



## KleinAugust und AUGUSTE Hand-Crafted Burger

### Eine Entstehungs- und Erfolgsgeschichte

2007 war das Geburtsjahr der AUGUSTE, damals noch mit Speisen aus konventioneller Herstellung. Aber bereits vom ersten Tag an fiel unsere Wahl bei der Auguste-Currywurst auf ein regionales Bio-Produkt, schlicht, weil es am besten geschmeckt hat. Ausloben freilich durften wir das mangels eigener Zertifizierung nicht.

Mit den Jahren kamen auch langsam die Burger ins Programm und auch hier entschieden wir uns bald für eine Produktion unserer Buns nach eigenem Rezept bei einem Bio-Bäcker aus der Nachbarschaft. Auch hier stellte sich heraus, dass Bio-Dinkel die beste Zutat war für ein leckeres Burgerbrötchen. Und auch hier durften wir unseren Gast nicht darüber informieren, dass es sich um ein Bio-Produkt handelt.

Nach und nach stellten wir Zutaten um, einfach weil Bio-Rohstoffe in Blindverkostungen stets die bessere Wahl waren. Qualität stand im Vordergrund, nicht die Philosophie dahinter. Uns war es nicht so wichtig, dass „BIO“ in der Karte steht; wichtig war uns nur der Geschmack. Jedoch wurden natürlich zwangsläufig die Speisen teurer, so dass wir im Wettbewerb immer wieder Argumentationsprobleme hatten. Die Konkurrenz wurde stärker in Nürnberg und mancher Gast entschied sich für einen crafted Burger lieber im eigenen Stadtteil zu bleiben.

Ende 2013 viel dann die Entscheidung, dass wir unsere Speisen komplett auf Bio-Rohwaren umstellen und auch eine entsprechende BIO- und BIOLAND Zertifizierung anstreben, damit wir die Gerichte entsprechend ausloben können. BIOLAND war uns von Anfang an wichtig, da uns mehr und mehr bewusst wurde, dass EU-BIO-SIEGEL-Ware nicht den nötigen Tierschutz bietet.

Wichtig war auch, dass wir mit dem Rinder-Zuchtbetrieb Leichtenstern einen tollen Bauern gefunden haben, mit dem wir nicht nur unsere Bio-Pattys nach eigenem Rezept produzieren konnten, sondern auch ideell mehr als Bio bieten konnten. Das Tierwohl bei der Haltung und Zucht wurde uns immer wichtiger, deswegen haben wir uns dazu entschieden, auf die maximale Einhaltung von Tierschutzregeln zu bestehen, die weit über EU-BIO und auch über die strengen BIOLAND-Regeln hinaus gehen:

- wir beziehen ausschließlich BIOLAND/Demeter/Naturland-zertifiziertes Fleisch von Tieren, die artgerecht gehalten werden. Das normale EU-BIO-Siegel ist hierfür leider nicht ausreichend. Wir prüfen alle Bauern auch selbst.
- Um die Region zu stärken und CO<sub>2</sub>-Emissionen zu vermindern, beziehen wir nur Fleisch aus Franken
- Die Rinder und Schweine leben bei unseren Bauern in artgerechten Kleingruppen/Familien und werden (sofern es das Wetter zulässt) im Freien und/oder auf der Weide gehalten.
- Uns ist es wichtig, dass die Tiere ein normales Leben führen dürfen. Dazu gehört auch, dass die Tiere ein artgerechtes Lebensalter erreichen dürfen. Bei Rindern sind das 6-15 Jahre.
- Wir verlangen, dass die Tiere mit Bio-Futtermitteln aus der Herstellung des Tierhalters versorgt werden. Ohne Krafftutter. Dies verringert CO<sub>2</sub>-Emissionen
- Wir verlangen auch, dass die Tiere individual geschlachtet werden, d.h. nicht auf dem Schlachthof. Natürlich dürfen unsere Rinder ihre Hörner behalten.
- Wir halten es für wichtig, dass das Tier komplett für den menschlichen Verzehr verarbeitet wird und nicht für andere Zwecke. Hier sind wir ein wichtiges Glied in der Kette unseres Erzeugers, da Hackfleisch i.d.R. schwerer abzusetzen ist, als die Edelteile der Rinder. Wir tragen dazu bei, dass das Rind komplett für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden kann.

Aber auch beim zweitwichtigsten Produkt, den Kartoffeln, haben wir maximale Anforderungen. Wir bestehen auch hier auf Demeter- oder Bioland-Qualität. Wir unterstützen keine Bauern, die Kartoffeln künstlich bewässern. Deswegen müssen wir leider oft mit kleinen oder unschönen Kartoffeln leben. Wir meinen, das gehört dazu. Wir nehmen unserem Kartoffelbauern die gesamte Ernte zum vorher festgelegten Preis ab, egal wie die Qualität ist. Dies erhöht die Bindung zu unseren Bauern und stärkt die Region. Das gleiche gilt übrigens auch für die Fleischerzeuger. Wir feilschen nicht um den Preis. der Bauer bestimmt den Preis, den er zum Leben braucht. Wir müssen versuchen, mit guten Argumenten unserem Gast evtl. schwankende Qualitäten und Preise zu erklären. Bei einem Bio-affinen Publikum ist das zum Glück nicht allzu schwer.

Neben den Fleischburgern haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, mindestens in Menge 50% des Angebots vegane Burger auf der Karte zu pflegen. Dies hatte die erfreuliche Folge, dass wir auch in vielen veganen Guides empfohlen werden. Die gesamte Produktion aller Burger und Pommes erfolgt komplett in der AUGUSTE (oder beim Vertragspartner nach unseren Rezepten). Wir verwenden (außer Mayo und Ketchup, weil „Byodo“ nicht zu toppen ist) keinerlei Fertig- oder Convenience-Produkte. Alle Rindfleisch-Patties werden bei uns roh verarbeitet.

Durch Mund-zu-Mund-Propaganda, verschiedene Auszeichnungen in lokalen Medien und auch im Magazin „Feinschmecker“ fand ein schleichender Wandel vom Imbiss-Lokal hin zum Bio-Restaurant statt. Durch die notwendigen Preisanpassungen nach oben fand darüber hinaus aber auch ein Wandel der Gäste statt.

Wir haben zwar stets geschafft, auch ein-zwei Bio-Burger kalkulationsmäßig subventioniert sehr preiswert anzubieten, trotzdem fand ein Wechsel der Gästeschaft statt. Wir wurden von vielen Gästen nicht mehr so oft und wenn dann eher als „Highlight“ am Wochenende besucht.

Dies hatte zur Folge, dass das Lokal Mittags und unter der Woche schwächer als vorher besucht wurde. Am Wochenende waren wir dann vierfach überbucht, was regelmäßig zu Beschwerden führte, man bekäme ja nie einen Platz bei uns. Dies war leider auch richtig.

Eine gleichmäßige Auslastung ist jedoch bei unserem premium-Firmenbetriebssystem\* notwendige Bedingung, da wir nahezu ausschließlich mit Festanstellungen im Service und Küche arbeiten und nicht mit Aushilfen.

Wir haben uns dann 2015 dazu entschieden, ein größeres Lokal zu suchen. Im Oktober 2015 haben wir dann mit dem „Künstlerhaus“ am Hauptbahnhof, einer Kultureinrichtung der Stadt Nürnberg, ein geeignetes Objekt gefunden.

Der Umzug wurde sechs Monate geplant. Dieser lange Zeitraum war absolut notwendig, da mit der Vergrößerung auch ein stärkerer Absatz vermutet wurde. Hier mussten wir intensiv mit unseren Bauern und Produzenten beraten, wie wir die Mehrmengen stemmen können. Wir haben uns dann dazu entschieden, den alten Laden unter dem Namen KleinAugust mit konventionellen (oder nicht ausgelobten Bio-) Rohstoffen ohne Zertifizierung weiter zu betreiben. Dadurch haben wir erreicht, dass wir bei unseren wichtigsten Rohstoffen: Rindfleisch und Kartoffeln einen Bunker anlegen konnten. Außerdem hatten die Produzenten Zeit, sich auf eine Mehrmenge in sechs Monaten einzustellen. Unser Rinderzüchter konnte z.B. noch Tiere zukaufen, unser Kartoffelbauer konnte Kontingente für uns reservieren.

Der Plan ging absolut auf. Ohne unsere Steuerung hätten wir die AUGUSTE nicht unter unseren strengen Bedingungen weiter betreiben können. Wir hätten bei Qualität und Herkunft Abstriche machen müssen um die Rohwaren in ausreichender Menge beziehen zu können.

Nebenbei wurde der KleinAugust in der einkommensschwachen Nürnberger Südstadt bei den Preisen wieder geerdet, so dass wieder eine bessere Gast-Auslastung möglich wurde. Geschmacklich sind sich die Produkte relativ ähnlich, wobei nicht verschwiegen werden darf, dass einige konventionelle Rohwaren sensorisch nicht mit den hochwertigen Bio-Produkten konkurrieren können. Beim Fleisch kann der Gast auch auswählen, ob er gegen Aufpreis Produkte aus der Region auf dem Burger haben möchte. Diese sind zwar „Bio“ (defakto identisch mit den Produkten bei der AUGUSTE), dürfen aber nicht mehr so ausgelobt werden. Auch bei den Buns steht eben nur „vom Bäcker nebenan“ und nicht „BIO“, obwohl es die gleichen Brötchen wie in der AUGUSTE sind. Hier entscheidet beim Gast dann wieder -wie früher- der Geschmack und nicht das Siegel über die Akzeptanz des Mehrpreises.

Über die Glaubwürdigkeit haben wir viel diskutiert, jedoch ist der Lösungsweg, den wir gegangen sind, der einzig mögliche gewesen. Gegenüber dem Gast haben wir maximale Transparenz geboten und wir sind uns sicher, dass das Modell fair, nachhaltig und auch nachvollziehbar ist.

KleinAugust und AUGUSTE werden mit dem Motto „fair, regional und nachhaltig“ betrieben. Wir arbeiten in beiden Läden unter dem Premium-Firmenbetriebssystem\* (premium-os), das ein faires und nachhaltiges Wirtschaften in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales vorschreibt.

Die AUGUSTE ist das (nach eigenen Recherchen) weltweit einzige komplett zertifizierte BIO-Burger-Restaurant, das seine Rohwaren zu 90% aus der unmittelbaren Region (bis 100km) bezieht und das bei der Tierhaltung ohne Kompromisse ist, d.h. in Punkto „Haltung“, „Fütterung“, „Lebenszeit“ und „Schlachtung“ maximalen Schutz verlangt.

\* Mehr unter: <http://www.premium-junkfood.de/premium-os.pdf>

Auguste GbR, Tom Kretschmer und Boris Hagel, Augustenstr. 37, 90461 Nürnberg.

Betriebsstätten: KleinAugust, Augustenstr. 37, 90461 Nürnberg. AUGUSTE, Königstr. 93, 90402 Nürnberg