

CORSO

Restaurant Corso

CO2-Emissionen auf der Speisekarte



CORSO

Wer bin ich?

- Wurzeln im Südtirol
- Seit 2017 in St.Gallen
- Mitte 2017 – Ende 2019 im Restaurant Barz
- Ende 2019 Neueröffnung des Restaurant Corso



CORSO

Wer sind wir?

- Regionale und saisonale Produkte
- Produkte aus dem Alpenraum
- Kurze Transportwege, keine Produkte aus Gewächshäusern
- Pflanzen im Fokus, erlesenes Fleisch
- CO2-Emissionen auf unserer Mittagskarte



CORSO

Ausschnitt aus der Speisekarte

aus der CORSO Küche

Kürbiscremesuppe mit Pane Bajazzo 6.50 / 15 CO₂-Emissionen 99g

Hausgemachte Bandnudeln mit Tomaten-/Käse-/Pilzrahmsauce 25.50

CO₂-Emissionen 471g/959g/549g

Blätterteigstrudel mit Bergkartoffeln und Pilzen 23.50 CO₂-Emissionen 205g

Federkohlnocken mit Ricotta 24.50 CO₂-Emissionen 450g

Gebratenes Zanderfilet Lago Maggiore auf Gemüseallerlei und

Butterkartoffeln 42 CO₂-Emissionen 384g

Unsere Klassiker

Tatar vom Schweizer Weiderind, mit getoastetem Pane Bajazzo 21 / 34 CO₂-

Emissionen 1276g (kl. Portion)

Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüseallerlei und Bratkartoffeln 46 CO₂-Emissionen

3592g, Ø 5082g

Berechnungen

CORSO

- Plattform Eaternity (<https://eaternity.org/>)
 - Stützung auf wissenschaftlichen Daten
- Nur beim Mittagsmenü, aufgrund des Aufwands
- Die einzelnen Zutaten der Gerichte, inkl. Herkunft, Verpackung, Transportart, Herstellung, Konservierung und Verarbeitung
- Die Angaben beziehen sich somit auf die CO₂-Äquivalente → d.h. die Treibhausgase, die bei der Produktion entstehen, sind mit einberechnet
- Abweichungen zwischen 3 und 6%



CORSO

Motivation / Ziel dahinter

- Sensibilisierung, denn unser Ernährungssystem spielt eine wesentliche Rolle → Lebensmittelproduktion 1/3 der weltweiten Treibhausgasemissionen
- Transparenz gegenüber den Gästen
- Bewusstsein fördern
- Keine Abschreckung, die Gäste haben immer noch die Wahl
- Regionalität und artgerechte Haltung stehen im Zentrum
 - Kein Fleisch aus Übersee oder Fische aus dem Meer



CORSO

Rückmeldung der Gäste

- Keine auffallenden Veränderungen in den Bestellungen
- Viele finden es interessant
- Teilweise Nachfragen, wieso gewisse Gerichte so hohe CO2-Emissionen haben
 - Z.B. bei viel Butter, Sahne oder Milch in vegetarischen Gerichten



CORSO

Ausblick

- Mehr über die CO2-Emissionen auf der Speisekarte im Restaurant Corso
 - <https://www.srf.ch/news/schweiz/klimaschutz-in-der-gastronomie-co-fussabdruck-auf-der-speisekarte>
 - <https://www.20min.ch/story/st-galler-beiz-stellt-co2-verbrauch-seiner-gerichte-auf-die-karte-970068444180#ratingSection>
 - <https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/nachhaltigkeit-wollen-kein-schlechtes-gewissen-machen-erstes-stgaller-restaurant-weist-auf-der-speisekarte-die-co2-emissionen-seiner-gerichte-aus-ld.2431893?reduced=true>



CORSO

Fragen?

CORSO

Quellen

- <https://www.srf.ch/news/schweiz/klimaschutz-in-der-gastronomie-co-fussabdruck-auf-der-speisekarte>
- <https://www.restaurant-corso.ch/>
- Bilder: Alexandra Koch (<https://www.alexandrako.ch/>)