

Kostenlose
Unterstützung!

Bewusstes Essen für ein intaktes Immunsystem

von Jürgen Gratze, Initiator der Alge-Initiative

Unter der Dusche – wie alles begann: Meine Vision, vegane Restaurants in Deutschland zu fördern – unterstützt durch ein Franchise-System, entstand 2014 tatsächlich unter der Dusche. Kurz zuvor musste ein wunderbares Vollwert-Bio-Restaurant in unserer Heimatstadt Gelsenkirchen schließen. Und es gab keine Alternativen. So kam mir die Idee...

Alge-Restaurants: Vision und Umsetzung

Meine Frau Beate und ich waren Stammkunden des wundervollen Restaurants Seasons gewesen und sehr traurig, dass unser kleines Paradies nicht mehr da war. Nach nur 18 Monaten musste die Inhaberin Diana Diford aufgeben. Ich war Mitbegründer der Schülerhilfe, die mit einem kleinen Nachhilfelädchen 1974 begann und unter meiner Leitung in 27 Jahren auf 900 Niederlassungen mit jährlich 70.000 Schülern und 5.000 Lehrkräften anwuchs. 700 von den Schülerhilfen wurden im Franchise geführt. Damit waren wir das drittgrößte Franchise-System Deutschlands und Österreichs, als ich nach dem Verkauf des Unternehmens im Jahr 2001 ausschied – und ein neuer Lebensabschnitt für mich begann. Gesunde Ernährung spielte schon immer eine große Rolle in meinem Leben. Auf einmal hatte ich auch die Zeit, mich zusammen mit meiner Frau Beate intensiv darum zu kümmern. Ein großer Fleischesser war ich nie, Milchprodukte mochte ich nicht. Insofern fiel es mir leicht, ab 2012 auf vegane Ernährung umzustellen.

Warum viele Neugründer scheitern

Im Ruhrgebiet gab es 2014 nach der Schließung des Seasons keine Alternative für veganes Essen. Wir wurden Selbstversorger. Dabei dachten wir oft darüber nach, warum das Restaurant nicht weitermachen konnte. Zu der früheren Inhaberin Diana hatte sich eine Freundschaft entwickelt, und so wussten wir auch, welche vermeidbaren Fehler ihr Herzensprojekt scheitern ließen. Durch meine jahrzehntelange Erfahrung als Geschäftsführer der Schülerhilfe ahnte ich, woran es lag. Hätte es doch nur von Anfang an für das Seasons fachliche Unterstützung oder ein gutes Franchise-System gegeben, wäre sicherlich alles anders gelaufen.

Franchise-System statt Einzelkampf

Im veganen Gastrobereich sind Neugründer sehr enthusiastisch, aber es fehlt meistens an Erfahrung und Marketingkenntnissen. Hinzu kommt, dass es Einzelkämpfer mit nur einem Restaurant im harten Gastronomiegewerbe sehr schwer haben. Dabei liegen die Vorteile eines Franchise-Systems auf der Hand:

Die Unternehmen haben einen zugkräftigen, bekannten und geschützten Namen. Das Marketing für alle läuft vernünftig über einen professionellen Internetauftritt und Social-Media-Beiträge. Die gesamte Finanzierung ist durchgeplant. Da sie Mitglied in einer großen Gemeinschaft sind, kann ein anregender Gedankenaustausch stattfinden. Die Unternehmen bekommen Rezeptempfehlungen und Schulungen. Und: Sie werden sowohl juristisch als steuerlich unterstützt.

Plötzlich wurde mir meine neue Lebensaufgabe klar

Ich möchte genau für solche Enthusiasten, die sich mit einem veganen Restaurant selbstständig machen wollen, einen Franchise-Service anbieten. Da ich finanziell unabhängig bin, ist es für mich möglich, dies für die Gastronomie-Betreiber kostenlos umzusetzen. Mit dieser Vision im Kopf hatte ich dann das denkwürdige Duscherlebnis: Beim Duschen kam mir auf einmal der perfekte Name für dieses Projekt: Alge. Ich fühlte mich wie neugeboren. Ich musste mir also buchstäblich den Kopf waschen, um mir diesen Anstoß zu geben. Jetzt war da nur noch ein Gedanke: Hoffentlich kann ich den Namen markenrechtlich schützen lassen. So beantragte ich am 22.5.2014 den Eintrag beim Patent- und Markenamt, und wie durch ein Wunder wurde die Wortmarke wenige Monate später genehmigt und als geschützt eingetragen. Das bedeutete: 2015 konnten wir mit Alge starten! Gedanken und Visionen sind natürlich immer etwas ganz anderes als die Praxis. Wenn man aber von einem Wunsch beseelt ist, meistert man alle Hürden. Und die Hürden waren groß. Denn ein Franchise-System für vegane Restaurants ist etwas anderes als für Privatschulen. Speziell in Deutschland und Österreich sind die gesetzlichen und gesellschaftlichen Herausforderungen zum Teil extrem. Dafür brauchte ich Kraft – und ein Team. Die Kraft konnte ich mir durch meine weitere Entwicklung in der Ernährung holen: Ende 2014 entdeckten wir auf der Rohvolution unsere neue Leidenschaft für die Rohkost. Diese energiereiche rohköstliche Ernährung war wie eine Verjüngungskur.

Das Alge-Team

Ein Team von 20 wunderbaren Menschen kam auf uns zu, da auch sie der Spirit der Vision erfasste. Wir alle sind der Meinung, dass es eine der sinnvollsten Aufgaben ist, neue gesunde, vegane Restaurants mit einem möglichst großen Rohkostanteil in die Welt zu bringen. Unser Ziel ist es, dass 100 Algen entstehen, sodass möglichst viele Menschen die Möglichkeit haben, diese segensreiche wundervolle Nahrung zu genießen und in ihr Leben zu integrieren. Heute unterstützen uns unser Schirmherr Boris Lauser, Diana und Gosia als ehemalige Restaurantbetreiber und Ernährungsberater, Maik, Sebastian, Ina, Annika und Michael als erfahrene Computer-, Marketing- und Designexperten, die gestandenen Rechtsanwälte Eva und Rolf, außerdem Alexandra, Carolin, Carina (Österreich), Dennis und Marco als bekannte Buchautoren, Blogger und Social-Media-Spezialisten, Patricia und Arno mit 20-jähriger Erfahrung in Öffentlichkeitsarbeit, Jan als wissenschaftlicher Betreuer und die Ganzheitsmedizinerin Barbara Miller. Die gute Seele und immer wieder mein persönlicher Antrieb ist natürlich meine Frau Beate (Ernährungsberaterin und Yogalehrerin) mit ihrem großen Fachwissen in der Rohkost. So waren wir bestens aufgestellt, als wir 2015 durchgestartet sind. In zweijähriger Arbeit haben wir gemeinsam für unsere Alge-Betreiber ein Forum mit über 200 The-

men rund um die Restaurant-Neugründung und um das spätere Betreiben aufgebaut. In dieser Wissensbank können alle Fragen und Themen detailliert nachgelesen werden.

5 Jahre Alge – ein Auf und Ab

Wie ihr Euch vorstellen könnt, war die Zeit ab 2015 sehr aufregend! Damals schloss sich Cihan aus Wiesbaden direkt mit seinem Restaurant der Alge an. Leider konnte er es nur bis zum Jahresende betreiben, da es ihn nach Mexico verschlug. Das ist aber nur ein Beispiel für die Vielfältigkeit des Lebens. Wir haben in den fünf Jahren viele gemeinsame Erfahrungen sammeln können:

- Die Internetseiten wurden mehrfach umgestellt und optimiert.
- Das Essensangebot in den Algen wurde verfeinert und die Vorgaben für wirklich gesundes Essen verschärft. Veganes Fastfood hat in einer Alge nichts zu suchen. Alles muss frisch zubereitet werden, zuckerfrei und ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker sein.
- Zwei Neugründer nahmen unser gesamtes Wissen und unsere kostenfreie Unterstützung bis kurz vor der Neueröffnung an. Dann allerdings eröffneten sie unter eigenem Namen und gaben so der Gemeinschaft nichts zurück. Enttäuschend, denn jede Alge, die neu hinzukommt, ist für unser Gesamtkonzept wichtig. Gemeinsam sind wir stark. Gemeinsam können wir das Essverhalten vieler Menschen zum Positiven ändern. Gemeinsam werden wir gesehen und es wird über die Alge berichtet. Es stimmt – das gesunde Essen in einer Alge ist etwas teurer. Dafür kann man sich aber auf die hohe Qualität verlassen. Fast alle Algen sind heute schon biozertifiziert.

Alge: Alle lieben gesundes Essen



„Alge“ ist die ideale Bezeichnung für Restaurants mit gesundem veganem Essen, denn:

- Alge ist das Lebensmittel der Zukunft.
- Alge steht für: „Alle lieben gesundes Essen“ oder „all love green eating“.
- Alge ist kurz und prägnant und hat damit einen hohen Wiedererkennungswert.
- Alge fängt mit „a“ an, steht somit in jedem Restaurantregister ganz vorne.

Corona-Zeit: Trend zu bewusstem Essen erkennbar

Ganz aktuell haben alle Gastronomen wegen der Pandemie Angst um ihre Existenz. So war es auch bei den bestehenden Algen im März dieses Jahres. Shutdown – nichts ging mehr. Aber gemeinsam haben wir auch das gemeistert. Neue Konzepte, wie To Go, Catering und Onlineshop wurden schnell umgesetzt. Heute stehen alle sechs Algen sogar besser da als vorher. Denn auch die Bevölkerung denkt um, und viele Menschen essen bewusster. Alge-Restaurants liegen voll im Trend, und oft bekommt man einen Tisch nur mit rechtzeitiger Reservierung.

Wir suchen neue Alge-Betreiber!

Wir wollen gesundes veganes Essen bekanntmachen und verbreiten. Deshalb ist es so wichtig, dass gute neue Alge-Betreiber dazukommen. Meldet Euch unter: info@alge.de. Bewerbt Euch, um diese Vision durch Euer Engagement Wirklichkeit werden zu lassen. 100 Algen in ganz Europa. Da kann keiner mehr dran vorbeischauchen. Gesundes veganes Essen ist das zentrale Thema der Zukunft.

www.alge.de
info@alge.de