

Energie im Wandel – Teil 8: Gastronomiebetriebe können bei regionalen Produkten Vorbilder sein

Vom Feld direkt in die Pfanne

ENERGIE – Nicht nur die lokalen Produzenten tun sich gut daran, wenn sich die Menschen einer Region mit Lebensmitteln aus der direkten Umgebung versorgen – auch die Energiebilanz entwickelt sich nachhaltig erfreulicher. Vorbild dafür kann die Gastronomie sein.

Ramona Pfund

Schaffhausen. Den Menschen in der Schweiz geht es gut, sie haben nahezu uneingeschränkten Zugang zu Nahrung. Davon machen sie auch rege Gebrauch: Rund 879 Kilogramm Lebensmittel hat eine Person in der Schweiz im Jahr 2013 durchschnittlich verzehrt. Das teilt sich auf in 328 Kilogramm tierische und 551 Kilogramm pflanzliche Lebensmittel. Während satte 97 Prozent der tierischen Produkte in der Schweiz produziert wurden, waren es bei den pflanzlichen nur 41 Prozent. Import verbraucht mehr Energie als die Produktion in nächster Nähe. Gerade bei den Lebensmitteln ist also die Unterstützung von regionalen Produzenten und nachhaltigen Projekten gefragt.

Regionalität vorleben

Eine Vorbildrolle können Restaurants und Betriebe einnehmen. Auch in Schaffhausen gibt es einige, die sich dem regionalen Konzept verschrieben haben. Ein solcher Gastronom ist Patrick Schindler. In seinen Schaffhauser Lokalen Chuchi und Myrta verfolgt er die regionale Linie: Er kauft die Produkte auf dem Wochenmarkt, Bauernmarkt und bei Lieferanten aus der Region. «Regionalität ist mit einem gewissen Mehraufwand möglich. Wir legen grossen Wert darauf, dass es nur in Ausnahmefällen Produkte – jeweils Spezi-



Bezüglich regionaler und saisonaler Lebensmittel kann die Gastronomie eine Vorbildfunktion einnehmen. Einige Schaffhauser Betriebe leben das Konzept bereits. Bild: Rainer Sturm/pixello.de

alitäten – sind, die nicht aus der Schweiz stammen», erzählt der Gastronom.

Ähnlich hält es das Restaurant Randenhaus in Siblingen. Die Familie Tappolet kauft das Gemüse teilweise bei Bio-Bauern im Klettgau und das Fleisch ausschliesslich bei zwei Metzgern in der Region ein. «Wann immer möglich, wählen wir biologische Lebensmittel. Aber die Lieferwege müssen kurz und der persönliche Kontakt vorhanden sein. Im Endeffekt muss alles stimmen», erklärt Claude Tappolet. Auch im Randenhaus gibt es Ausnahmen, denn beispielsweise ganz auf exotische Früchte verzichten möchte die Küche beim Anrichten der Speisen nicht. «Es ist ein ständiges Abwägen, denn der Aufwand für die Regionalität darf auch nicht übermässig hoch sein», so der Gastgeber.

Der Klosterhof in Stein am Rhein bezieht seine Lebensmittel zu 100 Prozent aus der Schweiz. «Wir legen sehr grossen Wert auf regionale Produkte. Die frischen Lebensmittel werden ausschliesslich im Kanton Thurgau und Schaffhausen eingekauft», erzählt Hoteldirektor Rafael Aragon, der nur in Ausnahmefällen auf andere Regionen zurückgreift.

Auf die Saison achten

Neben der Regionalität spielt auch die Saison für Betriebe mit nachhaltiger Strategie eine grosse Rolle. «Die Saison ist uns sehr wichtig und bestimmt unsere Menükarte. Saisonal zu kochen, ist gut möglich. Man sollte sich am besten auf dem Wochenmarkt bewegen, um sich zu inspirieren und zu sehen, welche Produkte Saison haben», so Patrick Schindler, der aber ergänzt, dass es auch diesbezüglich keine Regel ohne Ausnahme gebe.

Sommer und Herbst seien ideal für das Kochen mit regionalen Zutaten, sagt Claude Tappolet: «Der Winter ist eher schwierig, aber sobald die Spargelsaison beginnt, wird es einfacher.» Neben der

festen Speisekarte führt das Randenhaus immer auch eine saisonale Karte: Bärlauch, Spargel und Wild prägen die Saison. «Wild beziehen wir direkt von den hiesigen Jagdgesellschaften. Pro Jahr verarbeiten wir etwa 130 bis 140 Rehe», erzählt der Gastronom, dem es wichtig ist, jedes einzelne Stück davon zu verwerten, auch die ungeliebteren Stücke – sei es für Suppe, Fonds oder Sauce, «wir haben praktisch keine Lebensmittelabfälle».

Der Menüplan im Klosterhof wird stark durch saisonale Produkte beeinflusst. «Einerseits unterstützen wir so die lokale Wirtschaft, andererseits sind die Lebensmittel während der Saison am schmackhaftesten und preiswertesten. Dieser Aspekt sollte für jeden Küchenchef ein Muss sein», so Rafael Aragon, der feststellt, dass auch die Gäste vermehrt Wert darauf legen. «Mit Kreativität und Flexibilität stellt uns die saisonale Menüplanung nicht vor eine grosse Herausforderung», so der Gastronom.

Gäste sind entscheidend

Meistens gehören Restaurants mit einer saisonalen Menükarte und Produkten aus der Region nicht zu den preiswertesten, denn Schweizer Lebensmittel sind bezüglich Kosten gegenüber den Produkten aus dem Ausland oft im Nachteil. «Teurere Preise schrecken Gäste leider oft schon ab, bevor man überhaupt hinterfragt, warum ein Produkt mehr kostet. Es ist wichtig, dass wir den Gästen erklären können, warum ein Produkt mehr kostet. Die Zeit und auch das Interesse der Leute ist aber nicht immer vorhanden», erklärt Patrick Schindler, für den regionale, saisonale Produkte einen Luxus darstellen.

Das Randenhaus hat bisher nur positive Erfahrungen mit der Regionalität in der Speisekarte gemacht. «Die Gäste sind bereit, mehr zu zahlen, wenn sie genau wissen, woher ihr Essen stammt», so

Claude Tappolet. Man müsse sich schliesslich irgendwie gegenüber dem nahen Ausland profilieren: «Das ist durch die hohe Qualität der Produkte und deren Veredelung möglich.» Trotzdem sei manchmal die Verlockung gross, wenn er beim Grossisten günstige Aktionen sehe. «Doch wir wollen gegenüber unserer Strategie und der Kundschaft ehrlich sein, weshalb wir darauf verzichten», so der Gastgeber.

«Regionalität muss nicht unbedingt teurer sein», so der Klosterhof-Chef auf die Frage, ob seine Gäste bereit sind, für den Mehrwert zu zahlen. «Erfahrungsgemäss kann ich dazu sagen, dass der Gast immer sensibilisierter auf dieses Thema wird. Meistens ist er auch bereit, etwas mehr zu bezahlen, wenn Qualität und Service stimmen.»

Über die regionale Küche hinaus

Zeigt ein Gastronomiebetrieb Interesse, sich nachhaltig für die Region und damit auch für die Umweltbilanz zu engagieren, leistet er oft auch weitere Beiträge daran. In der Chuchi und der Myrta werden überschüssige Produkte unter Mitarbeitern, Familien oder Freunden verteilt. Auch sonst engagieren sich Patrick Schindler und sein Team für die Umwelt: «Wir kaufen in der Myrta zum Beispiel beim Take-Away-Geschirr recyclebare Produkte ein.»

Seit das Randenhaus vor einigen Jahren umgebaut hat, ist nicht nur der Betrieb, sondern auch das Gebäude energieeffizient. Durch eine starke Wärmedämmung und eine spezielle Lüftung kehrt 80 Prozent der Energie zurück. Das Warmwasser wird zu 100 Prozent mit Sonnenenergie und der Wärmerückgewinnung der Kälteanlagen geheizt. Für die kalte Jahreszeit gibt es eine Holzheizung. «Es braucht mehr Planung als mit Elektrospeichern, aber wir sind in der Natur und leben von ihr, also sollten wir ihr auch Sorge tragen», sagt Claude Tappolet

Nützliche Hinweise

Produkte aus der Region vereint:
www.schaffhauser-regioprojekte.ch

Direktvermarkter in der Region:
www.schaffhauserbauer.ch

Saisontabelle für Früchte und Gemüse:
www.wwf.ch, «Hintergrundwissen»

Lokaler Verein gegen Verschwendung:
www.restesbar-schaffhausen.ch

Tipps gegen Verschwendung:
www.foodwaste.ch

GASTKOLUMNE



Peter Uehlinger
Kantonstierarzt
Schaffhausen

Verantwortung auch ohne Kurs

Die schweizerische Tierschutzgesetzgebung legt grossen Wert auf eine angemessene Ausbildung der Tierhalterinnen und Tierhalter. Wer Verantwortung für ein Tier übernimmt, soll wissen, wie es tiergerecht gehalten und gepflegt wird. Deshalb schreibt die Tierschutzverordnung für verschiedene Haltungsförmlichkeiten und Handlungen mit Tieren eine entsprechende Ausbildung vor.

Grundsätzlich haben wir mit diesen präventiven Massnahmen gute Erfahrungen gemacht. Insbesondere sind verschiedene private Ausbildungsangebote entstanden zu Tierhaltungsthemen, für die es vorher kaum eine Möglichkeit zur Ausbildung gab.

Das Parlament hat nun den Bundesrat damit beauftragt, die obligatorische Grundausbildung für Hundehalter nach knapp zehn Jahren wieder abzuschaffen. Es ist zu erwarten, dass die Tierschutzverordnung in den ersten Monaten des nächsten Jahres geändert wird, so dass Hundehalter den bisher geforderten Sachkundenachweis (SKN) danach nicht mehr erbringen müssen. Fehlende Hundehalter, die ihr Tier nicht korrekt betreuen oder nicht genügend beaufsichtigen, werden auch in Zukunft zur Verantwortung gezogen. Die Verpflichtung durch das Veterinäramt, eine Hundeschule zu besuchen, ist dabei in vielen Fällen eine wirksame Massnahme.

Keine grosse Änderung wird sich für den verantwortungsbewussten und engagierten Hundehalter ergeben. Für ihn wird es auch weiterhin eine Selbstverständlichkeit sein, mit seinem Hund zumindest einige Stunden auf dem Hundepplatz zu absolvieren, um mit seinem vierbeinigen Kameraden und zusammen mit Gesinnungsgenossen die Grundlagen einer tierfreundlichen Hundehaltung und einer gesellschaftstauglichen Hundeführung zu üben.

Speziell Erst-Hundehalter ist dringend zu empfehlen, einen Kurs zu besuchen. Dort werden sie und ihr Hund den «Hundekodex» lernen, damit das Zusammenleben von Hund und Halter Freude macht und Konflikte mit Dritten vermieden werden können.

Hoffen wir, dass vernünftiges Handeln auch nach der Abschaffung des SKN bei den Hundehaltern die Regel bleibt.

ABSTIMMUNGEN

Grünes Licht für Rheinufer

Schaffhausen. Nicht nur die Kantonsratswahlen, auch drei nationale und eine städtische Vorlage standen am Sonntag an der Urne zur Abstimmung. Die Stimmberechtigten von Schaffhausen stimmten mit 6697 zu 4751 Stimmen der Vorlage zur Neugestaltung des Rheinufer zu. Bis 2019 sollen nun rund 6,6 Millionen Franken in Sanierung und Aufwertung der Uferpromenade investiert werden.

Bei den nationalen Vorlagen passt sich der Kanton Schaffhausen ganz dem Rest der Schweiz an und sagt zwei Mal Nein und ein Mal Ja bei den eidgenössischen Vorlagen. Die Initiativen «Grüne Wirtschaft» und «AHV plus» stiessen mit 63,3 beziehungsweise 58,8 Prozent Nein-Stimmen auf deutliche Ablehnung. Das umstrittene neue Nachrichtenendienstgesetz hingegen findet mit knapp 60 Prozent auch in Schaffhausen Zustimmung. (rap.)

Fortsetzung von Seite 1

Gewinner und Verlierer

leicht an Wählerschaft (plus 0,45 Prozent). Die FDP verliert zwar 1,1 Prozent Stimmen, bleibt aber bei neun Sitzen.

Stadtschulrätin abgewählt

In einem zweiten im Kanton wurde zudem ein gewisses Mal für die Wahl der Präsidentin oder des Präsidenten an die Urne gebeten. In Wilchingen machte der parteilose Ruedi Leu mit vier Stimmen Vorsprung auf Virginia Stoll (SVP) das Rennen. Stein am Rhein hat den parteilosen Sönke Bandixen als neuen Stadtpräsidenten gewählt. Stadtrat Ueli Böhini (GLP) unterlag dem politischen Quereinsteiger. Weitere Resultate der Gemeinderatswahlen sind in der Rubrik «Neues zu Namen» auf Seite 3 zu finden.

Die Schaffhauser Stadtbevölkerung war zudem gebeten, den städtischen Schulrat neu zu besetzen. Präsidentin Katrin Huber wurde bereits im Juni in einer stillen Wahl bestätigt. Überraschenderweise wurde die langjährige Rätin Nathalie Zumbach (CVP) abgewählt. Sie zeigte sich im Interview mit verschiedenen Medien darüber enttäuscht. Im Rat sitzen neu Kirsten Brähler (SVP), Christian Ulmer (SP), Bea Will (AL) und Ernst Sulzberger (GLP). Die beiden bisherigen Mitglieder Mariano Fioretti (SVP) und Angela Penkov (AL) wurden wiedergewählt. Der SVP-Mann konnte somit gestern einen Doppelsieg feiern, da er auch in den Kantonsrat gewählt wurde. Angela Penkov erzielte mit 4340 Stimmen ein absolutes Glanzresultat.

Wer ab 2017 im Schaffhauser Kantonsrat sitzt

SVP: Daniel Preisig, Walter Hotz, Mariano Fioretti, Peter Scheck, Kirsten Brähler, Markus Müller, Virginia Stoll, Andreas Gnädinger, Peter Werner, Dino Tamagni, Arnold Isiker, Andreas Neuenschwander, Philippe Brühlmann, Penti Aellig, Josef Würms, Corinne Ullmann, Markus Fehr
SP: Peter Neukomm, Werner Bächtold, Kurt Zubler, Matthias Freivogel, Patrick Portmann, Jürg Tanner, Martina Munz, Patrick Strasser, Franziska Brenn, Renzo Louidice, Richard Bühner, Andreas Frei, Urs Weibel
FDP: Raphael Rohner, Diego Faccani, Christian Heydecker, Thomas Hauser, Nihat Tektas, Beat Hedinger, Susi Stamm (anstelle von Martin Kessler), Hedy Mannhart, Lorenz Laich
ÖBS: Urs Capaul, Roland Müller

AL: Linda De Ventura, Susi Stühlinger, Till Aders, Matthias Frick
CVP: Theresia Derksen, Rita Flück Hänzli
JSP: Erich Schudel
EDU: Erwin Sutter, Andreas Schnetzler
JFSH: Marcel Montanari
SVP Senioren: Samuel Erb
EVP: Rainer Schmidig
Juso: Seraina FÜRER
GLP: Katrin Bernath, René Schmidt, Regula Widmer, Maria Härvelid
SVP Agro: Hansueli Graf
SVP KMU: Pius Zehnder

Da die bisherigen Kantonsratsmitglieder der FDP Neuhausen Hedy Mannhart und René Sauzet beide 583 Stimmen erhielten, aber bezüglich Stimmverteilung nur ein Sitz verfügbar ist, entschied gestern Abend das Los für Hedy Mannhart.