

Nachhaltige Gastronomie ist ein Prozess der kleinen Schritte

Nachhaltige Gastronomie ist seit Jahren ein Thema. Während in Städten gesundes und nachhaltig produziertes Essen boomt, hinkt das Engadin diesem Trend noch etwas hinterher. Das Forum Engadin wollte den Gegenbeweis antreten und lud drei junge Gastronomen zum Gespräch.

JON DUSCHLETTA

Gesunde, schmackhafte Tomaten, ja sogar sonnengereifte Südrüchte. Sie sollen dereinst dank speziellen, energieautarken Gewächshäusern auch hier im Engadin produziert und vor Ort weiterverwendet werden können.

Noch sind Mangos oder Ananas mit der Herkunftsbezeichnung Engadin eine Vision. Schon einen Schritt weiter ist indes die Idee der beiden Geschäftsführer der Pappalou GmbH, Steven Missiaen und Beate Köhler, in Gewächshäusern an der Südflanke des Schutzdamms beim Campingplatz Silvaplana eine Tomatenzucht aufzubauen. «Unser Ziel ist aufzuzeigen, dass auch hier sehr viel angebaut, geerntet, direkt verwendet oder nach alten Rezepten unserer Mütter und Grossmütter eingemacht werden kann», sagte Missiaen während des online abgehaltenen Stammtisch-Gesprächs, zu welchem das Forum Engadin am Mittwoch eingeladen hatte. Im Restaurant Gemüse oder Fisch aus biologischer Produktion im Angebot zu haben, reiche aber noch nicht: «Das ist für den Gast zu wenig greifbar. Hat man aber einen grossen Garten vor dem Restaurant, so kann man damit die Herkunft der Produkte und auch die direkten Zusammenhänge viel plausibler aufzeigen.»

Wie denken Gastronomen nachhaltig? Gesprächsleiterin Selina Lucarelli betonte einleitend die Wichtigkeit der Gastronomie, wies auf deren Rolle als wichtige, regionale Arbeitgeberin hin und sagte, «die Gastronomie berührt viele Nachhaltigkeitsbereiche, von der Ernährung und Beschaffung, der Regionalität und sozialen Aspekten über



Beate Köhler und Steven Missiaen der Pappalou GmbH (links) und Nicolas Hauser vom gleichnamigen Gastronomiebetrieb in St. Moritz (rechts).

Fotos: z. Vfg

Abfall- und Energiemanagement bis hin zu Belangen der Natur und Landschaft. Denken Gastronomen aber auch in diesen Bereichen, und wenn ja, wie?

Mit dieser Fragestellung praktisch aufgewachsen ist der St. Moritzer Nicolas Hauser. Nach Abschluss der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und nach beruflichen Abstechern nach China, Australien, Brasilien und Fidschi ist der ausgebildete Hotelier vor drei Jahren in seine Heimat und in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt. Dieser, bestehend aus Hotel, Restaurant und Confiserie in St. Moritz sowie dem Giardin in Pontresina, wird ökologisch und sozial nachhaltig geführt, energetisch und baulich wo immer möglich optimiert, ist ibex-fairstay-zertifiziert und dank eigener «Etichetta Hauser» sowie einem informativen Nachhaltigkeits-Flyer in seiner Ausrichtung gut positioniert und entsprechend sichtbar.

«Solche Massnahmen sind bei uns kontinuierlich und über die Jahre gewachsen», sagte Nicolas Hauser, «und

sie kommen bei Einheimischen und Gästen gut an und erfreuen sich steigender Beliebtheit». Aber, und hier hakt er nach, «Interesse und Initiative müssen vom Hotelier, vom Gastronomen ausgehen. Beispielsweise, wenn es darum geht, von den Lieferanten vermehrt regionale Produkte zu erhalten. Da muss man explizit Wert darauf legen, sonst bekommt man irgendwas.»

Einstehen für gelebte Regionalität

Steven Missiaen und Beate Köhler bestätigen Hausers Erfahrung, wenn sie ergänzen: «Nachhaltigkeit liegt immer im persönlichen Interesse, seine Haltung weiterzubringen und Massnahmen daraus zu kommunizieren.» Auch der 38-jährige Missiaen ist vorbelastet. Seine Mutter führte einen Lebensmittelladen in Champfèr und später verschiedene Restaurants in Sils und St. Moritz. Er ist in Champfèr aufgewachsen, hat die Hotelfachschule HF, MBA absolviert, sich während verschiedenen Auslandsaufenthalten in Rich-

tung Sterne-Gastronomie spezialisiert und ist ebenfalls vor drei Jahren zurückgekehrt. Er und Beate Köhler, Hotelfachfrau deutscher Herkunft, sind Geschäftsführer der Pappalou GmbH mit dem gleichnamigen Restaurant in Silvaplana, dem Restaurant Bo's Co in Celerina und dem Bistro und Lebensmittelladen Tia Butia in Champfèr – und Expansionsgelüsten.

Gemeinsam stehen sie für gelebte Regionalität ein, bewirtschaften kleine Gärten und kaufen heimisches Gemüse in der Nachbarschaft zu möglichst fairen Preisen, verwenden dieses saisongerecht in ihren Restaurants oder verkaufen es im Laden weiter. «Wir sehen nachhaltiges Handeln aber auch darin, dass wir unsere Geschäfte so viel wie möglich geöffnet haben und so – im Normalfall – ganzjährige Arbeitsplätze schaffen und die Dörfer beleben können», so Missiaen.

«Alles in allem», da ist sich Nicolas Hauser sicher, «ist eine nachhaltige Gastronomie ein Prozess der kleinen

Schritte.» Es sei deshalb unabdingbar, dass sie als Akteure noch mutiger auftreten sollten, um damit den Bekanntheitsgrad zu steigern und die Entwicklung zu beschleunigen: «Es gibt in vielen Bereichen noch Luft nach oben, es ist jetzt aber ein idealer Zeitpunkt, um Gas zu geben», so Hauser.

Gute Beispiele liegen nah

In der abschliessenden Fragerunde mit dem virtuell zugeschalteten Publikum kamen unter anderem Paradebeispiele wie die Bewegung «100 Prozent Valposchiavo» zur Sprache, Gewächshaus-Projekte wurden angeregt, gar auch ein Engadiner Nachhaltigkeitstag oder eine mögliche Zusammenarbeit mit den Plattformen «graubündenVIVA» oder «Slowfood» wurden diskutiert. So gesehen wird auch Selina Lucarelli die Arbeit nicht so schnell ausgehen, will sie doch dafür sorgen, dass das Forum Engadin regelmässig zu solchen Nachhaltigkeits-Stammtischgesprächen einladen kann.

Diagonela-Nachwehen: Visma Ski Classics pocht auf Regeländerung

Die Organisatoren der Visma Ski Classics Tour wollen die Lehren aus dem Kälterennen bei der La Diagonela vor zwei Wochen ziehen. Wärmende Kleidung für die Profis soll in Zukunft nicht mehr verboten sein. Ob sie damit beim Internationalen Skiverband Erfolg haben, ist offen.

DENISE KLEY UND RETO STIFEL

Vor zwei Wochen hat im Rahmen der Langdistanz-Langlaufserie Visma Ski Classics das Klassischrennen La Diagonela über 60 Kilometer mit Start und Ziel in Zuoz stattgefunden. Aufgrund der extrem tiefen Temperaturen erlitten verschiedene Läuferinnen und Läufer teils schwere Erfrierungen. Die EP/PL hat in ihrer Ausgabe vom 21. Januar ausführlich darüber berichtet. Wegen der Corona-Pandemie waren nur 138 Profiathleten am Start, im Normalfall sind es über 1000, die meisten von ihnen sind Volksläufer.

Im Nachgang zum Rennen versprachen die Verantwortlichen der Visma Ski Classics, den Vorfall mit den

Teams aufzuarbeiten. CEO David Nilsson bestätigt, dass vor einer Woche, vor dem Rennen in Toblach eine Aussprache stattgefunden hat. «Es war ein guter Austausch, und wir waren uns einig, dass es nicht darum geht, nach Schuldigen zu suchen, sondern gute Lösungen für die Zukunft zu finden.» Allen sei bewusst, dass die Jury-Entscheidung und Empfehlungen klar gewesen seien und sich die Jury auf die entsprechenden Artikel im Reglement des Internationalen Skiverbandes (FIS) für Langdistanzrennen abgestützt habe. «Trotzdem haben etliche Athleten Erfrierungen erlitten. Das bedaure ich sehr und die Frage, wie es so weit hat kommen können, bleibt», sagt Nilsson.

Wärmende Kleider erlauben

Konkret möchten die Verantwortlichen erreichen, dass aus dem FIS-Reglement ein Passus gestrichen wird, wonach es den Profilaufern – und nur für sie gilt dieser Passus – verboten ist, beispielsweise beheizbare Socken und Handschuhe oder warme Überziekleidung anzuziehen. Bei der La Diagonela hatte die Jury diese Ausnahmen zum Reglement am Freitagabend respektive Samstagmorgen vor dem Rennen explizit erlaubt. Nilsson ist überzeugt davon, würden diese Möglichkeiten von Anfang

zugelassen, die Teams noch besser ausgerüstet zu den Rennen erscheinen. Sollte die Reglements-Änderung bei der FIS nicht durchgehen, werde man das sicher in den Vorschriften zur Visma Ski Classics aufnehmen, sagt Nilsson.

Eine Absage ist nicht so einfach

Er appelliert aber auch an die Eigenverantwortung der Athletinnen und Athleten. «Die äusseren Bedingungen wie Schnee und Kälte gehören zu unserem Sport. Entsprechend müssen sie sich darauf vorbereiten.» Er weiss, dass im hohen Norden Rennen bei noch tieferen Temperaturen stattgefunden haben. Ein Rennen abzusagen oder den Start allenfalls nach hinten zu verschieben, seien Optionen, die im Einzelfall sicher geprüft werden müssten. «So einfach, wie es tönt, ist es nicht», gibt Nilsson zu bedenken. Als Beispiel nennt er den Vasaloppet in Schweden, der Klassiker mit rund 16000 Läuferinnen und Läufern am Start. Diese hätten sich ein Jahr lang auf den Lauf vorbereitet, ein hohes Startgeld bezahlt und seien teils von weit her angereist. Da überlege man es sich zwei Mal, den Anlass abzusagen. Eine Verschiebung der Startzeit wäre ebenfalls problematisch. «Die 16000 Sportler hätten keine Möglichkeit, sich im Startgelände

an einen warmen Ort zu begeben, sie wären der Kälte noch viel länger ausgesetzt.» Ähnlich hatte auch das lokale OK der La Diagonela argumentiert. Dort waren zwar nur 138 Profis am Start, aufgrund der Covid-19-Schutzmassnahmen gab es aber keine Möglichkeit, sich in einen geheizten Innenbereich zu begeben.

Andere Vorschriften beim Weltcup

Gemäss den Richtlinien für Volksski-Langlaufwettkämpfe – und in diesen Geltungsbereich fallen die Visma Ski Classics – müssen Wettkämpfe abgesagt oder verschoben werden, sofern die Temperatur auf dem grösseren Teil der Strecke unter minus 25 Grad ist. Interessanterweise gelten für Weltcup-Rennen oder Weltmeisterschaften andere Bestimmungen. «Falls die Temperatur unter –20 Grad liegt, gemessen am kältesten Punkt der Strecke, wird der Wettkampf durch die Jury verschoben oder abgesagt», heisst es in der gleichen «Internationalen Skiwettkampfordnung (IWO)».

FIS nimmt keine Stellung

Gerne hätte die EP/PL vom Internationalen Skiverband auf verschiedene Fragen Antworten bekommen. Nach welchen Grundsätzen die Temperaturwerte festgelegt werden beispielsweise,

oder ob es aus Sicht der FIS aus medizinischen Überlegungen tatsächlich zu verantworten ist, bei Temperaturen von –20 bis –25 Grad Langlauf-Langstreckenrennen durchzuführen. Trotz mehrmaliger Nachfrage hat die FIS keine Stellungnahme abgegeben.

Auf dem Weg der Besserung

Wie aber geht es den Athleten, die Erfrierungen erlitten haben? Die EP hat auch beim deutschen Langlauf-Profi Patrick Ottilinger nachgefragt. «So weit geht es mir wieder ganz gut. Ich habe zwar noch kein Gefühl in meinen Fingern, aber ich bin optimistisch, dass alles wieder genesen wird.» Die schwedische Athletin Britta Norgren lässt über die sozialen Medien verlauten, dass die Heilung der erfrorenen Zehen voranschreitet und sie jetzt ohne grössere Probleme stehen und gehen kann. Die Heilung werde drei bis sechs Wochen dauern, sie hofft, ihr Training bald wieder aufnehmen zu können.

Der Norweger Andreas Nygaard, der ebenfalls Erfrierungen an den Händen erlitten hatte und sich in einem italienischen Spital einer Operation unterziehen musste, sagt: «Die Zeit heilt hoffentlich alle Wunden. Ob es sechs oder zwölf Wochen dauert, bis ich wieder am Start bin, bleibt abzuwarten.»