



Das Hendl war zu viel? Kein Problem: Die Reste einfach einpacken lassen und später zu Hause genießen.

Foto: istock

# Genießen aus der Schachtel

Früher war es verpönt, das übrig gebliebene Hendl im Gasthaus einpacken zu lassen. Jetzt gehört es laut Knigge-Gremium zum guten Ton. Tiroler Wirte haben vorgesorgt.

Von Miriam Hotter

**Innsbruck** – Früher im Gasthaus, da hat die Oma immer ihr halbes Schnitzel in Alufolie gewickelt und in ihrer Handtasche verschwinden lassen. Die verdatterten Gesichter der Gäste am Nebentisch waren ihr egal – ganz im Gegensatz zu ihrer Familie. Wie peinlich. Dabei wollte Oma lediglich vermeiden, dass noch genießbares Essen im Müll landet.

**„Jeder vierte Kunde lässt sich in unserem Bistro sein Essen einpacken.“**

Florian Zulehner (reformstark Martin)

Österreichs Gasthäuser, Hotels und Großküchen werfen im Schnitt pro Jahr und Betrieb 5200 Kilogramm Lebensmittel weg (14 Kilo pro Tag). Zusammengerechnet entspricht das einem Gewicht von rund 200.000 Tonnen, wie eine Studie der Initiative „United Against Waste“ mit 29 Testbetrieben herausfand. Laut einer Studie des Österreichischen Ökologie-Instituts sind es sogar 250.000 Tonnen. „Speisereste wie Salat, Nudeln oder Fleisch landen in der betriebseigenen Biotonne, die in der Regel von der Gemeinde abgeholt wird“, erklärt Alfred Egger von der Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH. Der Müll wird dann mittels Vergärung oder Kompostierung entsorgt.

Die Oma würde angesichts dieser Zahlen verständnislos den Kopf schütteln. Doch es bewegt sich was in der hei-

mischen Gastronomie. Reste einpacken und zu Hause genießen gehört nun zum guten Ton und ist sogar erwünscht. Das lässt der Arbeitskreis Umgangsformen International, besser bekannt als das deutsche Knigge-Gremium, wissen. Das halbe Schnitzel einpacken? Ja gerne!

Diesen Trend kann auch Florian Zulehner von reformstark Martin in Innsbruck beobachten. „Jeder vierte Kunde lässt sich in unserem Bistro sein Essen einpacken“, sagt er. Um den Wünschen der Gäste nachzukommen, hat man sich zwei Möglichkeiten überlegt. „Unsere Kunden können ihre Speisen in einem Mehrweg-Geschirr aus Biokunststoff mitnehmen. Dafür zahlen sie drei Euro. Bringen sie das Geschirr wieder zurück, bekommen sie ihr Geld retour“, erklärt Zulehner. Die zweite Option: Ein biologisch abbaubares Einweg-Geschirr, das 20 Cent kostet. „Dieses Geschirr kann über die Biotonne entsorgt werden.“

Möglichkeiten gibt es also genug, auch außerhalb des Stadtgebietes. Doch nehmen die Gäste wirklich überall das Angebot an? Marcel Bruckner, Besitzer des Wirtshauses „Die Brasserei“ in Imst, kann keinen Trend zum Restl-Einpacken beobachten. „Vielen ist es immer noch peinlich“, sagt er. Sollte doch jemand den Wunsch äußern, sein Gericht mitnehmen zu wollen, dann stehen kostenlose Kartonagen bereit. „Aus umweltfreundlichen Gründen haben wir auf Plastik verzichtet“, erklärt Bruckner.

Für Wirte und Gastrono-

men ist Müllvermeidung auch wirtschaftlich betrachtet eine heikle Angelegenheit. Berechnungen des Marktforschungsunternehmens Gastrotdata haben ergeben, dass weggeworfene Speisen einen Betrieb im Schnitt 9600 Euro im Jahr kosten. Das ergibt auf das Jahr und alle Betriebe hochgerechnet eine Summe von 380 Millionen Euro.

Das Geld könnte man sich sparen, findet Hannes Kogler. Der Besitzer des Restaurants „Seeck“ in Achenkirch bietet seinen Kunden regelmäßig an, übriggebliebene Speisen einzupacken. „Der Gast hat schließlich dafür bezahlt“, sagt er. Vor allem älteren Gäs-

ten sind die Portionen oft zu groß. „Die sind dann froh, wenn sie das Essen mitnehmen können.“

Kogler packt Speisereste in sogenannte „Für z'Haus Boxen“. „Seit einem Monat haben wir diese Boxen im Haus. Früher haben wir Alufolie oder andere Verpackungsmaterialien verwendet.“ Die Boxen bestehen aus recycelbarem Zuckerrohr und werden laut Kogler gut angenommen, wobei dies auch stark von den Speisen abhängt. „Fleisch nimmt man gerne mit, Fisch weniger“, erklärt der Wirt.

13.400 Boxen hat der Hersteller, Großhändler Pfeiffer mit Sitz in Wien, für 60 Cent

pro Stück bereits in Umlauf gebracht. Die Nachfrage steigt. „Die Gastronomen können ihr Logo auf die Boxen drucken lassen“, nennt Unternehmenssprecherin Martina Macho einen möglichen Grund dafür. So hat das Einpacken ganz nebenbei noch einen Werbeeffekt.

Diese Boxen haben allerdings Grenzen, was den Transport von Lebensmitteln angeht. „Flüssigkeiten wie Suppen können darin nicht aufbewahrt werden.“

Das halbe Schnitzel aber schon, würde die Oma sagen. Und ließe die Schachtel in ihrer Handtasche verschwinden.