

Pressemitteilung

Restaurant Ursprung bei Dussmann: Schauplatz der Ernährungswende

- Europas erstes PLANET!BASED-Restaurant Ursprung trägt Genusskultur und planetenkompatible Ernährung in die Breite und geht mit Berlin in den Dialog

Berlin, 21. September 2022 - In Europas erstem PLANET!BASED-Restaurant im Herzen Berlins können alle ab 1. Oktober die Ernährung der Zukunft sehen, erleben und vor allem schmecken. Das Restaurant Ursprung im Dussmann-Haus (Friedrichstraße 90 in Berlin-Mitte) und sein Team verstehen sich als treibende Kraft beim Thema Ernährungswende und gehen dazu mit Berlin in den Dialog.

Der genusskulturelle Anspruch im PLANET!BASED-Restaurant Ursprung: Es soll fabelhaft schmecken und sowohl dem Klima als auch der menschlichen Gesundheit dienen. Die Menükarte entfaltet eine zukunftstaugliche Kulinarik nach den Regeln der Planetary-Health-Diet und mit pflanzenbasierten Alternativprodukten. Was im Ursprung beginnt, wird nach und nach auf dem Spielfeld der Gemeinschaftsverpflegung ausgerollt werden.

„Als großes Familienunternehmen in Berlin ist Nachhaltigkeit für uns eine Herzensangelegenheit. Für das Ursprung wollten wir daher ein Menü schaffen, das zu unserem Vertikalen Garten passt und im Einklang und in Harmonie mit der Natur steht“, sagt dazu Catherine von Fürstenberg-Dussmann, Vorsitzende des Stiftungsrats der Dussmann Group. Christian Hamerle, Head of Food Service Innovation bei Dussmann, erläutert: „Wir erleben im Thema Ernährung gerade einen großen Wandel und erkennen, dass die Ressourcen begrenzt sind. Die Rechnung geht sich nicht mehr ohne den Planeten aus. Alles, was wir im Ursprung auf den Teller bringen, tut nicht nur uns gut, sondern auch dem Planeten“, so Hamerle. „Future-Food-Tech und Planetary-Health-Diet, aber auch die Neuinterpretation traditioneller Methoden wie Fermentation lassen uns heute die Wertschöpfungsketten völlig neu – und vor allem nachhaltiger als je zuvor – denken“, ergänzt Olga Graf, Head of Sustainability beim Food Service Innovation Lab.

„Unsere Vision der planetenkompatiblen Ernährung bringen wir mit unseren Zukunfts-Schmankerln und Hauptgerichten auf den Teller, die dem Tischgast die Auswahl bieten: „Normal oder wie früher?“, so Graf. Das Gericht, das sich jeweils

besser verkauft, kommt im Folgemonat fest auf die Karte. „Die Tischgäste zu beteiligen ist uns wichtig, denn Essen geht uns alle etwas an“, sagt Olga Graf. „In zehn Jahren ist vielleicht gar keine andere Art von Genusskultur mehr denkbar“, ergänzt Hamerle.

Offiziell eröffnen wird das Ursprung mit einem Grand Opening am 1. Oktober 2022. Am 10. Oktober serviert es als eines von vier Restaurants bei der Berlin Food Night ein Menü. Die Berlin Food Night steht als Teil der Berlin Food Week erstmals komplett unter dem Motto „Ernährung der Zukunft“.

Auszug aus dem Ursprung-Menü für den Oktober:

Zukunftsschmankerl

Waffel aus Tausendundeiner Nacht (Perfeggt, Dinkel, Hollandaise, Raz el Hanout, Aubergine, Kichererbse)

Future Hot Dog (Rebel-Meat-Wurst, Letscho, Röstzwiebeln, Spirulina-Bun, Sprossen, Kräuter)

Normal oder wie früher

Normal: Frikassee 2.0

Wie früher: Frikassee Huhn mit Haltung, Prignitzer Landhof mit Karotten, Petersilienwurzel, Frühlingslauch, Pilze, gemischter Reis

Wochengericht „Was der Acker hergibt“ (gemeinwohloökonomische Gerichte zum besonders kleinen Preis, ohne Fleisch)

Future Borschtsch mit Alge, Bete und Kraut

Ackergulasch mit Semmelknödel, Karotte, Sellerie und Paprika

Süßkram

Catherine`s Cakes, nach Rezepten von Catherine von Fürstenberg-Dussmann

Kaiserinschmarrn

Ihre Ansprechpartnerin:

Michaela Mehls, Pressesprecherin Dussmann Group

Tel. +49 30 20252525

michaela.mehls@dussmann.de

Über das Food Service Innovation Lab by Dussmann

Dussmann und der Food-Service-Futurist Christian Hamerle haben mit dem „Food Service Innovation Lab“ in Berlin im Februar 2021 ein Start-up ins Leben gerufen. Gemeinsam wollen sie die Zukunft des Caterings neu denken und gestalten. Das Food Service Innovation Lab dient als Showcase für Systeme, die im operativen Tagesgeschäft zum Einsatz kommen sollen.

Über Dussmann

Dussmann ist Lösungspartner aus Leidenschaft in den Bereichen integriertes Facility Management, Food Services und technischer Anlagenbau. Als Teil des international aufgestellten Familienunternehmens Dussmann Group verbinden wir unternehmerisches Denken mit hochwertigen, innovativen und zuverlässigen Lösungen und leben Verantwortung für Kunden, Mitarbeitende, Umwelt und Gesellschaft. Wir kümmern uns um Menschen und ihre Lebens- und Arbeitsräume – um ihr Leben zu bereichern und einfacher zu machen. Dussmann Food Services vereint vielfältige und nachhaltige Verpflegungskonzepte für Kinder, Mitarbeitende, Patientinnen und Patienten sowie Seniorinnen und Senioren mit herzlicher Gastfreundschaft.

Factsheet Team

Die Köpfe des „Ursprungs“ und des Food Service Innovation Labs by Dussmann und ihre Vita:

Christian Hamerle, Food-Service-Futurist

Der Wiener Christian Hamerle ist seit mehr als 25 Jahren im Food-Service tätig, u.a. für Sarah Wiener und die Markthalle Neun in Berlin. Dort verwaltete er auch die DATA KITCHEN: ein digitalisiertes Bistronomy-Konzept, an dessen Entwicklung er maßgeblich beteiligt war und das 2017 zum innovativsten Gastrokonzept Deutschlands gekürt wurde. Seit 2020 ist Christian Hamerle Head of Food Service Innovation bei Dussmann.

Olga Graf, Head of Sustainability

Olga Graf kommt aus dem Produkt- und Service-Design sowie aus dem Innovations- und Transformationsmanagement mit einem Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit. Seit knapp zehn Jahren hat sie sich der Lebensmittelbranche verschrieben und ist als Serial Entrepreneur bekannt von Butcher's Manifesto, Food Kompanions und KornLabor. Seit 2018 hat sie im Food Service Fuß gefasst mit der Mensa 2.0 Studie und dem Aufbau der Kantine Zukunft, was sie schlussendlich 2021 ins Food Service Innovation Lab gebracht hat. Als Head of Sustainability widmet sie sich Themen rund um nachhaltige Innovation und Strategie.

Tino Speer, Culinary Mastermind

Tino Speer hat über 25 Jahre Berufserfahrung, wovon er fast 20 Jahre als Küchenchef/Küchendirektor sowie als Produktentwickler für Sarah Wiener tätig war. Er hat das Bio-zertifizierte Landgut „Kerkow“, das ebenfalls in Wieners Besitz ist, agrarkulturell mitentwickelt und als Co-Autor und kreativer Sparringspartner von Sarah Wiener bei der Gestaltung diverser Kochbücher mitgewirkt. Seit April 2022 ist er als Culinary Mastermind im Food Service Innovation Lab von Dussmann Service Deutschland tätig.

Martin Lisson, Operations Director Food Service

Lisson kann als Koch auf mehr als 20 Jahre Berufserfahrung im Food-Bereich zurückblicken. Für Four Seasons hat er bereits weltweit in Hotels gearbeitet. Nach mehr als zehn Jahren wechselte er zu Ritz Carlton und leitete dort internationale Hoteleröffnungen. Zuletzt war er bei The Ritz Carlton Hotel Berlin als Food & Beverage Direktor sowie als Executive Chef tätig. Seit 2022 ist er als Operations Director Food Services beim Food Service Innovation Lab tätig.

Stefan Grill, Head of Hospitality

Neuestes Teammitglied ab November 2022 ist Restaurantmanager Stefan Grill. Er wirkte früher unter anderem im Restaurant Margaux von Michael Hoffmann, einer der Vorreiter der vegetarischen/veganen Küche im Fine Dining Bereich. 2017 wurde Grill bei den „Berliner Meisterköchen“ als „Gastgeber des Jahres“ nominiert; damals noch in seiner Funktion als Restaurant- und Bar-Manager des Sra Bua by Tim Raue. Im Anschluss war er zudem als Restaurantleiter im Crackers sowie Brasserie Colette Tim Raue. Zuletzt war es als Sales & Marketing-Manager für den Vertrieb von Premium-Sake bei Ueno Gourmet verantwortlich.

Inka Storm, Serviceleiterin

Factsheet Restaurant Ursprung

Adresse	Friedrichstraße 90, 10117 Berlin-Mitte (im Dussmann-Haus/Dussmann das KulturKaufhaus)
ÖPNV	S-/U-Bahn Friedrichstraße / U-Bahn Unter den Linden
Öffnungszeiten	Dienstag bis Samstag, 10 bis 18 Uhr
WLAN	Auf freies WLAN verzichten wir bewusst für diesen Ort der Entschleunigung. Lauschen Sie den Vögeln und genießen Sie!
Barrierefreier Zugang	über Aufzug und automatischen Türöffner
Website	www.ursprung-berlin.com
Social-Links:	 @ursprung_berlin  @foodservicelab

Nimm mich mit.
Take me home.



**WIE SCHMECKT
DIE ZUKUNFT?**

**HOW DOES
THE FUTURE
TASTE LIKE?**

 **Jrsprung**
EAT • DRINK • DREAM

Planet!Based
Food & Drinks

WILLKOMMEN IN DER PLANET!BASED EXPERIMENTIER-KÜCHE

Planet!Based. Was?

Planet!Based bedeutet für uns, dass alles, was auf den Teller kommt dem Planeten genauso guttut wie dem Menschen. Das heißt, Lebensmittel werden so produziert, dass die planetaren Grenzen nicht überschritten werden. Konkret stecken dahinter ökologischer und regenerativer Anbau, geringe CO₂-Emissionen, reduzierter Fleischkonsum und artgerechte Tierhaltung. Dabei soll die Gesundheit, und damit der Nährstoffbedarf des Menschen, in keiner Weise eingeschränkt werden. Dafür orientieren wir uns an dem Planetary-Health Koordinatensystem der EAT-Lancet-Kommission, das 2019 von 37 international Forschenden renommierter Einrichtungen kalkuliert wurde.

WELCOME IN THE PLANET!BASED EXPERIMENTAL KITCHEN

Planet!based. What?

For us, planet!based means that everything that ends up on our plates is as good for the planet as it is for people. That food is produced in such a way that the planetary boundaries are not exceeded. In concrete terms, this means ecological and regenerative cultivation, low CO₂ emissions, reduced meat consumption and species-appropriate animal husbandry. At the same time, the health and thus the nutritional needs of humans should not be restricted in any way. To this end, we are guided by the Planetary Health Coordinate System of the EAT-Lancet Commission, which was conducted in 2019 by 37 internationally renowned researchers.

DER TELLER DER ZUKUNFT THE PLATE OF THE FUTURE

Damit sich Menschen auf der ganzen Welt langfristig gesund ernähren können, müsste die Aufteilung von Lebensmittelgruppen auf dem Teller so aussehen:

For people all over the world to be able to eat healthily in the long term, the distribution of food categories on the plate would have to look like this:



Was der Acker hergibt

LINSEN RAGOUT

Dieses Rezept ist durch und durch planet!based, in dem es Hülsenfrüchte – in dem Fall die Linse – in den Mittelpunkt stellt. Hülsenfrüchte sind wichtige Eiweißlieferanten und der natürlichste Ersatz für tierische Produkte. Pilze, Gewürze und das fermentierte Miso sorgen für einen starken Umami-Geschmack – ganz ohne tierische Produkte.

Straight from the field

LENTIL RAGOUT

This recipe is fully planet!based as it puts pulses—in this case lentils—centre stage. Pulses are important sources of protein and the most natural substitute for animal products. Mushrooms, spices and the fermented miso provide a strong umami flavour—without any animal products.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Bandnudeln oder Vollkornnudeln, nach der Beschreibung auf der Verpackung zubereiten

Karotte,
fein gewürfelt 1 St
große Zwiebel,
fein gewürfelt 1 St
Staudensellerie,
fein gewürfelt 100 g
Austernpilze,
geschnitten 100 g
Knoblauch,
fein geschnitten 1 TL
Olivenöl 2 EL
Tomatenmark 1 EL
gehackte Tomaten
aus der Dose 150 g
trockener Rotwein
zum Ablöschen 50 ml
Miso-Paste 1-2 TL
Rosen-Harissa 1 Pr
Cumin (Kreuzkümmel),
gemahlen 1 Pr
gehackter,
frischer Oregano 1 TL
Gemüsefond 400 ml
Rote Linsen 100 g
Kokosmilch 80 ml
halbierte Kirschtomaten 150 g

Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Frisches Basilikum und optional
Parmesan zum Garnieren

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

500 g ribbon noodles or wholemeal noodles, prepare according to the instructions on the packaging

carrot,
finely diced 1
large onion,
finely diced 1 pc
celery,
finely diced 100 g
oyster mushrooms,
chopped 100 g
garlic,
finely chopped 1 tsp
olive oil 2 tbsp
tomato purée 1 tbsp
chopped canned
tomatoes 150 g
dry red wine
to deglaze 50 ml
miso paste 1-2 tsp
Rose Harissa 1 pinch
cumin (ground) 1 pinch
chopped
fresh oregano 1 tsp
vegetable stock 400 ml
red lentils 100 g
coconut milk 80 ml
halved cherry
tomatoes 150 g

Salt and pepper
Fresh basil and optional
parmesan for garnish

1. Karotten, Zwiebeln, Staudensellerie, Austernpilze und Knoblauch in Olivenöl anbraten.
Sauté the carrots, onions, celery, oyster mushrooms and garlic in olive oil.
2. Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anbraten.
Mit Rotwein ablöschen.
*Add the tomato paste and fry briefly.
Deglaze with red wine.*
3. Gemüsefond, gehackte Tomaten, Miso-Paste und Gewürze dazu geben und alles aufkochen.
Add the vegetable stock, chopped tomatoes, miso paste and spices and bring everything to the boil.
4. Rote Linsen hinzufügen und zusammen bei geringer Hitze für etwa 45 min köcheln. Dabei immer wieder rühren, damit es nicht anbrennt.
Add the red lentils and simmer together over a low heat for about 45 minutes. Keep stirring so that it does not burn.
5. Nach Bedarf etwas Fond nachgießen, bis die Linsen gar sind und die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
Add some stock as needed until the lentils are cooked and the sauce has a creamy consistency.
6. Direkt vor dem Servieren die Kokosmilch und die halbierten Kirschtomaten zufügen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Just before serving, add the coconut milk and halved cherry tomatoes and season with salt and pepper.
7. Mit frisch gezupftem Basilikum und optional gehobeltem Parmesan nach Geschmack servieren.
Serve with freshly plucked basil and optionally grated Parmesan.

MIT INNOVATION ZURÜCK ZUR TRADITION

Wir ergänzen den Planetary-Health-Teller um Future-Food-Produkte, da wir fest davon überzeugt sind, dass Technologie auch einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Lebensmittelwirtschaft beitragen kann. Dabei handelt es sich um Produkte, die nicht aus traditioneller Agrarproduktion stammen. Wie beispielsweise vertikale Landwirtschaft, zellbasierte Produkte, die in Reaktoren heranwachsen, aber auch Produkte, die mithilfe von Technologien wie hoch präzise Fermentationsverfahren oder 3D-Druck entstehen.

Rohstoffe wie Mikroalgen, Pilzmyzel oder Insekten nehmen wir ebenfalls unter die Lupe und erforschen ihr Potenzial auf dem Teller und ihre Skalierbarkeit in die Gemeinschaftsverpflegung. Dabei darf der Genuss nicht zu kurz kommen – im Gegenteil, er steht immer an erster Stelle.



BACK TO TRADITION THROUGH INNOVATION

We are adding Future Food products to the Planetary Health plate as we firmly believe that technology can contribute to a more sustainable food economy. For example, products that do not come from traditional agriculture but instead from vertical farming, from reactors where cell-based products grow or products that are produced with technologies like high-precision fermentation or 3D printing.

We also take a close look at products such as microalgae, mushroom mycelium or special mushroom cultures and explore their potential on the plate and their scalability in community catering. In the process, enjoyment must not be neglected—on the contrary, it always comes first!

Foto - Picture: Natascha Maksimovic/unsplash.com

PLANETARY HEALTH IN ZAHLEN · IN NUMBERS

Wie die Aufteilung der Lebensmittelgruppen nach der Planetary Health Diet im Detail aussieht, zeigt diese Tabelle. Die Grammangaben beziehen sich auf den Durchschnittswert einer erwachsenen Person, ohne chronische Erkrankungen, die sich flexitarisch ernährt und täglich 2.500 kcal konsumiert.

This table shows in detail how the food categories are divided according to the Planetary Health Diet. The gram values refer to the average value of an adult person, without chronic diseases, who follows a flexitarian diet and consumes 2,500 kcal daily.

	PRODUKTGRUPPE PRODUCT CATEGORY	G/WOCHE G/WEEK	GESAMTANTEIL TOTAL
pflanzlicher Produkte plantbased products	Hülsenfrüchte · Pulses	525 g	5,67 %
	Nüsse · Nuts	350 g	3,78 %
	Pilze · Mushrooms	245 g	2,64 %
	Obst · Fruits	1.400 g	15,11 %
	Gemüse · Vegetables	1.855 g	20,02 %
	Stärkehaltiges Gemüse · Starchy Vegetables	350 g	3,78 %
	(Vollkorn-) Getreide · Whole Grains	1.624 g	17,52 %
	Ungesättigte Fette · Unsaturated Oils	280 g (20-80 g)	3,02 %
	Gesättigte Fette · Saturated Oils	83 g (0-11,8 g)	0,90 %
	Zucker · Added sugar	217 g (0-31 g)	2,34 %
tierischer Produkte animal-based products	Fisch · Fish	196 g	2,12 %
	Geflügel · Poultry	203 g	2,19 %
	Rind-, Lamm-, Schweinefleisch · Beef, Lamb, Pork	98 g	1,06 %
	Milchprodukte · Dairy Products	1.750 g	18,88 %
	Eier · Eggs	91 g	0,98 %

Quelle - Source: Eat Lancet Report 2019

