die Alge-Initiative noch nicht so richtig bekannt ist. Oft wissen potenzielle Neugründer gar nicht, dass es diese wunderbare kostenlose Unterstützung von uns gibt. Deshalb ist es so wichtig, dass über die Alge-Initiative öffentlich berichtet wird. Unser Team ist kompetent und stark genug, um diese große Anzahl von 100 Algen zu schaffen.

12. Ein kleiner Blick in die Zukunft: Was werdet ihr Ende 2016 erreicht haben?

Unser Ziel ist für 2016 weitere 6 Algen zu schaffen. Dann wären wir halbwegs auf Kurs. Das sind jedoch nur Zahlen.

Das wichtigste sind die Menschen: Wenn wir, wie jetzt schon, auch in der Zukunft eine schöne, harmonische Gemeinschaft zusammen mit den Alge-Betreibern und dem Team haben, sind wir zufrieden. Alles andere wird sich daraus entwickeln.

13. Zum Schluss noch eine sehr persönliche Frage: Du hast damals die „Schülerhilfe“ gegründet, ein erfolgreiches Unternehmen, das du 2001 nach 27 Jahren verkauft hast. Die Alge-Initiative ist für dich betriebswirtschaftlich gesehen ein Minusgeschäft. Was gibt die Alge dir, dass du sie trotzdem als Plusgeschäft empfindest?

Mit dem Verkauf der Schülerhilfe habe ich mehr als genug finanzielle Sicherheit für mein Leben erhalten. Insofern habe ich keine finanziellen Ambitionen.

Im Gegenteil, für jede Alge und für anfallende Spesen gebe ich gerne privates Geld.

Die Alge-Initiative bereichert unser Leben ungemein: Wir lernen so viele wunderbare Menschen kennen, die ähnlich denken wie wir. Wir wollen das gesunde und schmackhafte vegane Essen in die Welt zu den Gästen bringen. Wir wollen dadurch unseren Beitrag leisten, die Welt ein Stück zum Guten zu verändern. Das wird von allen so sehr positiv aufgenommen. Wir haben eine wunderschöne Gemeinschaft, bei der sich schon richtige Freundschaften gebildet haben. Wir bekommen so viel Positives zurück, so dass wir dankbar sind, an diesem Projekt zu arbeiten.

Lieber Jürgen, herzlichen Dank, dass du dir die Zeit für unsere Fragen genommen hast. Wir wünschen dir und der Alge-Initiative viel Erfolg für die Zukunft!

Erfahren Sie mehr über die Alge-Initiative auf der [Homepage](#).

Verena Kovalik, Online-Redakteurin



Verena Kovalik, seit Juli 2014 zum Team der Keimling Naturkost GmbH zugehörig, lebt und liebt die vegane Rohkost-Küche. Als ausgebildete Redakteurin schafft sie es immer wieder, die vegane Rohkost formvollendet zu definieren, zu beschreiben und selbst für Rohkost-Newbies zugänglich zu machen.