



Weniger Reis: Restaurant «Nooch» verringert Essensabfälle

Wirte wollen weniger wegwerfen

Jetzt wird aufgeessen!

Mehr Wertschätzung dem Essen gegenüber, weniger Verschwendung: Die Asia-Kette Nooch weiss eine einfache Lösung zu diesem Problem. In ihren Restaurants gibt es fast keinen Lebensmittelabfall mehr.

Publiziert: 00.00 Uhr , Aktualisiert: 00.04 Uhr



Die Teller von Nooch-Betreiber Daniel Wiesner kommen jetzt häufiger leer zurück. (Siggi Bucher)

Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung hat die Gastronomie erreicht. Mit neuen Lösungen drücken Schweizer Restaurants den Essensabfall gegen null. Die Lösungen sind so simpel, dass man sich fragt, wieso sie erst jetzt angewendet werden.

Die Asia-Kette Nooch mit Filialen in Zürich, Basel, Bern und Winterthur ZH serviert jetzt einfach ein Drittel weniger Reis. Ein Flyer am Tisch informiert die Gäste. Man wolle Essen mehr wertschätzen und gegen die Verschwendung kämpfen, steht da. Und weiter: «Wir haben die Reisportion etwas verkleinert. Bitte sagt uns, wenn ihr mehr Reis dazu wollt, sehr gerne schöpfen wir euch gratis eine Portion nach.»

Für Nooch-Betreiber Daniel Wiesner (32) wurde der Abfall einfach zu viel: «Es war richtig krass, wie viel Reis die Gäste früher zurückgelassen haben.» Und wie reagieren diese heute auf die kleineren Portionen? «Es gab bisher nur positive Reaktionen», erzählt Wiesner. Offenbar stört es niemanden, dass er fürs gleiche Geld weniger erhält: «Nur ganz wenige Gäste verlangen ein Supplément.»

Die Wirkung ist beeindruckend. In den Nooch-Restaurants gibts heute fast keinen Lebensmittelabfall mehr.

Seit Anfang Juli verfolgt das Zürcher Café Dini Mueter an der Langstrasse die gleiche Strategie. Das Brunch-Angebot kommt deutlich schlanker daher: «Wir geben kleinere Portionen Konfitüre, Butter oder Aufschnitt raus», erklärt Küchenchef Franz Kluge. Auch hier werden die Gäste informiert. Reklamationen blieben aus. Und die Gäste kämen so zahlreich wie immer, so Kluge.

320 Gramm Essen – eine knappe Mahlzeit – landet in der Schweiz pro Person und Tag im Abfall. Laut dem Verein Foodwaste.ch wird fast die Hälfte der Abfälle zu Hause und in den Beizen verursacht. Deshalb hat sich das Berner Lokal Du Nord gleich bei der Wiedereröffnung im Januar 2014 dem Kampf gegen Foodwaste verschrieben. Täglich gibts da ein Menü «Surprise et solidarité». Mit 14 bis 16 Franken pro Teller ist es deutlich günstiger als andere Menüs. Dafür wird wortwörtlich gegessen, was auf den Tisch kommt. Der Gast erfährt erst, was er kriegt, wenn es ihm vorgesetzt wird.

«Es läuft extrem gut», schwärmt Betriebsleiterin Stephanie Sohm (32). Das Menü wird aus überschüssigen Bestandteilen der aktuellen Speisekarte zusammengestellt. «Die Komponenten müssen natürlich passen», sagt Sohm. Eine Win-win-Situation: Hungerige Gäste kommen zu einem günstigen Mahl und das Du Nord spart Abfallkosten.