



## Frankreich hat "Le Doggy Bag"

Hamburg, 30. Juni 2016. Seit Anfang des Jahres sollen Hotels und Restaurants in Frankreich, die mindestens 180 Essen pro Tag servieren, ihren Gästen die Reste vom Teller einpacken. Das Ziel ist es, den Küchenabfall bis 2025 um die Hälfte zu verringern.

Es wurde errechnet, dass bei jedem Restaurantbesuch zwischen 210 und 230 Gramm Lebensmittel pro Person weggeworfen werden. Darum will die französische Regierung nicht nur die Gastronomie erziehen sondern auch die Gäste - zum Doggy Bag. Eingepackt selbstverständlich in eine Restebox aus recyclingfähigem Kunststoff.

Sich das Überbleibsel des eigenen Menüs mit nach Hause zu nehmen, ist in Frankreich verpönt und peinlich. Immer schon schreckte Franzosen der Name Doggy Bag ab. Die Hundeknochen- und Napfassoziationen waren und sind für ihn unangenehm. In bürgerlichen und aristokratischen Kreisen war es früher üblich, nicht alles aufzuessen, um zu zeigen, dass an Lebensmitteln kein Mangel herrschte (daher die ehemalige Sitte, Suppenteller nicht leer zu löffeln). So nährten Speisereste einst auch Angestellte und sogar Bettler, die draußen warteten.

Im Doggy-Bag-Ursprungsland Amerika soll die Box 1943 in Kalifornien erfunden worden sein, als das Essen wegen des Zweiten Weltkriegs rationiert worden war. Als einst populärer Spruch galt: „Are you happy over dinner? Don't have all the fun alone. Remember the pup who's waiting. And take him a luscious bone.“ Ein Schelm, der dies schon damals glaubte.

Hierzulande konnte man in Winzerlokalen, Straußenwirtschaften oder Besenbeizen schon immer seine Speisereste guten Gewissens einpacken lassen. Griechische Lokale sind da auch nicht zimperlich – bei den Portionen. Psychologisch gesehen, nimmt man wohl eher Produkte mit nach Hause, die an Straßenverkauf erinnern, wie etwa ein Stück Pizza.

### **Bezahlt ist bezahlt und kann mitgenommen werden. Oder?**

- Das gilt für bestelltes Essen im Restaurant
- Das gilt für ein komplett bezahltes Buffet etwa bei Familienfeiern
- Das gilt nicht für Buffets zu einem festen Betrag (z. B. der Sonntags-Brunch.)

Die Entscheidung für oder gegen die Mitnahme des eigenen Restessens hängt natürlich noch von anderen Faktoren ab: Wenn man als einzige Person der Tischgesellschaft darum bittet, könnte man dann als unkultiviert angesehen werden? Die Preisklasse des Restaurants spielt bestimmt auch eine Rolle sowie die berechtigte Frage, wo bewahre ich mein halbes Schnitzel etwa nach einem Geschäftsessen auf (in Deutschland zurzeit noch ein No-Go!)? Lasse ich die Finger von leicht verderblicher Ware?

Ob aus den französischen Doggy-Bag-Verweigerern wohl Doggy-Bag-Enthusiasten werden? Man darf gespannt sein.

Zeichen: 2.616 Zeichen inklusive Leerzeichen



## Etikette Trainer International

*Redaktion: Susanne Helbach-Grosser, TAKT & STIL, Imme Vogelsang, iv-imagetraining*

### **ETI: Etikette Trainer International**

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.