



1 — Der Sache Wegen 데어 작레 베겐

플라스틱 포장기 없는 식료품점을 상상할 수 있는가? 데어 작레 베겐은 그렇다고 답한다. 데어 작레 베겐은 환경 문제의 가장 큰 핵심 플라스틱 사용을 거부한다. 유리병이나 종이에 담긴 식자재를 판매하고, 소비자는 직접 가져온 용기에 음식을 넣어 무게 단위로 산다. 만약 가져온 용기가 없다면 친환경 소재로 된 리넨 백을 구입할 수 있고, 따로 지출을 원하지 않는다면 손님들이 자진해 기부한 유리병을 쓰면 된다. 모든 제품은 유기농이며 로컬 푸드와 공정무역 상품을 주로 다룬다. 남이사이 생태계를 위협하는 것으로 알려진 팔류는 데어 작레 베겐에서 판매하는 대표적인 성분이다. 주방 세계, 유기농 테오도란트, 비누, 칫솔 등 동물 실험이나 화학 성분에서 자유로운 생필품도 준비되어 있다. 데어에는 고풍이 따른다는 말을 방증하듯 일만 식료품점보다 가격대가 높다. 데어 작레 베겐은 식료품점의 시스템을 조금만 바꾸면 모두가 합리적이고 친환경적인 구조로 변화할 수 있다고 말한다. 다수는 상품의 종류는 웹사이트에서 확인할 수 있다.

- 밀가루 100g당 €0.22, 콘플레이크 100g당 €0.8
- Lychener Str. 47, 10437 Berlin
- +49-(0)-30-85626102
- der-sache-wegen.de

TREND BERLIN



불편의 미학 제로 웨이스트

환경 문제가 전 세계적인 이슈다. 베를린에서는 가속화되는 환경 문제를 염려하는 이들이 쓰레기 없는 삶을 지향하며 '제로 웨이스트 Zero Waste'를 실천한다. 플라스틱 포장, 음식을 쓰레기를 거부하며 환경을 위해 불편을 자처하는 제로 웨이스트족을 위한 공간을 소개한다.

text: 전영민 — photograph: 제반영, 안드레아스 푸도프스키/Andreas Chudowski, 클라우디아 괴데/Claudia Göde



2 — Restlos Glücklich 레스틀로스 글뤽클리히

레스틀로스 글뤽클리히는 과거 레스토랑이었으나 현재는 매일 첫 번째 토요일에 열리는 팝업 디너 이벤트 Dinner-Abends와 음식, 케이터링 같은 이벤트 위주로 운영되는 비영리 단체다. 이들은 지역 농가에서 크거나 모양 때문에 상품 가치가 없다고 여겨지는 식자재 유통기한에 가까워 폐기할 수밖에 없는 제품, 발주 실수로 버려질 처지에 놓인 음식을 받아 요리한다. 남은 식자재라는 의견 때문에 맛에 대한 의구심을 가질 수 있지만 디너이벤트의 경우 매일 예약 오픈과 함께 자리가 꼭 차는 것을 보면 쓸데없는 우려인 것이 분명하다. 남은 식자재로 만든 3코스 요리는 유기농 재료로 만들어지며 채식 메뉴만 다룬다. 메뉴는 웹사이트를 통해 미리 공지된다. 이곳은 환경과 관련된 비영리 단체인 만큼 부지런히 독일 내 음식물 쓰레기 문제에 대한 워크숍을 연다. 베를린의 초등학교를 중심으로 열리는 워크숍에서는 아이들이 직접 남은 식자재를 사용해 주방에서 요리하고 맛볼 기회도 제공한다.

- 3코스 €30
- Donaustraße 15, 12043 Berlin
- hello@restlos-gluecklich.berlin
- restlos-gluecklich.berlin



3 — Isla 이슬라

이슬라의 문을 여는 순간부터 고의든 아니든 제로 웨이스트는 시작된다. 당신이 얻을 자리와 노트북을 올려놓을 책상, 메뉴를 볼 수 있는 선반은 이슬라가 문을 열기 전 이전 세입자의 물건으로 만든 소품이다. 고심해서 고된 카푸치노는 거친 질감의 갈색 잔에 담기는데 이 잔은 커피 찌꺼기를 재활용해 커피잔을 만드는 카페폼 Kaffeeform의 제품이다. 카푸치노를 만들고 남은 우유는 바리스타가 따로 유리병에 담아 보관한다. 하루에 2L 가량 나오는 남은 우유는 치즈와 요거트를 만드는 데 쓰인다. 출출할 때 주문하는 샌드위치는 로컬 푸드로 만들어지는데 물론 만드는 과정에서 음식을 쓰레기가 나오긴 하지만 뒤쪽에 있는 퇴비 상자에 넣고 발효해 정원에 쓸 퇴비로 만드니 걱정이 없다. 이쯤 되니 문득 원두를 배송하는 과정에서 나오는 쓰레기는 어떻게 처리할까 궁금해지지만 놀림개로 쓰레기가 나오지 않는다고 한다. 규모가 큰 카페 9에서 원두 운반용 줄더를 공유하며 불필요한 포장 용기 없이 원두만 받기 때문, 이슬라는 이렇게 커피 한 잔과 함께 지속 가능한 제로 웨이스트를 체험하길 권한다.

- 에스프레소(상관) €1.9, 피클토(상관) €2.4
- Hermannstraße 37, 12049 Berlin
- hello@isla.berlin.de
- www.facebook.com/islacoffeeberlin