



«Viele Leute essen lieber Pouletbrüstli»

David Geisser arbeitet für die Micarna als Eventkoch und ist Autor von mehreren erfolgreichen Kochbüchern. Im Interview mit den ZiG-Reportern erklärt der Starkoch, was er von «Nose-to-Tail» hält und weshalb diese Tradition nach und nach zurückgegangen ist.

Sven Krattinger, Anna Roswitha Schreier, Lola Gröner, Laura Menth und Jana Riedo

Food Waste ist auch in der Schweiz ein grosses Thema. Täglich werden Unmengen an Nahrungsmitteln weggeworfen. Viele Leute essen nur noch bestimmte Fleischstücke. Was früher einmal als Delikatesse galt, landet heute oft im Abfallimer. Das zwingt die Fleischproduzenten dazu, sich anzupassen und neue Lösungen für die nicht verkauften Teile des Tieres zu suchen. Verschiedene Personen setzen sich dafür ein, das ganze Tier zu verwerten. Einer von ihnen ist der Eventkoch David Geisser. Im Interview verrät der Zürcher Koch, wieso er sich für das Konzept «Nose-to-Tail» einsetzt.

Zur Person

Schweizer Gardist und Kochbuchautor

Der Starkoch David Geisser wurde 1990 in Zürich geboren. Im Alter von 18 Jahren schrieb er als Abschlussarbeit sein erstes Kochbuch «Mit 80 Tellern durch die Welt». Damit schaffte der 26-Jährige quasi über Nacht den Sprung in die nationalen Medien, von denen er wegen seiner jugendlichen Ausstrahlung mitunter als Jamie Oliver der Schweiz bezeichnet wurde. 2013 leistete David Geisser Dienst bei der päpstlichen Garde in Rom und schrieb nebenbei sein drittes Kochbuch «Buon Appetito: Rezepte aus dem Vatikan». Seit 2015 arbeitet Geisser bei der Migros-Tochter Micarna als Eventkoch. Nebenbei tritt er in Fernsehsendungen auf und ist international mit seinen Kochbüchern unterwegs. zig



Der Starkoch David Geisser setzt sich für die vollständige Verwertung der geschlachteten Tiere ein.

Bild Roy Matter/zvg

David Geisser, was halten Sie als Koch von «Nose-to-Tail»?

Grundsätzlich ist es sicher eine sehr gute Idee und wichtig, dass man sich Gedanken darüber macht, das Tier vollständig zu verwerten. Es gibt gewisse Bereiche, in denen das schwieriger umzusetzen ist, weil viele Personen heute nicht mehr bereit sind, einen Mehraufwand zu betreiben. Zudem sind einige Fleischstücke beliebter als andere. Das macht es schwierig. Aber grundsätzlich sind Nachhaltigkeit und der Respekt gegenüber unserer Erde sehr wichtige Aspekte.

Halten Sie «Nose-to-Tail» noch für eine Geschäftslücke?

«Nose-to-Tail» ist überall im Trend, sei dies in der Gastronomie oder auch bei den Detailhändlern. Dennoch ist es schwierig, das Konzept weiter auszubauen. Viele Leute essen einfach lieber ein Pouletbrüstli, als andere Teile des Tieres zu verwerten.

Haben Sie selber Projekte, die Sie bezüglich «Nose-to-Tail» betreiben?

Ich schreibe Rezepte für die Micarna zum Thema «Nose-to-Tail» und setze mich auch sonst dafür ein, dass sich dessen Bekanntheit steigert. Sonst auch habe ich viele laufende Projekte, mit denen ich sehr beschäftigt bin. Deshalb kann

ich leider nicht noch mehr zum Thema «Nose-to-Tail» machen.

Wie könnte man die Leute noch mehr dazu ermuntern, «Nose-to-Tail» zu kochen?

Ich denke, es ist grösstenteils Einstellungssache. Solange sich die Leute der extremen Verschwendung von Fleisch und allgemein von Lebensmitteln bei der Produktion nicht bewusst sind, ist es sicher schwierig, sie dazu zu bewegen.

Und wie könnte man dieses Bewusstsein bei den Leuten wecken?

Ich habe das Gefühl, dass wir heute eine Gesellschaft haben,

die extrem gespalten ist. Die einen interessieren sich sehr für nachhaltige Produkte und schauen deshalb auch auf ihre Ernährung. Ihnen ist auch die Herkunft wichtig. Die anderen wollen aber einfach möglichst günstig leben und sind nicht dazu bereit, einen Mehraufwand zu betreiben. Diese Leute sind vielleicht sogar etwas egoistisch. Dennoch denke ich, dass man mit Kampagnen sicher noch deutlich mehr erreichen könnte. Doch es ist halt immer schwierig vorauszusagen, wie man solche Kampagnen durchführen muss. Ich denke aber, dass «Nose-to-Tail» auch in der Gesellschaft immer mehr aufkommt.

Hat «Nose-to-Tail» irgendwelche gesundheitlichen Auswirkungen?

Nein, das denke ich nicht. Für die Gesundheit ist vor allem eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung wichtig. Bei «Nose-to-Tail» isst man ja nicht nur bestimmte Stücke, sondern verschiedenste Teile des Tieres. Das hat sicher keine negativen Auswirkungen auf die Gesundheit. Aber «Nose-to-Tail» soll ja auch nicht primär der Gesundheit dienen, sondern der Nachhaltigkeit und der vollständigen Verwertung des Tieres.



Heute lesen Sie eine Sonderseite mit Artikeln von Freiburger Gymnasialisten, die für die FN als Reporter im Einsatz standen. Im Rahmen des Projekts Zeitung im Gymnasium schreiben rund 160 Lernende aus elf Klassen der Freiburger Kollegien Zeitungsartikel. Das Projekt ist eine Zusammenarbeit der FN mit vier Wirtschaftspartnern und dem deutschen Bildungsinstitut Izop.

Heute:

Warum nur das Filetstück?
Ein Reporter-Team aus dem Gymnasium Gambah interessiert sich für den neuen «Nose-to-Tail»-Trend, der die Verwertung aller Teile der geschlachteten Tiere fordert. Dazu führten die Schüler ein Interview mit Starkoch David Geisser und forschten dem Engagement der Micarna auf diesem Gebiet nach.

«Nose-to-Tail» als Antwort auf Food Waste

Die vollständige Verwertung des Tieres nach dem Schlachten wird wieder zum Trend. Auch die Micarna engagiert sich dafür.

Anna Roswitha Schreier

In der westlichen Gesellschaft ist Foodwaste sehr verbreitet. Das bedeutet, dass grosse Mengen von noch essbaren Lebensmitteln verschwendet werden. Jedes Jahr gehen zwei Millionen Tonnen einwandfreie, in der Schweiz produzierte Lebensmittel verloren. Das entspricht jeden Tag fast einer ganzen Mahlzeit pro Person. In der Schweiz werden Fleischnebenprodukte wie Innereien, Schweinefüsse oder Fettgewebe noch zu wenig genutzt. Gemäss einer Studie des WWF liegt darin die Hauptursache für die Lebensmittelverschwendung. Nur wenn eine entsprechende Nachfrage vorhanden ist, können neue Produkte aus ansonsten verlorenen

Lebensmitteln entwickelt und verkauft werden.

Zurück zu Kutteln und Zunge

Unter «Nose-to-Tail» versteht man die vollständige Verwertung des Tieres nach dem Schlachten. Alle Teile, die sonst verloren gingen, sollen dabei als Lebensmittel verwendet werden, so wie es früher gemacht wurde. «Nose-to-Tail» hat in der Schweiz nämlich Tradition: Zahlreiche Landgasthöfe bieten in der Herbstzeit zur «Metzgete» entsprechende «Nose-to-Tail»-Speisen wie etwa Kutteln oder Zunge an. In den Schweizer Haushalten geht aber das Wissen, wie das ganze Tier verwertet werden kann, immer mehr verloren. Das verbreitete Fastfood verdrängt «Nose-to-Tail»-Ge-



Nur ein kleiner Teil des Tieres landet auf der Fleischtheke. Bild Charles Ellena/a

richte von der Speisekarte. Die Nebenprodukte zu verarbeiten braucht zudem oft mehr Zeit.

Pro Jahr werden in den Produktionsstätten der Migros-Tochter Micarna 33 Prozent der Bestandteile der geschlachteten Schweine nicht als Lebensmittel verwendet, 7 Prozent verbrennt der Konzern. Beim Geflügel landen 36 Prozent nicht auf dem Teller, das entspricht umgerechnet dem Gewicht von gut 2,5 Millionen Tieren. Auch bei den Nutzvögeln werden 9 Prozent der aus ihnen gewonnenen Fleischprodukte verbrannt.

Nachhaltigkeit ist im Trend

Die Micarna hat sich Nachhaltigkeit zum Ziel gesetzt. Das Unternehmen möchte einen Beitrag zur Reduktion von Le-

bensmittelverlusten leisten. Die Produkte zu einem günstigen Preis zu verkaufen und eine hohe Wertschöpfung der geschlachteten Tiere zu erzielen, verspricht dem Konzern wie auch dem Kunden Vorteile. Privathaushalte sollen dazu animiert werden, alte Traditionen wieder neu zu entdecken. Das Sortiment der Migros werde in Zukunft eine grössere Auswahl an neuen «Nose-to-Tail»-Produkten anbieten, verspricht die Leitung des Unternehmens. Auch wenn es Mut und ein gewisses Know-how braucht, sollen in Zukunft alle potenziellen Esswaren als Lebensmittel verkauft und zubereitet werden. So will die Micarna bei ihren Kunden ein besseres Bewusstsein für begrenzte Ressourcen schaffen.

Sponsoren

Mit grosszügiger Unterstützung von:

