

CORSO

Nachhaltigkeit im CORSO

- Unsere Werte -

Wir fokussieren uns auf rein regionale sowie saisonale Produkte. Unsere Produkte stammen vorwiegend aus dem Alpenraum. Die Menüs sollen ausgewogen sein und Food Waste wird gezielt vermieden. Mit unserem Konzept möchten wir das Bewusstsein für Nachhaltigkeit stärken und die lokale Wirtschaft unterstützen. Die meisten unserer Zuliefer:innen produzieren biologisch und achten auf eine autonome Energieversorgung. Mit dem CORSO wollen wir einen Ort schaffen, an welchem Transparenz und Vertrauen gewährleistet sind.

Die CO2-Emissionen pro Portion sollen nicht abschreckend wirken – im Gegenteil. Die Ernährung macht rund 16 Prozent unserer Emissionen aus. Durch die aktuelle Umweltsituation sind Veränderungen in jeglichen Bereichen notwendig, unter anderem im Umgang mit Lebensmitteln. Das Restaurant Corso versucht, wo immer auch möglich, auf Nachhaltigkeit zu setzen. Diese Nachhaltigkeit möchten wir unseren Gästen transparent machen.



- Unsere Massnahmen -

Als Gastronomiebetrieb wollen wir bis 2023 klimaneutral werden. Daher setzen wir folgende Massnahmen um, oder wollen wir in naher Zukunft umsetzen:



Essbarer Garten im Corso

Wir haben einen eigenen Garten, aus welchem wir im späten Frühjahr beginnen die Kräuter in den Gerichten zu integrieren. Im Sommer ernten wir zuerst die Früchte der Felsenbirne und danach kommen die ganzen Beeren (Mairebenen, Johannisbeeren, Cassis, Walderdbeeren) hinzu. Diesen Oktober konnten wir auch die ersten Früchte der Nashibirne ernten.

Foodwaste

- Aus jeglichen Gemüse- und Fleischresten werden Gemüse- bzw. Fleischfonds hergestellt
- Wir verwenden unser Fleisch nach dem 'Nose-to-tail' Prinzip
- Wir verwenden Biomasse. Energie aus Biomasse ist erneuerbar und CO2-neutral.
- Ein Fünftel der erneuerbaren Energie stammt von Biomasse (Strom)
- Weiterverwendung von Speiseöl: Wird nicht weggeleert, sondern zu Biodiesel weiterverarbeitet
- Wir sind Mitglied bei 'United Against Waste' ([Link](#))

Energiesparmassnahmen

- Bei den sanitären Anlagen das Warmwasser abgestellt
- Die CO2-gesteuerte Lüftung optimiert
- Die Serverkühlung und den Bildschirmverbrauch optimiert (Büroräumlichkeiten)
- Das Licht reduziert
- Die Heizung optimiert
- Die Raumlufttemperatur gesenkt
- Im Sommer die Kühlung gesenkt

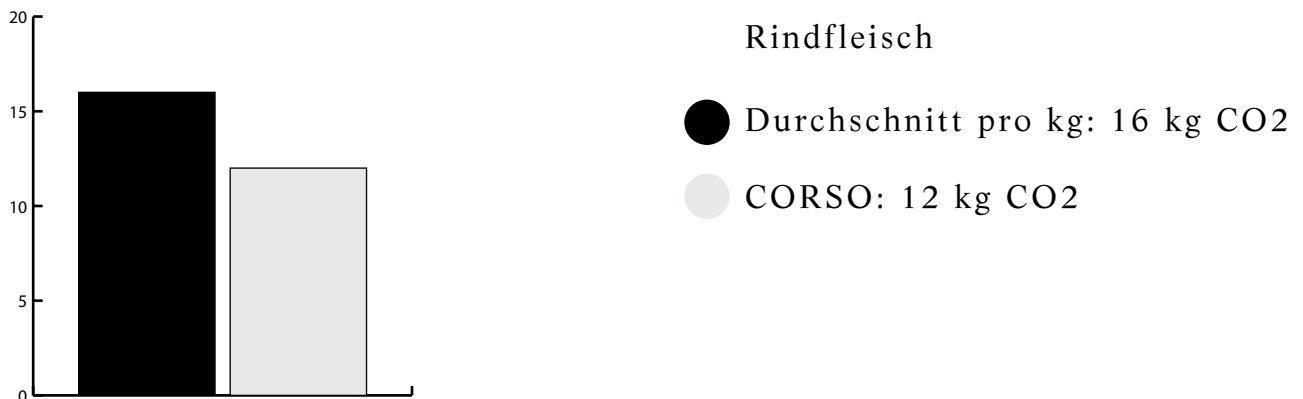
Regionalität und saisonal

- Produkte aus Umkreis mit kurzen Lieferwegen
- Ausschliesslich saisonale Gerichte auf unserer Karte, was heisst, dass die Produkte auf dem Feld und nicht in Treibhäusern wachsen

Getränkekonzept

- Wo nicht selbst abgefüllt werden kann, verwenden wir Depotflaschen
- Ansonsten wir recycelt

- CO2-Emissionen bei Produkten -



Verwendung von Rindfleisch

Im Restaurant Corso wird das Rindfleisch aus der Region bezogen. Tierfleisch wird bei uns Nose-to-tail verarbeitet, das heisst, das ganze Tier wird in der Küche verwendet. So entstehen weniger Abfälle und es werden zusätzlich Ressourcen gespart.



Zuchtfisch: Ja oder nein?

Bei Fisch kommt es sehr darauf an, wie er gehalten wird. Zuchtfische verbrauchen mehr CO₂ als Geflügel. Das Futter der Fische wird aus kleinen Tieren produziert, welche aus den Meeren stammen. Auf dem Grund von Zuchtbecken lagern sich Ausscheidungen der Fische und nicht gefressenes Futter, zusätzlich gibt es kaum Sauerstoff. Dies führt zur Entstehung von Methan. Viele weitere Punkte sprechen für die Erhöhung der CO₂ Emissionen bei Zuchtfischen. Der Zander im Corso kommt aus Wildfang und schneidet deshalb besser ab als durchschnittlicher Zuchtfisch.