



**Klimafreundliche Brücke zwischen Außer-Haus-Markt und Landwirtschaft:**

Ein Prozent der Umsätze von Gastronomiebetrieben fließt bei der Initiative Zero Foodprint in die regenerative Landwirtschaft – ebenso nährstoffreiche wie gesunde Erzeugnisse finden in diesem Kreislauf anschließend ihren Weg zurück in die Küchen.

Von Jan-Peter Wulf

**E**

Ein Mittwochabend im Berliner Bonvivant Cocktail Bistro: Auf dem dreigängigen Menüplan steht als Vorspeise Butternusskürbis mit Gochujang (koreanische Gewürzpaste), Sanddorn, Schafsmilch und Schafgarbe, gefolgt von Pastinake mit geräucherter Hefe, Quitte, Kerbel, Sonnenblumenkernen und Kornelkirschen. Zum Abschluss gibt es Johannisbeerholz, Mandel, Karamell und wilden



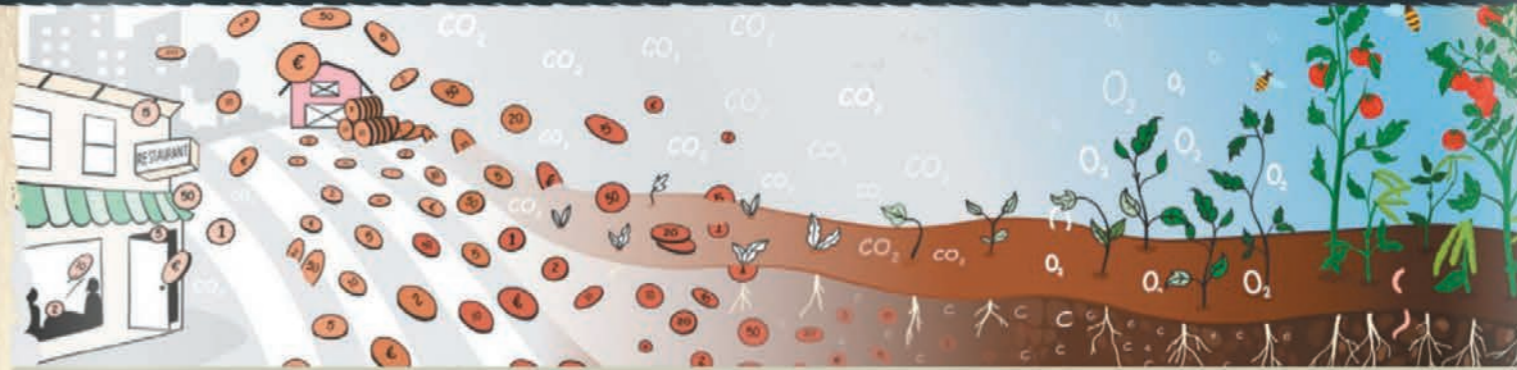
Matthias Tritsch von Greentable setzt die Initiative Zero Foodprint im deutschsprachigen Raum um.

Apfel – letzteren hat das Küchenteam selbst in einem Berliner Park geerntet. Auch die Schafgarbe und die Kornelkirschen kommen aus dem innerstädtischen Grün. Zu den drei Gängen gibt es selbstgemachte Drinks auf Basis von Apfelessig, Absinth und Verjus. Angeboten wurde das Menü des vegetarischen Bar-Restaurants im Rahmen des kulinarischen Festivals „Berlin Food Week“. Nicht nur in der Hauptstadt, sondern in der ganzen Republik offerierten rund 70 Restaurants eine Woche lang ein Menü aus regionalen und saisonalen Zutaten, die zudem noch möglichst klimafreundlich konzipiert wurden. Sprich: einen geringen CO<sub>2</sub>-Ausstoß verursachten.

**Ein Prozent fürs Klima**

Damit war die „kulinarische Klimakampagne“ aber noch nicht am Ende, vielmehr fungierte die Genusswoche zusätzlich als Kickoff von Zero Foodprint. Alle teilnehmenden Restaurants reichten ein Prozent ihrer Umsätze aus den Menüs an die Initiative weiter. Das Konzept stammt aus den USA, wo schon seit 2015 auf diesem Wege eine Brücke zwischen Gastronomie, Catering und Landwirtschaft gebaut wird. In der Praxis funktioniert dies wie folgt: Die gesammelten Gelder fließen in einen Fonds und werden von dort aus an Betriebe weitergeleitet, die auf ihren Böden regenerative Landwirtschaft umsetzen. Merkmale dieser Form der Bodenbewirtschaftung sind unter anderem ein Humusaufbau der Böden mit natürlichen Nährstoffen, Kompostierung, Verhinderung von Überweidung, Verzicht auf Pestizide, Kunstdünger und – so wie es die traditionelle Landwirtschaft immer getan hat – Fruchtfolgen. Ergebnis sind nicht nur nährstoffreichere Böden mit entsprechend hochwertigeren, gesünderen, besser schmeckenden Feldfrüchten, sondern auch ein Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Hinzu kommt der Faktor Klimaschutz, denn schließlich ist der Humusaufbau ein sehr wirkungsvolles Werkzeug zur Speicherung von Kohlenstoff und Kohlenstoffdioxid. Als natürliche Senken fungieren regenerativ bewirtschaftete Böden ähnlich wie Wälder und Moore, also klimapositiv. Aus diesem Grund spricht man auch vom „carbon farming“.

FOTOS: Shutterstock, Greentable, Zero Foodprint



Ein paar Cent von jedem Restaurantgast summieren sich zu hohen Beiträgen für die Förderung der regenerativen Landwirtschaft.



Damit werden die Bodengesundheit und die Biodiversität durch Humusaufbau und Speicherung von Kohlenstoff im Boden verbessert.



Dies führt zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion und schützt das Klima.

**Offen für alle Betriebe der Horeca-Branche**

Mit Zero Foodprint erhält der Außer-Haus-Markt – Restaurants, Kantinen, Cateringbetriebe etc. – nun ein Werkzeug an die Hand, das es ihm ermöglicht, eine Brücke zwischen seinen Gästen und der zukunftsorientierten Landwirtschaft zu schlagen. Anders gesagt: Sie können gemeinsam mit ihren Gästen sehr einfach einen kleinen, sich aufsummierenden Beitrag dazu leisten, dass landwirtschaftliche Betriebe regenerative Methoden auf- und ausbauen können, die zweifellos kostenintensiver sind als konventionelle. Nach einer Pilotphase mit fünf Partnern, unter anderem den Restaurants Landhaus Scherrer in Hamburg, dem Nobelhart & Schmutzig in Berlin sowie dem Filmcatering-Unternehmen Mahl-Art aus Hürth, steht Zero Foodprint nun allen Unternehmen der Horeca-Branche offen. „Vom Sternerestaurant bis zur Betriebskantine, vom kleinen Café bis zum großen Businesscaterer laden wir alle ein, mitzumachen und Genuss und Klimaschutz zu verbinden“, erklärt Matthias Tritsch, Projektleiter und Gründer von Greentable e.V., dem Verein für nachhaltige Gastronomie und Lizenzpartner der Initiative. Tritsch wird das Projekt im deutschsprachigen Raum umsetzen und dementsprechend 2022 auch Österreich und die Schweiz erschließen. Den teilnehmenden gastronomischen Betrieben wird Kommunikations- und Informationsmaterial bereitgestellt, zudem steht das Team auch persönlich für An- und Rückfragen zur Verfügung.

**Ein Kreis schließt sich**

Im ersten Schritt wird Zero Foodprint auf Seiten der Landwirtschaft mit Betrieben kooperieren, die beim Thema Regeneration bereits Erfahrungen gesammelt haben – beispielsweise Gut & Bösel bei Frankfurt an der Oder und der Haidehof in Wedel bei Hamburg. Beide Betriebe beliefern auch die regionale Gastronomie mit ihren Erzeugnissen. Langfristig sollen konven-

tionelle Landwirtschaftsbetriebe miteinbezogen werden, die auf regenerative Praktiken umstellen wollen. Denn jedes eingesparte bzw. gebundene Gramm CO<sub>2</sub> zählt im Hinblick auf den drohenden Klimakollaps – und wenn gleichzeitig

nährstoffreiche, gesunde und geschmackvolle Lebensmittel entstehen, die in Restaurant, Kantine und Co. auf die Teller kommen, dann schließt sich ein Kreis.

Weitere Infos unter: [www.zerofoodprint.de](http://www.zerofoodprint.de)

**FUCHS PROFESSIONAL**

*Für die feine Festtagsküche*

**ZIMT** sorgt für unverwechselbare Geschmacksakzente in Kompotten, Fruchtkaltschalen, Gebäck und Desserts, aber auch in Punsch, Glühwein, Tee und (Eis-)Kaffee.

**MUSKATNUSS** bereichert Beilagen wie Spinat, Rosenkohl oder Kartoffelpüree, aber auch Suppen, Schmorgerichte, Pasteten und Wurst ebenso wie Kompotte, Weihnachtsgebäck und Apfelgerichte.

**BOURBON NATUR VANILLE** Im Glasröhrchen eignet sich hervorragend zur Herstellung von Obst, Süßspeisen, Eis, Desserts und Gebäck.

Fuchs Foodservice GmbH  
Dieter-Fuchs-Str. 10 • 49201 Dissen a.T.W. • Tel: +49 (0) 5421/309 0