

24

STUNDEN
GASTLICHKEIT

FACHMAGAZIN FÜR GASTRONOMIEKONZEPTE



SERVICE LEBEN | ERFOLGSKONZEPTE | PERFEKT AUFGEBREZELT

AUSGABE: 04|21

HEFTPREIS: 8 € (INLAND) | 9 € (AUSLAND)

Café statt Tonne

Rund ein Drittel der in Deutschland produzierten Lebensmittel landen in der Tonne. Im Stuttgarter Café Raupe Immersatt wirkt man dem aktiv entgegen.

Und was kostet das?“ – eine typische Frage neuer Gäste im Stuttgarter Café Raupe Immersatt, erzählt Katrin Scherer, Vorstandsmitglied des Raupe Immersatt-Vereins. „Nichts“, lautet die Antwort, denn Herzstück des Café-

Konzepts ist sogenanntes Foodsharing. Am Fairteiler erhalten Gäste kostenlos gerettete Lebensmittel und können diese im Café verzehren oder mit nach Hause nehmen.

Vom Verein zum Café

Ein außergewöhnliches Café-Konzept, das



KATRIN SCHERER & MAXIMILIAN KRAFT



in Deutschland einmalig ist. Die Idee zum Café kam den fünf Gründern, alle langjährige Foodsaver, da ihnen das retten von Lebensmitteln als reine Symptombekämpfung erschien. Die Lebensmittel landeten zwar nicht im Müll, die Reste bei den Foodsharing-Kooperationsbetrieben wurden aber auch nicht wirklich weniger. Das wollten sie ändern und das Thema Lebensmittelverschwendung raus aus der Foodsharing-Blase, rein in die Öffentlichkeit tragen. Ein Café schien dafür der passende Ort. 2017 gründete man daher den gemeinnützigen Verein Raupe Immersatt, der auch als Träger des Cafés fungiert. Im Juni 2019 eröffneten sie schließlich Raupe Immersatt am Stuttgarter Hölderlinplatz.

Mit dem Namen Raupe Immersatt, in Anlehnung an das Kinderbuch „Die kleine Raupe Nimmersatt“ von Eric Carle, wollen die Gründer auf die Problematik der Überflusgesellschaft und dessen Folge der Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen. Im Café soll Lebensmittelwertschätzung ess- und erfahrbar sein und Menschen dafür sensibilisiert werden – auf Augenhöhe und mit einem leicht zugänglichen Angebot.

Keine Speisekarte, keine Preisvorgaben

Das Konzept des Cafés umfasst drei Säulen wie Katrin Scherer erläutert: „kostenfreie, gerettete Lebensmittel, die für Gäste am Fairteiler im Café zugänglich sind, Heiß- und Kaltgetränke zum selbstbestimmbaren Preis sowie ein umfangreiches Veranstaltungsangebot.“ Eine Konsumpflicht gibt es im Café nicht.

Die Lebensmittel für den Fairteiler stammen dabei sowohl von Kooperationsbetrieben der Initiative Foodsharing als auch Privatpersonen und Gastronomie- sowie Cateringbetrieben, die ihre Überschüsse selbst vorbei bringen sowie eigenen Kooperationen mit Betrieben aus dem Viertel, bei denen Cafémitarbeiter die Reste nach Ladenschluss abholen. Die geretteten Lebensmittel werden im Café nicht weiterverarbeitet, lediglich fertig zubereitete Speisen, wie Suppen oder Paninis, werden erhitzt und den Gästen heiß serviert. „Wir prüfen alle Speisen und Lebensmittel auf ihre genießbarkeit, basierend auf festen Vorgaben, die wir mit einem Lebensmittelchemiker gemeinsam erarbeitet haben. Wir teilen selbstverständlich nur zu 100 Prozent gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel“, betont Katrin Scherer.

Besonderes Augenmerk legt man bei Raupe Immersatt auf die Getränkeauswahl, über deren Verkauf sich das Café finanziert. Im Gegensatz zu den Speisen gibt es



Raupe Immersatt – Stuttgart

Deutschlandweit einmaliges Cafékonzept mit kostenlosen, geretteten Lebensmitteln zum Vor-Ort-Verzehr oder Mitnehmen.

ERFOLGSFAKTOREN

Fairteiler im Café
Nachhaltiges Handeln
Wertschätzung
Diversität
Veranstaltungen

BETREIBER

RAUPE IMMERSATT E.V.

MITARBEITER

15

SITZPLÄTZE

80

WWW

WWW.RAUPEIMMERSATT.DE

INSTAGRAM

RAUPE.IMMERSATT

ein festes Angebot mit Kaffeespezialitäten, Fruchtsaftschorlen, Bieren, Weinen, Spirituosen sowie monatlich wechselnden Aktionsgetränken. Bei der Auswahl wird Wert auf Regionalität, kurze Transportwege, unabhängige Marken und Bio-Qualität gelegt, denn: „Wir denken Lebensmittelwertschätzung im Café ganzheitlich und möchten unsere Vorstellung einer zukunftsfähigen Welt in Form unseres Getränkesortiments zum Ausdruck bringen“, erklärt Katrin Scherer. Die Kaffeebohnen stammen deshalb auch aus einer Fairtrade-Kooperative in Ruanda, bei der die gesamte Wertschöpfungskette im Anbaugebiet stattfindet. „Im Betrieb mer-

ken wir, dass wir mit unserem Getränkesortiment viele Menschen begeistern können. Wir bekommen immer wieder das Feedback, dass unsere liebevoll kuratierte Auswahl sehr wertgeschätzt wird“, freut sie sich.

Ohne „Zeigefinger-Attitüde“

Wertschätzung ist generell ein zentraler Begleiter im Caféalltag. Für Gäste, die zum ersten Mal kommen, sind die kostenlosen Lebensmittel zunächst oft irritierend, berichtet Katrin Scherer und ergänzt: „Wir wollen Nahrung wieder einen ideellen Wert geben und dies gelingt am besten ohne Preis.“ Die Gäste werden so zum Nachdenken angeregt und fangen an, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Bei Raupe Immersatt passiert das eher subtil – ohne „Zeigefinger-Attitüde“, denn ein typisches Öko-Café will man nicht sein. Ziel ist es, aus dieser Blase rauszukommen und eine größere öffentliche Aufmerksamkeit für Lebensmittelverschwendung zu generieren sowie Menschen für einen lebensmittelwertschätzenden Umgang zu sensibilisieren. Wertschätzung betrifft aber nicht nur die Lebensmittel, die täglich vor dem Müll gerettet werden, sondern auch die Menschen aus den unterschiedlichsten Milieus, die im Café aufeinandertreffen. „Das hängt maßgeblich mit unserem Preismodell, mit dem wir allen Menschen Teilhabe ermöglichen wollen, zusammen. Und es macht die Sache extrem spannend, da wir alle in einen Raum setzen und die Gäste sich selbst mit dieser Diversität auseinandersetzen – müssen“, erklärt Katrin Scherer.

Um nachhaltiges Handeln auch abseits des Caféalltags zu vermitteln, finden Bildungs- sowie Kunst- und Kulturveranstaltungen statt. Neben Konzerten, Filmabenden oder Workshops gibt es auch Schnippel-Discos, bei denen gemeinsam mit geretteten Lebensmitteln gekocht wird. Beim eigenen Kultur-Open-Air, aber auch bei anderen Veranstaltungen im öffentlichen Raum, werden die Besucher mit Getränken und Foodsharing-Snacks verköstigt – und so zusätzliche Aufmerksamkeit generiert.

Antonia Perzl



Wie Gastgeber ähnliche Ziele unterstützen können, verrät Katrin Scherer online: www.gastroinfoportal.de/raupe-immersatt