



Immer frisch und lecker: Hinter dem Maritim Frühstücksbuffet steckt ein ausgeklügeltes Konzept.

NACHHALTIG NACHGELEGT

Die **Verschwendung von Lebensmitteln** schmerzt die erfahrenen Küchenchefs der Maritim Hotels. Mit einer Waage, neuem Geschirr und einem Computerprogramm der Universität Stuttgart rückten sie dem Abfallberg zu Leibe. Mit großem Erfolg: Während eines zweijährigen Pilotprojekts wurden die Reste vom Frühstücksbuffet dauerhaft reduziert – ohne Nachteil für die Gäste.

Es gehört zu den größten Vorzügen eines Aufenthalts bei Maritim: sich nach einer geruhsamen Nacht an einen fein gedeckten Frühstückstisch zu setzen, einen frisch gebrühten Kaffee zu genießen und anschließend die Köstlichkeiten des reich bestückten Buffets zu schlemmen. Die Maritim Frühstücksbuffets stehen seit der Gründung der deutschen Hotelkette ganz weit oben auf der Komfortliste der Gäste. Und das soll auch so bleiben!

Gegen den Wegwerf-Trend

Doch das Thema Nachhaltigkeit und Ressourcenverschwendung bewegt auch die Maritim Küchenchefs. Nach der Frühstückszeit landen noch warme Croissants, frisches Rührei, Wurst, Käse und Obstsalate viel zu häufig in der Abfalltonne. Alles, was einmal aufgetischt war, muss entsorgt werden. So schreibt es das Gesetz vor. „Diese Verschwendung tut einem Koch in der Seele weh“, sagt Maritim Sterne-Koch Lutz Niemann. Er leitet das Gourmetrestaurant „Orangerie“ im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand und gehört zu den führenden Küchenmanagern der Hotelkette, die den Abfallberg eindämmen wollen.

Bereits 2014 schloss sich die Hotelgesellschaft deshalb der Initiative „United against waste“ an, die vermeidbaren Müll in Küchenbetrieben bis zum Jahr 2020 um 50 Prozent reduzieren will. Von den insgesamt 15 Millionen Lebensmitteln, die deutschlandweit jährlich im Müll landen, stammen immerhin 1,9 Millionen Tonnen aus dem Gastgewerbe und der Außer-Haus-Verpflegung.

Den Überfluss berechnet

Die beiden wichtigsten Mittel gegen die Ressourcenverschwendung: eine Waage und ein Computerprogramm. Seit zwei Jahren läuft ein Pilotprojekt in Zusammenarbeit mit dem Institut für Abfallwirtschaft der Universität Stuttgart in den vier Maritim Hotels in Dresden, Stuttgart, München und Timmendorfer Strand. Mithilfe besagter Feedbackwaage und des Programms „Ressourcen Manager“ berechnen die sensibilisierten und geschulten Mitarbeiter jeden Tag genau, wie viele und welche Speisen in der Tonne landen. Sprich: wie viel Wurst, Käse, Lachs, Obst, Rührei eigentlich überflüssig ist.

Allerdings werden anschließend nicht einfach entsprechend kleinere Mengen auf großen Platten und in mächtigen Schüsseln serviert. „Der Gast mag nun mal gerne gut gefüllte Behälter“, weiß Niemann. Das Auge esse bekanntlich mit. Also schaffte er neues Geschirr für das Ende der Frühstückszeit an, wenn der Appetit kleiner wird. Auf kleinen Platten und in kleinen Schüsseln wirkt weniger nämlich mehr. Die Hausfrauenweisheit klingt banal, ist aber äußerst wirkungsvoll: Im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand werden nach dem Frühstück mittlerweile dauerhaft 80 Prozent weniger Speisen entsorgt als zuvor! Der Gast bemerkt höchstens, dass die kleiner dimensionierte Wurst- oder Lachsplatte noch öfter frisch belegt wird. „Und das sehe ich als zusätzliches Qualitätsmerkmal“, so Niemann.

Ein Ergebnis, das auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft überzeugt. Minister Christian Schmidt nominierte die Maritim Hotelgesellschaft deshalb für den Bundespreis „Zu gut für die Tonne!“. Nach einer Studie der Universität Stuttgart wirft jeder Erwachsene pro Jahr im Durchschnitt 82 Kilogramm Lebensmittel in den Müll – hauptsächlich Obst und Gemüse, gefolgt von Back- und Teigwaren sowie Speiseresten. Ziel des Bundeswettbewerbs ist es, vermeidbare Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 um 50 Prozent zu reduzieren.

Diese Messlatte hat das Maritim Seehotel Timmendorfer Strand bei seinen Frühstücksbuffets weit übertroffen und den Müll beträchtlich reduziert. Inzwischen gibt es auch ein Viertel weniger Abfallbehälter. Das Lob von höchster Stelle freut Niemann und seine Kollegen sehr. Doch den Sternekoch treiben noch viele weitere Verbesserungsmöglichkeiten in Sachen Nachhaltigkeit, CO₂-Verschwendung und Regionalität um. „Wir müssen über den Tellerrand hinaus schauen und uns den Fragen der Zukunft stellen“, sagt der engagierte 56-Jährige. Deshalb wird Maritim die guten Erfahrungen auf alle Hotels übertragen und nun auch dem Wegwerf-Trend beim Mittagssbuffet entgegenwirken. Das ausgezeichnete Pilotprojekt von Maritim zieht derweil noch weitere Kreise: Das bayerische Landwirtschaftsministerium plant, Feedbackwaage und Computerprogramm „Ressourcen-Manager“ im Jahr 2017 landesweit in der Gastronomie einzuführen – zunächst auf freiwilliger Basis.

Jeden Mitarbeiter über Einzelprojekte für zukunftsrelevante Themen zu begeistern, das gehört zu Niemanns ganz persönlichen Zielen. Schließlich trage jeder einzelne eine gesellschaftliche Verantwortung: „Alles, was wir nicht achtlos wegwerfen, bleibt als Ressource für andere erhalten.“

Astrid Kniep



Darf es noch ein Brötchen sein? Mit einem reichhaltigen Maritim Frühstück fängt der Tag gut an.