

DON'T WASTE IT! TASTE IT!

JÄHRLICH LANDEN 81 KILO
LEBENSMITTEL PRO BUNDESBÜR-
GER AUF DEM MÜLL. DER GRÖSSTE
TEIL DER VERSCHWENDUNG FINDET
BEIM ENDVERBRAUCHER STATT, JEDOCH
AUCH GROSSVERBRAUCHER TRAGEN DAZU
BEI, DASS NOCH GENIESSBARE LEBENSMITTEL
NICHT AUF DEM TELLER, SONDERN
„FÜR TEURES GELD“ IN DER
TONNE LANDEN. FIZZZ HAT
SICH AUF SPURENSUCHE
BEGEBEN UND NACH
LÖSUNGEN GEFRAGT.

Soziale, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit wird in vielen Restaurants großgeschrieben. Eigentlich gehört es zum Grundgedanken des Unternehmers, Ressourcen geschickt einzusetzen und damit bares Geld zu sparen. Doch auch dort, wo ausgeklügelte Food & Beverage-Management-Systeme dabei helfen, einen Überblick über Vorratshaltung und Verbrauch zu behalten, ist man letztlich Unbekannten wie dem Wetter oder dem Appetit der Gäste ausgeliefert. Bäckermeister Roland Schüren aus Hilden hat in seinen rund 20 Filialen Brot-Rückläufe von circa neun Tonnen monatlich, was einem Heizwert von rund 1.800 Litern Heizöl entspricht. Im Kino-Film „Taste the Waste“ (www.tastethewaste.com), der das Thema der globalen Lebensmittelverschwendung beleuchtet, spricht er ganz offen über sein „Altbrot-

len Facetten vor Augen und hinterlässt auch in der Gastronomie Spuren. Doch was kann der einzelne Betrieb tun, damit Speisen auf dem Teller und nicht in der Tonne landen? „Bei den Recherchen zum Film und zum begleitenden Buch ‚Die Essensvernichter‘ haben wir auch einige positive Ansätze gegen Verschwendung gefunden. In den USA hat man beispielsweise mit dem System ‚Value Waste‘ Lebensmittelmüll an der Quelle erfasst. Die Großküche im Lourdes Hospital in Camden/Philadelphia fing wegen Kosteneinsparungen an, zurückgekommene Reste zu wiegen. Der Frühstückskoch begriff so sehr schnell, dass er jeden Tag zwei Pfannen Rührei zu viel machte. Die Küche konnte nach Erfassung ihres tatsächlichen Bedarfs insgesamt beim Einkauf 40.000 Dollar pro Jahr alleine an Lebensmitteln sparen“, so Fil-

PRAXIS-TIPPS

Übriggebliebenes geschickt verwerten

1. Am Bedarf orientierter Einkauf (vorwiegend saisonal und regional) sowie sorgfältige Menü-Planung sind das A und O
2. Fleisch: Durch Schmoren oder Niedriggaren bekommen auch weniger beliebte Stücke eine zarte Textur. Schmorgerichte kann man außerdem problemlos wieder aufwärmen. Aus Karkassen lassen sich aromatische Saucen oder eine schmackhafte Basis für Suppen und Eintöpfe bereiten. Die Fonds können auf Vorrat einkocht, portioniert und nach Bedarf als „homemade Convenience“ zum Einsatz kommen
3. Kreative Resteverwertung mit Gemüse oder Brot: Eine Suppe vom Kopfsalat, ein selbst eingemachtes Zucchini-Chutney oder ein Brotsalat können – richtig kredenzt – etwas Besonderes sein
4. Portionsgrößen variabel gestalten
5. Doggy Bags anbieten

Problem“ und darüber, wie er es gelöst hat: Denn seit rund zwei Jahren wandert bei ihm altes Brot, nachdem der Bedarf der Tafeln gedeckt ist, in den Heizofen statt in die Tonne. Mit dieser Art der Energiegewinnung hat er einerseits für viel ethische Diskussion gesorgt. Andererseits stellt die Restbrotnutzung für den Betrieb zusammen mit anderen Maßnahmen der CO₂-Verringerung und Energie-Effizienz einen geschlossenen Betriebskreislauf dar. Für sein „Energiekonzept Backstube“ erhielt das Unternehmen sogar einen Nachhaltigkeitspreis (mehr dazu unter www.ihr-bäcker-schüren.de).

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN UND HANDELN

Der Kinofilm „Taste the Waste“ führt uns die Verschwendungs-sucht unserer Gesellschaft in vie-

memacher Valentin Thurn. Erhebungen wie die Save Food-Studie der Cofresco GmbH Minden (www.cofresco.de) oder die Kooperation der AWL Abfallverwertungsgesellschaft des Landkreises Ludwigsburg mbH (www.avl-ludwigsburg.de) im EU-Projekt GreenCook (www.greencook.org) gehen in Deutschland erste Wege in die Richtung „Abfallvermeidung an der Quelle erfassen“. Insgesamt sei die Datenlage in Deutschland allerdings – vor allem im Hinblick auf die Gastronomie – noch recht dünn.

VERWERTEN STATT VERSCHWENDEN – WO IST DAS PROBLEM?

Verschiedene Menü-Größen auf der Karte anzubieten, sei ein denkbares Modell gegen Resteaufkommen. Eine Extra-Gebühr für auf dem Teller übriggebliebenes zu berechnen, wie es in Großbritanni-

en bereits verschiedentlich praktiziert wird, mag nicht unbedingt die imageförderlichste Maßnahme sein. Praktikabler und kundenverträglicher scheint da der Ansatz, möglichst effizient zu wirtschaften – um letztlich nicht nur Geld zu sparen, sondern auch eine ausgewogene CO₂-Bilanz zu erzielen. Aber nicht immer ist es wegen gesetzlicher Bestimmungen möglich, Speisen zu verwerten. Auf das Problem der Gastronomie im Besonderen verwies Georg W. Broich von Broich Catering & Locations (www.broich-catering.com) beim BMELV-Kongress „Zu gut für die Tonne – Strategien gegen Lebensmittelverschwendung“. Die aktuelle Gesetzeslage und die tatsächlichen Umsetzungsmöglichkeiten beschränkten das Engagement der Gastronomen, die gegenüber den Endverbrauchern – egal ob im eigenen Restaurant oder bei Abgabe an die Tafeln – hafteten. Ferner verwies Broich als Vertreter des DEHOGA Bundesverbands im März 2012 in Berlin unter anderem auf die EU-Regelung zum Mindesthaltbarkeitsdatum, welches die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen erschwert, und auf den Rückverfolgbarkeitsgrundsatz, dem Lebensmittelprodukte in Deutschland unterliegen. Die lückenlose Rückverfolgung vom Produzenten zum Konsumenten zu protokollieren, stelle die Branche vor eine kaum lösbare personelle Mehrbelastung. Broich Catering & Locations hat bereits nachhaltige Lösungen für viele Unternehmensbereiche hinsichtlich Energieverbrauch, Einkauf, Abfallwirtschaft und Mobilität entwickelt und besitzt seit April 2011 das Green Globe Zertifikat (green-globe.com), ein weltweit anerkanntes Siegel zum Thema Nachhaltigkeit.

BESTE RESTE – ZU SCHADE ZUM WEGWERFEN

„Beste Reste“ bleiben besonders häufig beim Catering übrig, weiß der Szene-Koch und Gastro-Berater Steffen Burkhardt von „die WerteKöche“ (www.wertekoeche.de) aus Hamburg. „Oft geben Auftraggeber vorsorglich eine größere Personenanzahl an, als tatsächlich zur Feier kommt. Durch zu großzügiges Bestellen sind Reste vorprogrammiert. Cremespeisen und ähnlich leicht Verderbliches dürfen nach mehreren Stunden auf dem Buffet aus Hygiene- und Gesundheitsgründen nicht mehr abgegeben werden. Viele Speisen wie Nudeln, Reis, Brot oder Geschmortes sind allerdings noch

hervorragend weiter zu verwenden. Übriggebliebenes wird vom Auftraggeber meist nicht mitgenommen, auch die Hemmschwelle der Gäste gegenüber Doggy Bags, wie man sie aus den Staaten kennt, ist noch relativ hoch“, so die Bestandsaufnahme von Steffen Burkhardt, der 1989 zusammen mit einem Kollegen das Restaurant „NIL“ in Hamburg gründete und bis 2003 betrieb. Vor allem in der Szenen- und höherpreisigen Gastronomie kommuniziere man dem Kunden gegenüber nicht gerne, dass es noch Reste gibt und er sich quasi bei der Bestellung verkalkuliert habe.

VERWERTEN STATT VERSCHMÄHEN

Was also tun? Da beim Catering zwangsläufig immer etwas übrigbleibt, kamen die Gründer des „NIL“ auf eine raffinierte Idee. „Wir inszenierten einmal pro Woche für unsere Stammkunden ein Essen, das wir einfach ‚Abendbrot für Freunde‘ nannten. Auf den Tisch kamen wie zu Hause Schüsseln mit frischen Speisen, die zum Teil aus übriggebliebenen Komponenten vom Catering bestanden. Für rund 20 Euro konnte jeder essen, was er wollte“, so Burkhardt. Die familiäre Atmosphäre und die Exklusivität für einen erlesenen Kreis von Gästen machten das „Abendbrot für Freunde“ zu einem gelungenen Event und es bot gleichzeitig Gelegenheit, Reste sinnvoll und mit Stil zu verwerten.

Bio-Spitzenkoch Jürgen Andruschkewitsch (www.bio-spitzenkoeche.de) vom Restaurant „Rose“ in Vellberg-Eschenau setzt ausschließlich auf frische und saisonale Zutaten aus der Region oder aus seinem Garten. Fleisch verarbeitet er in seiner Küche von „Kopf bis Schwanz“ samt Innereien selbst. „Regelmäßig bekommen wir halbe Rinder oder Schweine vom Direktvermarkter, darunter sind auch Spezialitäten von alten und schmackhaften Fleischrassen. Die Hälften lasse ich bei mir im Kühlhaus fünf Wochen abhängen, ehe ich sie sukzessive verarbeite. Das Prinzip mit den Hälften spart für uns nicht nur Geld, sondern bereichert auch den Speiseplan. Denn es lässt mich immer wieder aufs Neue kreativ werden“, so der Bio-Spitzenkoch. Diese Originalität im Umgang mit Rezepturen, der Bezug zur Basis, handwerkliches Wissen sowie die Wertschätzung gegenüber den „Lebens-Mitteln“ bilden für ihn den besten Schutz vor dem Verderben und dem Weg-



DIE HINTERGRÜNDE

Taste the Waste – vom Film zur gesellschaftlichen Bewegung

Der Filmemacher Valentin Thurn brachte 2011 im Rahmen der ARD-Themenwoche „Essen ist Leben“ mit seiner Reportage „Frisch auf den Müll“ eine Gesellschaftsdebatte ins Rollen. Fast die Hälfte aller Lebensmittel würden auf ihrem Weg vom Feld bis auf den Teller weggeworfen – so schätzen Valentin Thurn und Stefan Kreutzberger, die zum Kinofilm „Taste the Waste“ (jetzt auch auf DVD erhältlich) das Buch „Die Essensvernichter“ (Kiepenheuer & Witsch) herausbrachten. Zurzeit arbeitet Valentin Thurn an einem neuen Projekt namens „Foodsharing“ und ist als Sachverständiger des Ernährungsausschusses im Bundestag gefragt.

www.tastethewaste.de; www.foodsharing.de

Studie zur Lebensmittelverschwendung

Im Rahmen einer Studie der Universität Stuttgart wurden erstmals bundesweite Zahlen über das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung in Deutschland erfasst und im März 2012 veröffentlicht. Die Studie, die das Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) in Auftrag gegeben hat, enthüllt: Knapp 11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich auf dem Müll. Ein Großteil der Lebensmittelabfälle (61 Prozent) entsteht in Privathaushalten, gefolgt von Großverbrauchern wie Gaststätten oder Kantinen sowie der Industrie (jeweils rund 17 Prozent). Vor allem im Gaststättengewerbe fallen jährlich alleine 926.000 Tonnen Lebensmittelabfall an. Die Studie kommt insgesamt zu dem Ergebnis: 65 Prozent der Lebensmittelabfälle wären völlig oder zumindest teilweise vermeidbar. In der Langfassung der Studie gibt es im Übrigen einige Best-practice-Beispiele und Verweise auf Tools zur Überwachung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, auf Guides und Maßnahmenkataloge für Restaurants oder auf Netzwerke, die auch auf Deutschland übertragbar sind.

www.bmelv.de (mit Studie der Uni Stuttgart); www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz (mit NRW-Studie der Uni Münster)



Georg W. Broich, engagierter Caterer gegen die Verschwendung

werfen im großen Stil. Sein Leitprinzip: Außergewöhnliche Kompositionen mit Wildkräutern machen neugierig auf Schmorgereichte mit häufig grundlos missachteten oder gering geschätzten Fleischteilen. Das beim Gast allseits beliebte Filet bekomme dadurch ernstzunehmende Konkurrenz.

Auch der Koch und Catering-Experte Hubertus Tzschirner

(www.esskunst.eu) aus München meint, es muss nicht immer Filet sein. „Ein großes Problem unserer Branche ist einerseits die Produktakzeptanz beim Kunden, andererseits auch oft der Zeitfaktor. Es geht kaum in der Bandbreite ohne den Einsatz von zugeschnittenen Fleischstücken oder Teilfertigprodukten. Wer jedoch Ansprüche an Zutaten und Qualität setzt, muss viel Geld ausgeben oder aber selbst sein Convenience herstel-



Valentin Thurn, Kopf hinter dem Film „Taste the Waste“

len“, so Tzschirner, der über ein altes Rezept seiner Großmutter nebenbei auf eine neue Geschäftsidee kam. So gart er zähere Fleischstücke nicht nur mit Niedrigtemperatur oder „sous vide“ im Wasserbad, sondern kocht sie auch zu wohlschmeckenden Fonds ein, die er bei Einsätzen auf Messen oder bei Caterings nutzt – wenn es schnell gehen muss. Darüber hinaus verkauft er die Gläser als „natürliches Convenience“ für

anspruchsvolle Gastronomen oder vermarktet sie ganz nebenbei als Feinschmecker-Delikatessen. Durch das gezielte Verwerten von Zutaten bleiben kaum Reste übrig und die Wertschöpfung im eigenen Geschäft lässt sich um ein Vielfaches steigern. Und wer verdient sich nicht gerne etwas dazu oder wertet sein Image gar mit einem eigenen Suppen- oder Marmeladen-Label auf?

IRA SCHNEIDER