

Essen wertschätzen und geniessen

Gross war die Empörung, als unsere Verschwendung von Lebensmitteln in den Medien thematisiert wurde. Wir ahnten, dass in Bäckereien nach Ladenschluss wohl ein paar Brötchen weggeworfen werden. Es schien nachvollziehbar, dass der Kopfsalat vom Samstag am Montag nicht mehr frisch aussieht und deswegen in der Tonne landen würde. Aber dass ein Viertel bis ein Drittel aller produzierten Lebensmittel nie gegessen werden, hat aufgeschreckt.

Und heute? Alles gut?

Mediale Themen kommen und gehen. Mir scheint aber, der Hype um das Thema "Food Waste" hat zumindest ansatzweise etwas bewirkt. Doch wieviel ist uns heute einfach nur bewusster und was hat sich konkret in unserem Handeln geändert? Finden wir es einfach ein bisschen schade, dass unförmiges Gemüse bereits auf dem Acker liegen gelassen wird, oder haben wir unser Verhalten tatsächlich verändert? Auch wenn wir das System nicht von heute auf morgen umkrempeln, steht auch hier der erste Schritt am Anfang. – Einige Ideen gefällig?

foodwaste.ch

Vor kurzem habe ich die Webseite www.foodwaste.ch entdeckt. Um es in drei Buchstaben zusammen zu fassen: Wow! Da wird nicht nur eindrücklich und verständlich erklärt, wo es im Produktionsprozess, bei der Lagerung oder während des Transports zu Verlusten kommt. Die Webseite gibt wertvolle und alltagstaugliche Tipps vom Einkauf, über Lagerung und Zubereitung bis hin zur Resteverwertung im eigenen Haushalt. Eines wird schnell klar: Mitdenken von uns allen leistet einen kleinen Beitrag zur Lösung und spart nicht zuletzt auch eine Menge Geld. Hier nur drei Beispiele von vielen:

Eier

Wussten Sie, wie man herausfindet, wie frisch ein Ei ist? Oder dass hartgekochte Eier länger haltbar sind, wenn sie nicht abgeschreckt werden? Und das Abschrecken nicht hilft, damit sich Eier besser schälen lassen?

Bananen

Wussten Sie, wie man den Reifeprozess von Bananen beeinflussen kann? Oder wie Sie überreife Bananen kreativ und mit wenig Aufwand verwerten können?

Käse

Kennen Sie die Unterschiede optimaler Lagerung von Edelschimmel- und Hartkäse? Oder wie man herausfindet, ob es sich bei den weissen Punkten auf der Käseoberfläche um Schimmel oder Salzkristalle handelt?

Projekte und Engagements

Nebst eigenen Projekten wie Ausstellungen, "Eine Stadt tischt auf" oder einem Forum unterstützt foodwaste.ch auch Projekte von Partnern. Klicken Sie mal rein. Vielleicht wird gerade in Ihrer Nähe etwas Konkretes gegen Lebensmittelverschwendung unternommen. Zwei Beispiele:

Äss-Bar

Das Konzept der Äss-Bar ist denkbar simpel: Backwaren und Patisserie, die von Bäckereien bis zum Ladenschluss nicht verkauft werden konnten, werden am Folgetag in der Äss-Bar unter dem Motto „frisch von gestern“ zu einem reduzierten Preis angeboten.

FRÜTILE (= "Fruits" + "utile")

Anhand der Produktion von Konfitüre aus unverkauften Früchten aus Verkauf und Handel gibt das Projekt ein konkretes Beispiel für Lebensmittel-Recycling und bietet Geschäften und Händlern gleichzeitig die Möglichkeit, ihre unverkaufte Ware sinnvoll und nachhaltig zu "entsorgen".