

RESTAURANT ERASMUS KARLSRUHE



PREIS FÜR NACHHALTIGE
GASTRONOMIE

Nachhaltigkeit bis ins letzte Detail



Wenn eine ausgebildete Köchin und ein ausgebildeter Koch mit Fachwissen rund um Gastronomie und Landwirtschaft sowie eine gehörige Portion Leidenschaft für Nachhaltigkeit zusammenkommen, kann nur etwas Gutes entstehen: Deutschlands erstes biozertifiziertes Fine-Dining Restaurant. Das Restaurant erasmus in Karlsruhe steht für transparente Nachhaltigkeit auf allen Ebenen, auf und abseits der Teller.

„Nachhaltigkeit muss immer in 360 Grad gedacht werden“ – da sind sich Marcello und Andrea Gallotti einig. Wie das funktioniert, zeigen sie täglich mit ihrem bereits mehrfach ausgezeichneten Familienbetrieb „Restaurant erasmus“, einem Fine-Dining Restaurant, und einem direkt daran angeschlossenen Feinkostladen in Karlsruhe.

Seit 2016, zwei Jahre nach ihrer Unternehmensgründung, sind sie biozertifiziert und Bioland-Goldpartner. „Bio ist für uns das Fundament für die gastronomische Nachhaltigkeit und damit für den Erfolg unseres Unternehmens. Wir zeigen unseren Gästen durch die Zertifizierung klare Kante gegenüber Greenwashing“, so Andrea Gallotti.

Biozertifiziert sind im erasmus nicht nur die Lebensmittel, sondern beispielsweise auch die Reinigungsmittel und ein Großteil der Arbeitskleidung. Marcello Gallotti, der als Chefkoch selbst in der Küche steht, und seine Frau – ebenfalls ausgebildete Köchin sowie staatlich geprüfte Fachkraft für Landwirtschaft – setzen auf Produkte von Bio-Pionieren und aus der Slow-Food-Bewegung sowie auf alte Rassen und Gemüsesorten. „Die Hälfte unserer Speisekarte ist außerdem vegetarisch, denn immer mehr unserer Gäste sind sich darüber im Klaren, dass Fleischkonsum in Maßen stattfinden sollte“, so Andrea Gallotti.

Die verwendeten Zutaten im erasmus kommen weitestgehend aus regionaler kleinbäuerlicher

Biolandwirtschaft und stehen für eine handwerkliche Lebensmittelkultur. Nachhaltigkeit bedeutet für das Ehepaar Gallotti neben nahen auch fernere lokale Wirtschaftskreisläufe zu fördern. Im Kern ginge es darum, Produkte einzubinden, die für die kulinarische Identität einer bestimmten Region stehen. „So beziehen wir unseren Parmigiano-Reggiano beispielsweise aus Italien“, erklärt Andrea Gallotti. Authentizität sei ihren Gästen sehr wichtig, sagt sie. „Unsere Gäste möchten keinen eingeschränkten Genuss, sondern mit echter Vielfalt begeistert werden. Damit sorgen sie auch automatisch für den Fortbestand traditioneller Esskulturen, was wiederum nachhaltig ist. Das Einsparen von CO₂ ist nur ein Teilaspekt gastronomischer Nachhaltigkeit“, ergänzt die Unternehmerin.



Das sagt die Jury:

Das Restaurant erasmus ist ein Familienunternehmen, das es sich mit seiner Gründung 2014 zur Aufgabe gemacht hat, Nachhaltigkeit als unternehmerisches Gesamtkonzept anzugehen. Als Deutschlands erstes biozertifiziertes Fine-Dining Restaurant setzen Andrea und Marcello Gallotti auf sorgfältig ausgewählte Produkte sowie volle Transparenz für ihre Gäste. Mit viel Herzblut wird hier an jeder möglichen Stellschraube gedreht und in die Zukunft investiert.



Fisch ist im erasmus nicht nur MSC- oder biozertifiziert, sondern kommt teilweise auch direkt aus dem nahegelegenen Rhein – gefischt von örtlichen Fischereibetrieben. Wer ein Stück Fleisch möchte, findet auf der Speisekarte seit Neuestem das regionale Bioland-Hinterwälder Rind, eine alte Rasse, die auf Streuobstwiesen gehalten wird, ganz ohne weitgereistes Futter. „Wir bieten somit ein lokales, biozertifiziertes Produkt, welches zahlreiche Vorteile für die landwirtschaftliche Nachhaltigkeit und einen absolut einzigartigen Geschmack bietet. Ich kann mir für mein Gourmetrestaurant nichts Besseres wünschen“, so Andrea Gallotti. „Außerdem halten wir am ‚nose-to-tail‘-Ansatz fest, verarbeiten also das ganze Tier“, ergänzt sie. Ihr Mann nutzt als Chefkoch beispielsweise Filetstücke für seine Tellergerichte im Restaurant und kocht aus anderen Fleischstücken Ragú. Letzteres gibt es dann im Feinkostladen in Weckgläsern zu kaufen, welche die Gallottis mit einem Pfand versehen. Ihren 360-Grad-Ansatz tragen sie somit auch an ihre Gäste und Kund*innen weiter.

Das Trinkwasser im Restaurant kommt direkt aus der Leitung und wird in wiederverwendbaren Glasflaschen serviert – umsonst. „Das Karlsruher Leitungswasser ist das erste klimaneutrale Leitungswasser Deutschlands. Wir filtern, kühlen es und versetzen es auf Wunsch mit Kohlensäure“, erklärt Andrea Gallotti. Gäste können eine freiwillige Spende hinterlassen: Diese geht an die Organisation „Viva con agua“, um damit Trinkwasserbrunnenbauprojekte zu unterstützen.

Aktuell fertigen die Gallottis eine Gemeinwohl-ökonomiebilanz für das erasmus an, um mögliche kritische Punkte zu identifizieren und weiter zu verbessern. „Letztlich ist es so“, erklären sie ihre Motivation: „Wir haben zwei Kinder und möchten so agieren, dass sie, aber auch ihre Kinder und Kindeskindern, irgendwann noch in einer Welt leben können, wie wir sie aktuell genießen dürfen. Das schaffen wir nur, wenn wir die bevorstehenden Herausforderungen als Gemeinschaft aus Gastronomie, Landwirtschaft, Handel, Gästen und Kommunikator*innen angehen.“

↑ Marcello und Andrea Galotti, Restaurant Erasmus