

# Klagenfurter Beislszene | "Gates"-Wirt zeigt vor, wie man auch als Wirt nachhaltig wird

Weil ihn der Müll in seinem Lokal störte, hat Wolfgang Radda das "Gates" in den letzten Monaten völlig umgestellt.

Von **Salma Youssef** | 16.45 Uhr, 11. Juni 2019

Anfangen hat es mit **Plastikstrohalmen**. „Die Menge, die sich nach einer Nacht angesammelt hat, kann man sich gar nicht vorstellen“, erzählt **Wolfgang Radda** (53), Chef des „**Gates**“ am Waagplatz. Klar, schließlich bekommt man normalerweise bei jeder Bestellung ein neues Glas – samt Strohhalm. Im „Gates“ ist so etwas Vergangenheit, hier gibt es

**Papierstrohalme, Zuckerrohrstrohalme und in Kürze auch Stroh-Strohalme**. Alle zu 100 Prozent abbaubar und in Kärnten produziert. „Wir fragen die Gäste auch, ob sie für ein neues Getränk ein neues Glas wollen, oder ob es im ursprünglichen Glas serviert werden kann“, sagt Radda, der auf energieeffiziente Geschirrspüler und Kühlchränke umgestellt hat. Es sei eine Investition gewesen, so der Familienvater, „aber der Unterschied auf der Stromrechnung ist spürbar“. Der Effekt auf die Umwelt auch, „denn den Strom beziehen wir von der **Alpen-Adria-Energie aus dem Gailtal**“.

Auch das Getränke-Sortiment wurde ausgetauscht. Aus Fanta in Plastikflaschen wurde Hirter Orangenlimonade in Glasflaschen, der Wein kommt aus Kärnten, das Mineralwasser auch. **Bei den Konzernriesen Nestlé und Coca Cola wird nicht mehr eingekauft**, einzig für die Cola light hätte man noch keinen gleichwertigen Ersatz gefunden. Wir sparen so lange, für die Umwelt verheerende Transportwege ein.“ Der Müll, der doch anfällt wird getrennt, von jeder Zigarettenpackung wird zum Beispiel das Plastik vom Papier abgezogen. Bei seinen Gästen komme das sehr gut an.

Für all diese Bemühungen wurde das „Gates“, als einziges Lokal im Bundesland vom Energie Forum Kärnten ausgezeichnet.



Radda serviert im Gates Nachhaltigkeit  
© Markus Traussnig