



■酒店回收
1 桶咖啡
渣，可種
出 70 盆有
機菇。

受訪者
提供圖片

喜來登回收咖啡渣 種有機菇員工試食

試 驗 階 段

本港每年產生的咖啡渣多達 4,500 公噸。本港一間五星級酒店則廢物利用，回收咖啡渣種有機菇。

香港喜來登酒店是本港首間回收咖啡渣種菇的酒店，酒店發言人說，咖啡渣回收後交由香港有機資源再生中心種菇，「佢哋公司畀番有機秀珍菇盆栽我哋，放喺酒店睇住啲菇長大」；經過 10 天種植，便可食用，「廚師試過炒嚟畀大家食，個個都讚好味！」

有機菇零舍鮮香

喜來登助理行政總廚溫祖維以乾蔥碎、百里香、橄欖油及鹽快炒，帶出菇本身鮮甜味，他盛讚這有機菇「份外鮮甜及水份重，有輕微松木香味」。

有機資源再生中心負責人鄭先生估計，酒店現時每 3 天回收一桶 120 公升咖啡渣，經他們加入麥皮、糖等作種菇養份後，可種出 70 盆有機秀珍菇。酒店稱：「雖然現在只是試驗階段，但日後可能會大規模種有機菇畀客人食。」《蘋果》記者