



Küchenchefs der Responsible Hotels of Switzerland treffen sich zum Wissensaustausch

WIE NACHHALTIG IST DIE SCHWEIZER GASTRONOMIE?

Zürich, 22. September 2023 – Für viele Gäste zeigt sich Nachhaltigkeit erst auf dem Teller. Das stellt Küchenchefs vor grosse Herausforderungen. Schliesslich sind es einige Facetten, die mitspielen, wenn es darum geht, ob ein Betrieb in der Gastronomie nachhaltig funktioniert oder nicht. Welchen Problemen man sich stellen muss und welche Lösungsmöglichkeiten es gibt, haben die Küchenchefs der Responsible Hotels of Switzerland am 19. und 20. September im Rahmen eines Erfahrungsaustausches in Basel diskutiert.

Rund 30 Prozent der Emissionen, welche einen Einfluss auf den Klimawandel haben, entstehen direkt oder indirekt durch die Nahrungsmittelproduktion. Ein Teil davon stammt von der Gastronomie. Hotels versuchen hier mit kreativen Ideen und Eigenanbau eine Reduktion zu erzielen, die von Bedeutung ist.

Ein gutes Vorbild in Sachen nachhaltiges Gastronomiekonzept setzt Geoffroy Wiesser um. Er ist Küchenchef im Restaurant IRIS in Basel. Der gebürtige Franzose brachte den Responsible Hotels of Switzerland während eines Workshops in den Basler [Merian Gärten](#) näher, wie man mit nur wenig natürlichen Zutaten zurechtkommt und daraus etwas Köstliches zaubert. Was in diesen Gärten produziert werde, komme auf den Tisch, erklärte Wiesser. Anfangs keine leichte Aufgabe, wenn man als Küchenchef keine Bestellungen aufgeben kann, sondern aus vorliegenden Zutaten etwas zaubern muss. Heute ist das aber kein Problem mehr für Wiesser: Der Koch hat schnell gelernt, aus einem Korb voll Gemüse ein fabelhaftes Menü zusammenzustellen.

Regionalität steht in der Küche an der Tagesordnung

Von dieser Art der Gastronomie – regional, natürlich, selbstproduziert, vegetarisch, kreativ – sollen die Responsible Hotels of Switzerland lernen. Viele haben hier bereits eine Vorreiterrolle und bauen selbst an, wie etwa das Hotel Hauser St. Moritz mit seinem [Hauser Garden](#) oder die Kartause Ittingen mit ihrem [0-Kilometer-Menü](#), um nur zwei Beispiele zu nennen.

Andere möchten auf diesem Gebiet noch dazulernen und sich weiterentwickeln. Regionale Produkte einbinden – das ist der Knackpunkt. Doch wie bekommt man diese auch in den richtigen Mengen? Ein Betrieb mit 100 Zimmern braucht deutlich mehr als ein Hotel mit nur 25 Zimmern. Am Erfahrungsaustausch mit den Mitgliederhotels und Küchenchef Geoffroy Wiesser wurde genau dieses Thema angeregt besprochen. Gemeinsam erarbeiteten die Teilnehmenden, wie man mit Produzenten aus der Region zusammenkommt und welche Systeme für die Mengenbemessung genutzt werden können. Wie sich herausstellte, ist dies eine der grossen Herausforderungen, mit der man sich in der Gastronomie konfrontiert sieht.

Massnahmen gegen Foodwaste

Am Austausch spielte auch das Thema Foodwaste eine wichtige Rolle. Alexander Pabst von «United Against Waste» berät, analysiert und zeigt auf, in welchen Bereichen die grösste Menge an

Lebensmittelabfall entsteht. Durch eine Prozessbegleitung ermöglicht er Erkenntnisse, deren Umsetzung schliesslich den Hotels obliegt. Angeblich fallen 24 Franken pro Kilogramm weggeworfenem Essen an. Hochgerechnet eine Menge Geld, das in der Tonne landet.

Wichtig also: Eine detaillierte Kosten-Nutzen-Abwägung, welche den Hotels aufzeigen soll, wie es in Sachen Foodwaste in ihrem Betrieb aussieht. Dies müsse laut Pabst nicht immer in Form eines Systems von einem Anbieter gemacht werden. Eine einfache Analyse mithilfe von beschrifteten Behältern – je einen für beispielsweise Brot und Backwaren, Salatzubereitungen, Saucen und Suppen, Dessert, etc. –, in denen die verschiedenen Essensreste gesammelt werden, reicht aus. So erkennt man, wie schnell sich welcher Behälter füllt und wo es was zu tun gibt.

Echter Hingucker: Ein rein pflanzliches Menü am Steinbeisser Dinner

Highlight des zweitägigen Workshops war das Steinbeisser Dinner am ersten Abend. Die Starköchinnen Zizi Hattab und Karime López kreierten für die neue Ausgabe der «Experimentellen Gastronomie» ein rein pflanzliches Menü mit biologischen Erzeugnissen aus der Region. Aber auch das Auge isst mit: In Kollaboration mit Künstlern wurde eigens für den Anlass in den Merian Gärten Besteck und Geschirr auf aussergewöhnliche und nachhaltige Art neu interpretiert. Löffel aus Holz, einer grösser als der andere – eben nicht ganz perfekt, aber dafür 100 Prozent natürlich.

ÜBER DIE RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Die Hotelgruppe «Responsible Hotels of Switzerland» vereinigt die Leadbetriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Unsere Mitglieder sind eigenständige, charakterstarke Betriebe an schönen Orten und von hoher Qualität. Unsere Gäste sind so anspruchsvoll wie wir selbst – sie wollen herzerfrischend, entbehrungsfrei und verantwortungsbewusst geniessen. Wir wollen Gästen mit hohem Anspruch an verantwortungsvolles Reisen eine Lösung bieten. Die Responsible Hotels of Switzerland sind die nachhaltigen Schweizer Hotels.

ZUM BILDMATERIAL

<https://www.dropbox.com/sh/jukzxaeajogkf77/AADGgCEzGo8ukKqBXCBOi73Za?dl=0>

WEITERE INFORMATIONEN INKL. MEDIENDOSSIER

www.responsiblehotels.ch/medien

KONTAKT UND INTERVIEWANFRAGEN

Responsible Hotels of Switzerland

Vanessa Büchel

media@responsiblehotels.ch

+41 78 811 76 73

www.responsiblehotels.ch