



Weniger ist mehr

Kochen, was sonst weggeworfen würde, Überschüssiges verteilen, Aufklärung betreiben: Vier Menschen und ihre Konzepte wider die Vergeudung von Esswaren.

— Text Martina Kammermann Fotos Paolo Dutto

Perfektes aus krummen Rüebli

– Mirko Buri, Anti-Food-Waste-Koch –

In der Spitzengastronomie schnitzte er aus perfekten Rüebli Kunstwerke, heute ist seine Kunst, unförmige Rüebli perfekt zu verarbeiten. «Gut essen geht auch ohne sinnlose Verschwendung», ist Mirko Buri überzeugt. Darum kehrte er der konventionellen Gourmetbranche den Rücken und begann, Produkte aus Nahrungs-

mitteln zu kreieren, die sonst weggeworfen würden: zum Beispiel aus Gemüse, das in seinen Massen nicht der Norm entspricht oder das aus Überproduktionen stammt. Zudem eröffnete er in Köniz BE das erste Anti-Food-Waste-Restaurant der Schweiz. Hier setzt er sein ganzes Können ein, um Nahrungsmittelab-

fälle zu vermeiden: Buri passt seinen Menüplan zum Beispiel dem Angebot regionaler Bauern an, verarbeitet industrielle Nebenprodukte wie Molke oder Lauchgrün, setzt auf kleine Tellerportionen und Nachschöpfen. Der 35-Jährige schult auch andere Küchenbetriebe darin, wie sie ihren Food-Waste reduzieren können. «Das

Wichtigste ist, gut zu planen und sich dann auch tatsächlich an den Plan zu halten», sagt er. «Wir alle haben immer Angst, zu wenig zu haben, also kochen oder kaufen wir im letzten Moment noch ein bisschen mehr – und am Ende ist es zu viel.» Sein Restaurant «Mein Küchenchef» hat jedenfalls noch niemand hungrig verlassen.



Mit Forschung sensibilisieren

– Claudio Beretta, Umweltnaturwissenschaftler, Präsident foodwaste.ch –

Wenn Claudio Beretta eine Mensa wie jene der Hochschule Wädenswil betritt, sieht er nicht nur den Menüplan. Vielmehr hat er auch im Hinterkopf, wie viel Essen auf dem Weg dorthin bereits verloren gegangen ist, zum Beispiel bei der Lagerung, der Planung oder der Verarbeitung. «Wir stecken sehr viele Ressourcen in die Lebensmittelproduktion, ein Drittel davon kommt aber nie auf dem Teller an. Hier können wir also viel bewirken und neben CO₂ auch Geld einsparen», sagt er. Der 35-Jährige war einer der Ersten in

der Schweiz, die Food-Waste wissenschaftlich untersuchten, heute ist er einer der führenden Forscher im Bereich. Um Food-Waste in der Landwirtschaft, in der Industrie, in Restaurants und Haushalten zu messen, macht er Umfragen oder organisiert Messungen durch Studenten. Seltener steht er selber in der Küche und sortiert Hunderte von Tellerresten und Buffetüberschüssen. «Das Wägen ist der aufwendigste, aber verlässlichste Weg», sagt er. So ist etwa der Food-Waste eines Privathaushalts erfahrungsgemäss 40 Prozent

höher als in der Selbstversorgung. Um die Menschen für das Thema zu sensibilisieren, hat Beretta 2012 die Plattform foodwaste.ch

ins Leben gerufen. Sie organisiert Events, gibt Tipps und ruft dazu auf, Essen wieder mehr zu schätzen.

FOOD-WASTE

- ♦ Als Food-Waste bezeichnet man Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum hergestellt wurden, aber auf dem Weg vom Feld auf den Tisch verloren gehen oder verschwendet werden.
- ♦ In der Schweiz beläuft sich der Anteil auf rund

ein Drittel aller im Land produzierten Lebensmittel – beim Brot ist es sogar über die Hälfte.

- ♦ Pro Kopf fallen im Jahr rund 330 Kilogramm an. Fast die Hälfte davon ist auf unsere Essgewohnheiten im Privathaushalt zurückzuführen.

Überschüssiges bringen, Feines abholen

– Jana Huwyler, Gründerin Madame Frigo –

Dessertgläsli für Dessertgläsli löffelte die Jus-Studentin Jana Huwyler jeden Abend in den Abfallkübel, als sie vor Jahren bei einem Cateringservice jobbte. «Das fanden dort alle ganz normal», erzählt die 25-Jährige. Von dieser Erfahrung irritiert, wollte sie gegen Food-Waste vorgehen und entwickelte mit drei Freunden die Idee von Madame Frigo: Der Verein stellt an

öffentlichen Plätzen Kühlschränke bereit. Wer überschüssige Ware zu Hause hat, kann sie dort hineinlegen, sodass andere sie gratis mitnehmen und verbrauchen können. Den ersten «Frigo» stellten sie 2015 in der Stadt Bern auf und stiessen auf gutes Echo. Inzwischen gibt es 28 Standorte in der ganzen Schweiz.

Jeder der Kühlschränke hat lokale Gotten und Göttin, die für Sauberkeit sorgen. Abgeben darf man Früchte, Gemüse, Brot und noch haltbare Lebensmittel. «Reste gibt es praktisch nie», erzählt Huwyler. «Das freut

mich, zeigt aber auch, dass mehr Leute Sachen abholen als bringen.» Auch darum will sie nun Gas geben und die Anzahl der Kühlschränke bis Ende Jahr verdoppeln. Ihre Überlegung: Je kürzer die Wege, desto niedriger die Hürde, nicht Gebrauchtes abzugeben.



Von den Grossverteilern zu den Armen

– Sonja Gehrig, Gründerin «Aufgetischt statt Weggeworfen» –



Lokal, schnell, unkompliziert – so arbeitet Sonja Gehrig. Jeden Montag und Mittwoch fahren die Urdorferin und ihre freiwilligen Helfer bei Ladenschluss zu lokalen Detailhändlern und holen Lebensmittel ab, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können. Mit dem Auto bringen sie die Ware in einen Mehrzweckraum, legen sie dort auf Tischen aus und verteilen sie an Armutsbetroffene aus der Gemeinde. «Das Ganze dauert weniger als eine Stunde, doch der Effekt ist gross: Pro Abend können wir etwa 100 Kilogramm Lebensmittel an dankbare Abnehmer verteilen und mehr Ausgleich zwischen Überfluss und Mangel schaffen», erzählt die 50-Jährige. «Da wir kurze Wege haben und die Ware direkt weitergeben, können wir das volle Sortiment ausschöpfen und auch Lebensmittel mitnehmen, die am selben Tag ablaufen.» Beim Aufbau ihres Projekts war es der dreifachen Mutter wichtig, in der eigenen Gemeinde zu wirken. Da ihr Konzept aber ortsunabhängig umsetzbar ist, wird inzwischen in zehn weiteren Gemeinden in den Kantonen Zürich und Aargau «Aufgetischt statt Weggeworfen». Drei weitere Standorte sind im Aufbau.

NESPRESSO®

VERLÄNGERN SIE
DAS LEBEN IHRER
KAPSELN



Das Aluminium der Nespresso Kapseln lässt sich unbegrenzt recyceln.
Den Beweis liefert dieser Stift.

HANDELN IST ALLES

what else?