



# Nachhaltigkeit mit Messer und Gabel

**Bio-Spitzkoch Jürgen Andruschkewitsch in der  
Nachhaltigkeitsküche im Studium Generale**

Mucksmäuschenstill waren die Studenten über eine Stunde lang im Studium Generale der Hochschule Aalen. Anscheinend hat der Titel „Nachhaltigkeit mit Messer und Gabel“ nur die wirklich interessierten angelockt, die sich auf die hintere Hälfte der Aula konzentrieren. BIO-Koch Jürgen Andruschkewitsch von der Rose in Eschenau erzählt von Nachhaltigkeit beim Kochen. Der Vortrag fand innerhalb der Reihe „Nachhaltigkeitsküche“ statt, die vom Referat für Technik und Wissenschaftsethik Baden Württemberg (RTWE) finanziert und vom Nachhaltigkeitsbeauftragten der Hochschule, Prof. Ulrich Holzbaur organisiert wird.

Die Frage der Regionalität beantwortet Andruschkewitsch mit einem Menü, bei dem alle Zutaten aus einer Entfernung von weniger als 33 km kommen, und er listet die Zutaten und Zulieferer auf. Schlehen in Salzlake statt Oliven und andere pifffige Ideen werden präsentiert. Aber die Studenten der Hochschule sind clever: kurzes googeln: „warum haben Sie Seeteufel auf der Speisekarte?“ Jürgen Andruschkewitsch erklärt, warum und welche Seefische die Rose anbietet.

Kreativität ist auch bei der Verarbeitung gefragt: „wenn Sie beim Bauern ein halbes Rind kaufen, besteht das nicht nur aus Lende“ also muss man was aus Allem etwas machen. Und auch lokale und alte Gemüsesorten werden verarbeitet. Die Produkte sind nicht nur bio-zertifiziert, je nach Kundenwunsch kann vegan, laktosefrei oder nach anderen Vorgaben gekocht werden. Dafür hat die Rose eine Kundenkartei, die Unverträglichkeiten und besondere Wünsche festhält. Diese Kundenorientierung ist ein Erfolgsfaktor des Bio-Restaurants.

Generell ist der Vortrag auch eine Unterrichtsstunde in Betriebswirtschaft: Marketing, Customer Relations, Supply Chain, Entrepreneurship: Andruschkewitsch benutzt die Begriffe nicht, aber er zeigt auf, wie sie gelebt werden: vom Dorfgasthaus zum Bio-Restaurant, als Unternehmer, Arbeitgeber, Manager. „Wir haben immer das gemacht, was wir für richtig halten“ mit diesem Erfolgsrezept konnte nicht nur das Überleben der

Wirtschaft, sondern auch der Erfolg und der Beitrag zur Nachhaltigen Entwicklung gesichert werden.

Die vorletzte Folie zeigt die Unternehmenphilosophie „Heimat durch den Genuss erleben und erhalten. Natürlich, hochwertig, regional gewachsen und handwerklich, authentisch, global zubereiten“ die von der Familie Anruschkewitsch gelebt wird. Die letzte Folie zeigt „Betentrilogie an Limpurger Ochsenroulade“ und entlässt die Zuhörer in eine spannende Abschlussdiskussion.