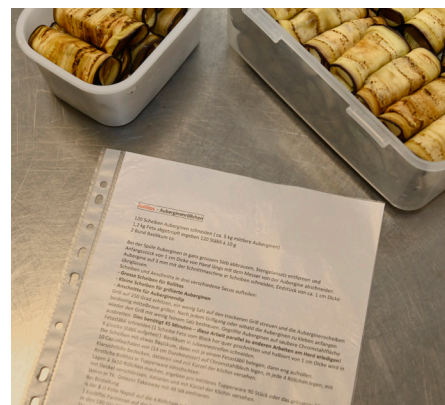


GUTE PLANUNG MINIMIERT DEN ABFALL



Klare Kochanweisungen helfen, den Ausschuss an Rohwaren möglichst tief zu halten.

Im Basler Tapas del Mar werden alle Teile einer Aubergine verwertet – das vermeidet organischen Abfall.

Basler Tapas-Restaurant umgeht den Foodwaste

WER NUR PRODUZIERT, WAS AUCH TATSÄCHLICH BESTELLT WIRD, VERMEIDET VIEL LEBENSMITTELABFALL. DIE ÜBRIGEN ORGANISCHEN RESTE GEHÖREN IN DIE VERGÄRUNG.

Wo gekocht wird, da bleibt auch Abfall übrig. Doch die Mengen sind erschreckend hoch: Vom Acker bis zum Teller wird hierzulande ein Drittel der Nahrungsmittel entsorgt, obwohl sie eigentlich noch geniessbar wären. Ein Pilotprojekt in Basel mit zwei Dutzend Gastrobetrieben gibt nun Gegensteuer. Während eines Monats wurden die organischen Abfälle gemessen und anschliessend Vorschläge gemacht, wie man die Menge reduzieren kann.

KLARE REZEPTE, KAUM AUSSCHUSS

Beim Projekt mit dabei ist auch der Traditionsbetrieb Tapas del Mar Spalenburg in der Basler Altstadt, wo in der warmen Jahreszeit bis zu 100 Gäste gleichzeitig spanische Spezialitäten geniessen können. «Schon seit der Eröffnung des Lokals 2002 ist mir der sorgfältige Umgang mit Lebensmitteln ein Herzensanliegen», sagt Inhaberin Pia Elia. Sie achtet deshalb bereits bei der

Beschaffung der Rohstoffe auf erstklassige Qualität, was den Ausschuss senke. Weil in einem Tapas-Lokal in kleinen Portionen geordert wird, gibt es auch kaum Retouren, die vernichtet werden müssen.

Ein besonderes Augenmerk richtet die Gastrofachfrau auf exakte Vorgaben für jede der 50 verschiedenen Tapas. Damit die Qualität stimmt, hat Elia schon vor Jahren begonnen, die Rezepte minutiös zu notieren. «Das garantiert, dass wir immer die richtige Menge an Gemüse, Fleisch und anderen Rohstoffen bestellen und nicht unnötig auf Vorrat einkaufen.» Auch die optimale Zerlegung des Rohmaterials ist wichtig.

Vergärung bringt Energie und Dünger

290 000 Tonnen organische Abfälle fallen jährlich in der Schweizer Gastronomie an. Bis zu zwei Drittel davon könnten vermieden werden. Für die restlichen Rüstabfälle und Retouren ist gesetzlich eine getrennte Verwertung vorgeschrieben. Aktuell gelangen 60 Prozent davon in Vergärungsanlagen, ein Viertel in Kompostwerke und sieben Prozent werden in Kehrichtverwertungsanlagen verbrannt. «Aus energetischer Sicht ist es ideal, einen möglichst grossen Anteil des organischen

Eine Aubergine etwa wird gleich zu drei Gerichten verarbeitet: Die beiden Endstücke werden gekocht und zu Auberginenpaste mit Walnüssen gemixt; die schmalen Aussenteile kommen auf den Grill; und das breite Mittelstück mundet als Auberginenröllchen, das mit Tomaten, Feta und Basilikum gefüllt wird. Altes Brot wiederum landet als Paniermehl in den Hackfleischbällchen. Und werden Rüebli zu Gemüse verarbeiten, verzichtet Elia bewusst aufs Tournieren, also auf das Zurechtschneiden auf dieselbe Grösse – und vermeidet so unnötigen Abfall. Bloss 74 Gramm organischer Abfall pro Gast kommen so im Tapas del Mar zusammen. Das ist halb so viel wie üblich in der Gastronomie.

Abfalls zu vergären und ihn erst nachher als Dünger zu nutzen», sagt Matthieu Buchs von der Sektion Erneuerbare Energien des Bundesamts für Energie. Denn aus einer Tonne Rüstabfälle können zwischen 500 und 1000 Kilowattstunden Energie gewonnen werden. Zurück bleiben Kompost und Flüssigdünger, die in der Landwirtschaft helfen, dass neue Lebensmittel gedeihen.

www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle
www.bfe.admin.ch/biomasse