



Food Waste

Weggeworfenes Essen ist am teuersten

Bild: © Fotolia.de

In Kooperation mit dem Ökozentrum bietet sun21 am 10. eco.naturkongress vom 27. März den Workshop «Anders mit Lebensmitteln umgehen: Beispiele für Suffizienz bei der Ernährung» an. Themen sind regionale und saisonale Produktion, nachhaltige Gastronomie und Food Waste.

Wir haben mehr Nahrung zur Verfügung als wir benötigen. Der Unterschied zwischen der verfügbaren Menge und dem was wir effektiv konsumieren wird als Food Losses und Food Waste (also: Lebensmittelverluste und -verschwendung) bezeichnet.

Als Lebensmittelverluste gelten Lebensmittel, die in den Produktionsverfahren verloren gehen und deshalb nie zu den Konsumenten gelangen. Verschwendete Lebensmittel sind Produkte, die wir in unserem täglichen Konsum nicht verwenden, weil wir zu viel eingekauft haben, die Portion im Restaurant

zu gross war oder weil wir einfach keine Lust mehr auf die übrigen Pommes auf dem Teller haben.

Täglich landen Tonnen von geniessbaren Lebensmitteln auf dem Müll. Fast die Hälfte der weggeworfenen Lebensmittel fallen bei den Haushalten und der Gastronomie an. Jeder Haushalt gibt für Lebensmittel, die nicht gegessen werden, jährlich rund 1000 Franken aus. Somit bewahrheitet sich der Spruch «Die teuersten Lebensmittel sind die, die wir wegwerfen».

Lebensmittelverschwendung belastet auch die Umwelt und das Klima. Auf ihrem langen Lebensweg vom Acker bis zum Teller benötigen die Esswaren bei der Herstellung, beim Einkauf, für die Kühlung, bei der Zubereitung sowie für die Entsorgung ihrer Verpackungen und Reste viel Energie. Fast ein Drittel der durch unseren Konsum verursachten Umweltbelastung geht auf das Konto der Nahrungsmittel.

Im Einkauf und in der Auswahl der Lebensmittel steckt grosses Potenzial, Ressourcen zu scho-

nen und so einen suffizienten Lebensstil zu fördern.

Im Workshop wird das Thema «Anders mit Lebensmitteln umgehen: Beispiele für Suffizienz bei der Ernährung» in den drei Gruppen «Foodwaste», «Produktionsprozesse beim Landwirt» und «Abläufe in einem Gastrobetrieb» diskutiert. Erstens soll herausgefunden werden, wie in den verschiedenen Bereichen anders als bisher mit Lebensmitteln umgegangen werden kann, um den Verlust durch Wegwerfen zu verringern. Zweitens, sollen Möglichkeiten zur Reduktion des Energieverbrauchs auf allen Stufen der Lebensmittelproduktion und Verwertung identifiziert werden.

Was kann jede/r einzelne dazu beitragen, um die Verschwendung von Lebensmitteln und Energie zu verringern und gleichzeitig genügend gesunde und schmackhafte Lebensmittel für alle zu produzieren? Wie derart hergestellte Lebensmittel in feine Menüs verwandelt werden können, kann am eco.festival (27.3.

– 29.3.2015) beim Kochkurs vom Ökozentrum praktisch geübt werden. Weitere Informationen zum Workshop und dem Kochkurs unter:

www.sun21.ch
www.oekozentrum.ch

info

WORKSHOP Das Detailprogramm

Der Workshop D am eco.naturkongress vom 27.3.2015 ist wie folgt aufgebaut:

Inputreferat zum Thema:
Vera Schulhof, Ökozentrum

Fachbeiträge und Workshops:

- **Food Waste**
Claudio Beretta, Foodwaste.ch
- **Regionale Landwirtschaft**
Peter Berg, Gärtnerei Berg
- **Nachhaltiges Catering**
Julia Lauener, FRANK Cameo GmbH

Moderation:
Esther Maag, Präsidentin sun21

Anmeldung ab sofort unter:
www.eco.ch