



Best Case

„Die Halde“: Nachhaltigkeit und Idealismus seit 1337

Professionelles Reste-Management auf über 1.000 Höhenmetern

Im Winter verschneit, im Sommer verträumt, aber immer auffallend anders: Das Hotel und Restaurant „die Halde“ verkörpert Stil, Entspannung und Schwarzwald pur. Hoch oben auf dem Schauinsland schweift der Blick über Tannen, Wiesen und Hügel. 1.147 Meter über dem Alltag, soweit das Auge reicht.

Seit sage und schreibe 1337 zieht es Besucher auf den Freiburger Hausberg, in das imposante Gasthaus unter den Schindeln. Bei so viel Geschichte bekommt der Begriff der Nachhaltigkeit eine eigene Qualität. Eine, die hier bis ins Detail gelebt wird. Genauso wie der exklusive Anspruch an Qualität, Formgefühl und schlichte Eleganz. Dass Tradition und Moderne Hand in Hand gehen, bleibt oft ein Werbeversprechen – auf dem Schauinsland wird es Wirklichkeit. Davon zeugt jeder Winkel des Gebäudes und jedes der 39 Zimmer. Aber auch hinter den Kulissen werden diese Werte großgeschrieben, denn Tradition verpflichtet.

Küchenchef Thomas Messerer weiß das und erfüllt diesen Anspruch mit jeder Faser. Der gebürtige Münchner ist ein Mann klarer Worte und fester Überzeugungen. Der 37-Jährige hat sein Handwerk auf dem Münchner Olympiaturm gelernt und bildet heute ein Dreigestirn mit den Halde-Wirten Lucia und Martin Hegar. Wie viele seiner Kolleginnen und Kollegen sagt auch er: „Wir machen ehrliche Küche!“ Auf die Unterschiede zu seiner früheren Heimatstadt angesprochen, antwortet Messerer offen: „Die Esskultur und das Gespür für eine ausgewogene Küche sind hier in Baden feiner und ausgeprägter als in Bayern. Das liegt meiner Meinung nach auch an der Nähe zu Frankreich. Von der Sonne verwöhnt, gibt es hier zudem eine große Vielfalt an Gemüse, Wein und Obst von unvorstellbarer Qualität.“

So stammen die meisten Zutaten in der Halde-Küche aus der Region. Restaurantbesucher und Hotelgäste wissen das zu schätzen. Prinzipien und Idealismus sind auf dem Gipfel gegenüber dem Feldberg Ehrensache. „Sterneküche interessiert mich nicht mehr. Für mich gilt: Ich muss



Best Case

richtig Lust auf einen Job haben, ich muss dafür brennen. Erst in zweiter Linie darf man aufs Geld schauen, sonst geht die Leidenschaft kaputt“, betont der Küchenchef.

Überzeugungen pflegen und leben, das gilt auch für das eigene Handwerk. Manche Zutaten – selbst wenn sie regional angeboten werden – kommen aus Prinzip nicht auf den Tisch: „Stopfleber, Froschschenkel und Milchkalb gehen gar nicht“, betont der Küchenchef. Und wenn Lebensmittel kaputt gehen, hat er eine sehr pointierte Meinung dazu: „Wenn wir etwas wegwerfen müssen, liegt es daran, dass wir zu dumm oder zu faul sind, Verantwortung zu zeigen, uns Köche eingeschlossen!“ *Bio* ist aber kein Muss.

Es ist nur konsequent, dass Nachhaltigkeit hier nicht auf dem Teller endet. Sie wird auch hinter den Kulissen großgeschrieben, dort wo die leer gegessenen Teller später landen. Die Abfälle aus der frischen Bergküche und die Speisereste der Gäste gelten hier längst als das, was sie sind: eine wertvolle Ressource, die permanent anfällt. Erneuerbare Energie also. Deshalb setzt die Halde auf eine Anlage von Meiko Green, die all diese Reste sammelt, zerkleinert und bis zur Abholung geruchsfrei lagert. So lässt sich Nachhaltigkeit als geschlossenes System denken, in dem die Energie jener Reste wieder in den Energiekreislauf eingespeist wird.

Davon profitiert nicht nur Mutter Natur, die hier oben allgegenwärtig ist. Die Küchenorganisation wird gestrafft, der Geldbeutel geschont und die Arbeitszufriedenheit steigt. Dazu Thomas Messerer: „Früher hatten wir sechs bis acht Mülltonnen mit Speiseresten pro Woche. Jetzt wird unser Tank alle sechs bis acht Wochen geleert. Es muss nichts aufwendig gekühlt werden und es entstehen keine Gerüche. Das bedeutet für uns viel weniger Aufwand, bringt ein Vielfaches an Hygiene und spart auch Ressourcen.“ Das bedeutet auch, dass der LKW nicht mehr jede Woche den Berg erklimmen muss, um die Reste abzutransportieren, sondern sehr viel seltener. Ein weiterer Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit. Möglich macht all das die Eingabestation BioMaster 4 Plus in Kombination mit einem Lagertank; beides wie ein Maßanzug in die historischen Mauern eingepasst.

Auch für das Team ist diese Lösung angenehmer: „Wenn die Tonnen früher eine Woche lang nicht abgeholt wurden, war das für die Kollegen eine echte Zumutung“, erinnert sich



Best Case

Messerer. Er weiß aus erster Hand, dass ein cleveres Reste-Management auch das Thema Personal betrifft: „Solche Dinge bestimmen die Qualität eines Arbeitsplatzes“, ist er sich sicher. Da die meisten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus dem Schwarzwald stammen und der Halde oft seit Jahrzehnten die Treue halten, ist Personalmangel derzeit zwar kein Thema. Aber wer gut ist in seinem Job, den muss man halten: „Die, die dran bleiben, werden auch die sein, die bleiben werden“, fasst er es zusammen. Geruchsbelästigung oder das Schleppen schwerer Restekübel durch den laufenden Betrieb gehören der Vergangenheit an.

Die Speiseresteanlage im Restaurant „die Halde“ ist eine Kompaktanlage. Das bedeutet: Eingabestation und Tank sind in direkter Nachbarschaft. Rund 700 kg Reste fallen hier pro Woche an. Zwangsläufig, denn so nachhaltig man auch arbeitet, wo gekocht wird, bleiben Kerne, Schalen, Gräten und Co. zurück. Diese wieder loszuwerden, ist nun ein Kinderspiel, egal ob sie vom Tellerservice, vom Buffet oder vom Catering stammen. Die Bedienung der Anlage beschränkt sich darauf, alle Reste in die Eingabestation zu geben und einen Knopf zu drücken. Danach läuft alles automatisch. Das spart wertvolle Zeit, die das Personal anderweitig einsetzen kann. In 50 bis 80 Sekunden sind alle Reste vollständig verarbeitet und lagern als homogene Biomasse im 8000-Liter-Tank, der nur noch alle sieben Wochen entleert wird.

Ein weiteres Argument für die Lösungen von Meiko Green ist das wachsende Hygienebewusstsein durch die Pandemie. Dank des geschlossenen Systems gibt es nach der Eingabe keine Berührungspunkte mehr mit den Speiseresten der Gäste. Auch Kreuzkontaminationen gehören der Vergangenheit an. Früher kamen zum Beispiel die vermeintlich neuen Tonnen auf der Ladefläche der Lkws mit vollen Restetonnen anderer Betriebe in Berührung. Auch das ist passé. Was bleibt, sind gesunkene Betriebskosten, zufriedenes Personal und deutlich vereinfachte Abläufe. Kurz gesagt: Mehr Raum für das Wesentliche. Genau darum geht es hier zwischen den Wipfeln und Hügeln des Schwarzwalds, 1.147 Meter über dem Alltag.