



Essen wegwerfen? Nein, Danke!

All-you-can-eat- oder Restaurants, die Buffets anbieten, sind schwer im Trend. Doch das Angebot verleitet dazu, viel zu viel auf den Teller zu laden. Damit in Zukunft nichts mehr liegen bleibt, haben sich einige Restaurants und Kantinen Ideen einfallen lassen, damit weniger Essen im Müll landet.

Rund ein Drittel der Lebensmittel in Restaurants und Kantinen wandern laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in den Müll. Sei es, dass am Buffet oder auf dem Teller etwas liegen bleibt oder das Lager voller ist als die Tische. Diese Ressourcenverschwendung wollen einige Restaurants nicht länger mitmachen. Wir stellen einige ihrer Ideen vor. Verschwendung kostet extra. Statt sich an einem Buffet zu drängeln und so schnell wie möglich so viel wie möglich zu essen, hat sich das asiatische Restaurant Yuoki in Stuttgart etwas anderes einfallen lassen: Im Zehn-Minuten-Takt kann man hier bis zu fünf Gerichte in Tapas-Größe bestellen. Das Problem der überladenen Teller ist durch die kleine Größe und die maximale Anzahl von fünf Gerichten auf einmal also gelöst. Wer trotzdem viel davon liegen lässt, muss einen Euro Strafe zahlen, der an einen guten Zweck geht. www.yuoki.de Immer mehr Restaurants mit einem All-you-can-eat- oder Buffet-Angebot berechnen sogar noch höhere Strafen. Während einige Gastronomen den Teller wiegen und pro hundert Gramm ein Euro extra fällig wird, berechnen andere eine Pauschale von fünf

Euro, sollte der verschmähete Teller übermäßig voll sein. Das Düsseldorfer Restaurant Okinii, eines der ersten, die der Wegwerfkultur ein Ende setzen wollten, geht so vor: das All-you-can-eat gilt 2,5 Stunden lang, bereits auf der Website heißt es: "Verschwendung wird nicht geschätzt - bestellen Sie bitte nur so viel, wie sie verzehren können. Die Reste - als Folge von Überbestellung - werden für Sushi und Salads mit 1,00 Euro pro Stück und für warme Speisen mit 2,00 Euro pro Gericht berechnet." Einpacken, bitte Direkt vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung kommt die Aktion "restlos genießen". Restaurants, die auf der Website www.restlos-geniessen.de registriert sind, bieten eine Pappbox an, in der man die Reste vom eigenen Teller einpacken und mitnehmen kann. Oft kann man auch einfach so danach fragen, ob der Kellner das Essen einpacken kann, ohne dass die Gaststätte auf der Aktionswebsite registriert ist. Reste-Apps für Restaurants Mittag ist zwar schon vorbei, aber es sind noch ein paar Portionen in der Küche? Kein Problem. Zumindest in einigen Städten wie Hamburg und Berlin gibt es Apps, die anzeigen, wo man vergünstigte Mahlzeiten bekommt. Die Gastronomen müssen so weniger Essen entsorgen, sie können die Anzahl der Gerichte sowie die Uhrzeit, wann sie abgeholt werden müssen, auf der App stündlich aktualisieren. So kann jeder User bequem schauen, wo es welche Speise im Angebot gibt, gezahlt wird bei dieser App online www.toogoodtogo.de, bei anderen vor Ort www.resq-club.com. Aussehen ist nicht alles Fast ausschließlich krumme Dinger gibt es bei Culinary Missfits. In dem Pionier-Laden in Berlin gibt es Gerichte aus Gemüse, das die Bauern sonst kaum loswürden: Schiefe Gurken, zusammengewachsene Möhren oder Kürbisse mit Beulen. Daraus entstehen dann vegetarische Speisen, die stets saisonal und mit Zutaten aus der Region sind. Und weil's um die Vielfalt geht - auch viele alte und vergessene Sorten stehen auf dem Speiseplan. Oder wo bekommt man schon das Wurzelgemüse Topinambur serviert? Alles essbar: Puten-Popo und Schweinerüssel Mal etwas anderes, das bekommt man definitiv bei Herz&Niere in Berlin. Die beiden Gastronomen Michael Köhle und Christoph Hauser verwerten wirklich alles vom Tier - vom Schweinerüssel bis zum Ochsenchwanz. Vom Rinderfuß bis zum Rinderherz stehen hier wöchentlich wechselnde Speisen auf der Karte. Die raffinierten Gerichte lobte auch der renommierte Restaurantführer Gault Millau. Und wer auch zu Hause künftig nicht nur Steaks will - die beiden haben auch ein Kochbuch geschrieben. www.herzundniere.berlin Die Lieferanten kennen Wer seinen Bauern und Gärtner kennt, weiß auch, wie viele Tomaten gerade am Strauch hängen oder wie die Hühner legen. So können Gastronomen und Landwirte faire Lieferbeziehungen eingehen, von denen beide Seiten profitieren. Der Landwirt, weil er verlässliche Absatzwege hat und der Gastronom, weil er weiß, wer hinter den Produkten steckt und so die ein oder andere Gemüsesorte "extra für ihn" angebaut wird, oder eine besondere Terrasse gehalten wird. Jemand der seit Jahren zeigt, wie das funktioniert ist Jean-Philippe Aiguier vom Hofgut Ruppertsberg in der Pfalz. So viel essen wie man möchte? Klingt verlockend, verleitet aber schnell dazu, den Teller zu voll zu laden und die Hälfte liegen zu lassen. Hier einige Ideen für einen Gegentrend.