

# So gibt es weniger Reste

**Food Waste** / Ein Drittel aller Lebensmittel landet im Abfall. Wissen zur Lagerung von Produkten oder Mengenermittlung verhindern das.

**BRUGG** Die Lebensmittelverschwendung, unter dem Begriff «Food Waste» bekannt, ist in aller Munde. Vermehrt werden Projekte lanciert, um die wertvollen Lebensmittel, die für das tägliche Essen gebraucht werden, auch mit der richtigen Wertschätzung zu behandeln. Politik und Wirtschaft sind sich der Problematik bewusst, und es werden Lösungen gesucht. Jeder Einzelne von uns ist jedoch gefordert, seinen persönlichen Beitrag zu leisten. In der kommenden Festzeit wird oft mit viel Eifer und Vergnügen eingekauft, eine gute Möglichkeit, sich mit Food Waste auseinanderzusetzen, seine Gäste bewusst zu bewirten und Überfluss in Genuss zu verwandeln.

## Grosse Mengen Abfall

In den Schweizer Lebensmittelabteilungen wartet das ganze Jahr hindurch ein echtes Schlaffenland, in dem man gerne herzhaft zugreift. Bei vielen Konsumenten ist hierbei der Gedanke an Verschwendung weit weg. Dabei geht ein Drittel aller Lebensmittel über die ganze Lebensmittelkette verloren. Dies entspricht pro Person und Jahr rund 330 Kilogramm. Rechnet man dies auf die Schweizer Bevölkerung hoch, so sind es zirka 2 805 000 Tonnen.

Ende November ist die dreijährige, nationale Kampagne «Save Food, Fight Waste», auf Deutsch «Rette Essen, kämpf gegen Abfall», angelaufen. Mithilfe einer Food-Ninja, einer Kämpferin, sensibilisiert die Kampagne Konsumentinnen und Konsumenten zum Thema Food Waste und zeigt einen sinnvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln auf.

In der Gastronomie gibt es rund 290 000 Tonnen Lebensmittelabfälle, das sind 124 Gramm



330 Kilogramm Lebensmittel gehen pro Person und Jahr in der Schweiz verloren. Der Bund geht mit einer neuen Kampagne gezielt dagegen an. Auf Bauernhöfen wird schon viel richtig gemacht.

(Bild Pixabay)

pro Mahlzeit: Zu grosse Mengen, die zubereitet werden und Reste auf den Tellern, sind dabei die Hauptgründe. 90 Prozent der jährlich anfallenden Lebensmittelverluste in der Gastronomie werden kompostiert oder in Biogasanlagen verwertet.

Am meisten Verluste fallen jedoch in den privaten Haushalten mit rund einer Million Tonnen an. Knapp die Hälfte davon landet im Abfall. Rund 350 000 Tonnen werden zu Hause kompostiert oder an Tiere verfüttert. Etwa 170 000 Tonnen werden separat gesammelt und zu Recycling-Dünger oder Biogas verwertet. Hauptgründe für die hohe Menge an Food Waste aus Privathaushalten sei das fehlende Wissen über den Wert von Nahrungsmitteln, sowie mangelnde Kenntnis über die Haltbarkeit, Lagerung und Metho-

den zur Resteverwertung, stellt das Bundesamt für Umwelt fest.

## Vermeiden: Gewusst wie

In Schüpbachs Burehofbeizli in Huttwil BE werden Anlässe für Gruppen durchgeführt. Für die Verpflegung der Gäste bietet der Hof eine ausgesuchte Menükarte an. «Für uns ist Food Waste kein Thema», stellt das Betriebsleiterpaar Regula und Res Schüpbach fest. «Wir haben ganz selten Reste, da wir die Mengen berechnen.» Sie machen ihre Gästebewirtung aber auch mit Köpfchen. Beispielsweise gib es nicht Tellerservice, sondern die Speisen werden am Buffet angeboten. Dadurch nimmt sich jeder Gast nur das auf seinen Teller, was er auch gerne isst und Mengen, die für ihn passen. Das Credo lautet, lieber ein paar mal etwas Kleines holen, als einmal einen grossen Ber-

Wie Schüppachs bieten auch andere Bäuerinnen und Landfrauen Gästebewirtung auf dem Hof oder als Swiss Tavolata an. Diese Anbieterinnen sind direkte Botschafterinnen, um einheimische Produkte in bester Form an die Konsumenten zu bringen und mit einem breiten Wissen im Umgang mit Essen und Mengenermittlung ausgestattet.

Im Lehrplan 21 ist das Fach «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» verankert. Positiv ist, dass es Schulen gibt, die zudem im Lehrplan «Kochen und Backen» als Wahlfach anbieten. Rita Gfeller, Präsidentin der Berner Landfrauen, unterrichtet als Lehrperson an der Sekundarschule 14- und 15-jährige Schülerinnen und Schüler. «Food Waste ist ein aktuelles Thema. Die Portionsgrösse berechnen beim Kochen wird gelehrt. So werden nicht mehr Lebensmittel gebraucht,

als auch gegessen werden», weiss die Fachfrau. So würden bereits die Jugendlichen den sinnvollen Umgang mit den Produkten lernen.

Gibt es aber trotzdem einmal Reste am Tisch, setzen sich diverse Organisationen und Menschen für die richtige Verwertung ein. Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) hat beispielsweise das Kochbuch «Restenlos glücklich» lanciert. Darin findet man Rezepte von Küchenchef Mirko Buri kreiert, in denen «alte» Lebensmittel eine geniale, neue Verwendung finden.

Barbara Heiniger  
www.landfrauen.ch

Weitere Informationen zum Thema:

[www.savefood.ch](http://www.savefood.ch)  
[www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)  
[www.ogg.ch](http://www.ogg.ch)

## Lebkuchen-Tiramisu

Eine clevere Resteverwertung für die Weihnachtszeit ist ein Tiramisu aus alten Lebkuchen. Das Rezept stammt aus dem Kochbuch «Restenlos glücklich», konzipiert hat es Küchenchef Mirko Buri.

**Zubereitung:** zirka 40 Minuten für vier Personen

4 Dessertschalen oder Kaffeetassen mit mindestens 2 dl Inhalt

1–3 Stk. trockener Lebkuchen (150 g Trockengewicht)  
1,5 dl Milchkaffee  
250 g Maronipüree aufgetaut  
100 g Mascarpone  
½ dl flüssiger Rahm  
2 EL Baileys

1. Ein Drittel des Lebkuchens im Cutter oder mit einer feinen Reibe zu Streuseln verarbeiten und beiseitestellen.
2. Die restlichen 100 g Lebkuchen grob zerbröseln, auf die vier Tassen verteilen und mit  $\frac{3}{4}$  des Kaffees übergiessen.
3. Maronipüree und Mascarpone in einer Schüssel vermischen.
4. Rahm, Baileys und restlichen Kaffee darunterziehen.
5. Masse in die Tassen füllen und 30 Minuten kühl stellen.
6. Kurz vor dem Servieren mit Lebkuchenstreuseln dekorieren. bh