

Hier wird mit Ablauf-Ware aus den Läden gekocht

von Annette Hirschberg - Was niemand mehr kaufen will, wird im Buffet Dreieck in Zürich aufgetischt: Lebensmittel in beschädigten Verpackungen, krüppelige oder ablaufende Esswaren.



Dreieck-Leiterin Rosmarie Schaub serviert sich einen Teller mit verschiedenen Gemüsen, Risotto und Fleisch. Im Laden wurden fast alle diese Lebensmittel aus den Regalen genommen.

Leicht versteckt, im Innenhof der Gartenhofstrasse 27 im Zürcher Kreis 4, gibt es eine neue Adresse fürs Mittagessen – das Buffet Dreieck. Was in dieser Küche in den Topf kommt, ist schweizweit einzigartig: Es sind fast ausschliesslich Bio-Lebensmittel, die bei den Läden sonst im Abfall landen würden. «Wir wollen zeigen, was man aus Lebensmittelüberschuss alles machen kann», sagt Dreiecks-Leiterin Rosmarie Schaub.

Von Köchin Angela König verlangt das Konzept einiges ab. Sie weiss jeweils erst am Vortag, welche Lebensmittel ihr zur Verfügung stehen. König liebt diese Herausforderung: «Die Rezepte entstehen sofort in meinem Kopf, wenn ich die Esswaren sehe», sagt sie. Die erfahrene Köchin bereitet alles frisch zu. Gestern befanden sich Peperonata, Rosenkohl, Getreiderisotto, Tomatenpasta mit rotem Basilikum oder Braten an einer Traubensauce in den Wärmeschalen des Buffets.

Die Gäste bezahlen nach Menge. Der grosse Teller mit Fleisch kostet 19 Franken, eine kleine Suppe 5 Franken. «Das Essen gibt es auch zum Mitnehmen, aber nur im Mehrweggeschirr», so Schaub. Wer will, bringt dieses selber mit. Sonst erhält man im Dreieck das Geschirr mit Depot. «Uns ist wichtig, so wenig Abfall wie möglich zu verursachen – unsere Servietten etwa sind aus Stoffresten oder aus dem Brockenhaus», so Schaub.

