



Foodwaste

## «Das Thema Foodwaste immer wieder aufgreifen»

**Johanna Knutti Rutishauser ist Sozialpädagogin und arbeitet bei der Reformierten Kirchgemeinde in Münsingen BE. Ebenfalls ist sie Betriebsleiterin bei «Tante Emma – unverpackt einkaufen» in Münsingen BE. Sie war Mitinitiantin des ersten Food Save Banketts in Münsingen BE.**

27.09.2021, Von: ats

### Was genau ist ein Foodsave Bankett?

Ein Event für eine gute Sache, nämlich, um auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen. Das Lebensmittel steht im Mittelpunkt. Beim Foodsave-Bankett werden ausschliesslich «gerettete» Lebensmittel verwendet. 2.- oder 3.-Klasswaren, die gar keine Chance haben, überhaupt in den Detailhandel zu gelangen. Gleichzeitig können sich Menschen untereinander austauschen, denen es ein Anliegen ist, sich gegen Foodwaste einzusetzen.

### Wie kam es dazu, dass nun ein solcher Event in Münsingen durchgeführt wurde?

Ich bin in einer Kinderstube aufgewachsen, in der nie etwas weggeworfen wurde. Meine Mutter war sehr kreativ und hat aus allen Resten noch etwas gemacht. Als Kind habe ich die Wichtigkeit davon nicht verstanden, jetzt bin ich froh und dankbar mit diesen Werten aufgewachsen zu sein. Ich war mehrmals in Bern als Gast bei dem Foodsave-Bankett und fand es eine gute Sache für eine gute Sache. Als dann bekannt wurde, dass das Konzept auch in andere Städte und Ortschaften übertragen werden soll, war schnell klar, dass wir diesen Event auch nach Münsingen holen wollen. Mit dieser Thematik haben wir offene Türen eingermannt. Es gibt kaum jemanden, den dieses Thema nicht berührt und jeder möchte mithelfen, um etwas gegen Lebensmittelverschwendung zu tun.

### Welche Lebensmittel wurden verarbeitet und in welchen Mengen?

Insgesamt wurden rund 200 kg Lebensmittel verarbeitet. Wir hatten eine bunte Mischung an Gemüsen wie Kartoffeln, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Kürbis, Zucchetti, Schnittlauch, Salate, Meerrettich -was der Boden halt so hergibt. Getrocknete Apfelschnitze, Polenta und Brote aus der örtlichen Bäckerei waren auch dabei.

### Wozu wurden die Lebensmittel verarbeitet?

Mit dem Brot wurden für den Aperio Crostini mit Peperoni- und Kürbispaste mit herzförmigen Rüeblischeiben und Kräutern vorbereitet. Weiter wurden Haferguetzli, Früchtebrötli, Polentamais-Schnitten angeboten. Aus den Kartoffeln und dem Gemüse wurde ein saisonaler Eintopf gekocht, dazu gab es Salat mit Frischkäse und Apfelschnitzen. Zum Dessert wurden Apfelkuchen und Erdbeeren serviert.

### Von wo stammten die Lebensmittel?

Die Lebensmittel stammen mehrheitlich aus der Region. Das Gemüse haben wir von Landwirten aus dem Aare- und Gürbetal. Wir wollten für den Anlass nicht nur Spenden, sondern haben den Landwirten ihre Produkte abgekauft, schliesslich hatten sie während der ganzen Anbausaison Aufwand und Kosten für die Produktion und dafür wollten wir sie entschädigen.

### Was sind die ersten Erfahrungen und die Bilanz von dem Anlass in Münsingen?

Das Herz hüpft noch wie verrückt beim Gedanken an den Anlass. Wir sind glücklich über das sehr gut gelungene erste Foodsave-Bankett in Münsingen. Das Wetter war ein Geschenk und der Anlass war extrem gut besucht. Wir haben 380 Essensportionen ausgegeben. Münsingen hat 15000 Einwohner\*innen und mindestens 500 Leute waren auf dem Platz. Das ist ein absoluter Erfolg für unseren Anlass. Alle sprechen schon jetzt von einer Wiederholung im nächsten Jahr und wir können eigentlich auch gar nicht anders. Das Thema Foodwaste muss immer wieder aufgegriffen und die Leute darauf aufmerksam gemacht werden. Wir möchten das nicht mit dem Drohfinger, sondern im Rahmen eines stimmigen Fests wie dem Foodsave-Bankett machen. Zusammenfassend

kann gesagt werden, dass unsere Erwartungen übertroffen wurden und wir auf einem hohen Level gestartet sind.

## Wie könnte man der Lebensmittelverschwendung im Alltag entgegenwirken, was sind Ihre Tipps?

Der erste und mein wichtigster Tipp: Teile mit deinen Nachbarn und Freunden. Wenn ich zum Beispiel zu Hause eine Wähe backe, dann weiss ich von vorneherein, dass diese für uns zu gross ist und schreibe meinen Nachbarn, ob sie auch etwas davon haben möchten. Durch das Teilen wird nicht nur Lebensmittelverschwendung vorgebeugt, ein schöner Nebeneffekt sind die sozialen Kontakte, Beziehungen werden gepflegt und man macht anderen damit eine Freude. Nächster Tipp: Kühlschränke anschauen, einen Überblick darüber haben, was da ist und wie lange die Lebensmittel haltbar sind. Frühzeitig überlegen was man damit macht, wenn man beispielsweise in die Ferien fährt. Wir haben in Münsingen ein **Projekt** namens **«Madame Frigo»**, das ist ein öffentlicher Kühlschrank, in den jede\*r Lebensmittel hineintun und rausnehmen kann. **«Madame Frigo»** würden wir gerne noch bekannter machen. Dritter Tipp: Mit Einkaufszettel einkaufen gehen und sich so wenig wie möglich von Werbungen verleiten lassen -saisonal einkaufen und die Werbung links liegen lassen.



Das erste Food Save Bankett in Münsingen BE lockte über 500 Menschen an. – Andreas Wiesmann



Johanna Knutti Rutishauser ist Mitinitiantin des Food Save Bankettes in Münsingen BE. – Andreas Wiesmann



Der Anlass war gut besucht. – Andreas Wiesmann



Über 200kg Lebensmittel wurden zu köstlichen Menüs verwandelt. – Andreas Wiesmann



Das Bankett für die Gäste. – Andreas Wiesmann



Auf Foodwaste aufmerksam machen. – Andreas Wiesmann