

SCHATTBUCH

Restaurant



UNSERE VERANTWORTUNG

Nachhaltig genießen im Schattbuch

Als Sternerestaurant im Herzen des Allgäus ist es unser Anspruch, Genuss und Verantwortung in Einklang zu bringen. Nachhaltigkeit bedeutet für uns, bewusst mit natürlichen Ressourcen umzugehen, regionale Kreisläufe zu stärken und mit jedem Gericht einen Beitrag zum Erhalt von Umwelt, Tierwohl und Biodiversität zu leisten.

Unser Engagement reicht von der bewussten Auswahl der Zutaten bis hin zu fairen Partnerschaften, klimafreundlichen Prozessen und einem respektvollen Miteinander im Team. Dieses Dokument zeigt, wie wir Nachhaltigkeit im Schattbuch leben – Tag für Tag, Teller für Teller.

Ihr Schattbuch Team um

A stylized, handwritten signature in black ink.

Restaurantleiter
Christian Marz

A stylized, handwritten signature in black ink.

Küchenchef
Caio Benati



UNSERE INITIATIVEN

für einen nachhaltigeren Restaurantbetrieb



REGIONALITÄT & SAISONALITÄT

Mindestens **80 %** unserer Produkte stammen aus regionalem und saisonalem Anbau.

So unterstützen wir lokale Produzenten, vermeiden lange Transportwege und bringen den natürlichen Rhythmus der Jahreszeiten auf den Teller.



SORGSAMER UMGANG MIT ZUTATEN

Viele Zutaten unseres exklusiven Tastingmenü finden sich auch im im À-la-carte- oder Mittagsmenü wieder. So findet alles, was wir marktfresh einkaufen auch Verwendung. Nicht zuletzt im täglichen Mittagsmenü der Kantine von fpt robotics.



RECYCLING & KREISLAUFWIRTSCHAFT

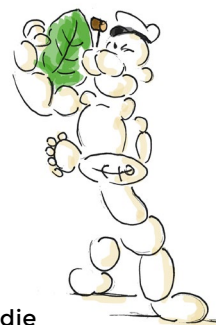
Gemüseschalen und andere organische Abfälle werden kompostiert. Wir trennen unseren Abfall sorgfältig in Papier & Karton, Bio- und Restmüll, Leichtverpackungen sowie Kompost. Papier und Karton werden gepresst und anschließend von einem spezialisierten Recyclingunternehmen abgeholt.

Seit wir Bioabfälle und Kompost getrennt sammeln, konnten wir die Menge an Biomüll um **70 %** reduzieren – diese kehren nun als wertvoller Kompost zurück in die Erde.

Für Kunststoffverpackungen nutzen wir selbstverständlich die Gelbe Tonne.

REGIONALE PARTNERSCHAFTEN & VERPACKUNGSREDUKTION

Durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern wie dem **Biohof Schauwies** und dem **Marktgarten Roots Kißlegg** konnten wir den Einsatz von Plastikverpackungen um **50 %** reduzieren – insbesondere dank der Verwendung von **Mehrwegkisten** anstelle von Einwegmaterialien. So fördern wir nicht nur regionale Landwirtschaft, sondern auch einen bewussteren Umgang mit Ressourcen.



EIGENER KRÄUTERGARTEN

In unserem hauseigenen Kräutergarten wachsen frische Kräuter, die wir täglich in unserer Küche verwenden. So garantieren wir für kurze Wege, keine unnötigen Emissionen und authentischen Geschmack. Direkt aus unserem Garten auf Ihren Teller – frischer geht nicht.

BEWUSSTSEIN SCHAFFEN

Wir arbeiten Hand in Hand mit unseren Landwirten, um nachhaltige Praktiken weiterzuentwickeln und neue Wege zu finden, wie wir Verantwortung für unsere Umwelt übernehmen können. Dazu sind wir im ständigen Dialog über neue Anbau- und Verarbeitungsmethoden, um unseren Beitrag für eine nachhaltige Zukunft maximal effizient zu gestalten.



Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend – sondern Teil unserer Verantwortung als Gastronomen.