

«Von der Schnapsidee zum Futterkutter»

Georg Waldmüller weiß, wie aus einer Idee Wirklichkeit und aus einem Lastenfahrrad eine Suppenküche wird. Interview: Wilfried Oschischnig

Herr Waldmüller, wie kommt man auf die Idee, ein niederländisches Lastenrad, also ein sogenanntes «Bakfiets» zu einem kleinen Gourmettempel für Innsbrucker Feinspitze umzugestalten?

GEORG WALDMÜLLER: Das hat eine längere Vorgeschichte: Martin Schümberg, mein Geschäftspartner, hatte ein Restaurant mit Suppen im Sinn. Ich selbst habe eher in Richtung einer Bar tendiert. Nach einem Dreivierteljahr intensiver Immobiliensuche saßen wir bei einer Flasche Wein und überlegten uns, wie wir denn nun unser Essen am besten und innovativsten an den Mann bringen könnten. Da wurde aus einer Schnapsidee der Futterkutter.

Allerdings eine höchst innovative Schnapsidee! Der Futterkutter ist nicht nur ein Blickfang, sondern eine Premiere in der österreichischen Kulinarik.

Mussten Sie am Lastenrad viele Veränderungen vornehmen?

GW: Vom Rad her hatten wir das Grundgestell in Holland geordert. Die Konstruktion der Holzkiste war dann allerdings mit viel Tüftelei und Handwerk verbunden. Wir wollten den Kutter ja mit dem Leben einer betriebskonformen Küche füllen, was uns auch gelungen ist. Wobei wir nicht direkt vor Ort kochen dürfen und das Essen in einer anderen Küche zubereiten. Freilich gab es bei unserem Projekt auch einige bürokratische Hürden: Allein die Einreichung bei der Stadt hat fast ein Jahr gedauert.

Ihrem Angebot liegt ein umfassender Nachhaltigkeitsgedanke zugrunde.

Pfandgläser statt Einweg-Plastikverpackungen, Kooperationen mit lokalen Bauern und die Verwendung von «gereteten» Lebensmitteln. Wie gelingt das?

GW: Für die Hühnersuppen verwenden wir beispielsweise Geflügelkarkassen, die nicht nur die besten Suppen ergeben, sondern sonst auch im Lebensmittelkreislauf verloren gingen. Bei den Rinderknochen machen wir das ebenfalls. Wirtschaftlich und vor allem logistisch funktioniert es aber bei den meisten Lebensmitteln nicht. Wenn man für ein paar Gurken gleich mehrere Filialen abfahren muss, dann rechnet sich das unmöglich, auch nicht für die Umwelt. Und mit der Kundenzufriedenheit sind wir ebenfalls kollidiert: Die Leute möchten wissen, was sie in den nächsten Tagen beim Futterkutter erwartet. Dort, wo es geht machen wir es, und ansonsten setzen wir konsequent auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Selbstverständlich arbeiten wir auch komplett ohne Fertigprodukte.

Sie stehen am Franziskaner Platz in der Innsbrucker Innenstadt.

Wer geht bei Ihnen an Bord?

GW: Quer durch die Bank, von Jung bis Alt. Die meisten arbeiten oder studieren in der Nähe und möchten zu Mittag etwas Gesundes und frisch Gekochtes essen. Und das, wenn möglich, schnell serviert. Denn viel Zeit hat heutzutage fast keiner mehr, aber immer mehr Leute wollen wissen, woher ihr Essen kommt und was drin ist.

Suppe hört sich für viele Menschen nach einer Vorspeise an. Gab es bei den Kunden auch skeptische Blicke?

GW: Ja, doch. Es war schon schwer, den einen oder anderen zu überzeugen, dass eine Suppe mehr sein kann als eine Vorspeise. Uns ging es daher von Anfang an

darum, zu zeigen, wie vielseitig und köstlich Topfgerichte sein können. Allein in den ersten sechs Monaten haben wir über 90 verschiedene Speisen angeboten. Ein Gericht wiederholt sich bei uns höchstens im 3-Wochen-Rhythmus.

Falls dann mittags doch einmal etwas vom Essen übrig bleibt, was machen Sie damit?

GW: Dann spenden wir es dem Jugendrotkreuz in Innsbruck, die sind nur ein paar Gehminuten von unserem Stand entfernt.

Umweltschutz beim Geschirr und Besteck ist Ihnen ebenfalls wichtig.

GW: Sehr sogar. Essen soll keinen Müll produzieren, schon gar keinen Plastikmüll. Deshalb gibt es unsere Suppen, Eintöpfe, Currys und Phos nur in Glaseinmachgläsern mit Metalllöffeln.

Sie fahren gleich mit den Speisen los.

Wie viel wiegt der vollbeladene Kutter?

GW: Mit allem Drum und Dran sind es gut 400 Kilogramm.

Na, Mahlzeit!

GW: ... und das ohne E-Motor. Die Gläser und Metalllöffel transportieren wir zusätzlich mit einem zweiten Fahrrad.

Der Tiroler Architekt Georg Waldmüller (31) und der Berliner Koch und Klima- und Gletscherforscher Martin Schümberg (35) servieren auf ihrem FUTTERKUTTER, einem Fahrrad mit Transportkiste, köstliche Topfgerichte. futterkutter-innsbruck.at

