

Mission erfüllt

Im Restenverwertungs-Restaurant «4Reasons» brumnte es anlässlich seiner vierten Auflage wieder. Küchenchefs, ein motiviertes Team und die Bevölkerung zogen gemeinsam am gleichen Strick.

Barbara Gassler

Was 2020 als Versuch begann, ist inzwischen zu einer beliebten Selbstverständlichkeit geworden. Die Idee, übrig gebliebene Esswaren nicht in den Abfallkübel zu schmeissen, sondern weiterzureichen, hat inzwischen auch die letzte Küche im Landwassertal erreicht. «Wir arbeiten inzwischen mit etwa zwei Dutzend Lieferanten zusammen», erzählt Urs Brechbühler, der dieses Jahr die Leitung des Restaurants von Stefan Pfister übernommen hat. Der Initiator des Restaurants – zusammen mit Cyrill Ackermann – zog im vergangenen Jahr weg von Davos, liess es sich aber nicht nehmen, noch ein letztes Mal dabeizusein, und ist nach wie vor zuständig für die Finanzen. «Bis Freitagabend nahmen wir in Form von Spenden etwa gleich viel ein wie in den vergangenen Jahren.» Dank Twint ist inzwischen auch ersichtlich, wie viel den Besuchern die Speisung wert ist. Die meisten Beiträge würden sich zwischen 5 bis 20 Franken bewegen. «Gestern erhielt ich aber tatsächlich eine Überweisung von 5 Rappen. Ich hoffe, es handelt sich dabei um ein Versehen.» Denn 10 Franken seien für Essen in der Qualität, wie sie es anbieten würden, eigentlich das Mindeste, findet



Hanny Käser mit überbackenem Blumenkohl.



Elisabeth Pfister und Kathrin Buol beim Rüsten.

Bilder: bg

Pfister. Dennoch sei in der Endabrechnung der tolle Betrag von rund 14000 Franken zusammengekommen.

Sehr gute Zusammenarbeit

Die Lieferanten unterstützen das Projekt mit grossem Enthusiasmus. «Sie rufen mich an, um zu melden, dass es wieder etwas abzuholen gibt», berichtet Brechbühler. Mit einer einzigen solchen Fahrt sei der Lieferwagen oft schon gefüllt. «Auch die Caterer liefern zuverlässig an.» Während der Dorfbeck schon seit dem Anfang mit dabei ist, kam dieses Jahr ein Grossverteiler dazu, der unverarbeitete Frischprodukte liefert. Entsprechend wurde in der Küche des Langlaufzentrums nun auch gerüstet und geschnipselt. So konnte von Dienstag bis Freitag regelmässig ein Mittags- wie ein Abendservice angeboten werden. «Der Ansturm war enorm», stellt Brechbühler fest. Ihnen stünden 100 Teller zur Verfügung, mit dem Waschen seien sie zwischendurch gar nicht mehr nachgekommen.

Was ist es wert?

Doch befremdet es die vielen Freiwilligen, von denen die meisten in Fronarbeit täglich mindestens eine Fünfstunden-Schicht schieben, wie angesichts des verlockenden Angebots die Gier gelegentlich ihr hässliches Gesicht zeigt. «Wir erleben es, dass volle Teller in die Küche zurückkommen. Und das in einem Restaurant, das sich der Resteverwertung verschrieben hat!» Auch dass einige es sich gerne gut gehen lassen, es aber nie bis zur Spen-



Stabübergabe: Urs Brechbühler übernimmt von Stefan Pfister.

denbox schaffen, stösst sauer auf. «Hier geht es darum, mit dem Verwerten von Resten etwas Gutes zu tun und gleichzeitig Geld für die einheimische Jugend zu sammeln.»

Doch auch beim Take-away vom Samstag sind dennoch alle guten Mutes und motiviert. Schon kurz nach der Öffnung ist der erste Ansturm vorbei, ein grosser Teil der Lebensmittel ist bereits verteilt. Doch draussen werden noch weitere Lebensmittel angeliefert, die drinnen schnell den Weg in die Taschen finden. Einzig mit einer drei Meter langen Rolle Kuchenteig weiss niemand so recht etwas anzufangen. Grossfamilien scheinen in Davos rar zu sein.



Cyrill Ackermann hat Kartoffeln abgeladen.