

Er steht auf krumme Dinger

Mirko Buri kämpft gegen Food-Waste. Dafür kauft der ehemalige Gault-Millau-Koch unförmige Rüebli, überreife Tomaten und zu gross geratene Süsskartoffeln und verarbeitet sie zu Bouillon und Mayonnaise.

Text: Monica Müller
Bilder: Franziska Frutiger

Mirko Buri verarbeitet unerwünschte Lebensmittel aus regionalem Anbau zu hochwertigen Speisen und Produkten.

Riesige Süsskartoffeln türmen sich in der Küche des Restaurants «Mein Küchenchef» in Köniz BE. Für die Verwendung im privaten Haushalt sind sie viel zu gross, deshalb haben sie es erst gar nicht in die Auslage der Läden geschafft. Die orangen Knollen wären wohl auf dem Kompost gelandet, hätte sie Mirko Buri (37) nicht genommen. Nun heisst es schälen und schnipseln! Aus den 300 Kilo entstehen 2800 Gläser Supermayo der hauseigenen Linie Foodoo. Das «super» in ihrem Namen verdient die Foodoo-Mayonnaise durchaus, besteht sie doch zu fast 50 Prozent aus dem Superfood Süsskartoffel. Sie enthält nur sehr wenig Fett und keinen Zucker.

Sein Restaurant ist zwar zurzeit geschlossen, doch die Arbeit geht Mirko Buri nicht aus. Seine fünf Angestellten sind in Kurzarbeit, während er selbst und sein Schwager Pierre-Yves Bernasconi als Geschäftsleiter täglich in der Küche stehen. Nebst ihren eigenen Produkten bereiten sie jeweils ein Mittagsmenü als Take-away zu und verarbeiten dabei unförmige Zutaten aus der Region, Produkte, die die Bauern ohne Buris Engagement wegwerfen würden.

Keine Tomaten aus China

In den letzten sieben Jahren hat Buri enge Kontakte zu 46 Bauern im Raum Bern geknüpft. Um den Überblick zu behalten, hat er sie im Handy mit den entsprechenden Gemüseamen abgespeichert: Chrigel Süsskartoffeln, Päsca Rüebli, Ürsu Tomaten. Man mag und schätzt sich. Und man ist ständig im Austausch: Was gibts Neues? Was ergibt Sinn?

Diese zweite Frage ist es, die Mirko Buri umtreibt. Am Beispiel der Tomaten erklärt er, was eben nicht sinnvoll sei. Er sagt, er kenne keine Pizzeria, die ihre Tomatensauce selbst zubereitet. Diese werde aus Italien bezogen. Italien importiere jedoch einen grossen Teil

aus China. Sobald der chinesische Anteil unter 50 Prozent liege, gelte das Produkt als italienisch. «Da bestellst du dir Blödsinn», sagt Buri und schüttelt den Kopf.

Vergangenes Jahr hat er 20 Tonnen Tomaten verarbeitet. Seine Sauce wird dreimal so teuer wie die importierte Ware. Dafür kann er verhindern, dass ein Bauer seine überreifen oder geschmacksarmen Tomaten wegwirft. Buri grilliert die Tomaten schonend, damit seine Sauce einen rustikalen Geschmack erhält.

Aber geht die Rechnung auch auf? «Für ein Mittagmenü bezahlt man ungern mehr als 20 Franken», sagt Buri. Er möchte die Bauern fair entlohnen und Spass beim Verarbeiten ihrer Erzeugnisse haben. «Eine Herausforderung!» Er meistert sie, indem er fast nur vegetarische und vegane Gerichte zubereitet. Nur selten weist er darauf hin, und seiner Kundschaft

falle es nicht auf: «Viele denken, sie hätten den Hackbraten auf dem Mittagmenü verpasst», sagt er und lacht.

Wer regelmässig beim «Küchenchef» isst, ernährt sich gesund. Buri erzählt von Stammkunden, die ihm ein Dankeschön ihrer Zahnärzte ausrichteten. Nach drei Monaten Mittagmenü mit weniger Zucker sei das beim Zahnbelag sichtbar geworden.

«Ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren.»

Mirko Buri, Koch und Food-Waste-Experte

Und Manager eines nahen Unternehmens fragten den Könizer, ob er nicht ihre Kantine übernehmen wolle. Ihnen war aufgefallen, dass die Mitarbeiter, die bei Buri assen, nachmittags leistungsfähiger waren.

Mirko Buri war im «Gstaad Palace» Teil einer 46-köpfigen Küchenbrigade, kochte auf hohem Niveau in Honolulu und Interlaken. Wie kommt jemand mit seinem Hintergrund dazu, sich in Köniz über verhinderten Zahnbelag und gerettete Rüebli zu freuen?

Angefangen hat alles mit der Geburt seines Sohnes Nilo vor acht Jahren. Buri wollte seine Frau Manuela nach der Geburt entlasten und begann für die Familie vorzukochen. Über einen bekannten Bauern kam er zu den ersten krummen Rüebli. Seine Deluxe-Bébé-Breie stiessen im Freundeskreis auf grosses Interesse, und schon bald produzierte er immer mehr davon. Da auch die Eltern gut und gesund essen

Anzeige

MIGROS

Aktion

9.2. – 22.2.2021

ab 2 Stück

30%

Auf das gesamte Mascara Sortiment von COVERGIRL

z.B. Lash Blast Volume Waterproof
8.75 statt 12.50

Solange Vorrat. Bei allen Angeboten sind bereits reduzierte Artikel ausgenommen.



Die Foodoo-Bouillon

ist in 80 Filialen der Migros Aare, diversen Läden in Bern sowie in allen Globus-Filialen erhältlich.

wollten, garte er auch Gemüse sous vide für Erwachsene vor und baute das Angebot auf ganze Menüs aus.

In dieser Phase sah Buri den Dokumentarfilm «Taste the Waste», und die gigantische Verschwendung von Lebensmitteln liess ihn nicht mehr los. «Ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren. Das sind jährlich 300 Kilo pro Person, was einer Kolonne von 40-Tonnen-Lastwagen von Bern nach Madrid entspricht.»

Zusammen mit seinem Schwager wagte er 2014 den Schritt in die Selbstständigkeit. In seinem Umfeld wollten ihn viele unterstützen, und so organisierte er sogenannte Foodoo-Factories. Gab es grosse Lieferungen an zu dünnen Rüebli oder zu schorfigen Kartoffeln, halfen Freunde, Bekannte und bald auch Fremde beim Rüsten.

Mit ihrer Gemüsebouillon haben Buri und sein Team das Projekt «Foodoo» bekannt gemacht. Die mit Salz natürlich konservierte Paste entsteht ohne Geschmacksverstärker und Palmöl, sie ist vegan und allergenfrei. Ende 2018 nahm die Migros Aare die Bouillon in ihr Sortiment auf, heute gibt es sie in 80 regionalen Filialen. «Wir waren bisher vorwiegend in der Food-Waste-Szene vertreten. Mit der Migros können wir natürlich mehr bewegen», sagt Buri.

Weil er momentan viel weniger Menüs als üblich verkauft, bleibt mehr Zeit für Kundengespräche – was er sehr schätzt. Kurz vor Mittag betritt ein älterer Herr mit Tupperware das Lokal. «Tschou Jacques!», begrüsst ihn Buri, und sie plaudern drauflos. Jacques Cordey war früher Buris Mathe- und Turnlehrer und liebt dessen Kochkunst. Als der Stammkunde das Restaurant verlässt, geht Buri zurück in die Küche. Süsskartoffeln schälen. **MM**

Infos und Bestellungen: foodoo.world

Mit dem Verkauf seiner Bouillon bei der Migros erreicht Mirko Buri einen grösseren Personenkreis und freut sich, dass er dadurch im Kampf gegen Food-Waste mehr bewegen kann.

Anzeige

20%

RABATT
GÜLTIG VOM 8. BIS 21. FEBRUAR 2021

z.B. 4 Rückenumschläge
CHF 29.50
STATT CHF 36.90



Lindert den Schmerz

20% RABATT auf alle ThermaCare Wärmumschläge und -auflagen

Verfora AG, 1752 Villars-sur-Glâne

100 Filmtabletten

CHF 55.90
STATT CHF 69.90



60 Brausetabletten

CHF 47.90
STATT CHF 59.90

Starke Nerven, starke Leistung

Berocca*, bei erhöhter mentaler oder körperlicher Belastung

Bayer (Schweiz) AG, 8045 Zürich

* Dies sind zugelassene Arzneimittel. Bitte lesen Sie die Packungsbeilage.
Keine Kumulation mit anderen Rabatten.

achillea.ch
dropa.ch

A dropa
GANZ SCHÖN GESUND!
APOTHEKEN UND DROGERIEN