

# Lange Tage in der Großküche

Benjamin Hennchen untersucht, wie sich die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren lässt

von Mathias Heybrock

Kippfanne, Kombidämpfer – solche Wörter spricht Benjamin Hennchen voller Hochachtung aus. „Unglaublich, was die Küchentechnik in der professionellen Gastronomie alles kann“, sagt der Doktorand vom Freiburger Institut für Umweltozialwissenschaften und Geographie. Hennchen hat sich schon immer für die Arbeitsabläufe in Küchen interessiert. Doch nie kam er ihnen so nahe wie bei den Recherchen für seine Dissertation über „Ernährungssysteme als Wissens- und Praxisfelder“. Die Arbeit ist Teil des Projekts „Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance“ (KERNIG), für das die Universität mit Partnern aus Wissenschaft, Zivilgesellschaft und zwei Kommunen zusammenarbeitet – den Städten Waldkirch bei Freiburg und Leutkirch im Allgäu.

## Tonnenweise in die Tonne

„Ich untersuche die Frage, wie man Food Waste vermeiden kann“, erklärt Hennchen. Die Verschwendung von Lebensmitteln ist ein gravierendes Problem. „Im Jahr 2012 kamen in der Europäischen Union 87 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll“, zitiert Hennchen aus einer Studie aus dem Jahr 2016. „Allein in Deutschland waren es knapp zwei Millionen – das sind fast 30 Tonnen pro Bundesbürgerin oder Bundesbürger.“ Hennchen schaute sich an, wie die Situation bei Außer-Haus-Versorgern in Waldkirch und Leutkirch ist, also bei Restaurants, Großküchen und Imbissen. Er führte in 16 Betrieben Interviews mit den Küchenchefs, bediente sich aber auch der Methode der teilnehmenden Beobachtung: „Ich verbrachte einige sehr lange Tage in Großküchen. Köchinnen und Köche müssen früh ran.“

Zwei Bereiche sind Hennchen zufolge besonders anfällig für Verschwendung. Erstens Kalkulation und Einkauf: „Restaurants können die Gästezahl nur schätzen. Die Küchenchefs haben da zwar viel Erfahrung, liegen aber zuweilen dennoch falsch, etwa wenn ihnen ein Gewitter die Terrasse leer fegt. Dann sind zu viele Lebensmittel da und



Küchenchefs wissen bereits viel darüber, wie man Food Waste vermeiden kann – so auch in den Freiburger Mensen. FOTO: HANNO MÜLLER/STUDIENDENWERK FREIBURG

drohen zu verderben.“ Potenziell problematisch sind zweitens die fertigen Teller, die zum Gast gehen. „Sind die Portionen zu groß, bleiben viele Reste übrig.“ Und dieser Abfall sei besonders gravierend: „Für Reste, die beim Einkauf, bei der Lagerung und Zubereitung anfallen, kann man oft kreative Verwendungsmöglichkeiten finden. Doch was einmal auf dem Teller war, muss in den Müll.“ Das schreibt das Gesetz vor.

## Daten sammeln hilft

Bei der Frage, wie Food Waste sich reduzieren lässt, stieß Hennchen auf digitale Analysewerkzeuge: „Daten

sammeln ist nützlich. Es hilft bei der Kalkulation, bei der Einschätzung des zu erwartenden Gästeaufkommens, ja selbst dabei, angemessene Portionsgrößen zu berechnen.“ Doch auch die von Hennchen bewunderte Küchentechnik ist dienlich: Garen bei niedrigen Temperaturen oder Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit und verringert den Abfall. Schließlich setzten die untersuchten Restaurants und Großversorger auch bei der Menügestaltung an. „Zum Beispiel, indem sie Pastinaken nicht nur in einem Gericht verwenden, sondern gleich in fünf verschiedenen.“ Damit steigt die Chance, das Gemüse auch zu verbrauchen.

Insgesamt hat der Forscher beobachtet, dass Küchenchefs bereits sehr viel darüber wissen, wie man Food Waste vermeiden kann. Einige Empfehlungen wird seine Doktorarbeit dennoch aussprechen. „Netzwerke bilden zum Beispiel. Kooperieren.“ Hennchen nennt eine Gruppe von Gastronomen aus Bad Waldsee als Vorbild, die sich im Notfall gegenseitig mit Lebensmitteln aushelfen: „Wer sich so abgesichert weiß, muss beim Einkauf nicht jede Eventualität kalkulieren.“ Auch ließe sich der Einsatz von digitalen Analyseinstrumenten noch ausbauen.

Und noch eine Empfehlung hat Hennchen: Wissen weitergeben.

„Wenn man sich den gesamten Food Waste anschaut, sind wir Verbraucherinnen und Verbraucher die größten Sünder“, sagt er und verweist noch einmal auf die Studie von 2016: Über 50 Prozent der Lebensmittel werden von Privathaushalten verschwendet. „Die Akteure in Gastronomie und Großküche sind gewissermaßen Pioniere“, findet der Forscher. Sie wissen, wie man Verschwendung vermeidet und wie man sich dabei von neuen technischen Entwicklungen unterstützen lassen kann. „Wenn sie dieses Wissen in Kursen und Kochbüchern weitergeben, nutzt das uns allen.“ Auch Hennchens Arbeit trägt dazu bei.

## 2,5 Millionen Euro für die Neuroforschung

Der Europäische Forschungsrat (ERC) fördert Spitzenforschung in allen Disziplinen – ein mit 2,5 Millionen Euro dotierter Advanced Grant geht nun an Prof. Dr. Marlene Bartos vom Institut für Physiologie I der Universität Freiburg. In ihrem Projekt wird Bartos die funktionelle Rolle hemmender Nervenzellen bei der Ausbildung von Gedächtnisspuren und der Kontrolle des kognitiven Verhaltens untersuchen. Diese Arbeit ist von klinischer Relevanz, da zahlreiche Studien darauf hinweisen, dass Dysfunktionen hemmender Nervenzellen im Hippocampus eine Schlüsselrolle bei verschiedenen neuropsychiatrischen Erkrankungen spielen. Mit dem Advanced Grant will der ERC etablierten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern die Möglichkeit geben, risikoreiche Forschungsvorhaben umzusetzen und damit neue Wege in der Wissenschaft zu beschreiten.



Marlene Bartos untersucht, welche Rolle hemmende Nervenzellen bei der Ausbildung von Gedächtnisspuren und der Kontrolle des kognitiven Verhaltens spielen. FOTO: UNIVERSITÄT FREIBURG

## Zwei Heinz Maier-Leibnitz-Preise für Freiburg

Juniorprofessorin Dr. Jennifer Andexer vom Institut für Pharmazeutische Wissenschaften und Privatdozent Dr. Benjamin Kohlmann vom Englischen Seminar der Universität Freiburg erhalten den Heinz Maier-Leibnitz-Preis 2018. Die Auszeichnung ist mit je 20.000 Euro dotiert, gilt als wichtigster Preis für den wissenschaftlichen Nachwuchs in Deutschland und wird in diesem Jahr insgesamt zehnmal vergeben. 140 Forscherinnen und Forscher aus allen Fachgebieten waren dafür vorgeschlagen worden. Andexer untersucht, wie Enzyme als umweltfreundliche Katalysatoren eingesetzt werden können, um verschiedene Stoffe herzustellen. Zudem befasst sie

sich mit so genannten Kofaktoren, die notwendig sind, damit bestimmte Enzyme als Katalysatoren wirken können. Kohlmann betreibt eine kulturwissenschaftliche Literaturwissenschaft, indem er historische Kontexte einbezieht und Verbindungen zu seinem zweiten Fach, der Philosophie, herstellt. In seiner Habilitation hat er den Diskurs um den Wohlfahrtsstaat vom späten 19. Jahrhundert bis heute erforscht. Seine Arbeiten suchen den Anschluss an gesellschaftliche Themen und beschäftigen sich aktuell zum Beispiel mit der Verhandlung von Prekarität in zeitgenössischen Romanen und Filmen.

uni shop

Produkte finden Sie im Online-Shop: [www.shop.uni-freiburg.de](http://www.shop.uni-freiburg.de) und in den Buchhandlungen Rombach und Walthari

Neue  
Produkte im  
Sortiment