Pressekonferenz anlässlich des Welternährungstages, 18. Oktober 2012, Waisenhausplatz Bern

---

Gute Köche werfen nie etwas weg!

Philippe Rochat
Spitzenkoch

3 Guide Michelin Sterne, 19 Gault-Millau Punkte.
(Es gilt das gesprochene Wort)

Schon als kleiner Bub wollte ich Koch werden. Mein Traum ist – wie Sie wissen – Wirklichkeit geworden. Zwar habe ich die Kochmütze im Hôtel de Ville abgelegt, in meinem Catering-Unternehmen ziehe ich sie gerne und auf Wunsch immer wieder an. Nach 36 Jahren auf höchstem Niveau zu kochen, mit Arbeitstagen mit immer 16 Stunden, bin ich heute sehr froh und glücklich, ein wenig mehr Zeit für mich zu haben. Aber der Weg dahin war immer schön, aber nicht immer ganz so einfach.

Mein Lehrmeister, Herr Marcel Cavuscens im Restaurant Buffet de la gare in Romont FR war, wie zu dieser Zeit üblich, sehr streng. Wir Lehrlinge mussten gehorchen, etwas anderes gab es nicht. Und wir mussten sparen. Nichts wurde weggeworfen. Herr Cavuscens hat nach dem Service sogar die Kehrichteimer geleert, um uns zu kontrollieren. Wir haben gelernt, alles zu brauchen: Kartoffelschalen, Gemüseabfälle und vieles, vieles mehr. Was ich damals zwischendurch als kleine Schikane empfunden habe, erwies sich aber bald schon als eine Schule fürs Leben.

Ich habe die „Philosophie“ des Sparens verinnerlicht. Und ich habe stets versucht, diese meiner Brigade und insbesondere meinen Lehrlingen weiterzugeben.

Gute Köche werfen nichts weg. Schlechte Köche werfen viel weg. Dies ist leider eine Tatsache, die ich immer wieder feststelle. Gute Köche sind kreativ, arbeiten mit Herzblut und sind vor allem so intelligent und interessiert, immer wieder Neues zu probieren und zu kochen.

In einer Küche – und auch Zuhause – muss man genau planen. Je besser man ein Programm macht und auch weiss, was kochen, umso weniger wird man wegwerfen. Beim exakten Einkaufen fängt also alles an. Nicht zuviel einkaufen! Dabei gilt auch, dass saisonale Früchte und Gemüse länger halten, als wenn diese nicht Saison haben.

Beim Fleisch kann man alles brauchen. Aus Gemüseabfällen kann man Saucen machen. Altes Brot kann man rösten oder zu Paniermehl verarbeiten. Früchte kann man einkochen... Es gibt tausende von guten Ideen, damit Lebensmittel nicht im Abfall landen. Mit gutem Wille geht hier viel!

Übrigens: Auch Wasser wurde im Hôtel de Ville gespart!

Voilà, ganz kurz zum Schluss nochmals:

- Klug und nicht zuviel einkaufen

- Nicht zuviel kochen
- Möglichst alles verwerten
- Sogenannte Abfälle kreativ verarbeiten und verwerten

In diesem Sinn unterstütze ich sehr, dass das Comité national FAO und die Bundesbehörden mit diesem Anlass etwas tun gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln und zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit beitragen.