

Vieles kann gerettet werden

Kühlschränke, Apps und Tricks gegen das allgegenwärtige «Food Wasting»

Von Nadja Kuster

Tagtäglich werden unzählige Esswaren weggeworfen. Damit in Privathaushalten Food Waste reduziert wird, haben «Madame Frigo» und «Food Sharing Zug» im Kanton Zug öffentliche Kühlschränke aufgestellt. Auch andere Organisationen kämpfen gegen Verschwendung.

Umwelt In der ganzen Schweiz tragen bereits über 60 öffentliche Kühlschränke zur Reduktion von Food Waste bei. Laut «Madame Frigo» werden dadurch 100 Tonnen Lebensmittel jährlich gerettet. Auch jener in Ägeri wird rege genutzt. «Für meine Maturaarbeit habe ich zwischen Juli und September eine Studie gemacht, wie viele Lebensmittel ungefähr gerettet wurden. Zwischen dem 24. Juli 2020 und dem 24. September 2020 wurden mindestens 623 Portionen Lebensmittel getauscht. Zur Untersuchung dieser Zahl wurde der Kühlschrank mindestens alle 24 Stunden kontrolliert und der Inhalt protokolliert. Es ist aber anzunehmen, dass noch mehr Lebensmittel getauscht wurden, die sehr schnell wieder weg waren und deshalb nicht erfasst wurden. Am meisten wurden Gemüse, Früchte und Milchprodukte getauscht», erzählt Iten.

Kühlschränke in jeder Gemeinde Auch mit den Kühlschränken von «Foodsharing Zug», die in Baar, Cham und Zug stehen, sind noch lange nicht alle Gemeinden des Kantons abgedeckt. Das wäre allerdings von Vorteil, meint auch Rahel Iten: «Ich denke, dass ein Kühlschrank pro Gemeinde sicher Sinn machen würde, weil die meisten nicht in eine andere Gemeinde gehen, um Lebensmittel zu deponieren. Ich weiss nicht, ob weitere Kühlschränke geplant sind. Es ist aber immer möglich, sich als Privatperson bei Madame Frigo zu melden und einen Kühlschrank in der



Der Kühlschrank von «Madame Frigo» am Oberdorfparkplatz in Unterägeri. SM

eigenen Gemeinde oder im eigenen Quartier aufzustellen und zu betreiben.» Sie hofft, dass das Angebot auch weiterhin so rege genutzt wird und sich die Kunde über den Kühlschrank weiter verbreitet, damit noch mehr Nutzer Lebensmittelverschwendung reduzieren.

Eine App gegen Food Waste

Schweizweit werden auch mit der App «Too good to go» Lebensmittel gerettet. Sämtliche Betriebe, Grossverteiler und Restaurants machen bei dieser Aktion mit und sind auf der App registriert – in der Schweiz sind es bereits 3'929 Betriebe. Kurz vor Ladenschluss werden Produkte zu einem stark vergünstigten Preis angeboten, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können. Die Bedienung der App ist auch für den Käufer sehr einfach gestaltet. Im Menü kann ausgewählt werden, in welcher Region man sein Esspaket holen möchte. Dann werden die verschiedenen Angebote der Betriebe aufgelistet, der Konsument kann sich entscheiden und das Paket schliesslich auf den vorgegebenen Zeitpunkt abholen. Auch Migros oder Coop spenden ihre Lebensmittel an «Tischlein deck dich»



Rahel Iten unterhält den Kühlschrank im Ägerital – 2020 hat sie mit einer Studie die getauschten Portionen an Esswaren nachverfolgt. Karin Arnold

oder die «Schweizer Tafel», welche die Lebensmittel Armutsbetroffenen, Heimen, Gassenküchen oder Notunterkünften weitergeben. Mit «Tischlein deck dich» oder der «Schweizer Tafel» werden mehrere Tonnen Lebensmittel pro Jahr gerettet.

«Mindesthaltbarkeitsdatum»

Oft wird der Begriff «Mindesthaltbarkeitsdatum» mit «Verfallsdatum» verwechselt. Wie der Name schon sagt, ist dieses Produkt bis mindestens zu diesem Datum gültig, kann aber auch gut später noch verzehrt werden. Ein «Verfallsdatum» steht meistens auf Lebensmitteln, die leicht verderblich sind wie zum Beispiel Frischmilch. Meist gibt aber eine kleine Geschmacksprobe Aufschluss darüber, ob das Produkt noch verwendet werden kann oder nicht – unabhängig vom Datum.

Tipps für Zuhause

Versuchen auch Sie mit einfachen Tipps Food Waste zu vermeiden:

1. Kaufen Sie lieber öfter, aber in kleineren Mengen ein.

2. Lagern Sie Ihre Lebensmittel richtig.

3. Kochen Sie entsprechende Portionen und nicht übermässig viel.

4. Welkendes Gemüse kann man häufig mit kleinen Tricks wieder «frisch machen»: Legen Sie ihren lachen Salat etwa 30 Minuten in eiskaltes Wasser – das Ergebnis wird Sie verblüffen! Das funktioniert auch mit sämtlichem anderen Gemüse. Verwenden Sie Früchte, die nicht mehr so schön aussehen, etwa für Sorbet oder Eis. Machen Sie mit ihren braunen Bananen einen Milchshake, der schmeckt mit älteren Bananen sowieso besser. Toasten Sie altes Brot oder beträufeln Sie es mit Wasser, backen Sie es auf und geniessen Sie es, als wäre es frisch. Viele weitere Tipps und Restenverwertungsideen finden Sie unter: www.nachhaltigleben.ch

5. Wenn Sie in den Urlaub fliegen oder etwas nicht mehr vertilgen mögen, verschenken Sie es den Nachbarn oder bringen Sie es in einen der Kühlschränke. Die genauen Standorte finden Sie unter: www.madamefrigo.ch, www.foodsharingzug.ch

■ redaktion@zugerwoche.ch

ZEITGEIST

Abfall – Schweine!



Von Dany Kammüller

Liebe Leser, der obige Titel mag dem einen oder anderen vielleicht zu provokativ erscheinen, aber ganz ehrlich, wenn man sieht, was gewisse Zeitgenossen mit unserer Natur so anstellen, wird es einem echt schlecht. Gerade jetzt in der Zeit der Pandemie findet man wo man geht und steht, nebst anderem Müll, achtlos weggeworfene Gesichtsmasken und das mitten im Wald. Schweine sind im Gegensatz zu solchen hirnlosen Abfallsündern geradezu saubere Tiere, auch wenn sie sich gern mal im Morast wälzen.

Aber Menschen, die ihren Elektroschrott, Plastik, Hauskehricht wie Glasflaschen, Büchsen, Kaugummi, Zigarettenstummel, Plastik und so weiter in der Natur entsorgen, sollte man meiner Meinung nach entweder für längere Zeit einsperren oder zu 100 Sozialstunden verkürzen. Zeit, in der sie einerseits den Dreck wegräumen müssen, den sie und andere «Abfall-Schweine» in der Natur hinterlassen haben. Oder Zeit, in der sie über den Mist nachdenken können, den sie auch ihrer Mutter Erde mit ihrem Handeln angetan haben und immer wieder antun. Vielleicht hilft auch eine empfindliche Geldstrafe, denn diesbezüglich reagieren viele Menschen sehr pikiert.

Abfall und vor allem Plastik stellt ein gewaltiges Problem für unsere Natur dar, vor allem, wenn er in Flüssen entsorgt wird. Denn jeder Fluss endet irgendwann in einem Meer. Zitat WWF: «Eine derzeitige Schätzung des globalen Eintrags von Plastikmüll in die Meere geht von 4.8 bis 12.7 Millionen Tonnen pro Jahr aus. Das entspricht einer Lastwagenladung pro Minute. Nur ein geringer Teil des Plastikmülls schwimmt auf der Oberfläche, der Rest wird in tiefere Gewässer oder auf den Meeresboden verfrachtet und sind kaum zurückzuholen. Derzeit haben sich nach Schätzungen dort etwa 80 Millionen Tonnen angesammelt.»

Liebe Leute, man kann es echt nicht oft genug sagen oder schreiben, aber das ist echt der Wahnsinn! Das geht gar nicht. Beginnen Sie bei sich Zuhause, eliminieren Sie ihren Plastik im Haushalt soweit es möglich ist. Lassen Sie die Plastikverpackungen in den Geschäften zurück, nur so können wir unter anderem die Verpackungsindustrie dazu verdonnern nach neuen Alternativen zu suchen und diese dann auch umzusetzen, nach dem Prinzip von Angebot und Nachfrage. Uns Alten könnte es ja egal sein, aber wollen wir unseren Kindern und Kindeskindern wirklich einen solchen weltweiten Saustall hinterlassen? Ich glaube nicht, dass das in unserem Sinn und Geiste ist, darum liebe «Sünder» denkt nach, bevor ihr handelt ...

■ redaktion@zugerwoche.ch

Jahresabschluss 2020 im Kanton Zug

Die Zuger fahren ein Rekordergebnis ein

Das aussergewöhnliche Jahr 2020 schliesst der Kanton Zug in finanzieller Hinsicht mit einem Rekordergebnis ab. Die Jahresrechnung weist einen Ertragsüberschuss von 285,5 Millionen Franken auf. Dazu haben einerseits hohe Erträge beigetragen, andererseits fielen die Aufwände tiefer aus als budgetiert.

Kanton Das Jahr 2020 war geprägt durch die Corona-Pandemie. Zur Bekämpfung der negativen Folgen hat der Bund verschiedene Massnahmen angeordnet. Zusätzlich beschlossen der Regierungsrat und der Kantonsrat des Kantons Zug Stützungsmaßnahmen zur Abfederung der negativen finanziellen Auswirkungen auf die Zuger Bevölkerung und Unternehmen. Finanzdirektor Heinz Tännler zählt einen Teil der Massnahmen auf: «Ein Stützungsfonds, eine auf drei Jahre befristete Senkung des Steuerfusses mit flankierenden sozialen Abfederungsmassnahmen, zusätzliche Unterstützung von Kulturinstitutionen



Der Zuger Finanzdirektor Heinz Tännler kann zufrieden sein. ZW-Archiv

und Sportvereinen sowie von qualifizierten Startup-Unternehmen.»

Hohe direkte Bundessteuer

Trotz diesen umfassenden finanziellen Unterstützungsleistungen kann der Kanton Zug das aussergewöhnliche Jahr mit einem Rekordergebnis abschliessen. «Mit einem Ertragsüberschuss von 285,5 Millio-

nen Franken können wir für 2020 die beste Jahresrechnung in der Geschichte unseres Kantons ausweisen», zeigt sich Finanzdirektor Heinz Tännler erfreut. Grund für dieses gute Ergebnis ist unter anderem der kantonale Anteil an der direkten Bundessteuer, der mit 458,9 Millionen Franken um 85,3 Millionen Franken über dem budgetierten Wert liegt. Zudem fiel die Gewinnausschüttung der Schweizerischen Nationalbank (SNB) mit 39,5 Millionen Franken vier Mal höher aus als budgetiert. Schliesslich liegen die Kantonssteuern mit 792,9 Millionen Franken 5,0 Millionen Franken über dem Budget und somit ziemlich genau im erwarteten Rahmen.

Gute Kostendisziplin

Nicht nur die unerwartet hohen Einnahmen haben zum guten Jahresabschluss geführt, sondern auch die verhältnismässig tiefen Ausgaben. So wurde der budgetierte Gesamtaufwand der Erfolgsrechnung um 33,3 Millionen Franken unterschritten. «Wir hatten letztes Jahr bei allen Positionen tiefe Werte, also

sowohl bei den Personalkosten, dem Sach- und Transferaufwand als auch bei den Abschreibungen», erklärt Finanzdirektor Heinz Tännler. Die tieferen Abschreibungen hängen damit zusammen, dass nicht alle Investitionsprojekte – vor allem im Tiefbau – wie vorgesehen haben umgesetzt werden können. Die Nettoinvestitionen liegen um rund einen Drittel oder 33,6 Millionen Franken unter dem Budget.

Robuste Bilanzstruktur

In der Bilanz beläuft sich das Finanzvermögen auf gut 2,4 Milliarden Franken und per Ende Jahr wird ein Eigenkapital von rund 1,3 Milliarden Franken ausgewiesen. Die Bilanzstruktur ist weiterhin sehr robust und der Kanton Zug weist eine hohe Liquidität auf. Der Selbstfinanzierungsgrad liegt bei 547,1 Prozent und bedeutet, dass einerseits alle Investitionen mit den im Geschäftsjahr erwirtschafteten Mitteln finanziert werden konnten, und dass zusätzlich die Liquidität weiter angestiegen ist. Weitere Infos siehe unter: www.zg.ch/finanzen PD/DK