

# Weniger auf die Teller statt viel in die Tonne

22 Gastrobetriebe machen mit im Projekt Food Save Graubünden, das offensichtlich macht, wie Küchenabfälle minimiert werden können. Einige sind bereits zertifiziert.



Im Bergrestaurant Tignas wird angeboten, was gut läuft.

Die Speisekarte im Bergrestaurant Tignas oberhalb von Savognin haben Gäste in wenigen Augenblicken durchgelesen. «Sie ist bewusst knapp gehalten, denn wir bieten nur an, was wirklich läuft», sagt René Bolz, Leiter des Bereichs Gastronomie bei den Savognin Bergbahnen. Das Tignas ist einer der 22 Betriebe, die sich im Juni 2023 zur Teilnahme im Projekt Food Save Graubünden gemeldet haben. In diesem wird gastronomisches Personal darauf sensibilisiert, Speisen mit möglichst wenig Lebensmittelabfall zuzubereiten. Für Bolz und seine Leute hat sich das Mitmachen ausgezahlt: «Wir werfen monatlich rund 112 Kilo Ware weniger in die Tonne, mit deren Inhalt nahe Thusis Biogas hergestellt wird.»

«Wir werfen monatlich  
rund 112 Kilo Ware  
weniger in die Tonne.»

Getragen wird das Projekt, das die letzten Unternehmen im April 2025 beenden werden, von den Organisationen United against Waste, Reffnet, Transgourmet sowie dem Kanton Graubünden. Und alle Teilnehmer unterziehen sich dem gleichen Programm. «Sie wiegen in einem ersten Schritt vier Wochen lang den Abfall und notieren die Zahlen in einem

Fortsetzung Seite 45

Waste Tracker, den wir ihnen als digitales Tool zur Verfügung stellen», sagt Alexander Pabst, einer der Experten von Food Save Graubünden. Er gehört zu den Leuten, die jeden Betrieb besuchen und den Mitarbeitenden einen zweistündigen Workshop gewähren, in dem ökonomische wie ökologische Massnahmen eruiert und festgelegt werden. «Die Projektbetriebe haben zwölf Monate Zeit, alles Besprochene umzusetzen.» Das ganze Prozedere wird danach wiederholt, und schlussendlich werden die Zahlen beider Erhebungen miteinander verglichen. Ist das Resultat positiv, gibts ein Zertifikat, das je nach Unternehmen ein Jahr oder zwei Jahre gültig ist und 1500 bis 4000 Franken kostet. «Von der Quartierbeiz über die Kantine bis zum Gourmettempel ist alles dabei», sagt Pabst, der früher als Koch gearbeitet hat.

### Gäste zum Mitmachen animiert

Im bereits zertifizierten Tignas, das bei Ausflüglern mit Spezialitäten wie unterschiedlichen Risotti punktet oder mit Poulets im Körbli, ist gut spürbar, was das Verfahren von Food Save Graubünden bewirkt. Reduziert hat sich der Abfall vor allem beim Brot und bei Sättigungsbeilagen. «Wir haben für alles verschiedene Behälter aufgestellt, um zu visualisieren, wie viel uns verloren geht.» Gäste werden zudem via Speisekarte gebeten, nur zu bestellen, was sie wirklich zu essen vermö-



Das Bergrestaurant befindet sich mitten im Skigebiet von Savognin.

## «Geprägt von alter Schule, schöpfte ich Portionen für Schwerarbeiter.»

gen. Und am sonntäglichen Brunchbuffet Portionen zu schöpfen, die nicht grösser sind als der Appetit. «Besonders da waren die Rückläufe zuvor recht massiv», sagt René Bolz. Reste auf dem Teller, so eine Zusatzaufforderung auf der Karte, solle man mit nach Hause nehmen: «Fragt einfach nach einer umweltfreundlichen Verpackung.» Ausserdem sei man dankbar für ein Feedback, «wenn ihr coole Ideen habt, wie wir noch besser werden können».

### Das Projekt macht Furore

Sein Team selbst, sagt Bolz, steuere immer wieder etwas bei, das der Perfektionierung dient – «mit wachem Geist und willigen Händen». Das Küchenpersonal war zwar anfänglich «noch geprägt von alter Schule und schöpfte Portionen für Schwerarbeiter, aber ich brachte alle mit Leichtigkeit zum Umdenken». Das ist wesentlich, denn an guten Tagen werden im Tignas bis zu 200 Mittagsteller aufgetischt.

Das Food-Save-Projekt, das schon in Luzern, Basel-Stadt und im Berner Oberland erfolgreich war, sorgt in Graubünden bis in abgelegenste Gegenden für Furore. Etwa im Restaurant Süssom Givè auf dem Ofenpass, das Peider Andri Toutsch wie das dazugehörige Hotel in dritter Genera-

tion betreibt. Bei ihm fallen im Monat etwa 125 Kilo Reste an, was minim ist: «22 Gramm pro Gast, ich hab's ausgerechnet.» Das meiste fällt wegen asiatischen oder arabischen Besuchern an, «weil die unser lokales Essen nicht kennen, aber es zumindest versuchen». Wie im Tignas können die Lebensmittelabfälle also auch in Toutschs Restaurant deutlich reduziert werden. Und dies, obwohl er auf seiner Homepage «rechte Portionen» oder gar «grosse Portionen» anbietet. «Wir variieren da geschickt und haben zum Ausgleich auch Rentner- und Kinderteller. Vom kleinsten bis grössten Hunger wird jeder optimal gestillt.»

Eigentlich habe er schon vor der Teilnahme bei Food Save Graubünden auf Allesverwertung geachtet, sagt Toutsch. «Wir wollten aber eine Bestätigung dafür, auf dem richtigen Weg zu sein.» Der richtige Weg – den sucht man längst auch im Ausland, denn etwa ein Drittel aller Esswaren landet im Müll, hat das Magazin «National Geographic» recherchiert: «Zwei Milliarden Menschen könnten davon satt werden.» Der Schweizer Bundesrat wie auch die EU wollen deshalb die Lebensmittelverschwendung bis 2030 halbieren. Food Save Graubünden liefert ein überzeugendes Rezept dafür, wie diese Absicht Realität werden kann. ■

«Zwei Milliarden Menschen könnten davon satt werden.»



René Bolz und Christoph Wulzt, Bergrestaurant Tignas