

EINFACH LECKER



Fotos: Andreas Figther

Nadine Korten vom Okavango versorgt Dickhäuter Bongi ausnahmsweise kulinarisch. Normalerweise kümmern sich Elefantpfleger Oliver Schiefelbusch und seine Kollegen darum.

# Okavango - ein reich gedeckter Tisch

Die neue Zoo-Gastronomie im Wuppertaler Zoo wartet mit einem besonderen Konzept auf. Neben den Speisen stehen Nachhaltigkeit und Inklusion ganz oben auf der Prioritätenliste.

**D**as Okavango-Delta im Nordwesten Botswanas ist bekannt für seine Tiervielfalt. Alle paar Jahre flutet der Okavango in die Kalahari-Wüste – während im restlichen Land Trockenzeit herrscht. Die Natur Botswanas wird zu neuem Leben erweckt, und für die zahlreichen Tiere ist der Tisch dann reich gedeckt. Etwas mehr als 8000 Kilometer nördlich liegt ebenfalls ein Okavango. Und auch dort ist der Tisch reich gedeckt: für die zahlreichen Besucher, die täglich in den Wuppertaler Zoo kommen. Lange mussten sie auf eine neue Zoo-Gastronomie warten. Im Oktober vergangenen Jahres war

es soweit. Das Okavango öffnete seine Türen. Geführt wird das Restaurant von der Culinaria Gastronomiebetriebsgesellschaft. „Wir verstehen uns als kulinarischen Partner der Stadt“, erklärt Geschäftsführer Carsten vom Bauer. Vertreten ist das Unternehmen bereits in der Stadthalle und im Opernhaus – und jetzt auch im Zoo. „Dieses Projekt ist für uns genauso wichtig“, sagt vom Bauer. Entsprechend detailliert ist das Konzept, das Culinaria-Küchendirektor Ralf Holzapfel ausgearbeitet hat.

Besonderheit ist, dass im Okavango Mitarbeiter der Culinaria ein Team mit Mitarbeitern von Proviel – der Werkstatt für psychisch behinderte Menschen – bilden. „Inklusion ist

ein Baustein unseres Konzepts für die Zoo-Gastronomie“, erklärt Geschäftsführer vom Bauer. „Zwei Mitarbeiter von Proviel arbeiten in der Hauswirtschaft, zwei im Service und vier in der Küche. Natürlich nicht jeden Tag, und nicht volle acht Stunden. Die Arbeit hier soll eine Vorbereitung auf das Arbeitsleben sein.“

Neben dem eigentlichen Restaurant sollen Stände im Zoo und Picknickmöglichkeiten das Angebot ergänzen. „Teile des Konzepts sind noch nicht umgesetzt, das kommt erst nach und nach“, sagt der Geschäftsführer. An den Ständen sollen dann frisch gebackene Waffeln und Kuchen, aber auch Bratwurst



In der Küche des Okavango wird nur mit frischen Zutaten gekocht. Neben Bekanntem wie Currywurst und Pommes wird hier auch exotisches wie der Okavango-Topf, ein Rindfleischetopf mit Kochbanane, angeboten.

und Eis angeboten werden. „Ein mobiler Stand, mit dem wir zu den Fütterungszeiten an die jeweiligen Gehege fahren, ist ebenfalls geplant.“ Im Okavango selbst dominieren viel Holz und dunkelbraune Möbel, farblich abgerundet durch grüne Sets und Windlichter. An den Wänden hängen Detaildrucke verschiedener Tierfellmuster – natürliche, warme Farben, die zum Verweilen einladen. Dazu tragen auch die großen Fenster bei, die den Blick direkt ins Elefantengehege lenken: Bulle Tusker versucht sich gerade im Weitwurf und schleudert Baumstämme durch die Luft. In die andere Richtung ermöglicht ein schmales Fensterband einen Blick auf die neue Wolfsanlage. 1,1 Millionen Euro hat die Stadt in das Gebäude investiert, das sich hervorragend an die Topografie des Zoos anpasst. Nachhaltigkeit lautete das Stichwort. „Darauf legen auch wir großen Wert – darum passt die Kooperation mit dem Zoo perfekt“, findet Carsten vom Bauer.

Serviert wird im neuen Zoo-Restaurant Bekanntes und Beliebt wie Currywurst und Pommes, Pasta, Flammkuchen oder Schnitzel. Aber: „Das Fleisch wird frisch geschnitten, plattiert, paniert und dann gebraten. Wir versuchen weitestgehend auf Tiefkühlware zu verzichten“, sagt der Geschäftsführer. Die Zutaten wie Backwaren und Würstchen kommen aus der Region. Für den Touch Exotik sorgen wieder kleine Details, etwa die Vier-Kontinente-Soßenauswahl bei der Currywurst: Neben der klassischen Curry-Soße aus Europa gibt es BBQ aus Amerika, Chakalaka aus Afrika oder Wasabi aus Asien. Die Speisekarte vereint außerdem deftig Bergisches wie Reibekuchen und Kartoffelsuppe mit eher untypischen Speisen wie dem Okavango-Topf, einem Rindfleischetopf mit Kochbanane. „Wir sind nicht hier, um die Gäste zu erziehen“, sagt Carsten vom Bauer. „80 Prozent werden Currywurst und Pommes essen. Aber wir möchten Alternativen bieten.“ Die Nachhaltigkeit gilt

Anzeige

## EDITH *Sonnenschein* BESTATTUNGSUNTERNEHMEN

Rat und Hilfe im Trauerfall  
Telefon: (02 02) 50 18 14

Familienbetrieb seit 1909  
Carnaper Straße 6 (am Viadukt)  
42283 Wuppertal Barmen



Bestattungsvorsorge  
Erd-, Feuer-, Seebestattungen  
Eigener Abschiedsraum

[www.sonnenschein-bestattungen.de](http://www.sonnenschein-bestattungen.de)



## EINFACH LECKER



Im neuen Zoo-Restaurant werden alle Gerichte – egal ob Kuchen, Salat oder Schnitzel mit Bratkartoffeln – auf Tellern und in Schälchen aus Palmblättern serviert.



Culinaria-Geschäftsführer Carsten vom Bauer (r.) und Zoodirektor Arne Lawrenz freuen sich über die neue Kooperation.



nicht nur bei den Lebensmitteln. „Alles, was ‚go‘ verkauft oder draußen serviert wird, geht auf Tellern und in Schälchen aus Palmblättern und mit Holzbesteck über den Tresen“, sagt Carsten vom Bauer. „So können wir eine umweltfreundliche Entsorgung garantieren.“

Das freut auch Zoo-Direktor Arne Lawrenz: „Wir sind froh, einen Partner für die Gastronomie gefunden zu haben, dem Nachhaltigkeit und Transparenz ebenso wichtig ist wie uns.“ Die besondere Kooperation hat inzwischen auch im Alltag Einzug gehalten. „Die Elefantenpfleger haben bereits einen Stammtisch bei uns“, erzählt vom Bauer lachend. „An der Wand daneben hängen wir demnächst noch ein Bild auf, das die Pfleger mit ihren dickhäutigen Schützlingen zeigt und das direkt vor der Terrasse des Restaurants entstanden ist.“ Dort hängt es dann neben dem Eröffnungsgeschenk: einem von Elefantenkuh „Sweni“ gemalten Bild. Außerdem bietet das Team des Okavango täglich ein eigenes Mittagsgesicht für die Zoo-Mitarbeiter an. „So schön unsere Speisekarte auch sein mag – die Mitarbeiter sind damit schneller durch als die Besucher. Daher die tägliche Abwechslung“, erklärt der Geschäftsführer. „Mal gibt es Eintopf, mal deftige Kohlrouladen. Das Tagesgericht wird per Aushang im Verwaltungshaus und im Futterboden bekannt gegeben.“

Und das Konzept des Okavango kommt an. Nicht nur bei den Familien. Gerade ältere Leute im Viertel haben eine Jahreskarte für den Zoo. „Meine Mitarbeiter haben mir erzählt, dass viele dieser Besucher nach einem kleinen Spaziergang gern und regelmäßig im Okavango essen“, sagt Lawrenz.

*Julia Klinkusch*

Am Kaminfeuer sitzen und Elefanten und Wölfe beobachten: Auch an kühlen Tagen ist es im neuen Zoo-Restaurant richtig gemütlich.