

Ja, der grüne Stern habe definitiv für einen sprunghaften Anstieg an Buchungen und Followern in den Sozialen Medien gesorgt, versichert Nicola Panetti, Küchenchef im „Brace“ in Kopenhagen. „Ich habe allerdings die Vermutung, dass viele Leute den Unterschied nicht bemerken. Michelin-Stern ist Michelin-Stern, die Farbe eher zweitrangig.“ Ein Fall von kulinarischer Rot-Grün-Schwäche? Fest steht, dass der bekannteste Restaurantführer der Welt im vergangenen Jahr einen Schritt in Richtung Zukunft getan hat. Neben den klassischen Sternbewertungen wurden 2020 erstmals grüne Sterne verliehen, als Auszeichnung für besonders nachhaltiges Arbeiten, mit einem fünfblättrigen Kleeblatt als Logo. Bekommen kann ihn jedes im „Guide Michelin“ erwähnte Restaurant, auch solche, die als Empfehlung nur einen „Bib Gourmand“ unterhalb des Sternespektrums führen.

VON EVA BIRINGER

Die Auszeichnung ist in der Spitzengastronomie nicht unumstritten, denn die Vergabekriterien sind recht vage formuliert. „Unsere Inspektoren interessieren sich für alle vorbildlichen Initiativen, die ein starkes Engagement für eine nachhaltige Gastronomie zum Ausdruck bringen“, heißt es in den Leitlinien des Restaurantführers. Das könne die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten ebenso sein wie kurze Transportwege, Abfallvermeidung und „eine ausgewogene Zusammenstellung der Menüs“ oder „das Bemühen um das Wohlbefinden der Mitarbeiter“.



Regionaler Fokus: Pilzravioli mit einer Soße aus wilden Brombeeren



Weltweit haben 324 Restaurants einen grünen Stern erhalten, das „Brace“ in Kopenhagen ist eins davon. Nicola Panetti, den es vor zehn Jahren nach Dänemark verschlug und der 2017 sein eigenes Restaurant eröffnete, serviert dort eine Fusion aus italienischer und skandinavischer Küche, die sich nicht nur in der dänischen Hauptstadt herumgesprochen hat. Zu seiner Philosophie gehören neben dem Fokus auf regionale Produkte auch mitarbeiterfreundliche Arbeitszeiten und Abfallvermeidung. Tischdecken sucht man im „Brace“ vergeblich – aus alten Exemplaren wurden stattdessen Kochschürzen. Übrig gebliebenes Wasser wird zum Putzen verwendet, Fleisch kommt nur in einem von 14 Gängen vor, und bald vielleicht gar nicht mehr. Alle Weine sind biozertifiziert, das Wasser kommt von der Insel Bornholm, die Säfte der alkoholfreien Begleitung sind hausgemacht. Der Kaffeekomplex entstand im Lockdown aus einer Übermenge Kaffeesatz, wie man auf Nachfrage erfährt. „Ich bin mit Nachhaltigkeit aufgewachsen“, erklärt der in Brescia geborene Norditaliener bei einem Mandelcroissant und einem Hafermilch-Cappuccino in einem hippen Café in der Nachbarschaft seines Lokals. „Als Kind habe ich viele Sommer auf dem Bauernhof meiner Großeltern verbracht und war mit ihnen Pilze sammeln.“

Dessert im „Brace“: Mousse aus Bieneipollen mit Aniseis



Dass es für seine Bemühungen einen grünen Stern vom „Guide Michelin“ gab, freut den 32-Jährigen, bei der Vergabe der Auszeichnung mangelt es ihm jedoch an Transparenz. „Niemand hat nachgefragt, woher wir unsere Produkte beziehen“, sagt er. Es sei auch nicht damit getan, dass jemand versuche, Müll zu vermeiden. Ganz abgesehen davon, dass in der Branche kaum jemand von Nachhaltigkeit in Sachen Personalmanagement oder Finanzierung spreche. Er fügt hinzu: „Wenn man ein solches Siegel einführt, sollte man genau hinschauen.“

Anderer tun das, die „Worlds 50 Best“ etwa, ein von der Mineralwassermarke San Pellegrino finanziertes Ranking, das für seinen Sustainable Restaurant Award eine externe Firma beschäftigt. Diese verschiebt unter anderem einen ausführlichen Fragebogen, den die Restaurants ausfüllen müssen. Die Vergabekriterien ändern

sich von Jahr zu Jahr, zuletzt wurde der Fokus auf den Umgang mit Corona gelegt. Gewonnen hat das „Corrutela“ in São Paulo. Darüber hinaus haben sich eine Reihe von nationalen Nachhaltigkeitsregeln etabliert. Der deutsche Großhändler Metro vergibt einen Preis für nachhaltige Gastronomie, ebenfalls einen grünen Stern bekommen hat. Chefkoch Paul Ivic gesteht, dass sich der „echte“ Stern viel stärker auf die Buchungsanfragen auswirkt, findet es aber trotzdem „wichtig und richtig, dass der Michelin den Blick auf verantwortungsvolles Arbeiten schärft.“ Und dann wäre da noch der „360 Grad Guide“, eine 2018 gegründete Initiative für nachhaltige Restaurants. Wer sich bewirbt, wird anhand eines detaillierten Katalogs bewertet, und zwar von Jurymitgliedern, die namentlich auf der Website vorgestellt werden. Aktuell beschränkt sich der Guide auf Skandinavien, soll aber bald auch nach Deutschland kommen.

Vor allem für jüngere Foodies ist Nachhaltigkeit zu einem zentralen Kriterium bei der Frage geworden, wo sie ihr Geld lassen. Insofern scheint es nur zeitgemäß, dass sich auch der 1900 gegründete „Guide Michelin“ dieser Thematik annimmt. Betreibt der Restaurantführer dabei kulinarisches Greenwashing? So jedenfalls sieht es Billy Wagner, der Betreiber des Berliner Ein-Sterne-Restaurants „Nobelhart & Schmutzig“, das so wie 51 weitere deutsche Restaurants mit einem grünen Stern ausgezeichnet wurde. In manchen Fällen, ließ er im vergangenen Jahr per Video auf Facebook und Instagram verlauten, hätten sich die Tester darauf verlassen, was auf der Website der

Restaurants stünde. Nachhaltigkeits-Bingo sozusagen. Auch wisse er von einigen, dass sie bei ihren Produkten falsche Bezugsquellen angäben. „Wir vermuten, man hat uns das grüne Blättchen nicht für unsere realen Anstrengungen verliehen, sondern für unser Marketing.“ Ende November legte Wagner in dem er verkündete, dass er die Auszeichnung nicht haben wolle. Seine Forderung: Entweder ein Vergabesystem mit klaren Kriterien oder keine grünen Sterne, weil sie die Leistungen derjenigen schmälerten, die sich wirklich Gedanken um die Umwelt machen.

Nicola Panetti sieht die Sache etwas entspannter, schon weil sich die Auszeichnung positiv auf die Auslastung seines Lokals auswirkt, was inmitten einer weltweiten Pandemie keine Kleinigkeit ist. „Erst wurde der ‚Guide Michelin‘ dafür kritisiert, nichts in Sachen Nachhaltigkeit zu unternehmen, jetzt tut er es, und wieder ist es nicht recht“, sagt er. Und überhaupt bildeten die Restaurants nur das Ende einer langen Kette, an deren Anfang oft genug Massentierhaltung stünde. Ein Bio-Hühnchen koste ihn im Einkauf fünfmal mehr als ein konventionelles. „Die Politik müsste das stärker regulieren“, findet Panetti. „Warum nicht eine Steuer für minderwertige Produkte einführen?“

Im Gegensatz zu manch anderem Restaurant stellt das „Brace“ sein Umweltbewusstsein aber nicht zur Schau. Ein Abend bei Nicola Panetti beginnt mit einem Löffel himmlisch-sahnigem Stracciatella-Käse aus einer lokalen Käseerei, setzt sich fort mit einer mit Gersten-Koji bestäubten Wafel und butterzartem dänischem Hamachi mit einer Soße aus Moltebeere und süßem Pfeffer. Panettis Interpretation eines Italklassikers: Seigel-Spaghetti mit Hagelbutterragout und weißem Sauc. Auf bestimmte Produkte will der Italiener nicht verzichten, und was für ein Glück das ist, beweist das Vordessert: ein nur leicht gesüßtes Pistazienparfait, gespickt mit getrockneten Stachelbeeren für einen dezenten Säurekick. Obenauf liegt ein großzügiger Klecks von zimmerwarmem dänischem Kaviar. Die Pistazien: aus Sizilien importiert. Der Kaviar: nicht mit völlig reinem Gewissen verzehrbar. Und doch bedeutet diese kleine Schüssel das pure Glück.

KOMBUCHA aus Kaffeesatz

Seit 2020 vergibt der „Guide Michelin“ grüne Sterne an Lokale, die besonders nachhaltig arbeiten. Die Auszeichnung ist umstritten, aber die Restaurants profitieren davon, wie ein Besuch im „Brace“ in Kopenhagen zeigt



„Mit Nachhaltigkeit aufgewachsen“: Spitzenkoch Nicola Panetti (Mitte) mit seinem Küchenteam

MY TRUE FEELING OF BEAUTY



www.elasten.de

Schöne Haut von innen für jedes Alter – für Frauen und Männer!

Die **Neu** aus Deutschland! – weltweit beliebt. Nur die **ELASTEN®** Trinkampullen enthalten den speziellen [HC]-Kollagen-Komplex®. Seine **Kollagen-Peptide** weisen eine besonders hohe Übereinstimmung mit dem Kollagen des Menschen auf.



Vertrau dem **Original** Trink-Kollagen mit nachgewiesener Wirkung!:

- Strahlendes Aussehen
- Glatte Haut am ganzen Körper
- Mehr Hautfeuchtigkeit und Elastizität

Bekannt aus dem TV – 94% Kundenzufriedenheit³

Erhältlich in der Apotheke

Bei Fragen oder für weitere Informationen sind wir gerne für Sie da: 0800 / 5557077

EL_PAN_2021
1. Datenquelle: McKinsey & Co. (2021)
2. WIKI: https://www.wikiwand.com/de/wiki/Elasten
3. Statista (2021)
4. WIKI: https://www.wikiwand.com/de/wiki/Elasten
5. Statista (2021)