

Aus der Praxis:

Dominik Flettner, Küchenchef, Atlantic Hotel Sail City



„Seit wir so konsequent Lebensmittelabfall messen, traut sich kein Mitarbeiter mehr, leichtfertig „wertvolle Reste“ zu entsorgen.“

Dominik Flettner ist Spitzenkoch und seit über 10 Jahren als Küchenchef im Hotel Atlantic tätig. Er hat das „Reste-Dinner“ etabliert und arbeitet stets an neuen Rezepten, um sogenannten Lebensmittelabfall kreativ zu verwerten.

Gab es Hindernisse bei den Abfallmessungen?

Na klar. Alles was neu ist, ist schwierig. Als wir die ersten Messungen starteten, wurden die jeweiligen Behälter nicht richtig befüllt. Da landeten dann mal Tellerreste bei der Überproduktion oder Tierknochen wurden ungewogen in der Mülltonne entsorgt. Nach einigen Anfangsschwierigkeiten lief der Messprozess dann rund.

Haben die transparenten Behälter geholfen?

Auf jeden Fall. Ich konnte sofort sehen, welche „wertvollen Reste“ vorschnell im Produktionsabfall landeten. Ob Brokkoli-Strünke, Tomatenabschnitte oder das Grüne vom Lauch: Alles kann verwertet werden, bspw. für einen Gemüsefond, den wir immer selbst zubereiten. Außerdem traut sich jetzt keiner mehr, etwas wegzuworfen, ohne vorher einen Rundruf in der Küche zu starten.

Was hat sich dadurch verändert?

Neben Maßnahmen wie kleinere Brötchen und Wurstscheiben oder die Anschaffung einer Portionierungsmaschine für Butter, sind wir inzwischen sehr kreativ – was die Verwertung von sogenanntem Produktionsabfall angeht. Allerdings muss man auch Erfindergeist und Mut zum Scheitern haben. Die Verwertungs-Ideen gelingen nicht auf Anhieb.

Wie sehen Ihre Verwertungsideen aus?

Kürzlich habe ich aus Tomatenabschnitten einen Gelee kreiert. Er wird als Fingerfood serviert. Beim Reste-Dinner in unserem Haus kam er sehr gut an.

Oder der leckere Kabinett-Pudding aus Croissants vom Vortag – da habe ich mich vom „Armen Ritter“ inspirieren lassen. Und unsere Kartoffelschalen-Chips sorgen immer für staunende Gäste.

Was ist bei der Vermeidung von Lebensmittelabfall besonders wichtig?

Man sollte immer am Ball bleiben. Das Thema gerät schnell wieder in Vergessenheit. Zudem muss man junge Köche mit auf die Reise nehmen – ihnen zeigen, wie „Reste“ raffiniert verwertet werden können. So wie es schon unsere Großmütter beherrschten.

Wie kam das Reste-Dinner an?

Als wir 2016 das erste Reste-Dinner veranstalteten, wurden wir belächelt und galten als schräge Vögel. Doch schon das Zweite im letzten Jahr gemeinsam mit UAW war ein gewaltiger Erfolg. Presse und Fernsehen wurden auf uns aufmerksam. Inzwischen verkaufen wir das Reste-Dinner als „Special -Event“ an Unternehmen, die Wert auf Nachhaltigkeit legen und dies auch zeigen wollen.

Wie hoch sind derzeit Ihre Einsparungen?

Wir führen die Messungen schon seit vier Jahren durch. Von Jahr zu Jahr erzielen wir bessere Werte.

2017 haben wir jeden Tag gemessen. Dadurch konnten wir den Nassmüll um knapp 4.000 Liter reduzieren (16 Mülltonnen á 120 Liter). Bei einer Berechnungsgrundlage von 2 bis 3 Euro pro Liter sind dies zwischen 8.000 und 12.000 Euro.

**ATLANTIC
HOTELS**

Kontakt:

ATLANTIC Hotel Sail City GmbH
Am Strom 1 • 27568 Bremerhaven
Tel.: +49 (0) 471 30990-0
<https://www.atlantic-hotels.de/hotel-sail-city-bremerhaven/>