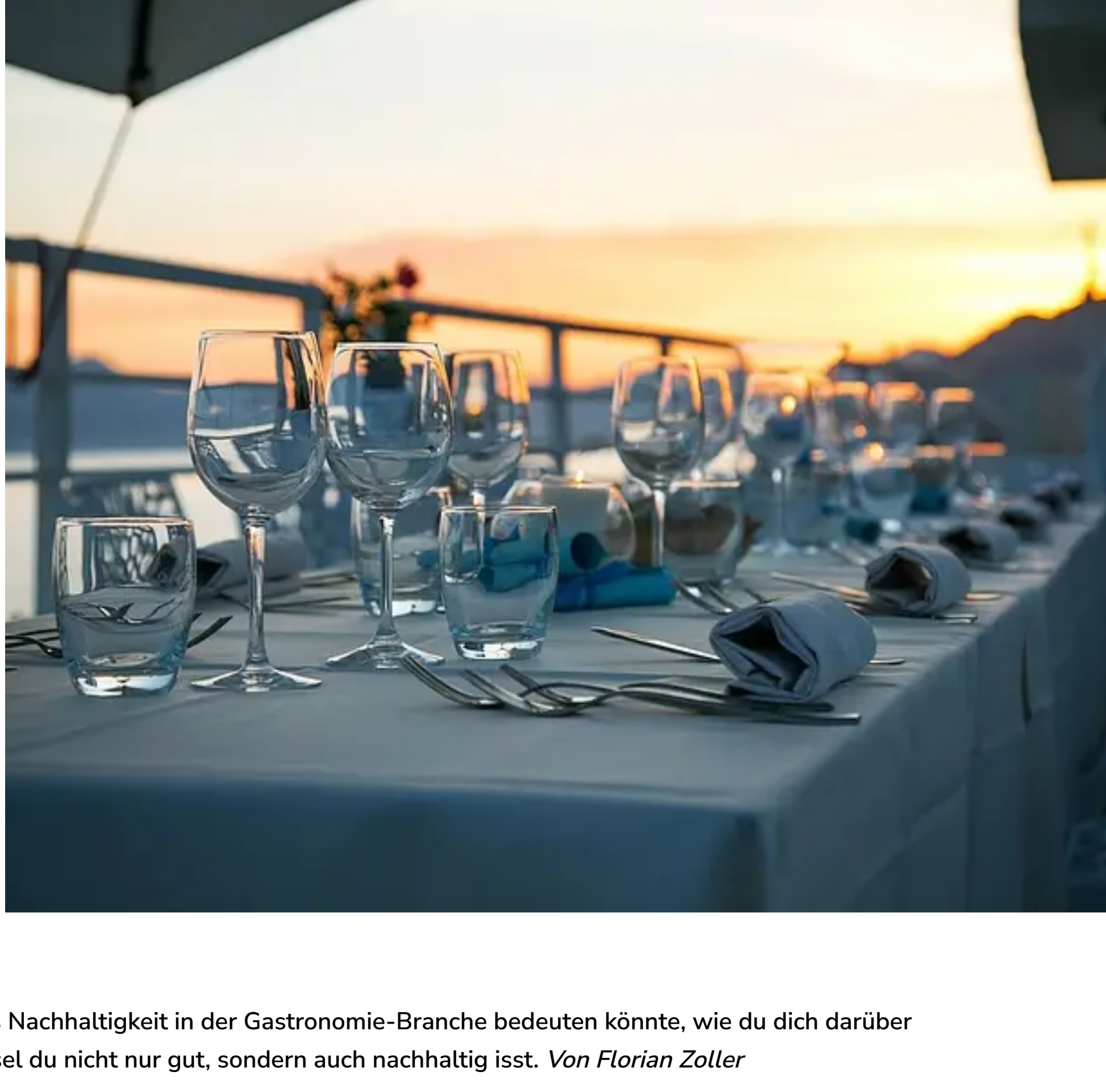


Essay

# Wo du gut und nachhaltig essen kannst – Nachhaltiges Basel

📍 JetztZeit · 🕒 28. August 2023 · 👤 0



Nachhaltiger Restaurantbesuch? Hier ist ein Überblick, was Nachhaltigkeit in der Gastronomie-Branche bedeuten könnte, wie du dich darüber informieren kannst und in welchen Gastro-Betrieben in Basel du nicht nur gut, sondern auch nachhaltig isst. *Von Florian Zoller*

**W**er liebt es nicht: Mit Mitmenschen oder auch alleine ein gutes Menü zu geniessen, ohne ans Einkaufens, an die Zubereitung oder den Abwasch denken zu müssen. Doch wie könntest du deinen Restaurantbesuch in Basel nicht nur kulinarisch genussvoll, sondern auch nachhaltig gestalten?

## Kriterien für nachhaltige Restaurants

Was könnte Nachhaltigkeit in Bezug auf die Gastronomie bedeuten? Das «Bundesamt für Umwelt» (BAFU) gibt Empfehlungen dafür, wie eine **gesunde und nachhaltige Gastronomie** aussehen könnte, an welche sich auch der Kanton Basel-Stadt orientiert. Das Faktenblatt des BAFU wird in die drei Eckpunkte «nachhaltig einkaufen», «eine gesunde Ernährung anbieten» und «den Betrieb nachhaltig wirtschaften» aufgeteilt. Daraus abgeleitet, aber nicht identisch damit, ergeben sich u. a. folgende Leitfragen für nachhaltige Restaurants:

Wie umweltfreundlich sind die Produkte? («nachhaltig einkaufen»): Bietet das Restaurant Speisen und Getränke an, die bezüglich CO<sub>2</sub>-Bilanz gut abschneiden? Dies impliziert, dass das Angebot aus regionalen und saisonalen Produkten besteht, denn dadurch wird garantiert, dass das Essen auf dem Weg von der Produktion bis ins Restaurant nicht Tausende unnötiger Kilometer zurücklegt oder gar via Schiffs- oder Flugverkehr nach Basel gelangt. Ausserdem unterstützt du so hiesige KMUs, wenn du Speisen konsumierst, die aus lokalen Lieferketten stammen.

Wie tierfreundlich sind die Produkte? («eine gesunde Ernährung anbieten»): Eine gesunde Ernährung ist ausgewogen und bietet alle für den menschlichen Körper notwendigen Nährstoffe an. Das bedeutet, dass Fleischprodukte hier nicht zwingend ausgeschlossen sind. Dennoch gibt es einen positiven Zusammenhang zwischen gesunder Ernährung und vegetarischer/vegane Diät. Und auch aus rein ökologischer Sicht sind vegetarische/vegane Produkte im Schnitt nachhaltiger, da gerade der Fleischkonsum und die darauf basierende konventionell-industrielle Tierhaltung ein grosser Faktor des von uns Menschen verursachten Klimawandels darstellen.

Mit dem Konsum vegetarischer/vegane Menüs tust du nicht nur für das Tierwohl und deine Gesundheit etwas Gutes, du führst in der Regel auch ökologischer damit. Und wenn es doch Fleischprodukte sein müssen, dann zwingend aus biologischer Landwirtschaft.

Was sind die sonstigen ökologischen Mehrkosten des Gastronomie-Betriebs? («den Betrieb nachhaltig wirtschaften»): Bei diesem Punkt geht es um Fragen der Quantität. Wie viel Strom, Wasser und Abfall verbraucht der Betrieb? Hierbei schneiden die Gastro-Betriebe besser ab, die nur zu bestimmten Uhr- und Jahreszeiten offen haben, einen schonenden Energieverbrauch aufweisen, ökologische Reinigungsmittel verwenden, Tellerstatt Buffet-Service anbieten, auf Plastik und Einwegverpackungen verzichten oder aktiv etwas gegen Foodwaste unternehmen.

### Ein Label für nachhaltige Restaurants?

Ein Restaurant sollte also regionale sowie saisonale Mahlzeiten anbieten, die alle aus biologischer Landwirtschaft stammen. So weit so gut, aber ist die Nachhaltigkeit der Gastronomie-Betrieb für uns KonsumentInnen einsehbar, ohne dass wir uns gleich an jedem Restaurant der Stadt einzeln abarbeiten müssen? Die Antwort lautet: nicht wirklich.

Zwar gibt es ein offizielles Logo-Gütesiegel für nachhaltige Restaurants, das **«Goût Mieux»**, welches Gastronomiebetriebe auszeichnet, bei denen mehr als die Hälfte aller Zutaten aus regionaler Bio- oder Fairtrade-Produktion bezogen wird, doch sind schweizweit lediglich deren 26 Restaurants damit ausgezeichnet, wovon eines sich in Basel befindet (das **UM Contemporary bio Restaurant**).

Auch existiert ein Label, welches anzeigt, dass ein Restaurant auf unnötiges Einweggeschirr verzichtet – gerade sehr wichtig bei Betrieben mit Take-away-Service. Diese erkennt man am Kleber «Basel ist abfallfrei», welches Teil des Netzwerkes **«Die Schweiz ist abfallfrei»** (inkl. interaktive Karte) ist und über 60 Restaurants in Zürich und Basel umfasst.

Ein sehr wichtiges Label, welches für uns KundInnen wohl am meisten Transparenz schafft, ist das Gütesiegel **«Bio Cuisine Label»** von Bio Suisse. Dieses Zertifikat muss sich ein Restaurant in fünf Schritten erarbeiten. Dieses seit 2023 existierende Label kennt drei Abstufungen: Ein Stern steht für 30%, zwei Sterne für 60% und drei Sterne für 90 oder mehr % Bio-Anteil auf der Speisekarte. Sich die Sterne zu verdienen, ist ein zeitlich aufwendiger Prozess, der von direkten Kontrollen durch Bio Suisse begleitet wird. Die **Taverne Johann** etwa ist gerade daran, sich solch ein Zertifikat zu erarbeiten. Es wäre auf alle Fälle wünschenswert, würden weitere Restaurants diesem Beispiel folgen.

Heisst das, dass es jenseits dieser drei Labels keine nachhaltigen Restaurants in Basel gibt? Natürlich nicht. Es gibt ganz viele unzertifizierte Restaurants, die sich Werten wie Nachhaltigkeit und Tierwohl verpflichtet haben.



### Wie du nachhaltige Gastro-Betriebe findest

Um sich einer Liste nachhaltiger Gastronomie-Betriebe in Basel annähern zu können, müssen Organisationen betrachtet werden, welche eine nachhaltige lokale Esskultur fördern.

Eine davon wäre **«Slow Foods»**, eine weltweite Bewegung, die sich für Biodiversität sowie Wissen und Weitergabe traditioneller Lebensmittelherstellung einsetzt. Mit diesem Netzwerk sind in Basel zwei Restaurants assoziiert: Das **Restaurant Predigerhof** auf dem Bruderholz sowie die Taverne Johann im St. Johann.

Eine für Basel essentielle Organisation ist die Genossenschaft **«Lebensmittel Netzwerk Baseli»**, welche Akteure aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Detailhandel und Gastronomie miteinander vernetzt und somit den regionalen Direkthandel fördert. Auf der interaktiven Karte der Website ist ersichtlich, dass mehr als 15 Gastronomie-Betriebe der Region Basel Teil dieses Netzwerkes sind. Wem das Tierwohl am Herzen liegt, wird bei der Organisation «Basel Vegan», welche für eine vegane Ernährungs- und Lebensweise sensibilisiert, fündig. Wer deren **interaktive Karte** konsultiert, wird Zeuge davon, dass vegane oder veganfreundliche Gastro-Betriebe in Basel sehr häufig anzutreffen sind.

Bezüglich Foodwaste ist für dich als Konsumentin die **«Too Good To Go»-App** zu empfehlen, durch welche Betriebe gegen Feierabend diejenigen Produkte, die sie nicht mehr verkaufen können und deswegen zur Entsorgung vorgesehen wären, zu einem vergünstigten Preis anbieten. Mehrere Gastronomie-Betriebe aus Basel sind in der App aufzufinden. Es existieren auch lokale Konzepte gegen Foodwaste, wobei hier das **BackwarenOutlet** im Gundeli oder die **Äss-Bar** in der Spalenvorstadt hervorzuheben sind. Auf Seiten der RestaurantbetreiberInnen könnte es sich lohnen, hierfür die **«Waste Tracker»-App** zu installieren, mit deren Hilfe Foodwaste effizient reduziert wird.

Der Kampf gegen Foodwaste fängt aber schon beim Kochen an; das Zauberwort hierfür lautet «Zero Waste Küche». Damit ist gemeint, dass beim Verarbeitungsprozess möglichst keine Lebensmittel weggeworfen werden, sondern alles sowohl vom Tier als auch vom Gemüse gemäss dem «Nose to Tail»-Prinzip verwertet wird. Das **Restaurant Roots** etwa achtet gezielt darauf, bei Gemüse- und Fleischprodukten sämtliche Bestandteile zu verwerten, so dass bereits bei der Zubereitung kein Abfall entsteht.

In Basel kannst du also nicht nur gut und gesund, sondern auch nachhaltig essen. Hier eine (unvollständige) Liste von Gastro-Betrieben in alphabetischer Reihenfolge, die nachhaltige Konzepte aufweisen:

### Nachhaltig essen in Basel – unsere Tipps

Äss-Bar  
BackwarenOutlet  
Bio Bistro  
Buvette7 – Flora am Rhy  
Café frühling  
Café zum Kuss  
Cantina Don Camillo  
Castelrosso  
Hotel Nomad (Eatery)  
Indigo Elefant  
Jële Café  
KaBar  
Kaffeemacher  
Kantine (Theater Basel)  
Kozak Buvette  
KUNI & GUND Bar  
La Boulangerie  
La Fourchette  
Lauch  
Lora  
Matt und Elly  
Mystifry Speciality Donuts & Coffee  
Restaurant Concordia  
Restaurant Hirschenkeck  
Restaurant Predigerhof  
Restaurant Roots  
Rubino  
SoulWood GmbH  
Spoon  
Sri Veda Restaurant  
Taverne Johann  
Tibits  
UM Contemporary bio Restaurant  
Vegitat  
Viertel-Kreis  
Walter Bistobar Buvette  
zum goldenen fass

## Wo es noch Potenzial gibt: zwei Beispiele

Das Potenzial der Basler Gastronomie ist aber noch lange nicht ausgeschöpft. Zwei Beispiele seien noch erwähnt, die aufzeigen, wo die lokale Zusammenarbeit im Bereich Nachhaltigkeit verbessert werden kann.

Der **«Birsmattehof»** in Therwil ist eine seit über 40 Jahren von Bio Suisse zertifizierte Genossenschaft, die im System der solidarischen Landwirtschaft arbeitet, d. h., dass sich die Abo-KundInnen verpflichten, das saisonale und witterungsbedingte Angebot anzunehmen, welches der Bio-Hof erntet und in die Gemüse-Abos verteilt. Der Birsmattehof seinerseits verpflichtet sich, die Ernte-Anteile vielfältig zu gestalten, transparent und nach hohen sozialen und biologischen Standards zu arbeiten und 46 Mal im Jahr die Gemüse-Abos auszuliefern. Neben PrivatkundInnen gehören auch Gastro-Betriebe zur Kundschaft.

Das **Café zum Kuss** etwa kauft regelmässig direkt am Markt ein. In unterschiedlicher Frequenz und Menge liefert der Hof auch an andere Restaurants wie dem **Viertel-Kreis** oder **Matt und Elly**. Ausserdem gibt es einen Food Safer-Chat, über den Restmengen angeboten werden und in welchem sehr viele Restaurants vereint sind.

Ein neues Gastro-Abo, basierend auf der Idee des SoLawi-Kundenabos, aber etwas mehr zugeschnitten auf die Bedürfnisse von Restaurants, befindet sich im Aufbau mit dem Ziel, so viele Gastroküchen wie möglich in und um Basel an Land zu ziehen. Bis jetzt nutzen die bereits obig erwähnten Taverne Johann und das zwei-Sterne-Restaurant Roots sowie das vegetarische Restaurant **herlich** (in Liestal), die **KUNI & GUND Bar** und das **Hotel Nomad** (Depothalter des Birsmattehofs) diese Möglichkeit, um eine nachhaltige, saisonale und regionale Küche anzubieten. Jeder weitere Gastro-Betrieb, der diesem Beispiel folgen will, ist willkommen, Teil des Projektes Gastro-Abo zu werden.

Ein anderes Beispiel wäre die **«Genossenschaft Basel unverpackt»**. Dieser Unverpackt-Laden am Erasmusplatz vereint in seinem Sortiment diverse Lebensmittel und Alltagsprodukte mit der Philosophie des verpackungsfreien Einkaufs und ZeroWaste, d. h. Abfall soll so weit wie möglich vermieden werden. Da der Ressourcenverschleiss (z. B. Plastikverbrauch) gerade bei Restaurants ein Problem darstellen könnte, wäre hier eine Kooperation sinnvoll.

Das Restaurant **Lauch** oder das Restaurant **zum goldenen fass** haben schon Waren aus dem Unverpackt-Laden bezogen, eine direkte Kooperation mit einem Restaurant besteht aber noch nicht. Dies wäre aber durchaus interessant, da «Basel unverpackt» Gastro-Betrieben 15% Rabatt auf ganze Gebinde/Säcke und 10% auf lose Produkte anbietet. Dies gilt nicht nur für Lebensmittel, sondern auch zum Beispiel auf die 5, 10 oder 20 Liter-Kanister im Bereich Kosmetik (Handseife, Shampoo, etc.) und Reinigungsmittel (breitres Sortiment von Allesreiniger über Badreiniger bis hin zu Putzessig, Natron und Zitronensäure). Allgemein bietet der Laden mit seinen fast 400 Produkten und die 100 LieferantInnen aus dem In- und Ausland ein breites und vielfach geschätztes Sortiment.

In Basel gibt es also viele Orte, an denen du gute Mahlzeiten mit gutem Gewissen konsumieren kannst. Und das tolle ist, dass dieses Potenzial noch längst nicht ausgeschöpft ist. Es lohnt sich auf alle Fälle, auch bei einem Restaurantbesuch das Gastro Nachhaltigkeit miteinzubeziehen. Wo auch immer dein nächster Restaurantbesuch sein wird, wir wünschen dir ein Gute.

Dieser Text von Florian Zoller wurde in gekürzter Fassung bereits auf **Umwelt Basel** veröffentlicht. Die Plattform des Kantons informiert, inspiriert und motiviert mit Beiträgen und Veranstaltungsinhalten rund um Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen für ein zukunftsfähiges Leben in der Stadt.

Der Artikel ist Teil der Reihe Nachhaltiges Basel. Weitere Beiträge folgen! Bisher erschienen:

- **«I'm a Trash Hero»** von Sarah Durrer (Trash Hero Basel)
- **Sharing Economy im Leihlager – Haben ist gut, Teilen ist besser** von Florian Zoller
- **Science Fiction Meets Comedy** von Tim Altermatt
- **Ein Klima der Veränderung: Klimagerechtigkeitsinitiative Basel2030** von Moira Häner (Klimagerechtigkeitsinitiative Basel2030)
- **Nachhaltige Mode am Black Friday?** von Laura Bisang
- **Ohnmacht in der Klimakrise?** von Helma Pöppel
- **Sustainability and Agriculture, a Difficult Pairing?** von Jeannine Furi und Muguette Müller
- **Mit studentischer Initiative zu mehr Nachhaltigkeit!** von Rike Westedt und Léonard Wesendanger
- **Die Reise einer Jeans nach Basel-Labyrinth** von Laura Bisang
- **Ein Wegweiser durch das Label-Labyrinth** von Laura Bisang
- **Wo du gut und nachhaltig essen kannst** von Florian Zoller

Titelbild und Beitragsbilder: Pixabay



Tags : Basel Florian Zoller Gastronomie Nachhaltiges Basel

◀ Previous Article

Ein Wegweiser durch das Label-Labyrinth – Nachhaltiges Basel

Next Article ▶

Friedrich August von Hayek: Von der Unwissenheit zur Freiheit

## Kommentar Verfassen

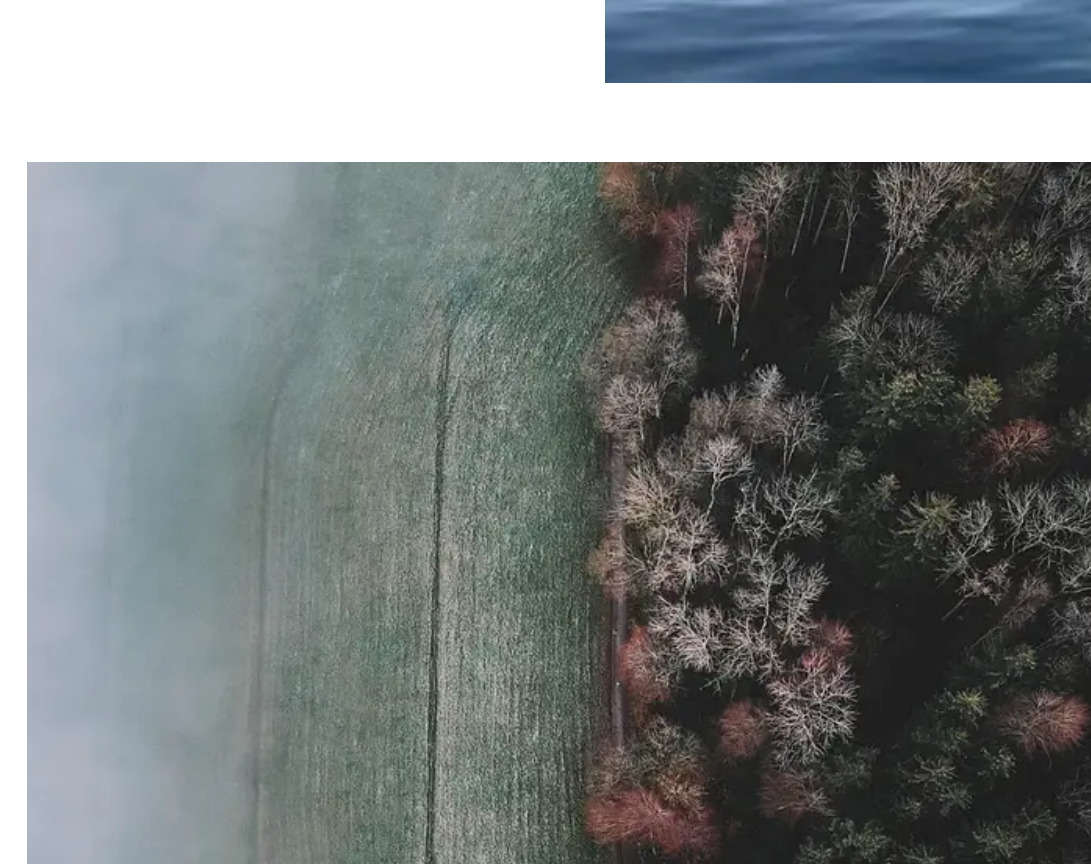
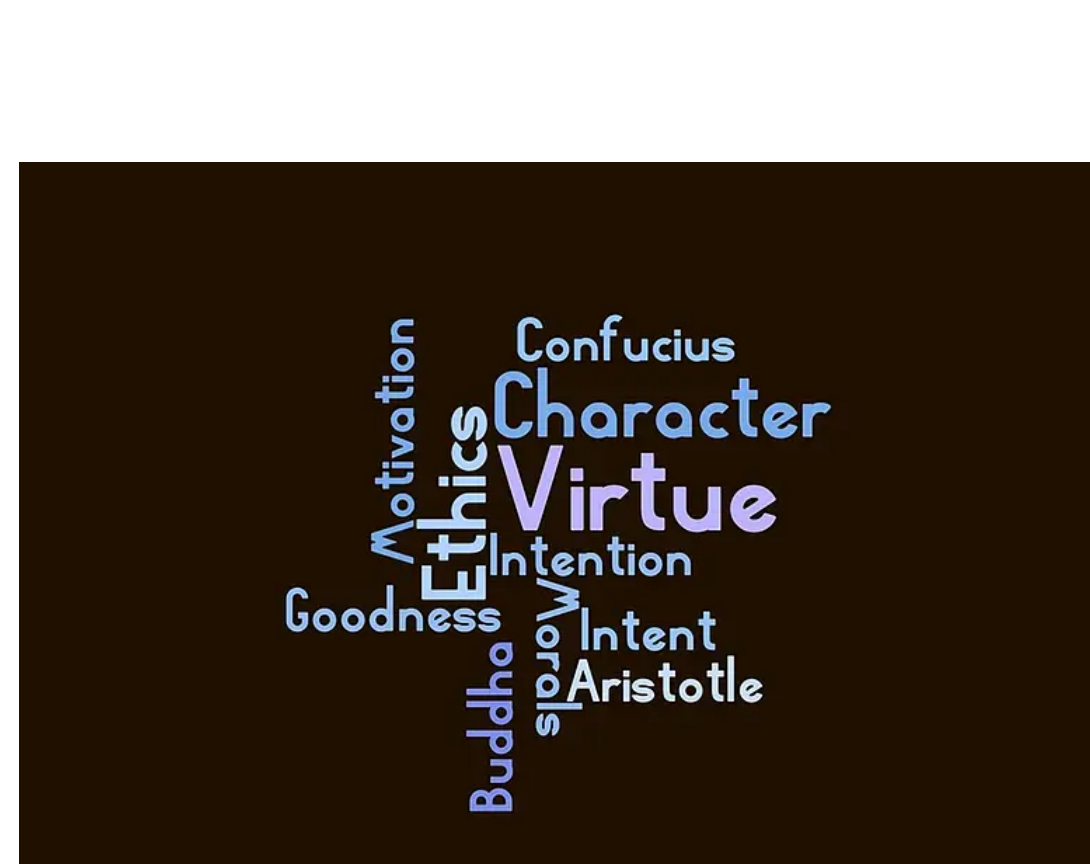
Verfasse einen Kommentar...

Antworten

## Studienreise auf die kroatische Insel „Goli otok“

Eine Studienreise der Universität Basel nimmt uns mit zu den Überresten eines jugoslawischen Umerziehungslagers. Die Gruppe entdeckt nicht nur Zeugnisse der Angst und Qual aus [...]

🕒 15. November 2021 · 👤 1



### Der gute Mensch: Ein Plädoyer für die Stärkung einer alltäglichen praktischen Tugendethik

Weshalb sprechen wir eigentlich kaum noch über den guten Menschen? Der gute Mensch ist natürlich keine historische Persönlichkeit, sondern ein uraltres menschliches Ideal. Ein Ideal. [...]

🕒 7. November 2022 · 👤 0

### Sustainability and Agriculture, a Difficult Pairing? – Nachhaltiges Basel

Not only is the agricultural industry struggling to provide for the increasing population, but the food that is provided is largely susceptible to being wasted. [...]

🕒 19. Dezember 2022 · 👤 0

### Ziviler Ungehorsam – Ermächtigung der Machtlosen

Ziviler Ungehorsam. Dem Begriff schwingt ein Hauch Revolution mit. Er ruft Bilder hervor, von Protesten, Plakaten und emotionalen Reden; Martin Luther King, Aktionskunst, Pussy Riot, [...]

🕒 18. Januar 2021 · 👤 1