

«Die Menschen sind sich der Verschwendung nicht bewusst»

«Mein Küchenchef» Mirko Buri liebt Lebensmittel. Und er möchte so wenig wie möglich davon vergeuden.

Interview: Stéphanie Erni

Herr Buri, wann kam der Moment, als Sie beschlossen, etwas gegen die Lebensmittelverschwendung zu unternehmen?

MIRKO BURI: Das war vor 7 Jahren, nachdem ich den Dokumentarfilm «Taste The Waste» gesehen habe. Dabei hat mich insbesondere aufgerüttelt, wie viel Lebensmittel bereits auf dem Feld liegen bleiben. Zusammen mit meinem Schwager bin ich dann an mehreren Orten in der Schweiz über die Felder gegangen, um zu sehen, ob es hier auch so läuft wie in Deutschland.

Und?

MB: Ja natürlich, auch hier liegt ganz viel Gemüse auf den Feldern, das angeblich nicht verkauft werden kann. Wir haben diese Ware eingesammelt – 90 Kilo kamen da auf einmal zusammen.

Und was haben Sie damit gemacht?

MB: Zuerst dem Bauern dafür etwas bezahlt und es dann nach Hause genommen und eingemacht. Damit war die Idee geboren, Food Waste in verarbeiteter Form an die Konsumenten zu bringen.

Heute verwerten Sie das Gemüse in Ihren Unternehmen. Gehen Sie noch immer über die Felder?

MB: Nein, die Bauern stellen uns die Ware bereit. Aktuell sind es 40 Höfe und 28 Tonnen im Jahr, die wir verarbeiten. Wir hätten aber Kapazität für mehr.

Mit Ihrem Betriebskonzept verhindern Sie Food Waste weitgehend. Was kann man davon auf private Haushalte übertragen?

MB: Ich habe festgestellt, dass man sehr viel sparen kann, wenn man auch zu Hause wie in der Gastronomie plant. Meine Frau und ich machen jeweils am Sonntag eine Einkaufsliste und kaufen für vier bis fünf Tage ein. Und wir lassen uns im Laden weniger verführen. Denn wir haben bemerkt: Wenn ich ein Joghurt kaufe, auf das ich grad spontan Lust habe, möchte ich das alte, das zu Hause noch im Kühlschrank steht, nicht mehr essen. Ein weiterer Tipp ist: Grössere Mengen einkaufen und dann gemeinsam mit Nachbarn oder Freunden vorkochen.

Eines Ihrer Erfolgsgreife ist die Gar-Methode Sous-vide. Können Sie kurz erläutern, wie sie geht?

MB: Bei dieser Zubereitungsart werden Fleisch, Fisch und Gemüse unter Vakuum (frz. sous vide) im Wasserbad bei konstanter, niedriger Temperatur gegart. Dadurch entstehen nur sehr geringe Garverluste und die Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten. Das Essen wird so auf höchstem Niveau konserviert – und das ohne Tiefkühltruhe oder Zusatzstoffe. Ich benutze die Methode zum Beispiel, um grössere Mengen an Menüs vorzubereiten. Und um Plastikabfall zu vermeiden, verwenden wir dazu wieder verwertbare Beutel aus Silikon.



Mirko Buri (36) betreibt mit «Mein Küchenchef» in Köniz das erste Anti Food Waste Restaurant der Schweiz. Der gelernte Sternekoch produziert mit dem Betrieb 1300 Mahlzeiten pro Woche. Mit «Foodoo» werden aussortierte Gemüse zu Bouillon und Saucen verarbeitet. mein-kuechenchef.ch foodoo.world

Stehen Sie zu Hause auch noch in der Küche?

MB: Ja, am Wochenende machen wir gemeinsam mit unserem 6-jährigen Sohn Gemüse und Kräuter von unserem Hochbeet ein, kochen Konfitüre oder wir gehen Pilze sammeln.

Sie gelten als «Lebensmittelretter». Gibt es noch weitere Ideen, die Sie umsetzen wollen? Oder: Was retten Sie als Nächstes?

MB: Es gibt in Sachen Food Waste noch viel zu tun. Bei «Mein Küchenchef» kommen wir auf 2,3 Gramm weggeworfene Lebensmittel pro Mahlzeit. Im Schweizer Durchschnitt sind es 275 Gramm. Deshalb versuchen wir im Verein «United against Waste» auch mithilfe von Fallstudien der ETH die Gastrobranche zu sensibilisieren. Eines der grössten Probleme ist, dass die Menschen sich der Folgen ihrer Verschwendung gar nicht bewusst sind.

Wie meinen Sie das?

MB: Sie sehen die vergeudeten Ressourcen nicht. Denn für die Herstellung von Fleisch beispielsweise wurde Wasser, Futter und Energie verbraucht und es musste ein Tier sein Leben lassen. Jedes Jahr werden in der Schweizer Gastronomie 290 000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen, das sind 580 Millionen Essen, damit könnten wir ganz Südamerika zu uns an den Tisch laden.