

FÜNF FRAGEN AN

Philipp Schmitz



Philipp Schmitz ist Küchenchef und Inhaber des Restaurants du Chateau, Nürnberg
Foto: Koch des Jahres

1. Beim dritten Vorfinale zum Wettbewerb Koch des Jahres 2015 haben Sie den Sonderpreis United Against Waste gewonnen, weil Sie von allen acht Kandidaten am wenigsten Abfall produziert haben. Hatten Sie sich auf diese Anforderung vorbereitet?

Nein, gar nicht. Ich habe mal ein Praktikum bei Jean-Marie Dumaine gemacht, der ja ganz traditionell französisch kocht. Und da hat mich beeindruckt, wie sorgsam dort mit den Produkten umgegangen wird. Bei einer Zwiebel zum Beispiel wurde nur die äußerste Schale entfernt, die nächste Schicht wurde zur Seite gelegt, um einen Fond daraus zu kochen. Oder für Terrinen wurde der Hummer perfekt ausgepult, dann wurde die Karkasse ausgekocht, wobei der erste Fond ins Restaurant ging, und der zweite in Gläschen gefüllt und verkauft wurde. Das habe ich für meinen Betrieb übernommen.

2. Das muss Ihnen schon in Fleisch und Blut übergegangen sein, denn Sie haben beim Wettbewerb nur 900 Gramm Abfall produziert, andere brachten es auf mehr als 4 Kilo.

Ja man kann einfach viele Reste noch verwerten. So heben wir den Kaffee nach dem Aufbrühen auf und setzen unseren Kaffeeликör an.

3. Was sind für Sie die Hauptbeweggründe? Sind es die Materialkosten?

In erster Linie ist es der Respekt den Produzenten gegenüber. Wenn ich etwa Gemüse von einem kleinen Bauern kaufe, der ein halbes Fußballfeld mit 500 verschiedenen Sorten bepflanzt und von morgens 6 Uhr bis kurz vor Mitternacht zusammen mit seiner Frau sein Feld bestellt, dann kann mit seinen Sachen nicht sorglos umgehen. Es geht aber auch um das Ganzheitliche im Geschmack. Wenn ich etwa bei Johannisbeeren aus dem Blatt noch einen Jus mache und mit der Frucht kombiniere, bekommt das Gericht mehr Harmonie und Komplexität. Das finde ich spannend.

4. Aber die Kosten spielen auch eine Rolle, oder?

Ja sicher, vor allem beim Fleisch. Wenn es machbar ist, verwerten wir ganze Tiere. Da wir ein kleiner Betrieb sind, geht das nur beim Lamm. Aber auch bei größeren Tieren achte ich darauf, dass nicht nur Edelteile zum Einsatz kommen.

5. Was bedeutet für Sie der Sonderpreis?

Ich sehe es als Bestätigung meines Konzepts und meiner Meinung, dass man auch bei einem geringen Wareneinsatz Gerichte mit einem tollen Geschmack herstellen kann.

Die Fragen stellte Bernhard Eck



Die Entscheidung: Gastronomen bestimmen täglich, was auf den Teller kommt. Wer es richtig macht, schützt die Umwelt und seine Kasse

Foto: Colourbox.de

Die Welt verbessern und sparen

Die Zahl ist unvorstellbar: 18 Mio. Tonnen an Nahrungsmitteln landen allein in Deutschland jährlich auf dem Müll. Oder anders ausgedrückt: Jede Sekunde werfen die Deutschen 313 Kilo in die Tonne. Das ist das Ergebnis der vor wenigen Tagen veröffentlichten WWF-Studie „Das große Wegschmeißen“. Die 18 Mio. Tonnen entsprechen fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,5 Mio. Tonnen. Der überwiegende Teil dieser Lebensmittelabfälle wäre bereits heute vermeidbar, wie die Umweltschutzorganisation mitteilt, und zwar durch verbessertes Management, nachhaltigere Marketingstrategien und veränderte Konsumgewohnheiten.

Der Außer-Haus-Markt hat einen erheblichen Anteil an dieser Verschwendung. 1,9 Mio. Tonnen werden laut einer Schätzung des Bundesministeriums für Ernährung von deutschen Großverbrauchern wie Restaurants, Hotels und Kantinen entsorgt. Diese gigantische Verschwendung hat schon einige Menschen in der Branche wachgerüttelt. So wurde 2012 die Initiative

Esskultur Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet in der Tonne. Die Gastronomie hat einen großen Anteil daran. Warum sie das ändern sollte.

„United Against Waste“ gegründet, ein Verein, der sich die Reduzierung der Lebensmittelabfälle zum Ziel gesetzt hat. Mitglieder sind Unternehmen der Lebensmittelindustrie wie Unilever Foodsolutions ebenso wie Großhändler (etwa Service-Bund) oder Hotelgruppen wie Maritim (siehe Seite 7).

Doch wie kommt die riesige Abfallmenge zustande? „Hauptursache ist, dass der Verbraucher so weit weg ist von der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, dass er gute von verdorbener Ware nicht mehr unterscheiden kann“, sagte Valentin Thurn vor einiger Zeit im AHGZ-Interview. Deshalb verlasse sich der Kunde rein auf optische Merkmale oder auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), so der Journalist, der mit seinem Kinofilm „Taste the Waste“ 2011 für Aufsehen sorgte. Dabei sei vielen nicht klar, dass es sich beim MHD nicht um ein

Verfallsdatum handelt. „Aber schon in der Landwirtschaft bleiben viele Produkte auf der Strecke, weil sie nicht der Norm entsprechen und deshalb vom Handel nicht gekauft werden.“

Die Verschwendung hat massive Auswirkungen. Zunächst einmal auf das Klima, denn die landwirtschaftliche Produktion erzeugt 30 Prozent der Klima-Emissionen, weiß Thurn. Durch die Verschwendung wachse auch der Hunger in der Welt. Denn wenn die Nachfrage nach bestimmten Produkten steigt, steigen die Preise, und die Menschen in ärmeren Ländern können sie sich nicht mehr leisten.

Für die Gastronomie hat das Problem neben dieser ethischen Seite auch eine rein wirtschaftliche. Denn Lebensmittelabfälle müssen zuerst teuer eingekauft werden, und dann kosten Produktion und Entsorgung noch unnötig Geld. Was kann der Gastronom

konkret tun? Sehr viel: Er kann bewusster einkaufen, den Bedarf genauer planen und beim Kochen weniger Abfall produzieren. Er kann die Portionen verkleinern, sodass weniger übrig bleibt. Wenn es doch Reste gibt, kann er sie den Gästen mit nach Hause geben. Ein Verfahren, das das Bundesministerium für Ernährung (BMLE) mit seiner Aktion „Zu gut für die Tonne“ unterstützt. Zum Einpacken können Gastwirte dort auch Reste-Boxen bestellen. Die Produkthaftung sieht das BMLE dabei klar beim Gast, da das Essen in sein Eigentum übergegangen ist.

Wenn in der Küche was übrig bleibt, freuen sich soziale Dienste. Auf Nummer sicher geht, wer solche mit eigener Küche wählt, die dann die Verantwortung für die Qualität des Essens übernimmt. Wie Wirte mit dem Thema umgehen, zeigt auch eine aktuelle AHGZ-Studie (Seite 9, Kommentar S. 8).



Autor
Bernhard Eck
Redakteur der AHGZ
E-Mail: redaktion@ahgz.de

GASTRONOMEN ÜBER ERFAHRUNGEN MIT IHREN MÜLLVERMEIDUNGSKONZEPTEN



Wir wollten einen kleinen Beitrag zu einer besseren Umwelt leisten. Neben dem Kostenfaktor war es uns wichtig, auch bei unseren Mitarbeitern das Bewusstsein für einen sensibleren Umgang mit den Rohstoffen zu schärfen. Deshalb schlossen wir der Initiative United Against Waste an. Am Anfang stand eine vierwöchige detaillierte Analyse, die weitere nach sich ziehen wird, um festzustellen, wo Verbesserungen eingetreten sind. So kann etwa die Produktionsmenge besser der Gästeanzahl angepasst werden. Die Mitarbeiter sind motiviert, und der Mehraufwand ist kaum zu spüren. Zur Kosteneinsparung kann ich noch nichts Genaues sagen, ich schätze sie aber auf 15 Prozent.

Michael Bläser
Geschäftsführer Hotel Herzogspark



Die Verantwortung gegenüber den Armen und der Schöpfung ist sicher wichtig, aber für den Unternehmer zählen vor allem die Kosten. Die sind eigentlich Motivation genug. Die Füllung einer Tonne Essensreste wurde vorher eingekauft, gelagert und unter Einsatz von Arbeitszeit und Energie zubereitet – um dann wieder vernichtet zu werden? Der Gast will keine XXL-Portionen mehr, sondern frisch zubereitete Speisen. Das bedeutet: nur die Mengen einkaufen, die bis zur nächsten Lieferung gebraucht werden, nur die Mengen produzieren, die in einer Schicht verkauft werden und vor allem nur die Mengen auf dem Teller anrichten, die auch verzehrt werden können.

Otmar Mutzenbach
Geschäftsführer, Weisses Bräuhaus München



Zu Beginn des Projekts habe ich an meine Foodcost gedacht und erst danach daran, wie viele Lebensmittel eigentlich verschwendet werden. Unsere Köche haben gelernt, wie sie konkreter kalkulieren. Die Vorbereitungen für Veranstaltungen werden besser geplant, sodass immer frisch nachproduziert wird. Außerdem werden zum Beispiel jeden dritten Tag die Kühlhäuser auf das Mindesthaltbarkeitsdatum der Waren überprüft, damit nichts abläuft. Die Vorbereitungsreste wie Gemüseschalen oder Fischkarkassen weiterzuverwenden, haben wir ja schon immer versucht. Was die Ersparnis angeht, hoffe ich auf 30 Prozent. Wir sind aber erst seit September 2014 dabei.

Dominik Flettner
Küchenchef, Atlantic Hotel Sail City



Basis der Maßnahmen ist immer der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln. Dass sich daraus auch wirtschaftliche Vorteile ergeben können, erleichtert die Umsetzung. Im ersten Schritt wurden die Mitarbeiter in den Hotels direkt eingebunden. Sogenannte Green Teams sammeln und bündeln Ideen der Mitarbeiter. In Projekten wurde mit dem Messen von Lebensmittelabfällen begonnen. Hierzu nutzen wir Waagen, die an einer mit der Uni Stuttgart entwickelten Software mit dem Namen „Ressourcenmanager“ angedockt sind. Die Auswertung zeigt etwa sofort, welche Mengen als Abfall anfallen. Daraus ergeben sich direkte Änderungen im Arbeitsablauf und in der Arbeitsweise.

Lutz Niemann
Leiter F&B, Maritim Timmendorfer Strand

chade zum Wegwerfen

Gastronomen und Hoteliers können einen wichtigen Beitrag leisten



7

Interview: Torsten von Borstel, Geschäftsführer des Vereins United Against Waste (UAW)

„30 Prozent weniger sind drin“

► *Warum lohnt es sich für einen gastronomischen Betrieb, seinen Abfall zu reduzieren?*

Von Borstel: Im Außer-Haus-Markt in Deutschland landen jährlich 1,9 Mio. Tonnen Lebensmittel im Müll. Das ist ökologisch nicht sinnvoll und zudem auch richtig teuer. Ein Liter Lebensmittelabfall schlägt mit 2 Euro zu Buche. Im Umkehrschluss bedeutet dies für Küchen ein enormes Sparpotenzial – wenn die richtigen Vermeidungsstrategien verfolgt werden.

► *Große Mengen an Lebensmittelabfällen sind aber auch ein ethisches Problem?*

Von Borstel: Wenn man Lebensmittel herstellt und produziert, darf man die ökologische Betrachtung nicht außer Acht lassen. Ein Bundesbürger kauft laut Umweltbundesamt pro Jahr etwa 430 Kilogramm Lebensmittel ein. Das entspricht einer Ackerfläche von einem halben Fußballfeld oder einem Wasserverbrauch von insgesamt 84 Badewannenfüllungen. Nun verzehrt ein Bundesbürger pro Jahr im Außer-Haus-Markt zirka 53 Kilogramm Lebensmittel, 44 Prozent davon landen in der Tonne. Das heißt, es bedarf eines enormen Energieaufwands, um die Lebensmittel zu produzieren. Ich finde, wenn wir schon die Energie aufbringen, dann sollten wir auch sinnvoll und effizient mit der Ressource umgehen.

► *Die Kosten sind natürlich für viele Gastronomen das stärkste Motiv, weniger Abfall zu haben. Wie viel können Sie konkret sparen?*

Von Borstel: Mit unserem Abfall-Analyse-Tool haben wir schon viele Messungen in der Gastronomie vorgenommen. Ein Betrieb mit 750 Essen pro Tag kann bei einer Reduzierung von 30 Prozent mehr als 34.000 Euro pro Jahr einsparen. 30 Prozent weniger Abfälle sind drin in der Gastronomie. Die Maßnahmen sind einfach umzusetzen, ohne großen Aufwand und ohne Invest. Einige Betriebe haben allein durch die Messung schon mehr als 20 Prozent eingespart. Und das einzig und allein durch einen Effekt: Das Bewusstsein der Mitarbeiter hat sich geschärft.

Der Initiator und Chef des Vereins über den Nutzen der Abfallreduzierung, den betrieblichen Aufwand und die Unterstützung durch UAW.



Torsten von Borstel: „Ein Liter Lebensmittelabfall kostet 2 Euro“ Foto: Verein

► *Worin sieht der Verein United Against Waste seine wichtigsten Aufgaben?*

Von Borstel: Wir schaffen Aufmerksamkeit für das Thema, wir tauschen uns aus und vernetzen uns. Und wir erarbeiten zielführende Lösungen.

► *Wie sieht die Unterstützung konkret aus? Wie profitiert ein gastronomischer Betrieb von der Mitgliedschaft?*

Von Borstel: Der Mehrwert einer Mitgliedschaft ist groß und vielfältig. Zunächst spart es Geld, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Außerdem partizipiert das Mitglied von den Lösungen und Handlungsempfehlungen, die wir gemeinsam im Netzwerk entwickeln. Nachhaltige Projekte werden nach innen und außen kommuniziert. Und als Mitglied der Initiative kommt der Betrieb den Wünschen seiner Kunden nach und signalisiert ein positives Image nach außen.

► *Der Verein wurde 2012 gegründet. Was hat sich seither getan und woran wird im Moment gearbeitet?*

Von Borstel: Gemeinsam mit allen Mitgliedern erarbeiten wir Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Gerade hat das „Jahr der Messung“ begonnen. Am Projekt nehmen

schon einige Küchen teil, vielversprechende Zwischenergebnisse liegen jetzt vor. Aber je mehr Gastronomiebetriebe im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung mitmachen, desto besser. Wir benötigen nämlich möglichst viele Daten für unseren Abfall-Analyse-Report. Nur so können wir das Abfallproblem im Außer-Haus-Markt in den Griff bekommen.

► *Der Aufwand dafür ist sicher enorm?*

Von Borstel: Keineswegs. Betriebe, die das kostenlose Abfall-Analyse-Tool für sich nutzen wollen, müssen keinen großen Aufwand befürchten. Nach ihrer Bestellung erhalten Sie durchsichtige Messbehälter, mit dem sie ihre täglichen Abfallmengen über einen Zeitraum von vier bis sechs Wochen messen. Um später vergleichen zu können, haben sie den Status quo ihrer bisherigen Abfallmenge festgehalten. Die Köche wissen im Anschluss genau, wie es um das Abfallaufkommen in ihrem Betrieb bestellt ist. Müheless lässt sich daraus der monetäre Wert des Lebensmittelabfalls berechnen. Ergänzende Round-Table-Gespräche, die derzeit stattfinden, dienen dem praktischen Austausch und der Vertiefung der Analyse. Folgende Fragen werden erörtert: In welchen Bereichen gibt es die meisten Lebensmittelabfälle? Wie viel Speisemüll geht zu Lasten des Mindesthaltbarkeitsdatums, der Produktion, der Überproduktion und der Tellerrückläufe? Wenn dann die Abfalldaten erst einmal feststehen, erkennen die Betriebe bestimmte Einsparpotenziale sehr schnell.

Die Fragen stellte Bernhard Eck

Werkzeug zur Abfall-Analyse

Ein kostenloses Lösungspaket, mit dem Profiküchen ihre Abfälle zum Schrumpfen bringen und dabei reichlich Geld sparen können, hat der Verein United Against Waste (UAW) geschnürt. Das „Abfall-Analyse-Tool“ von UAW können Küchenchefs per E-Mail bei Analysetool@uaw-verein.de anfordern. Ziel ist es, das tatsächliche Abfallaufkommen in den einzelnen Verpflegungsbetrieben zunächst zu messen. In einem späteren Schritt werden daraus Handlungsempfehlungen entwickelt, die nicht nur dem jeweiligen Betrieb Nutzen bringen, sondern auf die gesamte Branche übertragbar sind. Zurzeit läuft das „Jahr der Messung“, sagt UAW-Geschäftsführer Torsten von Borstel (siehe Interview). „Wir benötigen möglichst viele Daten für unseren Abfall-Analyse Report“, appelliert er an die Küchenleiter. Je mehr mitmachen, desto aussagekräftiger sei das Ergebnis. *eck*

Reste-Boxen für die Gäste

Damit beim Essen im Restaurant weniger Essensreste vom Teller in die Tonne wandern, hat das Bundesministerium für Ernährung (BMLE) die Initiative „Zu gut für die Tonne“ ins Leben gerufen. Gäste sollen ermuntert werden, sich einpacken zu lassen, was sie nicht bewältigen. Gastronomen müssen natürlich mitziehen. Deshalb wurde eine sogenannte „Beste-Reste-Box“ entwickelt, die sich Wirte auf der Homepage bestellen können. Die Produkthaftung ist laut BMLE kein Hindernis. Der Gast übernehme nach Bezahlung des Essens automatisch die Verantwortung für die Qualität. *eck*

► www.zugutfuertionne.de

Konzepte für Nachhaltigkeit

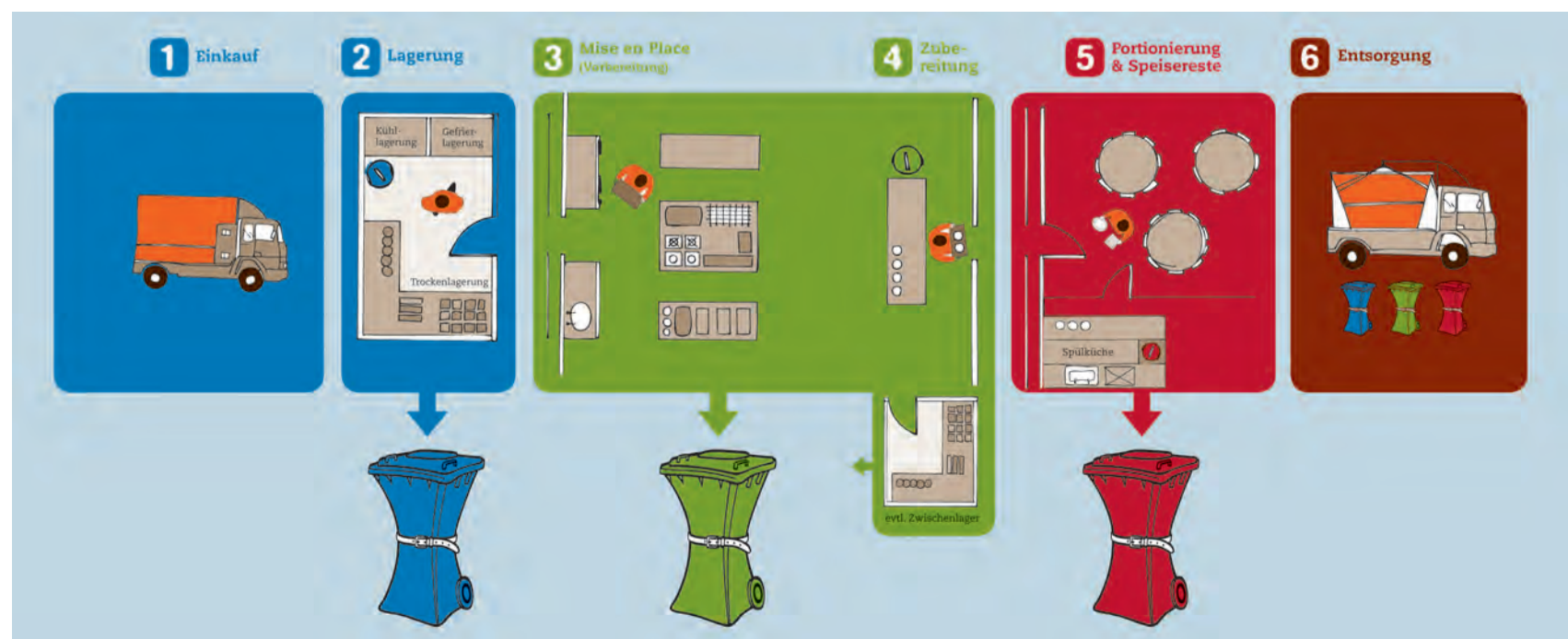
Gastronomen, die ein über das Reduzieren von Lebensmittelabfällen hinausgehendes Nachhaltigkeitskonzept anstreben, finden Unterstützer. So bietet das Internetportal Greentable.de Restaurateuren eine Auszeichnung als „Nachhaltiges Greentable Restaurant“ an. Die Auszeichnung erfolgt – je nach erreichter Punktzahl – in drei Stufen in Form von grünen Bestecken. Der Betrieb erhält eine zwei Jahre gültige Urkunde und Fensteraufkleber. Ein umfassenderes Konzept aus den Elementen Ökonomie, Ökologie und Soziales hat die [Flogra Vertriebs GmbH](http://Flogra-Vertriebs-GmbH) im Programm. Ein Punkt ist nachhaltiges Kochen und kontrollierter Einkauf. *eck*

► www.greentable.de
► www.flogra.net

ZUR PERSON

Torsten von Borstel entwickelt Kampagnen und Konzepte, die aufzeigen, wie Unternehmen das Thema Nachhaltigkeit mit ihrem Kerngeschäft verbinden können. Ein Schwerpunkt seiner Arbeit ist die Konzeption und Vermarktung von nachhaltigen Marken und Produkten. 2012 hat von Borstel den eingetragenen Verein United Against

Waste (UAW) gegründet, eine Initiative für den Foodservice-Markt. Mit den Initiatoren und Mitgliedern, zu denen außer gastgewerblichen Betrieben auch namhafte Unternehmen der Lebensmittelindustrie gehören, entwickelt er Lösungen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen für den Außer-Haus-Markt (www.united-against-waste.de).



Stationen eines Lebensmittels: In der Gastronomie gibt es viele Phasen, in denen über die Abfallmenge entschieden wird

Grafik: UAW

Anzeige

