

Gute Beispiele

Wie aus **Nachhaltigkeit** **Mainstream** wird

Neun Beispiele, wie mit guten Ideen Lebensmittel gerettet werden und sogar erfolgreiche Geschäftsideen daraus entstehen können, hat **Rozsika Farkas** gesammelt. Dazu ein persönlicher Tipp von ihr für Restaurantbesucher.



Fotos: von den vorgestellten Betrieben

Keep Banana

Softteis ist eigentlich eher retro. Aber was die Brüder Markus und Thomas Mayr in der Münchner Innenstadt seit diesem Sommer als Softeis anbieten, ist anders und ganz schön aktuell. Sie machen Eiscreme – vegan und zuckerfrei – aus Bananen, die nicht mehr adrett und hübsch genug für den regulären Markt sind. Mit Datteln, Wasser und Hafermilch wird das gut reife Fruchtfleisch vermengt und dann in der Softeismaschine zu angenehm cremiger Konsistenz gefroren. Zwischen 2,90 und 5,90 Euro kostet ein Becher Eis, und selbstverständlich besteht der Becher nicht aus Pappe oder gar Plastik, sondern aus knusprigem Waffelteig, selbst der Löffel ist essbar.

Die beiden Brüder, 32 und 35 Jahre jung und vorher jeder im Bereich Software tätig, wollen mit »Keep Banana« aktiv gegen Lebensmittelverschwendung angehen. Die Früchte für das Eis und das Bananenbrot, das sie auch im Angebot haben, beziehen sie vom Großmarkt, wo die Händler froh sind, dass die nicht mehr ganz so schönen Exemplare noch Abnehmer finden. Je nachdem, was auf dem Großmarkt gerade an Restbeständen zu haben ist, gibt es dann auch mal die Varianten Kirsche, Aprikose oder Blaubeere. Zum ideellen Lohn, Lebensmittel vor der Tonne

bewahrt zu haben, kommt das Mehr an Genuss, denn das vollreife Obst bietet mehr Aroma als es optisch schönere, aber weniger ausgereifte Früchte könnten. Zu den begeisterten Kunden zählen nicht nur Großstadthipster, sondern vor allem auch Mütter, die ihren Kleinen Genuss mit gutem Gewissen gönnen wollen. Auch die Getränke sind nach den Kriterien »lokal, vegan, zucker- und abfallfrei« ausgesucht und stammen von kleineren Anbietern. Zu den vergnüglichsten Momenten gehörte für Markus Mayr der Augenblick, als er die Anfrage von Coca Cola, die ihre Brause gern in der kleinen Eisdielen platziert hätten, umstandslos abgelehnt hat.

Sendlinger Str. 49, 80331 München
➔ www.instagram.com/keep.banana/



Knödelkult



Das kommt dabei heraus, wenn ein Architekt und eine Juristin in Konstanz an einem Stammtisch für Tüftler und Kreative teilnehmen: »In Bierlaune«, so Gründerin Janine Trappe, wurde »eine Schnapsidee ausgeheckt, die auch am nächsten Tag noch Sinn ergab«, nämlich aus altem Brot etwas Neues zu machen. Zusammen mit Felix Pfeffer gründete sie 2017 die Firma, deren Zweck es ist, aus übriggebliebenem Brot Knödel herzustellen. Die sind nicht rund, sondern länglich wie Serviettenknödel und werden im Glas geliefert. Stürzen, in Scheiben schneiden und braten, fertig ist die Beilage für 2-3 Personen. Mehr als 85 000 Kilo

Altbrot haben sie auf diese Weise bereits verarbeitet. Inzwischen haben sie weitere Produkte ausgetüftelt, die unter der Marke »Heldenbrot« im Angebot sind, zum Beispiel Nudeln und Kekse. Janine Trappes persönlicher Favorit: Mohnknödel, die sie mit Vanillesauce oder Zwetschgenkompott genießt.

➔ www.knoedelkult.de



Dörrwerk und Rettergut

Das ist mal eine schlaue Idee: Aus Überbleibseln etwas ganz Neues machen, das nicht gleich an Ort und Stelle aufgefuttert werden muss. Denn nicht nur bei Frischem wie Obst und Gemüse entstehen Verluste, auch bei haltbaren Lebensmitteln fällt in der Herstellung Ausschuss an. Beispiel Schokolade: Wenn von einer Sorte zur anderen gewechselt wird, vermischen sich auf der Produktionsstraße die beiden Sorten im Grenzbereich. Dieser Teil ist üblicherweise nicht marktfähig. Für Stefan Prechtner, der zusammen mit seinem Bruder Philipp 2015 das Berliner Startup »Dörrwerk« gegründet hat, war klar: Dar aus machen wir was. Die »Mix-Schokolade« vermarkten die Dörrwerker – inzwischen ist die Firma auf ein »fröhliches Dutzend« Mitarbeiter angewachsen – unter der Handelsmarke »Rettergut«. Weitere Produkte: ein Erfrischungsgetränk aus krummen Gurken, Fruchtpapier (hauchdünn ausgerollte, getrocknete Fruchtpasten) aus Obst, das nicht ebenmäßig schön war, Suppen und Aufstriche aus unebenem Gemüse, glutenfreie Linsen-Mais-Nudeln. Erhältlich ist das »Rettergut« in Bioläden, Drogerie- und Supermärkten.

➔ www.doerrwerk.de, www.rettergut.de

Marktschwärmer

Die Idee kommt aus Frankreich. Dort hat sich vor zehn Jahren »La ruche qui dit oui« (der Schwarm, der ja sagt) gegründet, eine Organisation, deren Ziel es ist, Erzeuger und Verbraucher wieder näher zusammenzubringen. Über eine Online-Plattform bieten Bauern und Gärtner aus einer bestimmten Region ihre Produkte an, über die Plattform wird auch bestellt und bezahlt. Zu einem festgesetzten Termin kommen die Erzeuger und ihre Kunden an einem für beide nahegelegenen Treffpunkt zusammen, wo die Lebensmittel, die für diesen Termin frisch geerntet wurden, den Besitzer wechseln. Eine Art Pop-up-Markt, der nur wenige Stunden geöffnet hat. Die Bauern bringen ausschließlich das Bestellte mit und bleiben somit nicht auf Resten sitzen – ideal für kleine Betriebe, die sonst kaum wirtschaftlich arbeiten können. Die weitaus meisten Marktschwärmer gibt es nach wie vor in Frankreich, aber auch in Deutschland finden die Schwärmer immer mehr Standorte, derzeit sind es gut 120.



➔ www.marktschwaermer.de



Sirplus

»Surplus« ist im Englischen der »Überschuss«, daraus haben die Gründer Raphael Fellmer und Martin Schott, »um den Lebensmitteln Respekt zu bezeugen«, den »Sir« im Namen verankert. Fünf Läden waren es in Berlin, in denen sie zu günstigen Preisen angeboten haben, was der klassische Handel nicht mehr los wird. Wegen Corona mussten die stationären Läden vor Kurzem schließen, die gut kontrollierten und einwandfrei verkehrs- und verzehrfähigen Lebensmittel können aber weiter über den Webshop von »Sirplus« bestellt werden. Wichtig ist den Betreibern, dass sie keinesfalls den Tafeln etwas wegschnappen wollen. Nur das was dort nicht gebraucht wird, bieten sie an.

Fotos von den vorgestellten Betrieben

► www.sirplus.de

Knärzje



Knust, Scherzl oder eben Knärzje – das Ende vom Brotlaib hat viele regionale Namen. So begehrt das erste Randstück vom frisch angeschnittenen Laib ist, so oft bleibt doch das letzte Stück liegen. Zu schade zum Wegwerfen. »Wie cool wär' das eigentlich, wenn man Bier trinken und dabei die Welt wirklich ein bisschen besser machen könnte?«, fragen Daniel Anthes und Ralf Wagner

und geben mit ihrem Bier, für das sie nicht frisches Korn, sondern Reste von Sauerteigbrot vermalzen lassen, gleich die Antwort. Pro Flasche landet so eine Scheibe Brot weniger in der Tonne. Vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung gab es dafür als Auszeichnung den »Zu-gut-für-die-Tonne-Preis«. »Knärzje«-Gründer Anthes will mit dem Bier Bewusstsein wecken. Und hätte nicht mal was dagegen, wenn es das »Knärzje«-Bier in ein paar Jahren nicht mehr gibt – weil keiner mehr Brot wegwirft.

► www.knaerzje.de



MachtSINN

»Radikal regional« sind die Produkte, die der CA-Koch Bernhard Wolf und die Ernährungswissenschaftlerin Andrea Brenner in Kirchen südlich von München in ihrem Laden dem Bistro mit der langen Tafel anbieten. Was im Laden übrigbleibt, wird entweder fürs Bistro weiterverarbeitet oder kommt als hübsch im Glas eingemachtes wieder zurück in den Laden – Kreislaufwirtschaft im Kleinen. Pesto aus Karottengrün, Kompott aus Stielen von junger Rote Bete – selbstverständlich wird alles verwendet, soweit es eben möglich ist.

Dazu stellen sich die beiden seit drei Jahren einer ganz besonderen Herausforderung: Fast alles, was sie einkaufen, kommt aus einem Radius von maximal 80 Kilometern, natürlich nur bio und Fairtrade.

Das bedeutet, zum Schnitzel gibt es keine Zitronenscheibe, und Ceviche wird mit Apfelessig statt Limette gesäuert. Als es in diesem Sommer einmal heftig gehagelt hat, haben sie den benachbarten Gemüsebauern die nicht mehr marktfähigen Zucchini mit Hagelschäden abgekauft und kurzerhand eine Zucchini-Woche auf der Bistro-Karte annonciert.

► www.machtsinn.bayern

Dings Dums Dumplings

Öl in die heiße Pfanne, gefrostete Teigtäschlein hineingeben, mit etwas Wasser aufgießen, 7 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Wichtig: Pfanne nicht bewegen. So lautet die Anweisung für die finale Zubereitung der Dumplings, die die Berliner Caterer Mauritz Schröder und Anna Wohlrab herstellen. Aus Zutaten, die völlig in Ordnung sind, nur ein paar Macken und Kanten haben, kreieren sie originelle Füllungen, die sie in dünnen Teig hüllen und schockfrieren. Je nachdem, was die Lebensmittel-Resterampe gerade bietet, gibt es mal Feta-Kimchi, »Drunk Onion« oder Shiitake-Lauch-Kartoffel, viele, aber nicht alle Varianten sind vegan. So gelungen sind die Dings-Geschmackskombis, dass die junge Firma 2020 zum »Caterer des Jahres« gekürt wurde. Ziel des Unternehmens, so Mauritz Schröder: »Aus Nachhaltigkeit Mainstream machen.«

► www.dingsdums.de



Hopffisterei

Knödel und Bier aus Brot sind fein – noch weniger Ressourcen sind allerdings verschwendet, wenn die Brotlaibe noch in ihrer ursprünglichen Funktion genossen werden. Bereits 1979 eröffnete die Münchner Traditionsbäckerei eigens einen Laden im Stadtzentrum, wo seitdem immer ab 11 Uhr die übriggebliebenen Brote vom Vortag in ganzen – zwei Kilo schweren – Laiben für einen Spottpreis verkauft werden. 1994 hat »der Pfister« außerdem die Happy Hour eingeführt, die gestaffelt nach Uhrzeit das Brot kurz vor Ladenschluss immer billiger macht. Denn für die Pioniere der ersten Stunde ist, wie Inhaberin Nicole Stocker sagt, »die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung schon immer eine Herzensangelegenheit gewesen. Nachhaltiges Wirtschaften umfasst eben die gesamte Wertschöpfungskette eines Lebensmittels – vom Acker bis zum Verkauf und darüber hinaus«.



➔ www.hopffisterei.de

Ihre persönliche Initiative

Immer noch sind in der Gastronomie übergroße Fleischportionen gang und gäbe. Und wenn man etwas auf keinen Fall wegwerfen sollte, ist es Fleisch. Restaurants sind inzwischen zwar schon weitgehend darauf eingestellt, Gästen die Reste einzupacken – allerdings oft in Alufolie, Styropor- oder Plastikschalen. Auch eine Art von Verschwendung.

Wie wäre es, wenn wir – so wie wir uns inzwischen angewöhnt haben, beim Einkauf einen Stoffbeutel dabei zu haben – immer eine wiederverwendbare Dose dabei haben, wenn wir ins Restaurant gehen? Zum Beispiel eine kleine Brotzeitbox aus Edelstahl? Aus Resten lässt sich am nächsten Tag zuhause vielleicht ein Salat zubereiten oder man brät sie auf. Schmeckt meistens prima!

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

Sorgfalt.

Man braucht viel, ganz viel Geduld, um Bio-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen. Und ganz sanft 11 Minuten zu rösten. Aber es lohnt sich: feinste Arabicas, Espressi oder Single Origins – unverschämt lecker und in Demeter-Qualität.

MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.

