

Restlos Glückliche

## Mehr Wertschätzung, bitte!

Von wegen ungenießbar: Im Restaurant Restlos Glückliche werden gerettete Lebensmittel kreativ verarbeitet. 80 Ehrenamtliche arbeiten an dem Non-Profit-Projekt mit.

Von **Angelika Finkenwirth**

3. Februar 2017, 8:50 Uhr / Aktualisiert am 3. Februar 2017, 18:46 Uhr / 35 Kommentare



Anette Keuchel und Leoni Beckmann sind die Ideengeberinnen von Restlos Glückliche. © Andreas Chudowski/Restlos Glückliche

Was macht man mit einer Kiste Süßkartoffeln, extrem verzweigten Ingwerknollen, Mangold, Brokkoli, Sojasahne und einigen Schalen voll reifer Heidelbeeren? Das sind die Zutaten, die Daniel Roick heute zum Kochen zur Verfügung stehen. "Ich weiß nie, was ich den Gästen am Abend zubereiten kann", sagt der 27-Jährige. Denn das ist es, was er an seinem Job so liebt: Der gebürtige Lausitzer kocht mit geretteten Lebensmitteln – Karotten, die für die Norm zu krumm sind, Kirschen, die zu klein sind, Zutaten mit Dellen oder braunen Stellen und Produkten, die aus beschädigten Verpackungen stammen. Normalerweise würden diese Lebensmittel im Müll landen, obwohl sie noch genießbar und frisch sind.

Roick zaubert daraus eine Ingwer-Süßkartoffelsuppe, Tofu-Mangoldröllchen, gegrillten Brokkoli mit Kartoffelgratin und Heidelbeerschnitten mit Sojasahne als Dessert. Serviert werden seine Kreationen im Restlos Glückliche [<http://restlos-gluecklich.berlin/>] – dem ersten Lokal in Deutschland, das sich für eine größere Wertschätzung von Lebensmitteln einsetzt und mit gutem Beispiel vorangeht.

Pate stand dafür das Non-Profit-Lokal Rub & Stub in Kopenhagen [<https://spisrubogstub.dk/da/det-sker/>]. Doch von der Idee bis zur Umsetzung war es ein langer Weg für die Initiatorinnen Anette Keuchel und Leoni Beckmann. Wie

geht man das Projekt am besten an, wo stehen Räume zur Verfügung, welche Partner machen mit, welche Geschäftsform macht Sinn, und wie soll das Ganze finanziert werden?

## **15.000 Euro in zehn Tagen**

Ein Stipendium des [Social Impact Labs Berlin](http://berlin.socialimpactlab.eu/) [http://berlin.socialimpactlab.eu/] half den beiden, ihre Idee binnen acht Monaten zu konkretisieren. Das Team von Restlos Glückliche wuchs, organisierte im April 2015 den ersten Dinnerabend mit geretteten Lebensmitteln und begann mit dem Catering von Veranstaltungen – etwa für den WWF, Oxfam Deutschland oder die Vertretung der EU-Kommission in Deutschland. Kurz darauf folgten Kochworkshops für Kinder und Jugendliche. Ein ehrenamtliches Bildungsteam konzipierte zudem eigene Seminare zum Thema Lebensmittelverschwendung und bewusster Konsum. "Es kam eins zum anderen, alles lief wirklich super", erinnert sich Sozialwissenschaftlerin Beckmann. Nur der Traum vom eigenen Restaurant stand noch aus.

Den nötigen finanziellen Anschub sollte dazu eine vierwöchige Crowdfunding-Kampagne bringen. "Alle haben uns für verrückt erklärt, aber nach nur zehn Tagen hatten wir schon 15.000 Euro zusammen. Damit konnten wir im Herbst 2015 starten", berichtet Keuchel, die hauptberuflich als Fremdsprachenkorrespondentin arbeitet. Insgesamt spendeten mehr als 600 Unterstützer knapp 27.000 Euro.

Restlos Glückliche wählte die Rechtsform des eingetragenen Vereins und fand in Berlin-Neukölln Räumlichkeiten für einen Restaurant-Testbetrieb. Seit Mai 2016 hat das Lokal in der Kienitzer Straße seinen ständigen Sitz – und wurde bereits mit dem Gastro-Gründerpreis ausgezeichnet. Geöffnet ist immer von Mittwoch bis Samstag, an den anderen Tagen nutzt ein Caterer das Lokal.

## **Ideell und trotzdem kulinarisch anspruchsvoll**

Die Einrichtung wirkt ein bisschen zusammengesammelt – und das ist sie auch: Tische, Stühle, Pfannen, Töpfe und Geschirr wurden gespendet. Das macht das Ambiente außergewöhnlich. 30 Plätze stehen den Gästen zur Verfügung, die vorab reserviert werden sollten. Laufkundschaft gibt es quasi nicht. "Das macht es uns leichter, gut zu planen und selbst möglichst keine Lebensmittel zu verschwenden", sagt Beckmann.

Samstags ist das kleine Restaurant immer ausgebucht, serviert wird ein Drei-Gänge-Menü, Kostenpunkt: 20 Euro. Was aufgetischt wird, weiß Roick erst, wenn er die Kisten der regionalen Lebensmittelpartner durchstöbert hat. "Das ist aufregend. Und dann ist meine Kreativität gefragt. So viel Freiheit wie hier hatte ich beim Kochen noch nie", sagt Roick, der schon mit bekannten Berliner Köchen zusammenarbeitete. Er ist einer von sechs fest angestellten Mitarbeitern im Restaurant. Der Rest wird mit ehrenamtlicher Kraft gestemmt: 80 Freiwillige

arbeiten im Service, vier im Vorstand des Vereins. Der ideelle Gedanke stehe im Vordergrund, sagt Beckmann. Und auch der Genuss. "Es geht nicht darum, aus eingesammelten Resten eine einfache Mahlzeit zuzubereiten. Wir haben einen kulinarischen Anspruch."

Und einen aufklärerischen: Die Gewinne aus dem Restaurantbetrieb investieren die Initiatoren vor allem in ihre Bildungsarbeit an Schulen. Sie wollen Kindern und Jugendlichen zeigen, was sie gegen Lebensmittelverschwendung tun können. Sie sollen sie als Mittel zum Leben wahrnehmen und als solche wertschätzen lernen: "Um ein Kilo Käse zu erzeugen, braucht man 1.000 Liter Wasser in der Produktion", gibt Keuchel ein Beispiel. Laut einer WWF-Studie [<http://www.wwf.de/2015/juni/das-grosse-wegschmeissen/>] landen in Deutschland jährlich mehr als 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, die Verbraucherzentrale spricht für 2016 von 11 Millionen Tonnen [<https://www.verbraucherzentrale.de/lebensmittelverschwendung>].

## **Noch mehr Wertschätzung**

Auch andere Vereine und Start-ups haben sich dem Thema Lebensmittelrettung angenommen: In Frankfurt veranstaltet der Verein ShoutOutLoud [<http://shoutoutloud.eu/>] etwa ein Resteküche-Catering. Außerdem ist geplant, demnächst Streetfood aus geretteten Lebensmitteln anzubieten: Sandwiches, kleine Burger und Suppen. Eine Crowdfunding-Kampagne zur Finanzierung eines eigenen Bullis läuft bereits.

Mehrere Start-ups wollen zudem mit Apps gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen. Bei MealSaver [<http://www.mealsaver.de/>] packen Essensproduzenten vom Bäcker bis zum Restaurantbesitzer Waren in Boxen ein, die nicht verkauft wurden. Über die App kann man einen Anbieter auswählen, online bezahlen und die Box im Laden oder Restaurant abholen. Der Inhalt der Schachtel, die maximal 3,49 Euro kostet, ist eine Überraschung.

Anders bei ResQ [<https://resq-club.com/>], einer finnischen Plattform für Lebensmittelrettung, die nun auch in Deutschland verfügbar ist. Über die App können konkrete Gerichte ausgesucht, bezahlt und im Restaurant abgeholt werden. Deutschlandgeschäftsführerin Anna Bickenbach verspricht, dass die Kunden so 30 bis 50 Prozent des ursprünglichen Preises eines Gerichtes einsparen.