

Analyse

Der Gast muss seine Krone abnehmen

Von Miriam Hotter

Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9600 Euro werden in Österreich pro Gasthaus, Hotel oder Großküche pro Jahr entsorgt – viele Abfälle wären vermeidbar. Die Initiative United Against Waste zeigt der Verschwendung in der Gastronomie nun die Rote Karte, Lebensmittelabfälle sollen bis 2020 halbiert werden.

Nicht erst seit heute ist die Lebensmittelverschwendung im großen Stil in aller Munde. Man erinnere sich an den Dokumentarfilm „We feed the World“, der 2005 ein kritisches Licht auf die Wegwerfmentalität unserer Gesellschaft warf. Das Bewusstsein für die Lebensmittelverschwendung ist seitdem zwar gestiegen, doch wenn man sich das Verhalten des Einzelnen anschaut, hat sich nur wenig verändert.

Weil der Kunde um 17.55 Uhr im Geschäft noch volle Regale vorfinden will, wird laut der



Lesen Sie dazu mehr
auf Seite 31

miriam.hotter@tt.com

„wastecooking-Bewegung“ immer noch ein Drittel mehr an Lebensmitteln produziert, als die Menschen tatsächlich brauchen. 100.000 Tonnen verderben so jedes Jahr im Lebensmittelhandel, nur einen Bruchteil davon bekommen karitative Einrichtungen.

Ein vielfältiges Angebot will der Gast aber auch in der Gastronomie vorfinden. Eine Speisekarte mit 90 Gerichten – wie sie einst der deutsche Restauranttester Christian Rach entdeckt hat – zeigt, dass vor allem ein Motto gilt: Der Gast ist König. Und ein König soll bekommen, was er gerne möchte.

Doch da haben wir den Salat: Viele Gäste sind zu verwöhnt. Und manche Köche vielleicht zu bequem. Damit das Projekt gelingen kann, Lebensmittelabfälle in der Gastronomie bis 2020 zu halbieren, ist daher ein Umdenken angesagt. Der Gast muss seine Krone abnehmen und auf ein Überdrüber-Angebot verzichten. Qualität statt Quantität sollte die Devise beim Speisenangebot und dem, was auf dem Teller landet, lauten. Und der Koch muss seine Kreativität zur Geltung bringen, was die Vermeidung von Abfällen bzw. die Weiterverwertung von Resten betrifft.