



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

## Ein Restaurant ganz ohne Müll

David Suchy hat in den letzten Jahren als Foodblogger und Koch gearbeitet. Mit dem „Frea“ hat er sich gemeinsam mit seiner Freundin Jasmin Martin den Traum vom ersten eigenen Restaurant erfüllt. David und Jasmin hatten dabei ein klares Ziel vor Augen: Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein. Deshalb bieten sie in ihrem Restaurant nur vegane Gerichte und versuchen, jede Art von Müll zu vermeiden. „Frea“ ist das erste Zero-Waste-Restaurant Deutschlands.

## Manuskript

### SPRECHER:

Dieser Haufen bleibt am Ende des Tages übrig. Aus den Resten dieser Gerichte ist er entstanden – eine Idee von David Suchy und Jasmin Martin. Das Paar hat in Berlin das „Frea“ eröffnet – Deutschlands erstes **Zero-Waste**-Restaurant.

### DAVID SUCHY (Geschäftsführer):

Jede Stadt, jedes Restaurant im Allgemeinen sollte **nachhaltiger** produzieren, und ob es sich jetzt Zero-Waste **auf die Fahne schreibt** oder nicht, aber es sollten immer ... Die **Betreiber** haben halt eine große Verantwortung ihren Gästen gegenüber – aber auch der Umwelt [gegenüber] – weil am Ende des Tages wird da viel produziert. Und wo viel produziert wird, fällt auch viel Müll an.

### SPRECHER:

Möglichst müllfrei und **vegan** leben Jasmin Martin und David Suchy auch privat schon seit Jahren. In ihr Zero-Waste-Restaurant kommen die Produkte plastikfrei verpackt von Biobauern aus der Region. Alle Gerichte sind vegan. Heute auf der Speisekarte: **geröstete Pilze mit Knollensellerie** an Kartoffel**terriner** und hausgemachtes **Sauerteigfladenbrot** mit **Dips**.

### DAVID SUCHY:

Wir wollen niemanden veganisieren oder die alle zu Zero-Wastern machen, sondern wollen einfach mit dem Essen am Ende des Tages auf dem Tisch punkten und **undogmatisch** damit umgehen, aber ganz klar immer noch pragmatisch bleiben. Wir wollen was machen. Wir wollen nicht viel reden, wir machen es einfach.



## Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

SPRECHER:

Das Konzept ist keine Berliner Erfindung. Schon 2014 eröffnete das „Silo“ als erstes Zero-Waste-Restaurant Englands. Der norwegische Koch Halfdan Klufften war dort **Sous Chef**, bevor er die Küche im „Frea“ übernahm. Seine Erfahrungen hat er mit nach Berlin gebracht.

HALFDAN KLUFFTEN (Koch):

Wir **fermentieren** unser ganzes **saisonales** Gemüse in Salzwasser. Durch die Fermentierung bekommt das Gemüse auch einen viel interessanteren Geschmack. Und wir können die Flüssigkeit anstelle von Essig und Öl für die Herstellung von Soßen oder **Dressings** verwenden. Sie ist eigentlich in jedem Gericht enthalten.

SPRECHER:

Nachhaltigkeit und **Umweltbewusstsein** finden sich auch in der **Einrichtung** wieder. So gibt es nur Stoffservietten, die Möbel sind Second Hand, Verpackungen werden durch Glas**behälter** ersetzt und die Lampen sind aus Pilz**fasern**.

Das Konzept ist bis ins kleinste Detail **durchdacht**. Doch **wissen** die Gäste **das** auch **zu schätzen**?

MANN 1:

Ich finde das Konzept interessant. Ich habe zu Hause auch ein Buch, was ich lese dazu. Aber es war jetzt nicht der Hauptgrund, dass ich herkomme. Also grundsätzlich bin ich erst mal vom Essen angezogen worden.

MANN 2:

Es regt mich auch auf, dass wir sehr viel wegschmeißen, und es ist sehr schwierig, wenig wegzuschmeißen, und es ist noch schwieriger, gar nichts wegzuschmeißen. Da sind die Jungs, was sie hier machen, echt toll.

SRECHER:

Und was passiert mit Gemüseabfällen und Essensresten, die übrig bleiben?

Dafür ist dann „Gersi“ zuständig, die **hauseigene Kompostiermaschine**. Bei Temperaturen zwischen 60 bis 120 Grad Celsius lebt und arbeitet hier ein spezieller Bakterienzoo.

JASMIN MARTIN (Geschäftsführerin):

Dort kommen am Ende des Abends alle Essensreste, die wir gesammelt haben, rein und die verarbeitet die dann innerhalb von 24 Stunden zu einem **Bodenersatzstoff**. Und der kann dann auch am Ende, genauso wie er rauskommt, auf die Felder.



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

**SPRECHER:**

Und damit schließt sich der Kreislauf – ganz natürlich.



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

## Glossar

**Foodblogger, -/Foodbloggerin, -nen** (aus dem Englischen) – die Person, die ein Blog über das Essen schreibt

**Zero-Waste** (nur Singular, aus dem Englischen) – eine Philosophie, die das Ziel verfolgt, möglichst keinen Abfall zu produzieren und achtsam mit Rohstoffen umzugehen

**nachhaltig** (f., nur Singular) – hier: umweltfreundliche produziert (Substantiv: die Nachhaltigkeit)

**sich etwas auf die Fahne schreiben** – etwas als Programm erklären

**Betreiber, -/Betreiberin, -nen** – jemand, der einen Betrieb (z. B. ein Café, ein Restaurant) organisiert

**vegan** – ohne tierische Stoffe; nur aus Pflanzen hergestellt

**geröstet** – so, dass etwas so stark erhitzt wird, dass es braun wird und einen besonderen Geschmack bekommt

**Knollensellerie, -/-s** (m.) – eine Gemüsesorte; ein Wurzelgemüse

**Terrine, -n** (f.) – hier: ein Gericht; eine Art Pastete

**Sauerteigfladenbrot, -e** (n.) – ein flaches, rundes Brot aus einem speziellen Teig

**Dip, -s** (m., aus dem Englischen) – eine herzhaft Soße z. B. für Gemüse oder Cracker  
**undogmatisch** – hier: so, dass etwas nicht fest an Regeln gebunden ist

**Sous Chef** – ein Küchenchef, der an zweiter Stelle nach dem Chefkoch steht

**fermentieren** – hier: Lebensmittel mit einer Salzsicht versehen und in einem abgedeckten Gefäß aufbewahren, um den Prozess des Gärens anzustoßen

**saisonal** – hier: etwas, was nur in einer bestimmten Jahreszeit in der Natur wächst

**Dressing, -s** (n., aus dem Englischen) – eine Soße (meistens für Salate)



## Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

---

**Umweltbewusstsein** (n., nur Singular) – die Tatsache, dass man der Umwelt nicht schaden, sondern sie schützen will

**Einrichtung, -en** (f.) – hier: die Ausstattung; die Möbel und Dekoration

**Behälter, -** (m.) – ein Gefäß; ein Gegenstand, in dem man etwas aufbewahren kann

**Faser, -n** (f.) – ein sehr dünnes, langes Stück, aus dem ein Material besteht

**durchdacht** – so, dass etwas lang und gut überlegt ist

**etwas zu schätzen wissen** – etwas würdigen; wissen, dass etwas viel wert ist

**hauseigen** – so, dass etwas zu einem Haus oder zu einer Firma gehört

**Kompostiermaschine, -n** (f.) – eine Maschine, die Abfälle wie z. B. Obst- und Gemüseabfälle mit Hilfe von Mikroorganismen abbaut

**Bodenersatzstoff, -e** (m.) – eine Art Erde, die aus z. B. verarbeiteten Essensresten produziert wird

*Autorinnen: Josephine Günther, Dunja Dragojevic  
Redaktion: Raphaela Häuser*