

Weshalb Dänemark Vorreiterin ist

Dänemark, besonders Kopenhagen, hat sich in den letzten zehn Jahren zu einer Trendstadt in Sachen Gastronomie, Ernährung und Nachhaltigkeit entwickelt. Zwei Persönlichkeiten sind die treibenden Kräfte:

«Essen ist Liebe. Wenn wir Essen wegwerfen, werfen wir Liebe weg», sagt Seline Juule, die leidenschaftliche 36-jährige Aktivistin aus Dänemark. Die Arbeit ihrer Organisation Stop Wasting Food (Stop Spild af Mad) hat dazu beigetragen, dass Dänemark einen Meilenstein erreichen konnte: Es hat die Verschwendung von Lebensmitteln seit 2010 bereits um einen Viertel gesenkt. Dänemark mit seinen 5,7 Millionen Einwohnern hat mehr Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung als irgendein anderes europäisches Land, die Bevölkerung ist erfolgreich sensibilisiert worden. Momentan landen 700 000 Tonnen Lebensmittel jährlich im Abfall. Zum Vergleich: In der Schweiz sind es rund 2,3 Millionen Tonnen.

Menschen mobilisieren

Mit einer grünen Schürze und einer unwiderstehlichen Leidenschaft für Lebensmittel hat es Seline Juule geschafft, Millionen Dänen zu begeistern. Es ist eine Bottom-Up-Initiative. Es geht darum, Menschen zu mobilisieren, in Industrie und Supermärkten, Restaurants, Bäckereien und Take-aways. Seline Juule erhielt 2016 den Womenomics Influencer Award, und im Jahre 2014 wurde sie zur Dänin des Jahres ernannt.

Regionale Erzeugnisse

Die dänische Esskultur ist stark geprägt von Claus Meyer. Das «New Nordic Cuisine Movement» war der Start für eine Neuausrichtung des Ernährungsverhaltens. Sein langfristiges Ziel: Regionen und ihre Erzeugnisse stärken, Qualität und Saisonalität fördern sowie Ressourcen schonen. Claus Meyer hat gemeinsam mit Chefkoch und Co-Besitzer René Redzepi das Unternehmen Noma aufgebaut. Es ist das Vorzeigeobjekt der neuen dänischen Küche. Claus Meyer hat zudem eigene Bäckereien, Take-Aways, Restaurants und Delikates-



Die Dänen Claus Meyer und Seline Juule kämpfen erfolgreich für Nachhaltigkeit in der Gastronomie und der Ernährung.

senläden aufgebaut. Das Unternehmen hat das «Manifest Nordische Küche». Es beinhaltet Folgendes:

- Die Reinheit, Frische, Einfachheit und Ehtik, die wir mit unserer Region verbinden, sollen Ausdruck finden.
- Der Wechsel der Jahreszeiten soll sich in unseren Gerichten spiegeln.
- Mit Zutaten und Erzeugnissen kochen, die in unserem Klima, unserer Landschaft und unseren Gewässern besonders hervorragende Eigenschaften haben.
- Die Nachfrage nach gutem Geschmack mit modernem Wissen über Gesundheit und Wohlbefinden kombinieren.

www.stopspildafmad.dk
www.newnordicfood.org
Heinz Nussbauer, Vizepräsident
United Against Waste, Schweiz

United Against Waste

In der Schweiz engagiert sich United Against Waste gegen Lebensmittelverschwendung im Bäcker- und Gastronomie-gewerbe. Die Zahl der Mitglieder aus dem Bäckereigewerbe ist bereits auf über 50 Unternehmen angestiegen. In einer Arbeitsgruppe wird der Erfahrungsaustausch gefördert und an innovativen Lösungen gearbeitet.

Vizepräsident Heinz Nussbauer ruft die SBC-Mitglieder auf, beizutreten: «Eine Mitgliedschaft lohnt sich für jeden Betrieb.»

Weitere Informationen:
www.united-against-waste.ch

Weshalb Dänemark Vorreiterin ist

ist wieder Geschichte! Ich Ehre, als Juror am Montag tolle Produkte degustieren. Ich hatte das Gefühl, in diesem Jahr das Ganze viel Herzblut und Professionalität und durchgeplante. Herzliche Gratulation! Beteiligt!

des Medaillenspiegels mir aber einige Fragen 127 Goldmedaillen wurden, Westschweiz (72) und (9) holten also 81 Goldmedaillen. Die grössere Deutschschweiz mit 46 Goldmedaillen mehr als einen Drittel! die Gründe?

Westschweizer und Tessiner besser, oder bringen sie gezielter Top-Produkte an? Werden für diesen Anlass einmalige Produkte entwickelt eingereicht? Ist das «feuertage» der Westschweiz und im Vergleich die SBT grösser, da der Wettbewerb auch in der Westschweiz nicht ist? Ich denke, bei den Wettbewerben sollten zwei von drei Kategorien sein, die an dem Wettbewerbstag keine Produkte vorlegen. Ich habe gemerkt, dass der Wettbewerb einfacher ist, mitunter aus dem eigenen Kanton zu gewinnen zu müssen!

Westschweizer haben die Möglichkeit 2018 den Westschweizer Wettbewerb zu zeigen, dass es in der Region Röstli noch einen Wettbewerb gibt!

Markus Kunz, Frick

Wichtige Links

- www.sbc.ch, seiner Institutionen-Partner finden Sie auf:
- www.swissbaker.ch
- www.brotkultur.ch
- www.fbk-messe.ch
- www.forme-deine-zukunft.ch
- www.onlinejobs.ch
- www.panvica.ch
- www.proback.ch
- www.richemont.cc
- www.sbc-treuhand.ch
- www.schweizerbrot.ch