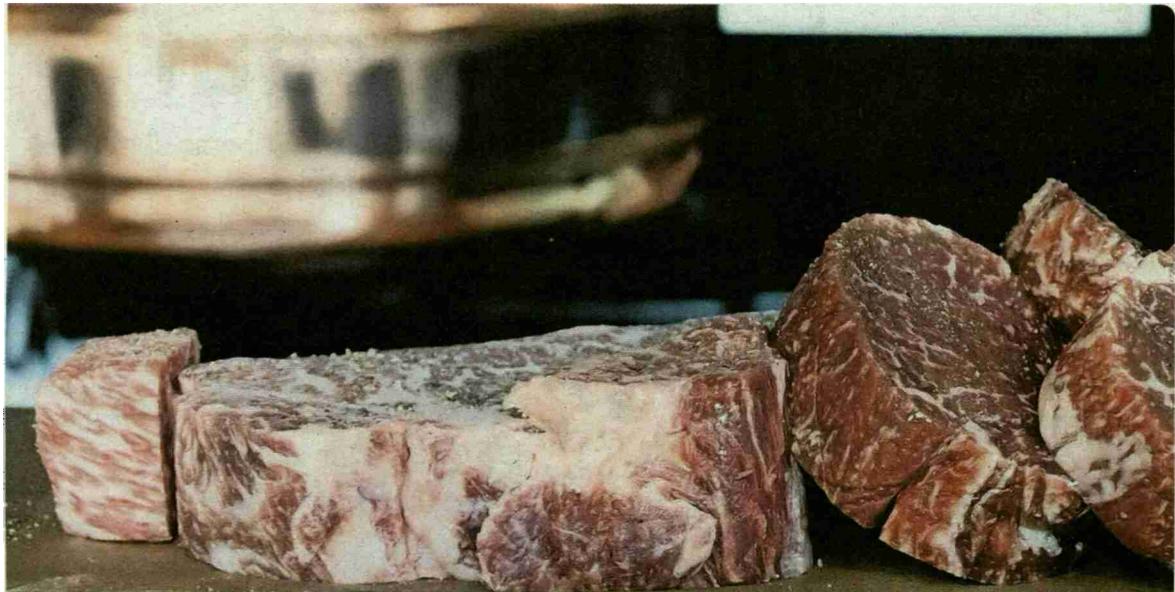




Bindella
la vita è bella



Lebensmittel wie frisches Fleisch werden in den Restaurants eingefroren, um sie während des Lockdowns vor dem Verderben zu schützen. Mancher Zürcher Gastronom sieht darin auf lange Sicht ein Problem. *Bild: PD*

Wenn der Lockdown am Essen zehrt

Lebensmittelverschwendung In den Lager- und Kühlräumen der Zürcher Restaurants blieben mit dem Lockdown Lebensmittel liegen. Eine besondere Herausforderung für die durch die Coronakrise hart gebeutelte Gastrobranche. **Von Jan Strobel**

Für Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich stellte sich mit der vorübergehenden Schliessung aufgrund der Coronakrise auch die Frage, was mit den verderblichen Lebensmitteln geschieht, die noch vor der Krise angeschafft wurden. In den Kühlräumen und Lagern der Restaurants drohten die Vorräte mitunter zu verderben oder nicht mehr verwertbar zu werden. Wie viele Tonnen an Lebensmitteln wegen der aktuellen Situation vernichtet werden mussten, lässt sich derzeit noch nicht quantifizieren.

An Mitarbeiter verschenkt

Auch bei der Bindella-Gastronomie, welche allein in der Stadt Zürich 24 Betriebe führt, wurde dieses Problem im Zug der «ausserordentlichen Lage» drängend. «Die frischen Lebensmittel, die nicht mehr abgesetzt werden konnten, wurden den Angestellten mit nach Hause gegeben», sagt Alexander Maycock von der Bindella-Gastronomie. «Oder wir verwendeten sie für den im vergangenen Herbst lancierten

Stadtzürcher Lieferservice der Santa-Lucia-Betriebe.» Im Vordergrund habe grundsätzlich die Vermeidung von Food Waste gestanden, so Maycock. Noch könne das Unternehmen allerdings den gesamten Umfang der Entsorgungen beziehungsweise die finanziellen Einbussen nicht beziffern.

Bei der Kramer Gastronomie, die in der Stadt Zürich unter anderem das Blue Monkey, die Brasserie Louis oder das Metropol betreibt, zählte die Vermeidung von



Bindella
la vita è bella

Lebensmittelverschwendung ebenfalls zu einer Priorität. «Da wir mit Frischprodukten arbeiten, die wir täglich von unseren Zulieferern und von Märkten beziehen, konnten wir das Schlimmste noch vermeiden», sagt Inhaber und Gründer Christian Kramer.

«Wo es möglich war, haben wir die Lebensmittel eingefroren, um sie erhalten zu können. Den Rest mussten wir leider entsorgen.» Lebensmittel wie Mehl oder Zucker stellten für eine längere Lagerung überdies kein Problem dar. Gleichwohl macht Christian Kramer auch klar: «Wir können zum Beispiel Fleisch nicht unbegrenzt in unseren Gefrierräumen sichern. Sollte die Schliessung der Gastronomiebetriebe noch über den 8. Juni hinaus fort dauern, wird die Situation in Bezug auf die Lebensmittelverschwendung definitiv schwierig.» Den Schaden wegen der Entsorgung von Lebensmitteln beziffert Christian Kramer für alle seine Betriebe derzeit auf rund 12'000 Franken. Auch beim Gastronomieunternehmen Remimag, das in Zürich unter anderem das Gasthaus Albisgütli betreibt, mussten besondere Massnahmen zur Sicherung der Lebensmittel ergriffen

werden. «Die Lebensmittel haben wir alle verarbeitet, verkocht, eingemacht oder eingefroren», sagt Remimag-Geschäftsleiter Bastian Eltschinger. «Frischprodukte wie Salate oder Lebensmittel, die schon einmal gefroren waren oder sich zum Konservieren nicht eignen, haben wir den Mitarbeitern verteilt. Wir haben nichts weggeworfen.» Ein Problem habe sich unter anderem durch den begrenzten Platz in den Gefrierräumen ergeben. «Die Produkte müssen nach der Eröffnung alle verbraucht werden. Zu beachten ist auch, dass durch die lange Schliessung jetzt Lebensmittel ablaufen können», macht Bastian Eltschinger deutlich.

Zahlreiche Gastronomieunternehmen und Restaurants stellten in der Stadt Zürich als Gegenstrategie auf Hauslieferservice um, wie etwa seit dem 31. März die vegetarischen Restaurants von Tibits. Und auch Gourmetadressen wie das Dolder Grand bieten im Zuge der Coronakrise Take-Away oder einen Hauslieferservice an.

Was ist Ihre Meinung zum Thema?
echo@tagblattzuerich.ch