



Ressort: Lokale Nachrichten

Nachhaltigkeit im Fokus

Schwetzingen, 15.12.2025 [Stadtverwaltung Schwetzingen]

Nachhaltigkeit im Fokus – Das „Hüftgold“ setzt neue Akzente.

Der Schwetzingener Weihnachtsmarkt steht in diesem Jahr nicht nur für festliche Stimmung, Genuss und traditionelles Flair, sondern setzt 2025 einen besonderen Schwerpunkt: Nachhaltigkeit. Ein Betrieb, der diesen Ansatz in seiner täglichen Arbeit fest verankert hat und nun erstmals Teil des Marktes wird, ist das Restaurant Hüftgold.

Gründer und Inhaber Dario Troncone gewährt spannende Einblicke in sein Konzept – und zeigt, wie moderne Gastronomie verantwortungsvoll, kreativ und zukunftsorientiert zugleich sein kann. Das Hüftgold wurde 2019 gegründet und ist seit 2021 in Schwetzingen ansässig. Innerhalb kurzer Zeit hat sich das junge Gastroungternehmen erfolgreich in der Stadt etabliert und nimmt regelmäßig an Veranstaltungen wie Spargelsamstag, Spargelanstich und Schwetzingener Herbst teil. 2025 wird das Hüftgold nun erstmals an allen vier Weihnachtsmarkt-Wochenenden mit einem eigenen Stand präsent sein.

Dabei denkt das Team nicht nur an die kommenden Wochen, sondern an die Zukunft: „Wir sind ein junges Unternehmen – uns gibt es jetzt seit sechs Jahren – aber wir wollen das ja noch ein bisschen weitermachen“, sagt Troncone. „Wir haben super viele junge Mitarbeiter und wenn man da in die Zukunft schaut, ist es wichtig, nachhaltige Entscheidungen heute schon konsequent umzusetzen.“ Dieser Gedanke prägt das Handeln des gesamten Teams und bildet die Grundlage für das Konzept auf dem Weihnachtsmarkt.

Für den Weihnachtsmarkt hat das Hüftgold ein Angebot entwickelt, das klassische und moderne Genussmomente verbindet. Neben Glühwein und alkoholfreien Heißgetränken wird eine abwechslungsreiche Auswahl an herzhaften Speisen serviert: Hüftgold Pulled Pork und Pulled Goose Burger, Fancy Fries (Pommes mit Fancy Toppings), Arancini und Hüftgold's hausgemachter Fleischkäse. Damit präsentiert das Hüftgold ein modernes Streetfood-Angebot, das sowohl Fleischliebhaber als auch vegetarische Gäste begeistert. Und auch hier spielt der Nachhaltigkeitsgedanke eine große Rolle. Nachhaltige Gastronomie bedeutet für das Hüftgold nämlich auch: Abfallvermeidung und ganzheitliche Produktverarbeitung.

„Food Waste zu vermeiden ist uns extrem wichtig“, sagt Troncone. „Überportionieren bringt niemandem etwas. Wir setzen lieber auf durchdachte Portionsgrößen, die Genuss ermöglichen, ohne Ressourcen zu

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

verschwenden.“ Ein weiterer wesentlicher Aspekt ist die bewusste Ausrichtung auf Saisonalität: „Wir versuchen immer regional zu sein – noch wichtiger ist uns aber saisonal“, erklärt Troncone. „Es muss im Dezember keinen Spargel geben. Wir wollen bewusst auf unnötige Importe verzichten und das nutzen, was die Saison hergibt.“ Nachhaltigkeit im Detail: Müllvermeidung, volle Produktnutzung & Mehrweg. Auch in der Restaurant-Küche wird alles genutzt, was ein Produkt hergibt.

So werden Garnelenschalen für Fonds und Saucen verwendet, sodass kaum etwas ungenutzt bleibt. Dieser respektvolle Umgang mit Lebensmitteln zieht sich durch alle Abläufe des Betriebs.

Ein besonderer Schwerpunkt ist der Einsatz von Mehrweggeschirr beim Standbetrieb. Bei der Zubereitung der Speisen am Stand setzt das Hüftgold auf robuste Mehrwegalternativen, die nach dem Gebrauch im Restaurant gespült werden. Das Geschirr wird im Restaurant gespült und mit dem Bollerwagen zum Stand transportiert – ein einfaches, aber wirkungsvolles System, das deutlich zur Abfallreduktion beiträgt.

Für die direkte Ausgabe an die Gäste nutzt das Team dort, wo Mehrweg nicht praktikabel ist, nachhaltig produziertes Einweggeschirr aus Holz oder Papier. Diese Varianten sind ressourcenschonend, biologisch abbaubar und kommen ohne Kunststoff aus. Als große Erleichterung empfindet Troncone zudem, dass die Weihnachtsmarkt-Tassen zentral vom Veranstalter gestellt werden. Dadurch müssen die Gastronomen nicht selbst große Mengen an Geschirr vorhalten oder transportieren – ein logistischer Vorteil, der zugleich die einheitliche Mehrwegstrategie stärkt. Dass die Tassen ohne Jahreszahl produziert werden, bewertet Troncone als sinnvollen Kompromiss: „So können sie über mehrere Jahre eingesetzt werden – und genau das ist ja der nachhaltigere Weg.“

Mit modernem gastronomischem Anspruch, klarem Nachhaltigkeitsfokus und einem motivierten jungen Team zeigt das Hüftgold, wie zeitgemäße Weihnachtsmarktkulinarik aussehen kann. Der Stand bringt neue Ideen mit ein und bereichert den Schwetzingener Weihnachtsmarkt 2025 um ein Angebot, das Genuss und Verantwortung auf attraktive Weise verbindet.

Bericht online lesen: https://tanja-reinhart.en-a.de/lokale_nachrichten/nachhaltigkeit_im_fokus_-92726/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Tanja Obermann

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.