

# Gebt uns den Rest!

**Anette Keuchel** rettet Lebensmittel vor dem „Tod“ in der Tonne und verwandelt sie in hochwertige Menüs

**L**aut einer Studie des WWF landen allein in Deutschland pro Sekunde 313 Kilo genießbare Lebensmittel im Müll. Jedes Gramm ist eines zu viel – das findet auch Anette Keuchel, Gründerin des ersten Non-Profit-Lokals „Restlos glücklich“ in Berlin: „Bei uns zu Hause wurde nie etwas weggeschmissen, das ist für mich ganz normal“, sagt sie. Dieser wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln begleitet die 39-Jährige von Kindesbeinen an. „Meine Mutter packte alles in Tupperdosen – als die Reste dann aufgewärmt wurden, kamen manchmal ein paar wilde Mischungen zustande.“ Nichts wegwerfen, alles verwerten. Das ist auch das Motto, das sie mit ihrem zehnköpfigen Team verfolgt. Von zu krumm geratenen Gurken bis hin zu verrutschten Etiketten von Weinflaschen: Die Menükarte besteht jedes Mal aus Zutaten, die eigentlich im Müll gelandet wären.

Ein Zeitungsartikel über ein Restaurant in Kopenhagen, das Gerichte auf die gleiche Art und Weise zubereitet, hatte sie dazu bewogen, das Konzept nach Deutschland zu importieren. „Ich war von der Idee begeistert. Außerdem war ich schon länger auf der Suche nach einem sinnvollen Projekt. Als ich das gelesen hatte, dachte ich: Ja, das ist es!“ Eine kleine Veränderung herbeiführen, indem Menschen für das Thema sensibilisiert werden – das war und ist immer noch ihr Plan. „Ich hoffe, dass sich die Gäste auch nach ihrem Besuch bei uns Gedanken darüber machen, ein bisschen weniger wegzuwerfen.“ Was konkret

dagegen getan werden kann? „Einkaufszettel schreiben, nicht zu große Mengen einkaufen, überlegen, was wirklich gebraucht wird, und sich den Wert der Nahrung vor Augen führen.“

Dabei hatte sie sich im Vorfeld mit dem Thema Lebensmittelverschwendung gar nicht wirklich beschäftigt. Trotzdem hat die studierte Sprachen- und Umweltwissenschaftlerin den Quereinstieg versucht. Dementsprechend groß war die Herausforderung. „Wir haben viel gelernt und tun es immer noch!“

Geld spielte dabei immer eine Nebenrolle. Anette und die meisten Teammitglieder arbeiten ehrenamtlich, sie selbst ist in Teilzeit beschäftigt bei einer europäischen Institution in Berlin. „Restlos glücklich“ gehört zur Freizeit und bedeutet für sie vor allem positives Feedback von glücklichen Gästen und viel leckeres Essen – auch mal für sich selbst: „Die Suppe mit Ingwer-Crème-fraîche hat mich besonders begeistert!“

Das Thema Nachhaltigkeit endet für sie nicht beim Schließen der Restauranttür. Ihre Kinder werden mit einem Lastenrad durch die Stadt kutschiert und Klamotten werden fair oder gebraucht gekauft. Eine Einstellung, von der man sich eine aussortierte Käsescheibe abschneiden kann.



Spezialität des Hauses: kulinarische Denkanstöße von Anette Keuchel, 39



**RESTLOS GLÜCKLICH**

*Genuss fürs gute Gewissen*

Aussortierte Lebensmittel wiederverwerten und das Bewusstsein von Konsum wieder stärken. Anette Keuchel und ihr Team bieten in ihrem Restaurant „Restlos glücklich“ auch Bildungsveranstaltungen und Kochkurse an. [www.restlos-gluecklich.berlin](http://www.restlos-gluecklich.berlin)