

# Im Kübel statt im Bauch

**Food Waste** Ein halbes Steak, zwei Kartoffeln, etwas Gemüse: Schweizer Gastronomen werfen viel Essbares weg – 290 000 Tonnen, Jahr für Jahr. Das ist auch viel Geld. Nun versuchen Serviceleute und Köche etwas ganz Neues. Sie erziehen ihre Gäste.

Ursula Wegstein

ursula.wegstein@ostschweiz-am-sonntag.ch

Auf dem Mittagsbuffet hat es Panna cotta aus Resten von Kopfsalat, dekoriert mit geröstetem Altbrot. Daneben steht das Hinweisschild «United Against Food Waste» – Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung. Ein weiteres Schild weist auf frischgepressten Saft, Birchermüesli und verschiedene Joghurts in kleinen Weckgläsern hin. Alles Reste vom Frühstücksbuffet.

Heute findet im Hotel Schweizerhof Lenzerheide ein Forum für Lernende aus Gastronomie und Hotellerie statt, unter anderem zum Thema Food Waste. «In unserer Küche fällt praktisch kein Abfall an», sagt Gastgeberin Claudia Züllig-Landolt. Was vom Buffet übrig bleibt, verwenden die Köche weiter, zum Beispiel für die Mahlzeit der Mitarbeiter. «Das Problem sind die Reste der Gäste vom Buffet. Viele nehmen sich zu grosse Portionen. Was zu viel war, bleibt dann auf dem Teller zurück.»

## Gast verursacht die Hälfte der Abfälle

So wie im Hotel Schweizerhof Lenzerheide landen in vielen Restaurants essbare Lebensmittel im Kehrloch. Food Waste steht für das Wegwerfen von Lebensmitteln, die zum Verzehr vorgesehen waren. Abfälle entstehen entlang der ganzen Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller: beim Anbau, in der Verarbeitung, beim Verkauf und schliesslich beim Endverbraucher. Der Hauptverantwortliche von Food Waste ist gemäss WWF Schweiz der Konsument.

Nach den neusten Schätzungen entstehen in der Schweizer Gastronomie jährlich 290 000 Tonnen Lebensmittelabfälle. Nicht leergegessene Teller und Überproduktion machen 70 Prozent der gesamten Verluste aus (siehe linke Grafik). Weitere 21 Prozent entfallen auf Reste von Buffets. Die Entsorgung dieser geniessbaren und daher vermeidbaren Lebensmittelabfälle belastet die Gastronomie gemäss dem Bundesamt für Umwelt (BfU) mit jährlich 20 Millionen Franken. Der Grossteil dieser Abfälle wird in Kompostier- und Vergärungsanlagen stofflich verwertet (siehe rechte Grafik). Vergärung und Kompostierung der Essensreste kostet pro Tonne hundert Franken. Die Anschaffungskosten nicht einberechnet.

Ansporn genug, Abfälle zu vermeiden. Der Verein United Against Waste, ein Branchenzusammenschluss mit 155 Mitgliedern, darunter Verbände wie Gastrosuisse und Hotellerieuisse sowie Restaurants, Hotels, Lieferanten und Verarbeiter, hat sich zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum zu halbieren. Das schreibt die Agenda 2030 allen UNO-Mitgliedstaaten vor, also auch der Schweiz. «Durch die Kampagne von Gastrosuisse sind unsere Mitglieder für das Thema Food Waste sensibilisiert», sagt Walter Tobler, der Gastro St. Gallen präsidiert. Inzwischen böten viele Betriebe kleinere Portionsgrößen mit Nachservice an. Eine kleine Menükarte helfe ebenfalls, Abfall zu vermeiden. Während früher Gäste, die sich Essensreste in die Tasche steckten, angewiderte Blicke ernteten, bieten heute Restaurants eine sogenannte Foodbox an, eine Kartonbox zum Mitnehmen von Resten.

## Von der Wurzel bis zum Blatt

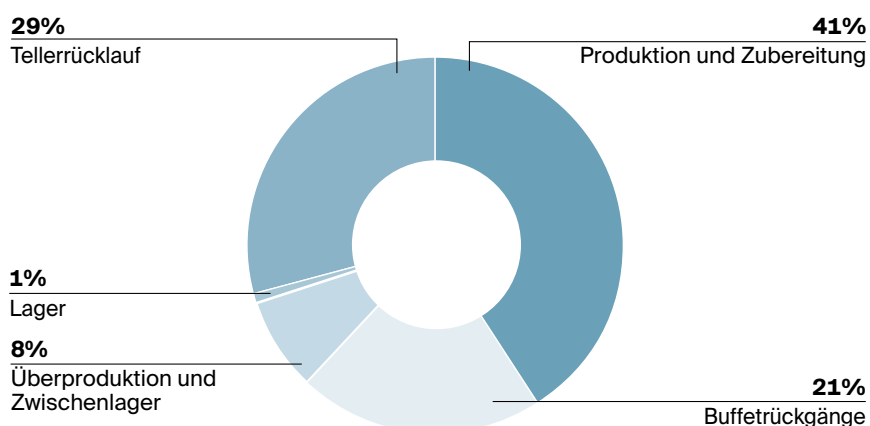
Null Abfall lautet gar das Ziel von Dreisternekoch Andreas Caminada. «Wegschmeissen ist immer einfacher, als etwas clever zu verwerten», sagt Caminada. «Bei mir gilt für alle: Nichts kommt weg, bevor wir nicht überlegt haben, ob etwas noch anders verwertbar ist.» In Caminadas Restaurants findet restlos al-



Tellerrückläufe sind die Hauptursache für Lebensmittelabfälle in der Gastronomie.

Bild: Bernard Van Berg/Getty

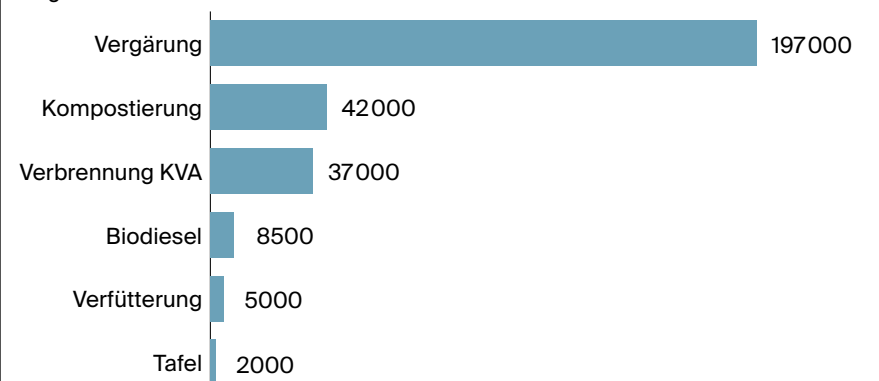
## Wo Lebensmittelabfall in Hotels/Restaurants entsteht



Quelle: United Against Waste und Hotellerieuisse (2016)/Grafik: fr

## Was mit Lebensmittelresten aus der Gastronomie geschieht

Angaben in Tonnen



Quelle: Nahrungsmittelverluste im Detailhandel und in der Gastronomie in der Schweiz, Schweizerische Eidgenossenschaft/Grafik: fr

les von Pflanze und Tier Verwendung. «Ein welches Kraut, Hühnerkarkassen oder Gemüseabschnitte kann ich natürlich nicht auf den Teller geben, aber sie machen einen guten Saucenansatz», sagt Caminada. «In der Apfelschale steckt der volle Apfelmack – das ist prima für die Reduktion.»

## Sous-vide für die Vorratshaltung

Im «Schweizerhof» bringt Claudia Züllig-Landolt derweil übrig gebliebene Cervelats zurück in die Küche. «Daraus machen wir heute Abend Wurst-Käse-Salat», sagt sie. Brot bleibt in ihrem Betrieb am meisten übrig. Das verarbeitet die Küche zu Brotsalat, Brotchips, Croûtons und einer Art Grissini: im Ofen gebackene, schmale Brotscheiben. Auch am Ende des Lernenden-Forums gibt es Altbrot – serviert mit warmen Apfelkuchen aus dem Glas.

Moderne Garmethoden wie Sous-vide helfen ebenfalls, Abfall zu minimieren. Bei Sous-vide werden Lebensmittel im Plastikbeutel unter Vakuum im Wasserbad gegart. Vorräte lassen sich so verarbeiten und für lange Zeit haltbar machen. Statt Food Waste entsteht so Plastikabfall.

## Nachgefragt

# «Selbstkontrolle heisst das Prinzip»

Klaus Luczynski ist stellvertretender Kantonschemiker beim Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Kantons St. Gallen.

**Klaus Luczynski, was gilt bezüglich Essensresten auf dem Teller?** Lebensmittel müssen sicher sein. Sie dürfen nicht gesundheitsschädlich oder für den Verzehr ungeeignet sein. Der Gastronom muss sicherstellen, dass Lebensmittel nicht durch Mikroorganismen, Rückstände, Kontamination oder sonst wie nachteilig verändert werden. Da dies bei Essensresten auf den Tellern nicht mehr gewährleistet ist, müssen sie entsorgt werden.

**Wie lange dürfen Speisen am Buffet stehen?**

Das hängt vom Lebensmittel ab. Im Umgang mit Lebensmitteln gilt allgemein das Prinzip der Selbstkontrolle. Dazu

zählt auch die «gute Hygienepraxis» des Gastronomen. Am Buffet braucht es geeignete Bedienwerkzeuge. Empfindliche Speisen müssen gekühlt sein. Zur Verhinderung von Keim- und Toxinbildung sind warme Speisen bei mindestens 65 Grad warmzuhalten. Rechtliche Zeitvorgaben gibt es nicht. Da Essen, das



Klaus Luczynski, stellvertretender Kantonschemiker, Kanton St. Gallen. Bild: PD

lange warmgehalten wird, austrocknet oder Farbe oder Konsistenz verändert, ergibt sich das oft von selbst.

**Wie lange dürfen Reste aufgehoben werden?**

Reste von einwandfreiem Zustand dürfen weiterverwendet werden. Der Gastronom bestimmt als Fachperson den Zeitraum aufgrund seiner Erfahrung. Vorgekochte und vorbereitete Speisen müssen angemessen aufbewahrt und gegen Verschmutzung und Austrocknung geschützt werden. Idealerweise sind sie auch datiert.

**Wie oft kommt die Lebensmittelkontrolle?**

Verpflegungsbetriebe mit eigener Küche kontrollieren wir mindestens alle zwei Jahre. Bei «Sorgenkindern» machen wir häufigere Kontrollen. Das kann sogar schon nach einer Woche sein. (uw)