



Bio-Caterer Harald Hoppe ist getrieben von einer Vision: gesundes Essen für alle.

Ein Mann gegen Chips und Pommes

Donnerstag, 25. September 2008, 22:15 Uhr

Das Gemüse ist fast fertig, nur die zwei Zentner Möhren müssen noch geschnitten werden. Harald Hoppe teilt geschwind seine Helfer ein. Er freut sich: Heute hat er endlich einmal wieder Zeit, selbst in der Küche zu stehen. Leider geht das nicht mehr so häufig.

Kontakt

Dr. Hoppe Bio-Catering

Marbachshöhe GmbH

Otto Hahn Str. 5

34123 Kassel

Tel. (0561) 988 489 - 00

Fax: (0561) 988 489 - 29

www.bio-catering.de

Backstube Kornzauber

Bäckermeister Klaus Vogel, Hessenmühle 1 36163 Poppenhausen

Tel.: (0 66 58) 918 09 29

Fax: (0 66 58) 918 09 30

Mobil: 0173/30 30 032

Harald Hoppe ist getrieben von einer Vision: gesundes Essen für alle. Dafür hat er seinen sicheren Job als Agraringenieur sausen lassen und seine Leidenschaft zum Beruf gemacht: das Kochen.

Ganz klein hat er vor acht Jahren angefangen. Auf zwei primitiven Gaskochern. Mittlerweile ist er nahe bei Kassel in eine große Küche umgezogen. Mit einer 100 Meter langen Küchenzeile. Von hier

aus kann er mehr als 50.000 Menschen mit seiner Bio Kost versorgen. Damit ist er seinem Ziel, größter Anbieter von gesunder Kantinenverpflegung in Deutschland zu werden, wieder ein Stück näher gekommen. Es ist ihm ein Dorn im Auge, wie nachlässig und schlecht vor allem Kinder oft ernährt werden, welche Rolle fette Chips und Pommes spielen. Deshalb hat er die Schulkantinen im Visier.

Der Hessenreporter begleitet Harald Hoppe bei seiner täglichen Arbeit: in der Küche, beim Einkauf und bei der Auftragsbeschaffung. Der Mann fährt aufs Feld zu den Bio-Bauern aus der Region. Er will wissen, woher die Lebensmittel kommen, die er anbietet. In Königstein im Taunus hat er einen neuen Kunden, eine Privatschule. Die will ihren Schülern schon bald Hoppes Gerichte servieren. Wird alles gut gehen? Werden die Schüler das Essen mögen?

Harald Hoppe ist ein großes finanzielles Risiko eingegangen. Wie schafft er es, Bio-Verpflegung zum gleichen Preis wie konventionelles Essen anzubieten?

Eine Reportage von Carola Wittrock.

http://www.hr-online.de/website/fernsehen/sendungen/index.jsp?rubrik=2592&key=standard_document_3524873

0