

Essen wegwerfen – geht gar nicht

Ein Drittel der produzierten Lebensmittel wird jedes Jahr aus diversen Gründen nicht verwertet, sondern entsorgt oder in die Biotonne geworfen. Gemäss Studien sind Privathaushalte für knapp die Hälfte der Menge der verschwendeten Lebensmittel verantwortlich.

■ Text: Jay Altenbach-Hoffmann

Während den verlängerten Wochenenden werden die Läden leer gekauft, als ob es kein Morgen gäbe. Spannend, vielleicht auch erschreckend ist zu erfahren, wie viele dieser Lebensmittel am Schluss in der Biotonne oder im Abfallsack landen. Gemäss Food Waste Schweiz sind es rund 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittel, die pro Jahr vergeudet werden. Am häufigsten sind dies Gemüse, Salate, Kartoffeln und Brotreste.

Eine nicht repräsentative Umfrage in meinem Bekanntenkreis hat ergeben, dass kurzfristige Zeitplanänderungen, zu grosse Einkäufe und weil man vergessen hat, was bereits im Kühlschrank oder in der Brotschublade liegt, hauptsächlich für Food Waste verantwortlich sind. Hochgerechnet macht das pro Haushalt eine Summe von 500 bis 1000 Franken pro Jahr.

Lebensmittel für Bedürftige

Grosse Mengen an Brot werden täglich auch in Bäckereien weggeworfen, obwohl altes Brot getoastet oder aufgebacken noch sehr gut schmeckt. Mit dem Brot-Outlet an der Güterstrasse und der Äss-Bar am Spalenberg in Basel bieten zwei Unternehmen Backwaren vom Vortag an. Food Waste findet auch in Metzgereien statt, wenn wir Kunden uns nur noch auf die Filetstücke konzentrieren. Stattdessen lässt sich weniger exklusives Fleisch auch in einem Schmorgericht und auf dem Grill wunderbar verwerten. Die Metzgerei Jenzer verkauft Schweinefett, das bis vor ein paar Jahren noch im Fertigteig verwendet wurde (siehe Inserat). Einen grossen Teil muss Christoph Jenzer heute kostenpflichtig entsorgen, da die Hersteller lieber Palmöl verwenden. Bereits bevor von Food Waste ge-



Fotos: iStock.com

sprochen wurde, sammelte die «Schweizer Tafel» Lebensmittel im Detailhandel ein, welche sie an soziale Institutionen weitergaben und weiterhin -geben. Die Aktion

«Tischlein-deck-dich» sammelt ebenso Lebensmittel beim Grossisten ein und verteilt sie an Bedürftige weiter. Die beiden Institutionen arbeiten Hand in Hand.

Coaching in der Gastroküche

Ein wirklich wegweisendes Projekt ist der Verein «United Against Waste», ein Branchenzusammenschluss von diversen Betrieben im Food Service-Sektor. Rund 265 000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall fallen im «Ausser-Haus-Konsum» an. Dem wollen die Mitglieder mit praxisnahen Lösungsansätzen entgegenreten. Mit dem «Damn Good Bread Beer» wird ein Bier mit Brotbrösmeli gebraut. Ein weiteres Projekt ist die Food-Box, in welchem dem Gast nach einem Restaurantbesuch Essensreste mitgegeben werden. Ein anderes Engagement sind die Coachings in Gastrobetrieben und Heimen: In zwei Alters- und Pflegeheimen in unserer Region wurden detaillierte Messungen der Lebensmittelabfälle während eines Monats durchgeführt. In beiden Zentren waren die Überproduktion sowie die Tellerrückläufe Hauptverursacher von Food Waste, wobei drei Viertel des Abfalls beim Mittagessen entstand. Durch kleinere Portionen und Sensibilisierung des Personals konnte bereits eine markante Reduktion erreicht werden. Weiter wurde dem Küchenchef geraten, die Menupläne offener zu halten, um beispielsweise Gemüse vom Vortag in einer anderen Variation zu verwenden, bevor es in der Biotonne landet.



Schärfen Sie Ihre Sinne!

Ideen, wie wir diese Verschwendung vermeiden können, gibt es viele: weniger einkaufen, Aktionen nicht berücksichtigen, Resten in Eintöpfen und Suppen verwerten oder einfrieren. Mein ganz persönlicher Weg, Food Waste zu vermeiden, sind meine «Spontanmenüs»: Lebensmittel, die beim Grossverteiler zum halben Preis angeboten werden, kaufe ich, bevor sie abends in der Tonne landen. Meistens sind sie noch ein

bis zwei Tage haltbar und können zu einer feinen Mahlzeit verarbeitet werden. Samstags kaufe ich vor Ladenschluss Früchte wie Erdbeeren, Aprikosen oder reife Mangos ein, die zu herrlicher Konfitüre oder zu Chutney eingekocht werden können. Überhaupt ist das «Haltbar-Machen» von Lebensmitteln eine Möglichkeit, immer darauf zurückgreifen zu können oder selbstgemachte Geschenke in Reserve zu haben. Übrigens: Die Daten auf der Verpackung sind nur Zahlen. Solange Sie im Mehl keine Tierchen sehen oder das Gewürz nicht verklebt ist, können Sie es verwenden. Auch Zucker und Salz haben eigentlich kein Verfallsdatum. Joghurt hält problemlos noch fünf bis zehn Tage über das Verfallsdatum hinaus. Diese Angaben gelten für den Handel, aber nicht für den Privathaushalt. Vertrauen Sie auf Ihr Auge, Ihren Geruchs- und Geschmackssinn, bevor Sie etwas in den Abfall werfen, und leisten Sie Ihren persönlichen Beitrag gegen Food Waste. ■

Die Zahlen stammen von
www.foodwaste.ch

Weitere Infos

www.unitedagainstwaste.ch
www.wwwf.ch
www.schweizertafel.ch
www.tischlein.ch

