

# Was auf den Tisch kommt, ...

*Ob Beisl, Firmenkantine oder Haubenküche – kaum ein Betrieb ist vor ihnen gefeit. Unbemerkt verschlingen sie Geld, das anderswo ausgegeben werden könnte; außerdem verursachen sie ein schlechtes Gewissen und schaden – durch ausgestoßene Treibhausgase – sogar der Umwelt! Dabei hätte aus den achtlos weggeworfenen Lebensmittelresten wahrlich noch Gutes werden können... Die Vereinten Nationen haben dem Nahrungsmittelverlust den Kampf angesagt. Bis 2030 sollen Lebensmittelabfälle um die Hälfte reduziert werden. Der GASTWIRT wollte herausfinden, wie das gelingen kann – und ist bei der Recherche auf ungewöhnliche, kreative und einzigartige Konzepte gestoßen!*

Besonders appetitlich sieht der braune Eintopf nicht aus, den sich Karin auf Empfehlung des Kellners – „unsere Spezialität“ – da bestellt hat. Ein leicht säuerlicher Duft steigt auf, ein Hauch von Thymian? Etwas zögerlich führt sie den ersten Bissen zum Mund. Das Fleisch fühlt sich fest an, ein ungewöhnliches Kau-Erlebnis, die Sauce – überraschend schmackhaft. Beherzt und mit Genuss löffelt Karin ihren Teller leer. Ihr erstes ‚Beuschel‘ wird nicht ihr letztes gewesen sein.

## Was in die Küche kommt, wird gegessen!

Unter dem klingenden Namen „nose to tail“-Küche erlebt die Verwertung aller Teile eines Tieres, vom Kopf bis zum Fuß, heute eine Renaissance. Den Engländer Fergus Henderson führten Gerichte wie Erbsensuppe mit Schweineohren, gebratene Kalbsniere und Schweinefuß in Aspik, zum Erfolg: Sein 1994 eröffnetes French House Pub „St. John“ in London

avancierte zu einem Hotspot für Mutige – aber auch für echte Gourmets. Feinschmecker und Restaurantkritiker aus aller Welt reisen an, um Hendersons geröstetes Knochenmark oder Innereien-Sülzchen zu probieren. Verwertet wird, was ins Haus kommt! Dank Innovationsgeist, Mut und dem Fünkchen „Nervenkitzel“ ließ ein Stern nicht lange auf sich warten – das Vorurteil, Engländer könnten nicht kochen, hat Henderson endgültig ausgeräumt.

Dass die Küche im St. John nachhaltig ist, steht außer Frage. Was Henderson antreibt, ist aber mehr das Gefühl von Respekt – Respekt und Höflichkeit dem Tier gegenüber. Diese Höflichkeit gebietet es ihm, auch „die weniger schönen Fleischteile zu verwerten, Innereien zu verkochen und Extremitäten zu servieren – ich habe Hochachtung vor meiner Nahrung.“ Den Zeigefinger heben, wie es diätische oder vegane Kochbücher oft tun, will Henderson aber nicht: „Ich finde es einfach schade, wie das Tier am Teller heute entanimalisiert

ist. Man erkennt nicht, was das Stück Fleisch einmal war, und hat dadurch einen eigenartigen Bezug zum Lebensmittel. Die Wertschätzung ist eine ganz andere!“

## Restlos Kochen

Einer, der in Österreich bereits vor Jahren die „nose to tail“-Küche perfektioniert hat, ist Max Stiegl. In seinem Gut Purbach im Burgenland standen schon immer ungewöhnliche Spezialitäten auf der Speisekarte; Euter, Hoden, Darm, Hirn und sogar Fischperma tischt er auf. Das Image seines Restaurants als „Innereienbude“ missfällt ihm aber: „Wir sind ein ganz traditionelles, pannonisches Wirtshaus. Viele Dinge die wir machen – Innereien und Gemüsereste verkochen, Suppe selber machen, Brot backen – waren früher ganz selbstverständlich.“

Diese Selbstverständlichkeit mit Lebensmitteln umzugehen, gibt Stiegl seit einiger Zeit in Kochkursen weiter. Unter dem Motto „smart KITCHEN – restLOS KOCHEN“ bringt er Köchen, Lehrlingen, Küchenchefs oder auch Geschäftsführern bei, wie Lebensmittelabfälle im Restaurantbetrieb vermindert beziehungsweise sogar ganz vermieden werden können. „Zum Beispiel Gemüseschnittreste, Kräuterstiele oder Schalen und Zesten von Obst werden schnell und unüberlegt weggeworfen. Dabei lassen sie sich noch hervorragend weiterverarbeiten! Aus Fleisch- und Gemüseresten wird zum Beispiel die Basis für einen kräftigen Fond, Zitronenzesten bedecke ich mit Salz und bekomme so ein herrlich aromatisches Zitronensalz. Und in Wasser eingelegte Kartoffelschalen sind der perfekte Dünger zum Blumengießen!“, erklärt Stiegl schmunzelnd.

## 756.700 Tonnen essbarer Müll

Bevor er im Workshop loslegt, gemeinsam mit den Teilnehmern lebensmittelrestefrei zu kochen, gibt es eine theoretische Einführung durch die Beratungsagentur pulswerk vom

Österreichischen Ökologie-Institut. Die Zahlen, die Christian Plader und Philip Hietler präsentieren, bringen schockierte Publikumsköpfe zum Schütteln: „756.700 Tonnen Lebensmittel landen pro Jahr im Müll – 491.000 Tonnen davon wären vermeidbar. Die Außer-Haus-Verpflegung, also Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Beherbergungsbetriebe, trägt dabei 280.000 Tonnen an Lebensmittel Müll zum Abfallberg bei. Tun wir was dagegen!“

Hietler erklärt das Problem anhand der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln: „Am Feld, beim Transport, im Einkauf und bei der Lagerung – an jeder Station bleiben Lebensmittel als Abfall zurück. Je weiter der Transportweg ist, desto belastender – viel wird weggeworfen, weil es die weite Reise nicht unbeschadet überlebt hat...“

Hietler hat einige Lösungsansätze parat: Im Lager gelte ‚first in, first out‘, die meisten Betriebe hätten das längst verinnerlicht. „Haben Sie zu viel eingekauft, disponieren Sie um und







*Hunderttausende Tonnen an Lebensmittelresten landen in Öster  
Das muss nicht sein! Genaue Bedarfsplanung, Resteverwertung,  
Speisereste sind ein Anfang. Oder Sie stellen Ihre Ernährung g*



verarbeiten Sie die Reste!“ Das meiste Gemüse mache sich hervorragend als Tagessuppe oder im Personalessen. Kollege Christian Plader ergänzt, dass gerade Gemüse oft zu großzügig geputzt, und zu viel von den Enden weggeschnitten werde. „Das ist alles essbar, was da weggeworfen wird und landet im Müll!“ Die Ursache orten die Experten in der unzureichenden Sensibilisierung des Küchenpersonals. „Daher ist Weiterbildung so wichtig!“, betont Plader und klopft mit dem Finger auf einen „smart kitchen“ Flyer auf dem Tisch vor ihm.

Auch von essbaren Dekorationen raten die Abfallexperten ab, dafür sprechen sie sich für flexible Portionen aus: „Bieten Sie unterschiedliche Portionsgrößen an, und stellen Sie dem Gast frei, welche Beilage er essen möchte, Sie werden sehen, wieviel weniger Tellerreste Sie plötzlich haben werden!“

### „Nichts zu verschenken“

Sind die Gästebaugen trotzdem mal größer als der Hunger – Niki Lauda macht es in der Werbung vor: Er packt sich den Rest seines Schnitzels einfach ein. Die WKO und Kastner bieten Gastronomen mit ihrer „TafelBox“ Hilfe an: Um fünfzig Cent erhält der Gast eine wiederwendbare Bio-Kunststoffver-

packung, damit er mitnehmen kann, was er nicht gegessen hat. Zwanzig Cent davon gehen als Spende weiter an den Verband der österreichischen Tafeln.

Zur Einführung der Tafelbox wurden siebenhundert Starterpakete á fünfzig Boxen an Betriebe in ganz Österreich verschenkt, weitere sollen folgen. „Die TafelBox ist ein sichtbares Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und alle profitieren davon!“, so Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der Wiener Tafel. „Der Gastronom hat weniger Tellerreste, der Gast hat für daheim noch einmal ein Essen und die Umwelt gewinnt, weil wertvolle Ressourcen geschont werden.“ Gruber betont noch einmal den sozialen Aspekt: „Zwanzig Cent gehen als Spende an die ‚Tafeln‘, damit werden hilfsbedürftige Menschen mit frischen Lebensmitteln versorgt.“

### Clever sparen, Umwelt schonen

Dass auch in der Haubenküche, wo für gewöhnlich nur die besten und schönsten Lebensmittel auf den Tisch kommen, nichts weggeworfen werden muss, beweist zum Beispiel das Steirerleck am Pogusch: Jeden Sonntagabend serviert man dort, was die Woche über übrig geblieben ist – teils neu inter-





*reich Jahr für Jahr im Müll.  
oder das Einpacken von  
ich auf Insekten um...*



pretiert, teils so, wie es war. Für zehn Euro erhält jeder Gast ein dreigängiges Überraschungsmenü – so lange der Vorrat reicht. Die Reservierungszahlen sprechen für die Resteküche... Und auch im Wiener Restaurant WIRR hat sich ein eigenes Modell der Resteverwertung etabliert: Nicht ausgegebene Mittagsmenüs werden am Folgetag zum vergünstigten Preis angeboten. „Die gehen so schnell weg, dass wir unsere Aktion nicht einmal ankündigen! Weil wenn's aus ist, ist's aus“, freut sich Geschäftsführer Andreas Knünz über die gelungene Sparmaßnahme.

Ums Sparen geht es auch bei einem aktuellen Projekt von GLOBAL 2000: In Kooperation mit der Initiative United Against Waste soll Gastronomen dabei geholfen werden, ihren Energieverbrauch zu senken, Lebensmittelabfälle zu vermeiden und vermehrt auf Bio-Produkte zu setzen. Außer-

dem erhebt GLOBAL 2000 in den Betrieben, welche Maßnahmen nötig sind, um eine Auszeichnung mit dem Österreichischen Umweltzeichen zu erlangen. „Mit diesem neuen Projekt wollen wir besonders Gastronomiebetriebe ansprechen, die noch ganz am Anfang ihrer Umweltbemühungen stehen“, so Bernhard Wohnner von GLOBAL 2000.

### Bio? Logisch!

Rolf Dittrich vom Stadt-Beisl im WUK ist jedenfalls vom GLOBAL 2000 Projekt begeistert: „Obwohl wir in den letzten Jahren schon versucht haben, möglichst viele Bioprodukte und regionale Produkte in unser Sortiment einzubeziehen, sowie darauf zu achten Müll zu vermeiden und zu trennen, waren wir sehr interessiert am Angebot von GLOBAL 2000. Wir wollen unser

Wissen bezüglich Nachhaltigkeit in der Gastronomie vertiefen und noch vieles dazu lernen!“

Wer wie das Statt-Beisl auf regionale Bio-Produkte setzen, sich aber nicht professionell beraten lassen will, findet Unterstützung im Internet. Und die ist wichtig – denn bisher gestaltete sich die Suche nach Bauernhof-Eiern, hausgemachter Hartwurst, Gemüse oder Käse aus echtem Bio-Anbau als eher mühselig: Herausfinden, wo ein Bauer welche Produkte anbietet, Kontaktdaten recherchieren, Öffnungszeiten für den Ab-Hof Verkauf erfragen – schon erappt sich so mancher Gastronom wieder dabei, vollbepackt den Großmarkt zu verlassen....

Mit der neuen Online-Bio-Suchmaschine „Biomaps“ vom Verband BIO AUSTRIA ist damit jetzt Schluss – ganz einfach finden sich per Mausklick alle

Informationen zu fast allen biologischen Bauernbetrieben in Österreich. „Anfangen bei Brot und Gebäck, über Christbäume, Hanferzeugnisse und Öle, bis hin zur Schafwolle – in der Biomap finden sich bäuerliche Erzeugnisse jeder Art!“, erzählt BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann stolz. „Die Suchfunktion ist ein Werkzeug, das Bäuerinnen und Bauern mit dem Konsumenten zusammenführt. Der Konsument weiß, woher seine Produkte stammen und kann sich mit dem Bauern austauschen.“

### Ernährungsumstellung

Dieser Austausch ist nötig – denn noch immer ernähren sich Herr und Frau Österreicher unbewusst, ungesund und keineswegs nachhaltig. Das jedenfalls hat eine Studie des WWF herausgefunden: Zu viele tierische Produkte, zu

viel Zucker, viel zu wenig Gemüse und kaum Hülsenfrüchte – mit über hundert Kilogramm Fleischverbrauch pro Kopf halten wir traurigen EU-Rekord. Gerade übermäßiger Fleischgenuss schadet nämlich nicht nur unserer Gesundheit, sondern auch der Umwelt, so eine Studie der FAO – der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen. Siebzig Prozent der weltweit landwirtschaftlich genutzten Flächen sind bereits direkt oder indirekt der Fleischproduktion gewidmet. CO<sub>2</sub> fällt dabei bereits bei der Futtermittelherstellung an, außerdem während der Verdauung des Tieres im Magen und später bei Transport und bei der Verarbeitung des Tieres. Ein Kilogramm Rindfleisch verursacht so in etwa die gleiche Menge an Treibhausgasen, wie eine zweihundertfünfzig Kilometer lange Autofahrt! „Gemüse in Massen, Fleisch in Maßen“ lautet daher der Leitsatz der WWF Ernährungskampagne.



Wer trotzdem nicht auf Fleisch verzichten möchte, sollte laut WWF möglichst nur regionale Produkte kaufen – kürzere Transportwege, weniger CO<sub>2</sub>-Belastung – so der logische Schluss. Wer ganz genau sein will, berücksichtigt bei seinen Überlegungen auch noch die „Last Mile“ – also die letzten paar Kilometer, die er vom Einkaufs- zum Wohnort zurücklegt. „Wenn das Auto benutzt wird, werden hier Treibhausgase verursacht, die bei den gängigen Berechnungen ignoriert werden“, so der WWF.

## Das große Krabbeln

Eine Alternative zum Fleisch, die anfangs vielleicht etwas befremdlich klingen mag, hat Christoph Thomann für sich entdeckt. Er isst Insekten! Denn im Gegensatz zum Fleisch schonen Insekten die Umwelt: Sie benötigen in der Aufzucht weit weniger Futtermittel und Platz als Säugetiere; dazu ist die Belastung durch den Ausstoß von Treibhausgasen bei der Zucht von Insekten um ein Vielfaches niedriger; Ackerflächen, Wasser und Energie werden gespart. „Wir benötigen für die Zukunft alternative Proteinlieferanten, Insekten haben da ein großes Potential. Denn Heuschrecken, Grillen oder Mehlwürmer enthalten eine Vielzahl an hochwertigen Proteinen und verfügen über lebensnotwendige Nährstoffe wie ungesättigte Fettsäuren, Eisen, Zink sowie viele Vitamine“, erklärt Thomann. 2014 hat er seine Website [insektenessen.at](http://insektenessen.at) gegründet – „um zu zeigen, dass Insekten in Zukunft eine große Rolle in unserer Ernährung spielen können.“ Durch die Plattform will er ein Bewusstsein dafür schaffen, dass Insekten hochwertige, geschmackvolle Lebensmittel sind; wer sich davon überzeugen möchte, kann diese auch gleich über die Website bestellen. In Thomanns „Futurestudio“ veranstaltet er überdies regelmäßig Informationsveranstaltungen und Kochkurse für Interessierte und Firmen – die Teilnehmer lernen dabei zum Beispiel Mehlwurmpesto, Heimchenschokoriegel oder knusprige Heuschrecken in Knoblauch zuzubereiten. „Der Ekelfaktor ist total unbegründet“, meint Thomann, denn „die Insekten schmecken hervorragend – probieren Sie es selber aus!“

## Es eilt

An der Nase wie auch am Schwänzchen sollten wir alle uns nehmen – und achtsamer mit unseren Lebensmitteln umgehen – Konsument wie Gastronom. Ob Sie sich dabei für Insekten als Alternative zu Fleisch entscheiden oder die etwas konservativere TafelBox wählen – oder überhaupt für sich einen ganz anderen Weg finden, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden und nachhaltig in die Zukunft zu blicken – bleibt ganz Ihnen überlassen. Klar ist jedenfalls – wir alle sollten dem Lebensmittelabfallberg zu Leibe rücken – egal wie, es eilt. 

Informieren Sie sich jetzt auf:  
[www.gastwirt-online.at](http://www.gastwirt-online.at)