

# Presseinformation



**greentable**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

## Die Gastronomie tischt endlich grün auf!

50x Klimaschutz mit Messer und Gabel auf greentable.de

*Lüneburg, November 2015:* Die Anzahl der Konsumenten, die ökologische, regionale und saisonale Lebensmittel beim Einkauf bevorzugen, steigt stetig. Verschiedenste Kennzeichnungspflichten erlauben größtenteils Transparenz über Herkunft und die Inhaltsstoffe der Lebensmittel. Doch scheint dieses Bewusstsein noch immer vor der Türe unseres Lieblingsrestaurants haltzumachen. Hier schlemmen wir scheinbar gedankenlos und hinterfragen kaum kritisch, woher die Grundprodukte für Pasta, Veggieburger, Fleisch oder Fisch stammen. Die Betreiber des Online-Restaurantführers greentable.de wollen diese Bewusstseinslücke im Gastronomiebereich nun schließen: Auf der bundesweiten Plattform für ein nachhaltiges Speisenangebot in Restaurants wollen die Gründer Matthias Tritsch und Marcus Ramster gemeinsam mit Gastronomen, Erzeugern, Lieferanten, Gästen und Partnern die deutsche Gastronomielandschaft ein Stück „grüner“ machen.

Unnötige Lebensmittelabfälle sollen unbedingt vermieden (Stichwort „from nose to tail“) und dabei Ressourcen effizient genutzt werden: „Wasser- und Energieverbrauch, Abfallmanagement, Mitarbeiterförderung sowie der Einsatz regionaler, saisonaler (Bio-)Produkte sind dabei entscheidende Eckpfeiler“, sagt Matthias Tritsch, einer der beiden Inhaber. Wünschenswert sei der Einkauf bei Lieferanten aus der direkten Nachbarschaft mit nachweisbarem Nachhaltigkeitsmanagement, um Lieferwege kurz und Produkte frisch zu halten, so Tritsch weiter. Per Mausclick und Kartensuchfunktion bietet das Infoportal einen schnellen Überblick über Gastronomiebetriebe, die umweltschonend, qualitätsbewusst und fair wirtschaften. Zu den bisher über fünfzig ausgezeichneten Betrieben gehören unter anderen das Hamburger Sternerestaurant Landhaus Scherrer wie auch das Berliner Szenesteraurant Nobelhart & Schmutzig, dessen Inhaber Billy Wagner sich auch im Greentable-Beirat engagiert: „Kann Gastronomie bewusste Ernährung mit einem nachhaltigen Einkauf, Umweltschutz und einem sozialem Engagement unter einen Hut bringen? Ich sage ja! Deshalb unterstütze ich Greentable“ so Wagner. Erst kürzlich zeichnete Greentable 13 von der A&Z Foodmanufaktur (Caterer des Jahres 2015 in der Kategorie Gesundheit/ Nachhaltigkeit) betriebene Betriebskantinen im Raum Köln/Bonn aus.

Doch die Idee einer bundesweiten Plattform für den nachhaltigen Genuss ging Greentable-Gründer Matthias Tritsch nicht weit genug: Aktiv setzt er sich ebenso gegen Lebensmittelverschwendung ein. Mit dem niederländischen Spezialisten für nachhaltige Verpackungen, Bio Futura, entwickelte er pffiffige Doggy Bags, um übriggebliebene Speisen im Restaurant für den zweiten Hunger zu Hause in einer kompostierbaren Box „kleckerfrei“ zu verpacken. Begeistert griff das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) dieses Engagement auf. Seit März 2015 realisiert Greentable gemeinsam mit der Initiative des BMEL „Zu gut für die Tonne!“ die Aktion „Restlos genießen“: Gastronomen und Gäste werden zur Mitgabe und Mitnahme der übriggebliebenen Gaumenfreuden aktiv angehalten. Bundesweit wurden über 17.000 „Beste-Reste-Boxen“ kostenfrei an Restaurants ausgegeben. Mittlerweile beteiligen sich über 200 Restaurants an der Aktion.



Auch zukünftig wird sich der Greentable Verlag aktiv mit seinen Initiativen „greentable.de“ und „Restlos genießen“ für eine nachhaltige Gastronomie engagieren. Gemeinsam mit grünen Gastronomen, nachhaltigen Lieferanten und konsumbewussten Gästen wirbt Matthias Tritsch für einen offensiven Umgang mit den Themen Regionalität, Saisonalität, Tierwohl und ressourcenschonendes, ökologisches Wirtschaften entlang der Wertschöpfungskette für einen besseres Restaurantenerlebnis. Grüne Gastronomie wird durch diesen durchaus überfälligen Paradigmenwechsel ein fester Bestandteil der bundesweiten Gastronomielandschaft. Noch bis zum Jahresende ist die Mitgliedschaft kostenfrei.

**Weitere Informationen sind auf [www.greentable.de](http://www.greentable.de) verfügbar.**

--

#### **Über Greentable:**

Greentable ist eine eingetragene Marke des Greentable Verlags. Gegründet wurde das Unternehmen durch den Gastronomen Marcus Ramster aus Schneverdingen und dem Grafiker Matthias Tritsch aus Lüneburg im April 2014. Die innovative Gründungsidee von greentable.de wurde durch den von der Bundesregierung berufenen Rat für Nachhaltige Entwicklung mit dem Qualitätssiegel Werkstatt N Impuls 2015 ausgezeichnet. Auf dem Ende Januar 2015 gestarteten Onlineportal können interessierte Gastronomen den Fragebogen für eine Auszeichnung kostenfrei anfordern. Neben einem Eintrag im grünen Onlineguide inklusive Verlinkung zur eigenen Website, erhalten die aufgeführten Restaurants Werbematerialien sowie Beratung und Hilfe bei der Suche nach geeigneten Lieferanten und Partnern. Gäste finden auf der Plattform Restaurantadressen für den grünen Genuss aber auch praktische Tipps für ein nachhaltiges Konsumverhalten und generelle Informationen zum Thema nachhaltige Gastronomie.

#### **Unternehmenskontakt**

Greentable Verlag  
Matthias Tritsch  
T 04131 998195  
F 04131 998196  
Mail: [mt@greentable.de](mailto:mt@greentable.de)  
Web: [www.greentable.de](http://www.greentable.de)

#### **Fotos:**

Bild 1: Greentable-Gründer Matthias Tritsch mit seiner Idee, der „Beste-Reste-Box“\*

Bild 2: Greentable-Gründer Matthias Tritsch\*

Grafik: Plakette Greentable



\* © Foto: Andreas Tamme