

"Es darf auch mal etwas ausgehen"

In keiner Gastronomiebranche wird so viel Essen weggeworfen wie bei den Caterern. Einige Unternehmer wollen nun gegensteuern. Doch die Abkehr von der Lebensmittelverschwendung hat ihre Tücken.

von

ANDREAS
TRÖSCHER

Dienstag

16. Jänner 2018



Artikel drucken



Caterer Michael Brok will Essensabfälle vermeiden.

Michael Brok erinnert sich lebhaft an die Worte seiner Großmutter: "Sie hat immer gesagt: Essen haut man nicht weg." Leichter gesagt als getan - vor allem, wenn man, wie Brok, ein großes Catering-Unternehmen betreibt. Gerade in dieser Branche sind die "Abfälle", also das, was nach Veranstaltungen und Festivitäten überbleibt, enorm. Weil Brok es genau wissen wollte, hat er, gemeinsam mit drei Kollegen seiner Zunft, an einer Studie der Plattform United Against Waste teilgenommen, die von der Universität für Bodenkultur (BOKU) wissenschaftlich begleitet wurde. Beratend zur Seite stand Haubenkoch Siegfried Kröpfl.