

## Gäste honorieren Nachhaltigkeit



Ein typisch saisonales Gericht im Frühjahr: Spargelsalat mit Erdbeeren. Eine aktuelle Umfrage von Bookatable by Michelin zeigt, dass Restaurantgäste den bewussten ? zum Beispiel auch saisonalen ? Umgang mit Lebensmitteln zu schätzen wissen /

Wie wichtig der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und die Nachhaltigkeit in der Gastronomie sind, hat Bookatable by Michelin in einer aktuellen Umfrage mit Restaurantgästen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ermittelt. Das Ergebnis: 90 Prozent halten das Thema für wichtig oder sehr wichtig. Nachhaltigkeit ist längst mehr als ein augenblicklicher Trend und rückt immer spürbarer in Bereiche des täglichen Konsums vor. Dabei geht es Verbrauchern neben der Ethik auch um emotionale Aspekte, wie den respektvollen Umgang mit der Umwelt sowie die Wertschätzung von Nahrungsmitteln und Dienstleistungen. Rund 1.000 Restaurantgäste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz wurden befragt. Länderübergreifend gaben 91 Prozent der Umfrageteilnehmer bezüglich ihrer generellen Einstellung zu nachhaltig angebauten und produzierten Lebensmitteln an, dass diese für sie wichtig oder sogar sehr wichtig sei. Damit bestätigen sie einen sich etablierenden Gegen-Trend zu Lebensmittelskandalen, Ressourcenverschwendung und Umweltverschmutzung. Vor diesem Hintergrund scheinen Verbraucher und somit auch Restaurantgäste sensibler für die Wertschöpfungskette und den eigenen Konsum zu werden. Sechs Prozent der befragten Restaurantgäste sehen keinen Unterschied zu konventionell hergestellten Produkten. Drei Prozent halten das Thema für nicht wichtig. Sind Gäste auch so konsequent und gehen bevorzugt in Restaurants essen, die sich dem Thema Nachhaltigkeit zugewandt haben? Tatsächlich besuchen 73 Prozent der Befragten gerne Lokale, die darauf achten. Hier birgt der bewusste, wertschätzende Umgang mit

Speisen und Getränken also ein großes Potential für Gastronomen. Viele Restaurants bieten inzwischen saisonal abgestimmte Gerichte aus regional bezogenen Zutaten an.

Dass Bio-Produkten besser schmecken, finden mehr als zwei Drittel der befragten Gäste. Das andere knappe Drittel meint, dass sich kein geschmacklicher Unterschied zu konventionellen Lebensmitteln feststellen lässt.

Die Gastronomie als Vorbild

Die aktuelle Umfrage zeigt, dass die Befürwortung nachhaltigen Handelns eindeutig ist: Rund 90 Prozent halten den Trend zur Nachhaltigkeit für berechtigt und schreiben dem Thema somit eine große Bedeutung zu. 92 Prozent der Teilnehmer sehen gerade Restaurants in der Verantwortung für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Hier ist der Ansatz, das Speisenangebot regional und saisonal auszulegen, zu einem attraktiven Aspekt geworden. Ein Drittel der Befragten gibt an, dass man sich als Gast in der Gastronomie Anregungen und Inspirationen holen kann.

Der Trend zur Nachhaltigkeit ist längst in der Gastronomie angekommen, denn die Fragen nach regionalen und saisonalen Speisen steigen. Der Gast ist anspruchsvoll und möchte wissen, wo die Produkte auf seinem Teller herkommen. Gesundes und fair produziertes Essen ist Lifestyle und Selbstfürsorge in einem und birgt ein großes, spannendes Potential für die Branche, so Philipp Hahn, Commercial Director DACH bei Bookatable by Michelin.

Das Unternehmen hat zum Thema Nachhaltigkeit in Restaurantküchen mit Berliner Sterneköchen wie Tim Raue, Marco Müller und Eberhard Lange gesprochen.