

htr.ch

Eröffnung

Das erste «radikal vegetarische» Restaurant in Laax

Das Riders Hotel in Laax bietet das erste rein vegetarische Restaurant der Destination. Auch der Lebensmittelverschwendung wurde der Kampf angesagt.



Bild: Laax / Philipp Ruggli

Anfang Dezember eröffnete im Riders Hotel offiziell das erste vegetarische-vegane Restaurant in Laax. «Wir sind selbst keine Vegetarier, essen aber sehr gerne vegetarisch und sind offen für Neues», so Roger Heid, Direktor des Riders Hotel. «Es gibt schon sehr viele gute Gastronomiebetriebe in Laax, aber noch kein Veggie-Restaurant und die Nachfrage dafür steigt stark.»

Einer Studie des britischen Unternehmens The Eco Experts zufolge ist die Schweiz das Land in Europa, das den geringsten Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch hat. Gesundheit sowie der Tier- und Umweltschutz spielen insbesondere bei jungen Menschen eine wachsende Rolle in Ernährungsentscheidungen. Mit dem Verzicht auf Fleisch bietet das Restaurant im Riders Hotel Gästen in der Region nun eine klimafreundliche und leckere Alternative zu den traditionellen Gerichten. Das Restaurant soll darüber auch Fleischliebhaber ansprechen und die Vielfalt vegetarischer Gerichte zeigen.

Mit dem Start-Up Kitro gegen Lebensmittelverschwendung

Im vergangenen Winter startete das Riders Hotel zudem ein Pilotprojekt: In Zusammenarbeit mit der Milestone-prämierten Kitro, einer vollautomatischen Foodwaste Management Lösung, mass und analysierte das Küchenteam die gesamte Wintersaison lang Essensreste, die in der Küche und im Restaurant anfielen. Das Ergebnis: Von Dezember 2017 bis April 2018 fielen im Riders Hotel 505,5 Kilogramm vermeidbarer Müll an, ein Äquivalent von rund 1500 Franken und 86 Tagen Strom für einen Haushalt.

[IMG 2]

Bereits während der Saison habe das Hotel die Einkäufe an die laufenden Ergebnisse angepasst und die Verschwendung von beispielsweise Obst sowie stärkehaltigen Lebensmitteln um über 50 Prozent reduziert. «Wir wissen jetzt auf das Produkt genau, wo bei uns Müll anfällt und können unsere Einkäufe entsprechend planen,» so Roger Heid. «Das Projekt hat den Müll und unsere Schwachstellen sichtbar gemacht. Jetzt können wir gezielt daran arbeiten.»

Das Pilotprojekt sei so erfolgreich verlaufen, dass in der Wintersaison 2018/19 auch weitere Hotels und Restaurants der Destination, wie das Berghaus Nagens, mit der Foodwaste Management Lösung in ihren Küchen arbeiten wollen. (htr/pt)

Publiziert am Donnerstag, 13. Dezember 2018