

# Wer nicht aufisst, muss zwei Euro Strafe zahlen

Österreichs Gastronomie schmeißt jährlich 175.000 Tonnen Lebensmittel in den Müll. Im Koi in Wien gibt es hingegen kaum noch Abfälle.

ANDREAS TRÖSCHER  
 EVA HAMMERER

WIEN. Es gab Zeiten, da war Li Guang Sun ganz schön genervt, als er ganze Säcke voll Essen zur Mülltonne tragen musste. In seinem Restaurant Koi in der Wiener Innenstadt durften die Gäste so viel bestellen, wie sie wollten – nur: aufgegessen hat kaum jemand. Vor etwa zwei Jahren führte Sun eine Regel ein: Wer seinen Teller nicht leert, muss zwei Euro draufzahlen.

Seither erhält jeder, der bei ihm einkehrt, eine Liste mit über 100 Gerichten. Man kreuzt die Nummer an und schon stehen kleine Teller

## SN-THEMA Essen im Müll

mit schmackhaften Portionen auf dem Tisch. Der Vorgang lässt sich beliebig wiederholen. Vorausgesetzt, es werden leere Teller abserviert. Falls nicht, werden zwei Euro zum Fixpreis von 9,90 Euro aufgeschlagen. Jetzt geht der Lokalbetreiber Sun nur noch gelegentlich zur Mülltonne. „Wir werfen weit weniger als die Hälfte von früher weg.“ Beschwerde habe es bis dato überhaupt erst eine einzige gegeben. „Eine Frau hat sich 20 Portionen Sushi bestellt und dann nur den Fisch gegessen. Ich sagte zu ihr, dass das so nicht geht und dass ich ihr mehr berechnen muss. Da wollte sie die Polizei holen. Ich habe gesagt: O.k., rufen Sie ruhig an.“ Für den gebürtigen Chinesen ist Lebensmittelverschwendung etwas „sehr Trauriges“, in seiner Heimat sei es noch viel schlimmer. „Ich verstehe das nicht. Wenn ich esse, bleibt nicht ein Reiskorn übrig.“

Was im Koi und zwei anderen Chinarestaurants in Wien seit Längerem gang und gäbe ist, sorgt derzeit in Deutschland für jede Menge Diskussionsstoff. In einem Asia-Restaurant im Sauerland muss ebenfalls bezahlt werden, wenn man nicht aufisst. Auf der Facebook-Seite des Lokals reichen die Reaktionen von Begeisterung bis zur Ankündigung, das Lokal nicht mehr zu besuchen, weil die Besucher das als „Abzocke“ empfinden.

Ein Problem, das Li Guang Sun nicht kennt. Niemand rege sich auf,



Beschwerdefrei: Li Guang Sun.

die Gäste konsumierten nun mehr als früher, ließen aber fast nichts übrig. Was auch damit zu tun habe, dass man am Selbstbedienungsbuffet nur noch Salat und Nachspeisen anbiete. Vor- und Hauptspeisen werden mittels Stricherliste am Tisch geordert. Egal ob Frühlingssuppe oder Bulgogi, Wontan, Miso-Suppe, gebratener Reis oder Sushi – die Speisen sind größtmäßig so konzipiert, dass viele Nachbestellungen möglich sind und die Geschmacksvielfalt am Gaumen erhalten bleibt. Fazit: Der Lokalbesitzer musste noch nie die zwei Euro Strafe einkassieren.

Dass er mit seinem Konzept hierzulande Pionierstatus hat, quittiert Sun mit einem schüchternen Lächeln. Denn in Österreich landen in Gastronomie und Hotellerie immer

enorme Mengen Essen im Müll: Nach Schätzungen einer Studie, die von „United Against Waste“ in Auftrag gegeben wurde, fallen rund 175.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Großküchen, Beherbergungen und Gastronomiebetrieben an. Das entspricht einem mittleren Warenwert von 320 Millionen Euro im Jahr für die Branche.

Mario Pulker, Bundesobmann der Sparte Gastronomie in der Wirtschaftskammer, sieht derlei Strafzahlungen kritisch: „Da gibt es überhaupt keinen rechtlichen Rahmen dafür.“ Wenn sich ein Gast das gefallen lasse, sei er selbst schuld. Pulker ist selbst Koch und kritisiert, dass die Gastronomie für die Verschwendung von Lebensmitteln kritisiert wird: „Die wirklich großen Verschwender sind Supermärkte und Produzenten, weil sie Lebensmittel, die aus der Norm fallen, wegschmeißen.“ Die Verantwortung liege auch beim Gast. „Ich kann niemandem vorschreiben, wie viel er essen will.“ Jedenfalls wolle auch die Gastronomie etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun: „Wir präsentieren nächste Woche eine neue Tragebox, mit der man sich Essensreste gemütlich mit nach Hause nehmen kann.“

Eine Studie des Österreichischen Ökologie-Instituts zeigt, dass es sich bei Lebensmittelabfällen zu meist um das handelt, was die Gäste übrig lassen, und um Zubereitungsreste. Aber auch original verpackte und angebrauchte Lebensmittel landen im Abfall. Thomas Hruschka, Mitarbeiter der Umweltschutzabteilung in Wien und Programmmanager des städtischen Umweltserviceprogramms „ÖkoBusiness Plan Wien“, rät, „unlimitierte Beilagen“ anzubieten. Das heißt, eine kleine Menge der Beilage wird serviert, aber auf Wunsch und ohne Aufpreis unbegrenzt nachgereicht. Ein weiterer Vorschlag: Einwandfreie Lebensmittel vom Vortag werden zu einem „verbilligten Tageseller“ verarbeitet. Zudem könnten Reste in Folie gepackt mit nach Hause genommen werden.

Im Koi wird vom Personal nicht eigens auf die Aufness-Regel hingewiesen. Lediglich auf der Karte steht kurz und bündig als Begründung: „Für die Biotonne sind unsere Speisen zu schade.“

## Interview

### „Von Strafen halte ich wenig“

Doris Kiefel ist Initiatorin und Vorstandsmitglied des Vereins Initiative Ethisch Wirtschaften in Salzburg (vormals Salzburger Tafel).

Die Organisation bietet die Abholung von genießbaren, aber wirtschaftlich nicht verwertbaren Produkten an.

**SN: Was halten Sie davon, dass jemand im Restaurant bezahlen muss, wenn er Essen übrig lässt?**

Doris Kiefel: Es ist für mich keine Option, dass man die Menschen auf diese Art und Weise dazu erzieht, alles aufzuessen. Es wäre gescheiter, wenn in Restaurants kleine



Doris Kiefel, Initiatorin der Salzburger Tafel.

BILD: SINGERLSDTOIBER

Portionen angeboten würden oder auch Seniorenteller. Von Strafen halte ich weniger, Bewusstseinsbildung ist der bessere Weg.

**SN: Wie viele Lebensmittel erhält Ihr Verein im Schnitt?**

Wir haben voriges Jahr 40.200 Kilogramm Lebensmittel von 20 Kooperationspartnern gerettet. Das um-

fasst alles, was langlebig ist – wie zum Beispiel Limonade. Es sind weniger Grundnahrungsmittel. Aus unserer Sicht ist es so, dass die Institutionen, die wir beliefern, das als nettes Geschenk sehen können. Aber man könnte damit niemals jemanden versorgen oder die Armut bekämpfen. Dabei haben alle etwas davon. Und die Wirtschaft hat den Vorteil, dass sie sich Lager- oder Entsorgungskosten spart.

**SN: Was passiert damit?**

Wir beliefern soziale Einrichtungen wie das SOS-Kinderdorf, die Wärmestube, das Frauenhaus und den Verein Neustart.