



Avocados stehen bei Gastronomen auf der Abschussliste

Klimasünder Avocados geraten wegen ihrer schlechten Ökobilanz zunehmend in Verruf. Während einige Zürcher Gastronomen die Frucht von der Speisekarte verbannt haben, sind sich auch St. Galler Restaurants des Problems bewusst. Eines hat bereits gehandelt.

Egal, in welchen Lebensmittelläden man geht: Avocados sind das ganze Jahr über im Angebot. Ernährungsbewusste loben die Frucht aus Südamerika wegen ihrer ungesättigten Fettsäuren, Mineralien und Vitamine. Seit einiger Zeit steht die Avocado aber wegen ihrer Ökobilanz in der Kritik. Denn: Für ein Kilogramm Avocado werden 1000 Liter Wasser benötigt. Zu viel, finden einige Restaurants in Zürich – darunter auch die Vegi-Kette Hiltl – und haben die Trendfrucht aus dem Menüplan gekippt. Wie aber sieht es in der Stadt St. Gallen aus? Wenden sich auch hier Gastronomen von der Avocado ab?

Im vegetarischen Restaurant Tibits am Bahnhofplatz kommen Avocadoliebhaber auf ihre Kosten. «Normalerweise bieten wir ein bis zwei Avocado-Gerichte von insgesamt über 40 Rezepten am Buffet an. Also sehr wenig und schon gar nicht im Überfluss», sagt Mitgründer Reto Frei. «Wir haben vor einiger Zeit Sorten aus Spanien degustiert, doch geschmacklich waren jene aus Mexico besser. Wir werden dennoch weiter versuchen, diese noch mehr aus der Nähe zu beziehen.»

«Die Grossverteiler stehen in der Verantwortung»

Anlass, die Avocado von der Speisekarte zu kippen, sieht Reto Frei nicht. «Bei uns ist das kein Thema, da wir Avocados bereits bewusst sehr wenig einsetzen und auch nicht als den Superfood bewerben.» Doch er sehe da eher die Grossverteiler in der Verantwortung. «Schauen Sie nur einmal die Masse an Avocados in den Einkaufszentren an und zu welchem Preis diese angeboten werden. Das ist definitiv keine gute Entwicklung.»

Auch im Kafi Franz gibt es Avocado-Brötli im Angebot, dennoch hält sich der Konsum gemäss Inhaberin Denise Weber in Grenzen: «Wir bieten die Avocado nicht in Unmengen an, und wenn, dann vielleicht einmal im Monat.» Verzichten auf die Frucht aus Südamerika will die Restaurantinhaberin ebenfalls nicht. Denn für einen kleinen Betrieb wie den ihrigen sei dies schwierig umzusetzen, sagt sie. Dennoch: Das Thema Nachhaltigkeit sei für sie wichtig. In ihre Restaurantküche kommen daher vor allem regionale und saisonale Lebensmittel. Sie finde es zwar gut, wenn Restaurants wie das Hiltl erste Zeichen setzen. Aber:

«Wenn man mit dem Finger auf die Avocado zeigt, müsste man eigentlich bei so manch anderem Lebensmittel ebenfalls genauer hinschauen.»

Gegenmassnahmen ergriffen hat hingegen «Stripped Pizza». Das Restaurant am Unteren Graben verarbeitet rund 25 Avocados pro Woche, was etwas mehr als drei Stück pro Tag sind. «Die Ökobilanz ist bei uns durchaus ein Thema. Daher haben wir Anfang September auch unsere Pizzas überarbeitet und dabei die Fresh Duke (mit Avocado) durch eine andere Pizza ersetzt», sagt Angelika Morant, Partnerin von Stripped Pizza.

Die Herkunft soll genau verfolgt werden

Man sei gar noch einen Schritt weiter gegangen und habe den Avocado-Smoothie aus dem Sortiment genommen. «Künftig werden wir auch unsere Salatangebote optimieren. Ziel ist es, das Herkunftsland genauer zu verfolgen, um auf biologische Avocados aus Europa umzusteigen. Derzeit beziehen wir die Früchte aus Peru. «Längerfristig wolle die Zürcher Restaurantkette nach Alternativen mit ähnlichen Nährwerten suchen. (lex)

Hauptausgabe

St. Galler Tagblatt
9001 St. Gallen
071 227 69 00
www.tagblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 25'700
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 21
Fläche: 38'120 mm²



Auftrag: 1089931 Referenz: 71346899
Themen-Nr.: 571.170 Ausschnitt Seite: 2/2



Für die Produktion von einem Kilogramm Avocado werden 1000 Liter Wasser benötigt. Bild: Kai Schwabe/Imago