



Bild – Sebastian Agnelli

«Gutes Essen für alle» steht auf dem Teller im Refettorio.

**Für
Nachbarn
kochen**

**Stiftungen
und soziale
Projekte
unterstützen**

**«Wer in Not gerät
und nicht in
der Lage ist,
für sich zu sorgen,
hat Anspruch
auf Hilfe [...]»**

(Schweizerische Bundesverfassung, Art. 12)

**Food Waste
vermeiden**



Gutes Essen für alle

Text – EVA HIRSCHI / Bild – SÉBASTIEN AGNETTI

Der Spitzenkoch, Walter El Nagar, besinnt sich auf wahre Gastfreundschaft und heisst in seinem Lokal auch Randständige willkommen.

GENÈVE – «Wie kann ich 12 Stunden am Tag in der Küche stehen und edle Menüs kochen, wenn in meiner Nachbarschaft Menschen Hunger leiden?», sagt Walter El Nagar und wirft seine tätowierten Unterarme über den Kopf. Ein Gedanke, der den italienischen Koch mit ägyptischen Wurzeln, der in Gastrobetrieben rund um den Erdball gearbeitet hat – von Paris über Los Angeles bis nach Dubai –, nicht mehr los liess.

Seine Arbeit in einem Luxushotel in Genf hängt er schliesslich an den Nagel und entwarf sein eigenes Konzept: Eine Art gastronomische Suppenküche. «Ich wollte benachteiligten Menschen qualitativ hochwertigen

Essen zugänglich machen», sagt er. Statt stundenlang für eine Schüssel heisse Suppe anzustehen, sitzen sie bei Walter El Nagar an Designtischen und essen ein Drei-Gänge-Menü – kostenlos. Auch ist der Tisch für sie reserviert; so wird der Abend zum richtigen Ausgängerlebnis. El Nagar koordiniert die Reservationen mit verschiedenen Vereinen, sei es für Obdachlose, mittellose Pensionierte oder Jugendliche aus Heimen.

HOCHWERTIGE UND LOKALE PRODUKTE

Das wohl Einzigartige an seinem Konzept: Am Mittag herrscht normaler Restaurantbetrieb, serviert wird exakt das Gleiche – nur die Gäste ändern sich. «Der

Dreigänger am Mittag kostet 36 Franken. Damit unterstützen die Mittagsgäste das Essen am Abend», erklärt El Nagar. Gewählt werden kann zwischen einer Fleisch- und einer vegetarischen Variante. Heute gibt es Lamm Porchetta mit Raclettemousse und Eigelb brûlé, hausgemachte Pasta an einer Krebsauce sowie Angel Cake mit salzigem Beerensorbet. Das vegetarische Menü: Kohl mit Kale-Emulsion und Champignon-Püree, Kürbisravioli mit Mandelmiso sowie Lindenblüten-Pannacotta mit Birnensorbet.

Und es scheint zu munden: Sylvie Fischer, eine Sozialarbeiterin aus Genf, isst bereits zum zweiten Mal bei Walter El Nagar. «Es ist toll, mit einem Mittagessen ein gutes Projekt zu unterstützen.» Ihre Kollegin Anna Frei hatte darüber in der Zeitung gelesen und fand das Konzept ebenfalls genial. «Zudem verwenden sie Zutaten von Produzentinnen und Produzenten aus der Region, das ist sehr sympathisch.»

Auch setzt das Restaurant auf Nachhaltigkeit. «Wir achten darauf, keinen Abfall zu verursachen. Essensreste fermentieren wir, um sie für weitere Gerichte zu verwenden. Rüstabfälle von Gemüse trocknen wir und verarbeiten sie so zu Gewürzen», erklärt Romain Bortolotti, Manager des Restaurants. «Meines Wissens sind wir das einzige Restaurant ohne Gefriertruhen. Kann man Essen nicht lange lagern, ist man verpflichtet, nicht zu viel einzukaufen. Die Produkte müssen rasch und intelligent verwendet werden», sagt Bortolotti. Eine Ausnahme bildet das Gefrierfach für Glacé sowie für die täglich frisch hergestellte Pasta – die Basis jedes Hauptgangs.

«Wie kann ich
... edle Menüs
kochen, wenn
in meiner
Nachbarschaft
Menschen
Hunger leiden?»

DAS AUGES ISST MIT

Diese fehlende Hälfte des Budgets finanziert El Nagar über Spenden und Stiftungsgelder. Als Non-Profit-Organisation, die Teil des internationalen Netzwerks der Refettorio-Restaurants ist, die der renommierte Michelin-Sterne-Koch Massimo Bottura ins Leben gerufen hat, streben sie aber ohnehin keinen Gewinn an. «Wir haben einen Einheitslohn – egal, ob jemand in der Küche oder im Back Office arbeitet.»

Gelegen im Quartier Charmilles, nordwestlich des Bahnhofs, befindet sich das Refettorio in einer ehemaligen Autogarage. Die Einrichtung ist passend im industrial-chic gehalten. Kunstwerke im Wert von mehreren Zehntausend Franken setzen Farbtupfer, an der Wand neben dem Eingang hängt ein Bild des berühmten Genfer Künstlers John M. Armleder – der an diesem Tag selbst im Restaurant isst. Wenige Stunden später wird eine obdachlose Frau an seinem Platz sitzen und die zeitgenössische Kunst betrachten – ein Bild im Wert von 100 000 Franken. Ein Museumsbesuch sei nicht das Erste, das sich eine mittellose Person leisten würde: «Auch das gehört zum Konzept: Wir wollen nicht nur den Zugang zur Gastronomie ermöglichen, sondern auch zur Kunst», sagt Walter El Nagar lächelnd, bevor er wieder in die Küche eilt. ●

TEIL EINES INTERNATIONALEN NETZWERKS Wann immer möglich verwendet das Restaurant zudem Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können. «Hat der Metzger im Quartier 100 Kilo Rindfleisch übrig, holen wir es ab und entwerfen ein entsprechendes Gericht», sagt El Nagar. «Doch ganz so viele Betriebe waren es nicht, die mit uns zusammenarbeiten wollten. Das hat mich sehr erstaunt – und, gerade in der reichen Schweiz, sehr enttäuscht.» Ob mit steigender Bekanntheit des Restaurants auch der Wille zur Kooperation wächst?

Bekannt ist das Restaurant erst in gewissen Kreisen – doch die Werbung läuft fast wie von selbst. «Viele Kundinnen und Kunden empfehlen uns weiter. Wir haben bereits einige Stammgäste», sagt El Nagar. Das Mittagessen mit einer guten Tat zu verbinden, scheint anzukommen. Noch ist das Restaurant aber nicht selbsttragend. «Die Einnahmen finanzieren die Löhne, doch für den Rest müssen wir selbst aufkommen.»

EVA HIRSCHI ist freie Journalistin und wohnt in Lausanne. Am inspirierendsten findet sie Menschen, die ein Projekt mit Herzblut verfolgen.

SÉBASTIEN AGNETTI ist freischaffender Fotograf und arbeitet gerade an einem Buch, das seine letzten 20 Jahre dokumentiert.

Refettorio

Mittags ist das Refettorio von Montag bis Freitag für die Öffentlichkeit zugänglich, mit den angebotenen Speisen wird das Abendessen finanziert, das man Bedürftigen serviert.

refettoriogeneva.org



Das Restaurant möchte allen Menschen die gleiche gastronomische Erfahrung ermöglichen.



Walter El Nagar verfolgt ein klares Konzept, von der Küche bis zur Einrichtung.



Gastronomie im Wandel

Die Haute Cuisine hat ihre Ursprünge in der französischen Adelskultur des 17. Jahrhunderts und ist bis heute mit einer sozialen Schicht verbunden. Eine Verbindung, die langsam bröckelt. Essen als Statussymbol verschiebt sich immer öfter von mit Hüten und Sternen dekorierten Restaurants an den eigenen Herd. Der Trend der «Foodie»-Bewegung, geprägt

von Menschen um die 30, kürt qualitativ hochstehendes Essen zum Lifestyle: Selber kochen als Gegenbewegung zur Globalisierung, als Manifestierung der eigenen Identität, als Ausdruck eines politischen Statements. Es liegt auf der Hand, geht es «Foodies» auch beim Auswärtsessen um mehr als gesunde Ernährung oder die Verarbeitung hochwertiger,

regionaler Lebensmittel. Faire Löhne und soziale Nachhaltigkeit innerhalb der Produktionskette ist den jungen Gästen wichtig. Gerade verjüngt der Trend die Gastroszene und die Haute Cuisine wird sich verändern – die Frage ist, in welche Richtung und mit welchen Konzepten nachkommende Generationen von Geniessern die Lokale gelockt werden. ●

Alles isst gut

CHANCE FÜR JUNGE LEUTE
Im «Bateau-lavoir», einem Bijou an einzigartiger Lage am Ufer der Rhône, isst und trinkt man sommers auf einer 360°-Terrasse nur wenige Zentimeter vom Wasser entfernt. Winters stehen drinnen am Kaminfeuer verschiedene Fondues (unter anderem eines mit Absinth) zur Auswahl. Mit Unterstützung der Arbeitslosenkasse der Stadt Genf bieten die Betreiber des Bateau-lavoir Jugendlichen mit schulischen, beruflichen oder sozialen Schwierigkeiten Praktikumsplätze in allen Bereichen der Gastronomie an. So erhalten die jungen Menschen Lebensrhythmus, Selbstvertrauen und berufliche Aussichten. bateaulavoir.ch

ALLES GEMÜSE
Ein türkisches Nationalgericht, das in Berlin erfunden wurde und das es in Genf in seiner nachhaltigsten Form zu geniessen gibt: «Gemüse-Kebab» am Quai Ernest-Ansermet 2 ist der erste Bio-Kebab- und Fast-Food-Anbieter der Schweiz. Ein Sandwich gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Rohkost, Kräutern und Feta-Käse: «Einmal alles mit scharf» und alles ist gut. gemusekebab.ch

VEGI-MEKKA
Im «Mu-Food» beim Bahnhof Cornavin schlägt das Herz aller Vegis höher. Mit seinen regionalen, biologischen Angeboten unterstützt Mu-Food die lokale Landwirtschaft. Die Betreiber arbeiten mit kleinen Produzenten und Genossenschaften in der Region Genf zusammen, die biologische oder integrierte Landwirtschaft betreiben. Hier gönnt man sich etwas, ohne der Natur zu schaden. mu-food.ch

INTEGRATION MIT HUMMUS
Die syrische Architektin Jessy Bali hat 2019 ihren Catering-Service ins Leben gerufen, mit dem sie Schweizerinnen und Schweizern ihre Esskultur näherbringen und gleichzeitig die Erinnerung an ihre Heimat bewahren will. In der Küche von «Pistache et rose» erhalten Frauen aus Syrien eine Chance zur Integration in den Arbeitsmarkt und finden einen sicheren Raum zur Entfaltung ihrer Kochkünste. pistacheetrose.ch

24 Stunden in Genf

1 Mit Kaffee an den Start: Keine Weltstadt ohne lokale Kaffeerösterei: Boreal Coffee röstet in Carouge und betreibt mehrere Cafés in der Stadt. Diesen Kaffee kann man mit gutem Gewissen trinken. Die Bohnen werden unter dem Kollektiv Roasters United zu fairen Preisen direkt von Kaffeeproduzenten bezogen. borealcoffee.ch

2 Schlendern & Stöbern: Carouge ist ein angesagtes Künstlerviertel und zu Fuss von der Innenstadt erreichbar. Kleine Boutiquen, Manufakturen, lokale Cafés und Restaurants, Galerien und Ateliers warten darauf, entdeckt zu werden.

3 Hingucker: Das Mamco ist das grösste und jüngste Museum für zeitgenössische Kunst der Schweiz. Seine Sammlungen und Werke – unter anderem von Christo, Tinguely und Sylvie Fleury – guckt man sich in imposanten ehemaligen Fabrikhallen an. mamco.ch

4 Einkehren: Zum Mittagessen empfiehlt sich die Einkehr im Refettorio, einem Fine-Dining Lokal, in dem am Mittag zahlenden Gästen dasselbe Menü serviert wird wie am Abend obdachlosen Menschen kostenlos. refettoriogeneva.org

5 Schnäppchenjagd: Mit vollem Bauch geht es in den Süden der Stadt, nach Plainpalais, wo mittwochs und samstags von 8 – 17 Uhr ein grosser Flohmarkt stationiert ist. Am selben Ort können samstags Gemüse, Früchte, Käse und lokale Schlemmereien eingekauft werden.

6 Cocktail Hour: Jemand soll mal gesagt haben das «La Verre à Monique» sei eine Mischung aus Blade Runner und Mad Men. Glamuröser Vintage-Charme trifft auf moderne, wilde Cocktailvariationen, die zu den Besten der Stadt zählen. verreamonique.ch

7 Pasta e basta: Genfs Liste hervorragender Restaurants mit Küchen aus aller Welt ist lang. Bevor der Magen ob der Auswahl noch lauter knurrt, entscheidet man sich flugs für die herrlich unkomplizierte Osteria della Bottega in der Altstadt. osteriadellabottega.com

8 Zum Sich-Hinlegen: Das Boutique-Hotel Tiffany überrascht mit buntem, frischem (und echtem) Jugendstil-Interieur. Jedes Zimmer ist einmalig in Einrichtung und Grösse, weil das Gebäude gegen oben immer schmaler wird. tiffanyhotel.ch



in Winterthur gefertigt

Winterthur
Zürich Lochergut
Zürich am Hauptbahnhof

reseda.ch

re
se
da