

ENTREVISTA. Cornelia Prenzlau: “Reciclar no tiene por qué ser un sufrimiento; también puede ser una experiencia agradable y creativa”

Descripción

Desde las tradiciones heredadas de sus padres hasta la implementación de prácticas de economía circular en el campo y la gastronomía, la familia Prenzlau ha construido una propuesta productiva que busca armonizar la actividad agrícola y gastronómica con el respeto por el medioambiente. A través de la separación de residuos, el reciclaje, la reutilización de materiales y la producción local, Cornelia Prenzlau representa una forma de emprendimiento que entiende la sustentabilidad no como una tendencia, sino como una manera de vivir y trabajar.

La historia de la familia Prenzlau está profundamente vinculada con la tierra y con una tradición que se ha transmitido de generación en generación. Marlis, Cornelia, Andrea y Matthias son continuadores del legado iniciado por Siegfried Prenzlau, su padre, quien desde su experiencia como niño de la posguerra les enseñó el valor de cuidar los recursos naturales, respetar los ciclos de la naturaleza y comprender que la tierra requiere atención y gratitud.

Ese aprendizaje se transformó en una filosofía que hoy inspira tanto el trabajo agrícola como la actividad gastronómica familiar. En Agrícola Caléndula, dedicada a la producción de carnes y granos y al cultivo de una huerta, se desarrolla un sistema de trabajo que busca aprovechar los recursos disponibles y reducir la dependencia de productos externos. A ello se suma el Restaurante Espantapájaros, donde la conexión entre el campo y la mesa constituye uno de los pilares de su propuesta.

En esta entrevista con Todo Mujeres, Cornelia Prenzlau profundiza en las prácticas de reciclaje y reutilización que forman parte de su vida cotidiana, los desafíos económicos que implica gestionar responsablemente los residuos y la importancia de recuperar una cultura de respeto por la naturaleza.

—La historia de su familia tiene una estrecha relación con el campo y el respeto por la naturaleza. ¿De qué manera ese legado se refleja actualmente en sus emprendimientos?

—Somos la familia Prenzlau: Marlis, Cornelia, Andrea y Matthias, continuadores de una tradición

iniciada por nuestro padre, Siegfried, que une este pequeño con la tradición de la mesa chileno-alemana.

Siegfried fue un niño de la posguerra y nos enseñó con el ejemplo que había que cuidar y respetar la tierra. Siempre fuimos muy conscientes de las estaciones del año, de lo que había que guardar, aprovechar y agradecer. El campo, la huerta y el restaurante se inspiran en ese legado.

Actualmente tenemos Agrícola Caléndula, nuestro campo de producción de carnes y granos, además de la huerta, y el Restaurante Espantapájaros. Es un ciclo de trabajo continuo, como la vida misma, que no siempre resulta fácil de mantener. Sin embargo, creemos que precisamente en esa fragilidad está parte de su desafío y también de su belleza.

- **Este proyecto llega a ustedes gracias al financiamiento del Fondo de Fomento de Medios de Comunicación Social del Gobierno de Chile y del Consejo Regional de la Región Metropolitana**

—¿Cómo nació la preocupación por separar los residuos y aplicar prácticas de reciclaje en el restaurante y en el campo?

—Desde que comenzamos con el restaurante tuvimos la costumbre de separar los residuos. Era algo que venía de mi formación y de mi crianza. Cuando vives en el campo te acostumbras a que la basura debe clasificarse, porque no necesariamente tienes un servicio que pase a retirarla. Entonces aprendes a preguntarte dónde vas a llevar cada cosa y qué puedes hacer con los residuos que generas.

También comienzas a comprar de manera más inteligente. Antes de adquirir un producto piensas en lo que sucederá después con su envase o con aquello que inevitablemente terminará convirtiéndose en basura. Es una preocupación que permanece presente.

Para mí, es inconcebible pensar que podemos cerrar una bolsa, dejarla en un basurero y creer que el problema desapareció. ¿Adónde va a parar finalmente? Tenemos una sola Tierra, un solo planeta. No existe un patio trasero donde podamos esconder todo lo que desechamos.

Por eso, cuando genero residuos, también pienso en cómo reutilizarlos. Hay que desarrollar creatividad y buscar alternativas que permitan darles una segunda vida. Además, creo que reutilizar debe tener una dimensión estética: las cosas pueden transformarse en algo bonito y funcional. Reciclar no tiene por qué ser un sufrimiento; también puede ser una experiencia agradable y creativa. Lo importante es mantener una actitud de constante aprendizaje y mejora.

—En Agrícola Caléndula y el Restaurante Espantapájaros existe una relación directa entre la producción agrícola y la gastronomía. ¿Cómo funciona ese modelo y qué importancia tiene para la sustentabilidad?

—Nosotros tenemos Agrícola Caléndula, que es el campo donde intentamos producir la mayor cantidad posible de los alimentos que necesita el restaurante. La idea es que Espantapájaros pueda abastecerse, en la medida de lo posible, de lo que producimos nosotros mismos.

En el campo también procuramos comprar lo mínimo indispensable que venga desde afuera.

Buscamos desarrollar una agricultura orgánica y biodinámica, capaz de generar sus propias preparaciones y soluciones para el cuidado de los cultivos, y avanzar hacia un sistema que sea lo más autosuficiente y circular posible.

Evidentemente, existen elementos que no podemos producir, como determinados materiales, alambres o combustibles. Sin embargo, nuestra intención es que la mayor parte de los recursos necesarios provenga del propio campo.

También contamos con una planta solar que inyecta energía a la red eléctrica, de la cual posteriormente nosotros consumimos electricidad. Esto nos permite contribuir a reducir nuestra huella de carbono.

Otro aspecto importante es la compra local. Estamos vinculados al movimiento 100K, que promueve adquirir productos dentro de un radio máximo de 100 kilómetros. La idea es privilegiar a los productores cercanos y fortalecer una economía de proximidad. Cuando necesitamos productos que exceden esa distancia, procuramos que sean orgánicos o biodinámicos.

Así vamos buscando distintas alternativas para que nuestra actividad sea cada vez más sostenible. No se trata de alcanzar la perfección de un día para otro, sino de avanzar permanentemente hacia una forma de producción más responsable.

—Muchas veces se piensa que reciclar es más caro que simplemente eliminar los residuos. Desde su experiencia, ¿cuánto cuesta implementar una gestión responsable de la basura?

—Sí, evidentemente, cerrar los ojos y tirar todo a la basura es más barato. Siempre será más sencillo no preocuparse por lo que ocurre después con los residuos.

Nosotros tenemos una empresa que se encarga de retirar los materiales que separamos, y ese servicio representa un costo que debemos asumir. El municipio también retira algunos elementos, como cartones y vidrios, y una vez por semestre recoge objetos de mayor tamaño, conocidos como residuos voluminosos.

Pero hay muchos otros materiales que requieren una gestión diferente. El plumavit, las pilas, las ampolletas, los tarros y otros elementos deben clasificarse, separarse, acumularse y posteriormente encontrar un lugar adecuado para su disposición final.

Incluso hay materiales como los corchos que actualmente no siempre nos retiran. Por lo tanto, uno tiene que estar permanentemente buscando alternativas para evitar que todo termine mezclado en la basura común.

Es un trabajo que requiere tiempo, organización y recursos económicos. Sin embargo, creemos que es parte de la responsabilidad que tenemos con el entorno en el que desarrollamos nuestras actividades.

—Esta conciencia ambiental parece venir desde su infancia. ¿Fue una enseñanza permanente de sus padres o también hubo un proceso de aprendizaje respecto de los problemas que genera el consumo?

—Creo que nosotros fuimos criados amando la tierra. Nuestros padres también crecieron con esa

preocupación por cultivar, trabajar y respetar la naturaleza.

Sin embargo, eso no significa que ellos no hayan cometido errores. También pertenecen a una generación que vio cómo el plástico se incorporaba progresivamente a la vida cotidiana. En aquella época, por ejemplo, era bienvenida la bolsa plástica del supermercado y aparecieron numerosos productos desechables que prometían hacer la vida más fácil.

Todo aquello que permitía ahorrar tiempo y esfuerzo se presentaba como un avance y como una mejora en la calidad de vida. Pero con el paso de los años nos fuimos dando cuenta de que muchas de esas comodidades también tenían consecuencias ambientales importantes.

Ese proceso lo vivimos nosotros y también nos permitió desarrollar una mayor conciencia. Creo que cada persona va construyendo su propia forma de relacionarse con el entorno, pero la conciencia ambiental es algo que se aprende durante la vida. Es una cuestión de criterio, de educación y de responsabilidad personal.

—En un restaurante, donde diariamente se manipulan alimentos y se generan distintos tipos de residuos, la creatividad también puede ser una herramienta para avanzar hacia la sustentabilidad. ¿Cómo aplican la reutilización en Espantapájaros?

—Quiero aclarar que cuando hablo de reutilizar no me refiero necesariamente a aprovechar nuevamente los ingredientes de la cocina. Estoy hablando de otras prácticas que desarrollamos en nuestra vida cotidiana.

Por ejemplo, cortamos botellas y las transformamos en pequeños recipientes para cócteles. También reutilizamos materiales textiles: cuando nuestros manteles comienzan a deteriorarse, los vamos reduciendo y, junto con la modista, elaboramos collages o nuevas piezas que permiten darles una segunda etapa de uso.

Ese es el tipo de reutilización al que me refiero. Se trata de mirar los objetos de otra manera y descubrir que aquello que aparentemente ya cumplió su función puede convertirse en algo distinto.

En cuanto a los residuos orgánicos, tenemos prácticas que forman parte de nuestro sistema de reciclaje. Las cáscaras de las papas, por ejemplo, se destinan a los chanchos o a las gallinas. Los desperdicios que se generan en la cocina y durante el desconche tampoco terminan simplemente en la basura.

Parte de esa materia orgánica se entrega a las lombrices, que la transforman en un material fértil que posteriormente podemos aprovechar en el campo. De esta manera, evitamos que una gran cantidad de residuos orgánicos termine en el camión de la basura y conseguimos devolver esos nutrientes a la tierra.

Es una forma concreta de cerrar ciclos y comprender que muchos elementos que consideramos desechos pueden convertirse en recursos.

—Además del reciclaje, ¿cómo influye la producción de temporada en la cocina del restaurante y en la reducción del desperdicio de alimentos?

—Nosotros trabajamos mucho con los productos de nuestra huerta y con lo que está disponible en

cada temporada. Eso también exige creatividad, porque no siempre encontramos los alimentos en las mismas condiciones ni con las características que uno espera.

Por ejemplo, tenemos zanahorias pequeñas, las llamadas baby, que aparecen cuando realizamos el raleo de los cultivos porque las plantas están demasiado juntas en la tierra. Esas zanahorias las llevamos directamente a la mesa.

Pero también aprovechamos las zanahorias pequeñas o las de mayor tamaño, buscando distintas maneras de prepararlas y transformarlas en algo realmente espectacular.

Ahí es donde aparece la creatividad gastronómica. Hay que observar los productos, conocer sus características y descubrir cómo sacarles el máximo provecho. No se trata de desperdiciar aquello que no tiene el tamaño o la apariencia habitual, sino de encontrar una forma de incorporarlo a la cocina.

Muchas de estas soluciones las hemos aprendido mediante la experiencia, probando, equivocándonos y volviendo a intentarlo. Es un proceso de ensayo y error que forma parte de nuestro trabajo diario

Hoy, junto a **Cornelia Prenzlau** hemos aprendido que la sustentabilidad comienza mucho antes de separar la basura. Parte en las decisiones de compra, continúa en la producción, se expresa en la reutilización de materiales y culmina en la capacidad de transformar los residuos en nuevos recursos. Puerto Octay sede de Al Aire Libre Expo 2022 - Paislobo Prensa

Image not found or type unknown

Unidad FONDOS SEGEGOB MEDIOS
Ministerio Secretaría General de Gobierno
Gobierno de Chile
CORE CONSEJO REGIONAL Gobierno Regional Metropolitano de Santiago

Este proyecto llega a ustedes gracias al financiamiento del

Fondo de Fomento de Medios de Comunicación Social del Gobierno de Chile y del Consejo Regional de la Región Metropolitana

/Escrito por Evelyn Aravena Neira para todo mujeres

/

Fecha de creación
noviembre 2026