

Abfall fällt ins Gewicht

Rund 170 Fachleute besuchten das Food Waste Forum 2014. Aktuelle Fallbeispiele zeigten, dass das Thema praxisreif ist. Gastronomen und Verbände nehmen sich des Themas an.

GUDRUN SCHLENCZEK

Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird gar nicht konsumiert. Allein in der Schweiz entstehen jedes Jahr 2,3 Millionen Tonnen «Food Waste». 12 Prozent der Lebensmittelabfälle versickern dabei in der Gastronomie, zeigte André von Steiger, Präsident des vor knapp einem Jahr gegründeten Vereins United Against Waste, am zweiten Food Waste Forum letzten Montag an der Fachhochschule HAFL in Zollikofen bei Bern auf. Aufgrund dieser schockierenden Zahlen nehmen sich immer mehr Foodverarbeiter des Themas an.

Unternehmen und Organisationen werden aktiv

Die Bewegung für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen gleicht dabei einer Bewegung von unten: Während der Bundesrat sich Mitte Mai gegen staatliche Massnahmen und Reduktionsziele ausgesprochen hat, machen Branchenorganisationen, Start-ups und Grossunternehmen mobil. Das zweite Forum des vor zwei Jahren ins Leben gerufenen Vereins «foodwaste.ch» stand denn auch ganz im Zeichen der praktischen Umsetzung. Wunder wirke, verdeutlichte Mirko Burri,

Mein Küchenchef, Bern, das Abwiegen der Reste. «Damit verändert sich das Verhalten fast automatisch», ist der gelernte Koch, der seit gut drei Monaten neben dem Berner Bahnhof hausgemachte Convenience für den Heimkonsum verkauft, überzeugt. Burri kauft beim Bauern vor allem nicht kalibrierte Rohprodukte, die sonst statt im Handel im Abfall landen würden. Er verwertet die Lebensmittel zu 100 Prozent – mit den Schnittresten werden

Fonds und Suppen produziert. «In einem Single-Haushalt ist das nicht möglich.»

Ein Tool zum Erfassen des Resteanfalls bietet United Against Waste, bei dem Branchenverbände wie hotellerie-suisse, grosse Caterer und Industrie im Vorstand vertreten sind. Das Tool steht auf der Website gratis bereit, der Verein bietet eine anonyme Auswertung der Daten an. Bisherige Auswertungen hätten gezeigt, dass ein kleiner Betrieb mit 50 Essen pro Tag rund 25 Prozent des Abfalls so einsparen könne, was 4100 Franken im Jahr entspräche. «Das ist der Monatslohn eines Küchenmitarbeiters», verdeutlichte von Steiger. Die englische Sustainable Restaurant Association bietet ihren 3000 Mitgliedern seit letztem Oktober ebenfalls eine «Food-Save»-Lösung. Ein Abfalleimer wiegt die Reste, über ein Tablet geben die Mitarbeiter jeweils die Art und Herkunft des Abfalls ein. Damit wird ersichtlich, wo und wie verschwendet



«Mit einem Abwiegen der Reste verändert sich das Verhalten fast automatisch.»

Mirko Burri
Mein Küchenchef, Bern

wird. 5500 Pfund könne so ein Pub oder Restaurant im Jahr einsparen, zeigte Victoria Moorhouse von der Organisation. Die Abfallvermeidung steigere nicht nur den Profit, sondern auch die Kundenzufriedenheit.

United Against Waste erarbeitet Kurs für Köche

Dass Abfallvermeidung durchaus gute «PR» ist, erlebt Raoul Stöckle mit seiner «Äss-Bar». Im Shop im Zürcher Niederdorf werden seit November letzten Jahres Backwaren vom Vortag verkauft. Ob bei ihm die Wertigkeit oder der tiefe Preis ziele, sei zwar nicht klar. Aber die heute über 20 liefernden Bäckerfilialen, die sonst die rund 10 Prozent ihrer Tagesproduktion wegschmeissen müssten, erlebten einen positiven PR-Effekt. Wie tief die Warenkosten sinken können, wenn mit Ausschussware gekocht wird, verriet Patrick Honauer: Im Buf-



Bild: iStock/Montage htr

Weniger Essensreste erhöht Profit und Kundenzufriedenheit.

fet Dreieck in Zürich entstehen jeden Werktagmittag aus der aussortierten Vorabend-Ware der fünf Zürcher BachserMärt-Läden (gleiches Unternehmen) vegetarische und fleischhaltige Lunchs. Warenkostenanteil: 11 Prozent. United Against Waste will nun Köche und Küchenmitarbeitende

zum Thema schulen. Aktuell wird ein eintägiges Kursprogramm erarbeitet. Stattfinden sollen die Kurse ab Januar 2015 in Thayngen (Unilever) und Gumligen (Haco). Einkaufsoptimierung, Produktionsplanung, Verkauf und Entsorgung stehen auf dem vorläufigen Programm.

Bevölkerungsbefragung Food Waste ist das Problem der anderen

Mit einer repräsentativen Bevölkerungsbefragung im April und Mai dieses Jahres wollte das Bundesamt für Umwelt Bafu den Gründen für den sorglosen Umgang mit den Lebensmitteln auf die Spur kommen. Eine Haupteckdaten der Studie sei, so die Leiterin Stab Ökonomie und Umweltbeobachtung Martina Blaser an der Tagung, dass der Konsument nicht sich selbst als Verschwender von Lebensmitteln wahrnimmt, sondern die «anderen»: 82% meinten,

dass sie sehr wenig oder eher wenig Lebensmittel wegwerfen. «Der Verbraucher sieht keinen Zusammenhang mit seinem eigenen Verhalten.» Gleichzeitig meinten die Befragten, dass Food Waste ethisch und ökologisch nicht vertretbar ist. Im Gegensatz zur Ernährung sei Lebensmittelabfall aber noch nicht so präsent. Blaser sieht deshalb den richtigen Ansatz in der Aufklärung: «Wenn man sich nicht als Teil des Problems sieht, dann sieht man sich auch nicht als Teil der Lösung.» gsg

Zu Sommerbeginn ist die Natur der üblichen Reife der Obstbäume bereits um Wochen voraus. Liebhaber der Kirschen freut es. Aus diesem Grund werden die Obstbrenner in diesem Jahr bereits einige Wochen früher ihre Kessel heizen müssen. Der Geschmack von destillierten Obstsorten ist in jedem Jahrgang unterschiedlich. Eigentlich sollte jeder hochprozentige Obstschnaps einen Jahrgang tragen, wie bei den Weinen. Allerdings glaube ich auch, dass der Einfluss des Destillateurs mit den Hilfsmitteln den Unterschied nivellieren kann.

Aus verschiedenen Gründen gibt es bei manchen Obstbrennern Unverständnis dafür, dass Produkte wie Whisk(e)y, Cognac, Grappa oder ähnliche Produkte im Moment einen hohen Stellenwert bei den Konsumenten haben. Diese Brände werden entweder durch Wein, Malz oder Trester hergestellt. Anschliessend wird das Produkt oft jahrelang in Fässern gereift und erfährt erst danach eine Trinkbarkeit. Einige Produkte werden je nach Jahrgang oder Alter zu Raritäten und exklusiven Produkten. Die Arbeit der Obstbrenner wird aus ihrem Blickwinkel nicht geschätzt. Im Allgemeinen ist oft die Rede davon, dass Obstbrände als einfache Spirituosen gelten. In meiner Kindheit habe ich oft Kirschen und Äpfel bei einem Landwirt mit geerntet und für ein grosses Unternehmen zum Brennen abgegeben.

Kolumne



Christoph Kokemoor
ist Chefsommelier im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel

Perfekte Obstbrenner sind wie Parfümeure

Dort habe ich viele Früchte gesehen, die sehr reif waren oder auch bereits durch den Regen oder Hagel angegriffen waren. Viele Konsumenten glauben, dass Brände aus überschüssigen Obst-Produktionen oder Fallobst stammen. Ich möchte Ihnen einen anderen Einblick in die Arbeit der perfektionierten Obstbrenner verschaffen.

Der regionale Kleinbrenner kennt seinen Landwirt persönlich oder ist es sogar selbst. Er ist auch bei der Auswahl der Obstbäume und der Früchte mitverantwortlich. Insbesondere in der Erntezeit ist der Brenner mit den Bauern oft bei der Messung der Zuckergehalte und der Festlegung der physiologischen Reife vor Ort. Dann wird der richtige Erntezeitpunkt festgelegt. Die Früchte müssen intakt sein, dürfen keine Druckstellen aufweisen, weil diese Fäulnisnoten im Brand später geschmacklich erkennbar sind. Die Einmischung der Früchte erfordert ebenso viel Sorgfalt, wie die alkoholische Gärung beim Wein, damit die Fruchtmaische nicht oxidiert und an Aromen verliert. Die Maischestandzeit variiert zwischen 10 und 48 Tagen, je nach Wunsch des Brenners und nach Frucht. Anschliessend wird die Maische in einer Destillier-Anlage gebrannt. Da schwört jeder Brenner auf seine eigene Methode. In Gesprächen mit den Brennern kamen so viele unterschiedliche Ansätze heraus, wie gebrannt wird, dass ich hier keine pauschalisierte Mei-

nung wiedergeben kann. Doch eins ist sicher, je langsamer gebrannt werden kann, umso reiner wird der Geschmack.

Obst, Gemüse oder Kräuterbrände haben ganz unterschiedliche Bedürfnisse bei den Kunden zu erfüllen. Der «Verreisserle» soll den Magen aufräumen und am besten im Rachen richtig brennen, der Obstbrand wird nach einem guten Diner bevorzugt, und Kräuterbrände werden oft nicht nur innerlich, sondern auch äusserlich als altertümliches Heilmittel angewendet.

Meiner Meinung nach sollte der Obstbrand folgende Bedingungen erfüllen: typischer Obst-Geruch, feine Aromen, die den Gaumen umschmeicheln und im Abgang einen weichen Ton hinterlassen. So wie die Frucht schmecken würde. Erst kürzlich bin ich zwei unterschiedlichen Brennern begegnet, die auf ihre Art eine Besonderheit ausstrahlen. Sie haben das Ziel, die Frucht so zu konzentrieren, wie es auch ein Parfümeur versucht. Florian Faude versucht, den Bränden einen puristisch eleganten Duft zu verleihen. Urs Hecht versetzt der alkoholischen Essenz ein opulent betörendes Bouquet. Beide Brände erreichen durch ihre Reintönigkeit einen höchsten Genuss. Egal was Sie auch bevorzugen, probieren Sie mal wieder Brände von alten Obstbäumen. Kennen Sie einen Brand von Waldholunder oder Reineclaude? Ich war begeistert.

Tourismus

«Sasso San Gottardo» mit neuer Ausstellung

Mit der Passöffnung ist auch die Themenwelt «Sasso San Gottardo» auf der Gotthard-Passhöhe wieder geöffnet, die sich in den Stollen und Felskavernen der ehemaligen Festung «Sasso da Pigna» befindet. Neu wird den Besuchern zudem eine multimediale Ausstellung zum Thema Gold geboten. Dabei erfährt man viel über Alchimie und Geologie, aber auch über Wasser, Wetter und Klima, Energie und Sicherheit sowie die Bedeutung des Goldes für die Schweiz.

www.sasso-sangottardo.ch

Botanischer Alpengarten mit 600 Pflanzenarten



ZVG

Ebenfalls wieder offen bis im Oktober ist der Alpengarten Schynige Platte inmitten der Berglandschaft von Eiger, Mönch und Jungfrau. Als einer der Ersten zeigt er möglichst alle Pflanzen, die in der Schweiz oberhalb der Waldgrenze vorkommen, in ihren natürlichen Gesellschaften. So lassen sich im Verlaufe eines Sommers rund 600 Arten, etwa zwei Drittel der Schweizer Alpenflora, begutachten. Für den Alpengarten wurden 1928 gut 8000 Quadratmeter Alpweide eingezäunt.

www.alpengarten.ch

Der Swiss Holiday Park ist nun auch ein Bauernhof

Das Ferien- und Freizeiresort Swiss Holiday Park in Morschach SZ ist um eine Attraktion reicher: Dieses Wochenende eröffnet das Resort den Erlebnishof Fronalp. Auf dem Hof leben Kühe, Ziegen und Hühner, ein Obstgarten wird angepflanzt, Milch wird zu verschiedenen Produkten verarbeitet und in der Gastronomie des Resorts verwendet – an diesem Bauernhofleben können die Gäste nun aktiv teilnehmen. Mit der «Fronalp» ist das Areal des Resorts um acht Hektaren auf 15,5 Hektaren gewachsen.

www.swissholidaypark.ch

22 Glocken machen das «Leiterli» zum «Alpklang-Skilift»



ZVG

Der Skilift Leiterli auf dem Betelberg an der Lenk wird diesen Sommer zum «Alpklang-Skilift»: Bis Oktober befördert er statt Skibügel 22 Glocken, die bergauf- und -abwärts die erste Strophe des Volksliedes «Vogellisi» spielen. Drei- bis viermal täglich läutet das vom Klangkünstler Beat Föllmi konzipierte Klangspiel während der Sommersaison 2014. Ausgelöst werden die Glockenklänge durch eine an den Masten befestigte Installation. fee

www.lenk-simmental.ch