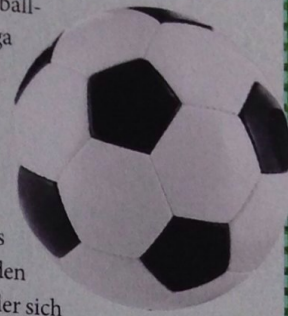


Mahlzeiten für Millionen

Fußball bewegt Massen – das ist nicht erst seit der Fußball-Weltmeisterschaft 2006 in Deutschland so. Die Bundesliga belegt mit dem Zuschauer-Durchschnitt weltweit eine Spitzenposition. Aber seit der Fußball-Weltmeisterschaft hat sich die Verpflegung in den Stadien rasant entwickelt. Bei jedem Spiel heißt es für die Caterer, die Maschinerie des organisatorischen und logistischen Verpflegungs-Gewerks in Gang zu setzen. Und das möglichst schnell. Denn alles soll reibungslos funktionieren – in der VIP-Lounge wie auch an den Imbiss-Buden in den Stadien. Egal, ob der Caterer aus der Region stammt oder sich ein weltweit tätiger Gemeinschaftsverpfleger der kulinarischen Genüsse im Stadion annimmt, entscheidend ist letztendlich der Preis der Speisen. Das bekommen die Caterer zu spüren, sind sie meist doch gezwungen, für minimale Pro-Kopf-Preise ein Maximum an Qualität zu liefern.



Für den Tribünen-Bereich bedeutet das, Wurst und Bier – die Klassiker – anzubieten. Das „Kulturgut“ Bratwurst ist einfach zubereitet, lässt sich im Stehen mit einer Hand verzehren, während die andere Hand das Bier hält. Zudem fällt wenig Müll an. Ein Pappteller oder nur eine Serviette bleiben nach dem Verzehr übrig. Auch die Brezel behauptet sich neben Frikadellen, Hot-Dogs und Pommes Frites immer mehr. Selbst Pizza und Döner haben den Weg in die Stadien schon längst gefunden. Bei den Fans sind je nach Region auch Currywurst im Ruhrgebiet und in Berlin, Brühwurst in Frankfurt oder Leberkäse in München angesagt. Vegetarier dagegen haben es im Stadion inzwischen ein bisschen leichter, denn das Angebot an fleisch- und tierfreien Speisen wird ausgeweitet. Interessant: Der Umsatz am Imbiss-Stand ist dabei eng an den Bier-Verbrauch gekoppelt – alkoholfreies Bier, versteht sich. Wird alkoholfreies Bier angeboten, sinkt der Umsatz um 30 Prozent.

Im VIP-Bereich spielt die Qualität der Speisen eine Rolle. Denn diese Gäste sorgen mit dem Kauf von Ticket-Paketen und auch dank Sponsorenleistungen im Vergleich zum Stehplatz-Fan für immense Umsätze. Und dafür wollen sie etwas geboten kriegen. Das Speiseangebot in den VIP-Etagen deutscher Stadien und Arenen wird fast ausschließlich in Büfett-Form dargeboten. Somit können verschiedene Geschmäcker befriedigt und viele Menschen verköstigt werden. Caterer, die sich im Premium-Sektor positionieren, bieten zudem auch Büfett-Varianten mit Event-Charakter an und lassen Sterneköche auftreten, inszenieren Front Cooking oder versuchen mit Sushi-Stationen, leichter Küche oder Finger Food Akzente zu setzen. In manchen Logen-Bereichen kann der Gast auch à la carte bestellen – zum Teil sogar ohne Vorbestellung.

Aber wo bleibt die Nachhaltigkeit bei der Stadion-Verpflegung? Weit ist es damit noch nicht her. Im Fan-Sektor geht es um Massenabfertigung, da fragt kaum ein nach, woher das Fleisch kommt, das zwischen den Brötchen landet. Massenverpflegung und Massentierhaltung gehen hier in der Regel Hand in Hand. Ist es dann wenigstens im exklusiven VIP-Bereich besser um die kulinarische Nachhaltigkeit bestellt? Möchte man meinen, doch die Tatsachen sind ernüchternd: Wo von Sushi bis zur Sterneküche alles im opulenten Büfett aufgetischt wird, kann von Nachhaltigkeit wohl keine Rede sein. Dafür muss unter Fußball-Fans – egal, ob VIP oder nicht – offensichtlich erst einmal das Bewusstsein geschaffen werden.

■ Anja Lindner

Anja Lindner berät die Gastronomie und Veranstaltungsbranche, wie ganzheitliche Nachhaltigkeit umgesetzt werden kann. Dabei geht es nicht nur um bio, regional, saisonal, klimafreundlich und gute Lebensmittel, sondern um die Wertschätzung gegenüber Pflanzen, Tieren und Menschen.

