



Food Waste wird messbar

UMWELT Öffentliche Kühlschränke, Take-away «frisch von gestern»: Der sparsame Umgang mit Nahrungsmitteln liegt im Trend. Ein lokaler Gastrobetrieb beweist nun, dass auch Restaurants das Problem auf dem Schirm haben – und zwar wörtlich.

JULIAN ZAHND

Je attraktiver das Essensbuffet, desto grösser die Selbstüberschätzung der Gäste. In Restaurants äussert sich diese in überladenen Tellern – die oftmals erst beim Mülleimer geleert werden. Solche Abfälle machen einen Grossteil des Food Waste in Gastrobetrieben aus.

Im Berghaus Niesen ist das Problem längst bekannt, auch hier gibt es nebst À-la-carte-Gerichten ein Buffet. Während die einen problemlos Mass halten könnten, gelinge dies anderen kaum, sagt Küchenchef Patrick Feuz. Und ja: «Ärgern tun wir uns manchmal schon.»

Heikle Balance zwischen Engagement und Bevormundung

Der Umgang mit diesem Ärger ist nicht ganz einfach. Man könne ja nicht neben den Gästen stehen und sie ermahnen: «Was auf dem Teller ist, wird gegessen», sagt Feuz, während ein leises Schmunzeln sein Gesicht streift. Das Berghaus setzt stattdessen auf Information. In der Speisekarte lesen Gäste, dass in der Schweiz jährlich pro Person rund 330 Kilo Nahrungsmittel «verloren» gehen und dass der Betrieb mithelfen wolle, diese Zahl zu reduzieren – etwa anhand des Instruments «Kitro».

«Kitro»? Hinter dem Namen verbirgt sich ein Start-up-Unternehmen, das 2018 von zwei jungen Schweizerinnen gegründet wurde. Es bietet eine Software an, welche die Essensabfälle in Restaurants durchleuchtet und bemisst. Seit Juni steht daher sowohl bei der Waschstation wie auch in der Küche des Berghaus Niesen ein metallenes Gebilde, das zunächst an eine Strassenlaterne im Kleinformat erinnert. Es besteht aus einer Waage, darauf befindet sich ein blaues Plastikfass. In diesem Behälter landen ausser Öl sämtliche überschüssigen Rüstabfälle, Saucen oder liegengeliebenes Essen. Sobald sich das Gewicht im Fass verändert, nimmt die hochsensible Kamera darüber ein Bild auf. Die zusammengetragenen Daten werden am Ende des Monats ausgewertet und sind auf dem Computerbildschirm übersichtlich dargestellt.

Eine Tonne Abfall für 5566 Franken

Was die Software alles herausfiltert, ist



Was Küchenchef Patrick Feuz an Essen entsorgt, kann er später anhand eines Computerprogrammes analysieren.



BILDER JULIAN ZAHND

«Vielleicht reicht es auch, anstelle eines Liters nur einen halben Liter Rührei zuzubereiten»

Patrick Feuz,
Küchenchef Berghaus Niesen

beeindruckend. So ist dem Programm beispielsweise zu entnehmen, dass im Monat Juli 967 Kilogramm Essen in den Eimern landete – nur rund die Hälfte davon «unvermeidbar». Dabei handle es sich vor allem um Kaffeesatz, so Feuz. Der «vermeidbare» Müll, also der Food Waste, fiel nur zu einem kleinen Teil in der Küche an, rund 85 Prozent der Abfälle landeten via Teller-rückläufe im blauen Fass. Die Kamera erfasst sogar die einzelnen Nahrungsmittel. Am seltensten aufgegessen wird offenbar Salat (64 kg). Aber auch Kartoffelbrei (25 kg) und Rührei (18 kg) tauchen weit oben in der Liste auf.

Einige Zahlen hätten ihm schon zu denken gegeben, so Feuz. So seien im Juli 33 Kilogramm Brot entsorgt worden, der Wert habe ihn überrascht.

«Wir haben umgehend die Brotportionen auf den Tischen verkleinert. Nachschub gibt es auf Nachfrage.» Auch andere Erkenntnisse führten bereits zu Konsequenzen. «Vor allem gegen Ende des Tages muss das Buffet nicht immer ganz aufgefüllt werden. Vielleicht reicht es auch, anstelle eines Liters nur einen halben Liter Rührei zuzubereiten», sagt der Küchenchef. Beim Broccoli hingegen sei die Verwertung in der Küche noch nicht optimal. So könnte der Stiel etwa gut für Suppen verwendet werden.

Dass sich der sparsame Umgang mit Esswaren auch finanziell lohnt, zeigt die Software ebenfalls auf. Das Gewicht der einzelnen Produkte wird mit deren Preis multipliziert. Im Juli hätte der Betrieb ohne Food Waste 5566 Franken gespart.

Gut möglich also, dass die neuen Erkenntnisse zumindest einen Teil der Kosten für die Software kompensieren können. Pro Gerät und Monat zahlt das Unternehmen 485 Franken, hinzu kommen einmalige Installationskosten von 900 Franken.

Bald schon Würmer bei der Talstation?

Abgesehen von den konkreten Erkenntnissen lohne sich das System auch ganz allgemein, ist Feuz überzeugt. «Unser Bewusstsein wird geschärft, was letztlich unser Handeln beeinflusst.» Der Küchenchef kann sich daher auch vorstellen, die Gäste künftig von den Zahlen in Kenntnis zu setzen, das wäre aber frühestens im nächsten Jahr der Fall. Offenbar denkt Patrick Feuz langfristig: «Ich gehe davon aus, dass wir das System mal drei Jahre lang testen.»

Das Berghaus Niesen will es nicht allein bei der Reduktion von Essensabfällen belassen, auch die Entsorgung soll bald im Fokus stehen. Derzeit werden die blauen Fässer mit den Essensresten zur Biogasanlage in Frutigen transportiert. Womöglich wird zumindest ein Teil der Abfälle künftig aber bereits bei der Talstation abgeladen – und mithilfe von speziell gezüchteten Würmern aus der Schweiz kompostiert.

Die Chinesen gehen noch weiter

Food Waste ist offenbar auch in im Reich der Mitte ein Thema, wie das Onlinemedium «Spiegel» kürzlich berichtete. Die Regierung hatte die Bevölkerung aufgefordert, keine Lebensmittel mehr zu verschwenden, da die Coronavirus-Pandemie sowie schwere Überschwemmungen im vergangenen Monat zu einem Anstieg der Lebensmittelpreise geführt haben. Ein Restaurant nahm sich diesen Aufruf besonders zu Herzen – und forderte seine Gäste offenbar auf, sich vor dem Besuch zu wiegen und ihr Gewicht in eine Smartphone-App einzutragen. Diese hätte ihnen dann eine Gerichtsempfehlung einschliesslich deren Kalorienzahl angezeigt. An diesem Beispiel zeigt sich, dass man den Kampf gegen Food Waste nicht übertreiben sollte. Denn so gut gemeint die Aktion auch war, in der Öffentlichkeit erntete sie massive Kritik. Nur wenige Tage nach Einführung krebste das Restaurant zurück und entschuldigte sich. **JUZ**

IM BILD

KRATTIGEN Maximal 300 Personen durften sich gleichzeitig am Anlass rund um den Gemeindesaal aufhalten. Beim Eingang mussten sich die Besucher registrieren und sich beim Verlassen abmelden. Die Warteschlange vor dem Eingang war zeitweise lang. Hier wurde der vorgeschriebene Sicherheitsabstand noch eingehalten, was rund um die 15 dreirädrigen Kleintransporter (Piaggio Ape) mit einem vielseitigen Speise- und Getränkeangebot nicht immer der Fall war – trotz der Markierungen am Boden und auf den Tischen. Die KrattigerInnen hatten das Bedürfnis, endlich wieder Bekannte und Freunde zu treffen. Am besten geht das beim gemeinsamen Konsumieren von Glace, Pizza, Raclette, mexikanischen Happen oder Kartoffelchips und Apfelchüchli aus der Fritteuse.

KATHARINA WITTMER

Lockere Stimmung am Drüü-Rad Esstival



Feierten eben ihren 35. Hochzeitstag: **Rita und Jürgen Kullmann.**



Offensichtlich mundete **Nadine und Nicolas Aebersold** das Soft Ice.



Nadine, Rahel und Janik mit Mami Silvia Vonlanthen entschieden spontan, worauf sie «Gluscht» haben.



Rosmarie, Karin und Fred Brügger kamen, um Leute aus dem Dorf zu treffen.



Christine Kaufmann war im Auftrag der «Mobiliiar» vor Ort – hier mit **Ehemann Andreas und Tochter Fiona.**



Gemeinderat **Lukas Bühler**, umrahmt von **Ehefrau Christina Ruchti und Schwägerin Franziska Ruchti.**



BILDERGALERIE
Mehr Bilder vom Anlass
finden Sie unter

www.frutiglaender.ch/galerie.html

Bilder: Katharina Wittmer