



Food-Waste

Ein schmackhaftes Menü aus geretteten Lebensmitteln

Publiziert heute um 17:00 Uhr, Ruth Hafner Dackerman

Am Foodsave-Bankett des Vereins Transition Bülach gab es ein Abendessen, bei dem hauptsächlich Zutaten verwendet wurden, die sonst in der Tonne gelandet wären.

Nach und nach treffen die Gäste im Herti-Labor ein. Draussen verbreitet ein loderndes Feuer Wärme. Mathias Spicher, Präsident des Vereins Transition Bülach, freut sich, dass der Anlass zum ersten Mal durchgeführt werden kann. Ein Kollege aus dem OK-Team, das aus sechs Mitgliedern besteht, schenkt nach der obligaten Zertifikatskontrolle wahlweise eine Kefir-Schorle aus «gerettetem» Apfelsaft oder ein Glas Prosecco ein. Nach dem Setzlingstausch und dem Clean-up-Day ist dies nun der dritte Leuchtturmanlass des Vereins, der seit bald vier Jahren besteht und 160 Mitglieder umfasst. «Am heutigen Abend wollen wir das Thema Food-Waste positiv in Szene setzen», erklärt Spicher. Aus Lebensmitteln, die aufgrund von diversen Normanforderungen nicht im Detailhandel verkauft werden konnten, solle am heutigen Tag ein leckeres Menü entstehen. «Aus solchen Produkten etwas Lässiges zu machen, ist inspirierend. Es ist ein Thema, das uns alle betrifft.»

Als Vorspeise gabs Suppe

Von zwei Landwirten aus der Region, vom Volg und von Narli erhielt der Verein kostenlos Produkte, die man sonst nicht mehr hätte verwerten können. Tobi Guse, seit zwei Monaten Küchenchef im Hertihus, wusste bis einen Tag im Voraus nicht, welche Zutaten für das Bankett anfallen. «Aus Rüebli, Auberginen, Kürbis, Äpfeln, Peterli, Birnen und Ingwer galt es, in kurzer Zeit ein schmackhaftes Menü zu kreieren.»

Mit dem ersten Gang – Kürbiscremesuppe, abgeschmeckt mit Curry, Vanille, Kürbiskernöl und einem Tupfen Schlagrahm – startet das kulinarische Abenteuer. Niemand sieht der Suppe an, dass der Kürbis schon ein wenig Flecken auf der Schale aufgewiesen hat. Die Vorspeise schmeckt hervorragend, etliche Gäste bestellen Nachschlag. Nach kurzen Erläuterungen von Mathias Spicher zur Ideologie des Vereins, der **Projekte** für den Wandel zu einer nachhaltigen Gesellschaft organisiert und unterstützt, geht es für die Gäste eine Station weiter zum Hertihus.

Hauptgang war ein Thai-Curry

Der Tisch ist festlich gedeckt. In der Küche stapeln sich die Harasse mit den gespendeten Lebensmitteln – alle durchaus noch essbar, jedoch mit einigen kleinen Schönheitsfehlern. Aus Champignons, wildem Broccoli, Rüebli, Chinakohl, roten Zwiebeln, Peperoni, Kokosmilch und roter Thai-Curry-Paste zaubert der Küchenchef nach Rücksprache mit dem Vereinspräsidenten ein rotes Thai-Curry mit Reis, dazu ein separates Auberginengemüse. Weil auch Kinder anwesend sind, bereitet es Tobi Guse mild zu. Auf Wunsch kommt aber auch schöne Schärfe in den Teller. Die Süsstmostcreme aus Äpfeln, die nicht mehr ganz knackig ausgesehen haben, rundet das gelungene Dinner ab.

Die Gäste geniessen zu dezerten Gitarrenklängen und zum Gesang von Giorgio Palmisano den gemütlichen Abend und dürfen zum Schluss sogar die Tischdekoration nach Hause nehmen. Mathias Spicher ist zufrieden mit dem Anlass. «Es ist uns ein Anliegen, uns zu vernetzen und bestehende Sachen zusammenzufügen.» Neben den bereits bestehenden **Projekten** wie «Tischlein deck dich», «Frisch vom Tisch» und dem öffentlichen Kühlschrankschrank «**Madame Frigo**» gebe es auch neue Ideen wie den Hertimärt, bei dem grössere Mengen von überschüssigen Lebensmitteln angeboten werden könnten. «Der Profit des heutigen Abends fliesst in dieses **Projekt**», sagt Spicher.



Tobi Guse, seit zwei Monaten Küchenchef im Hertihus, kochte am Samstagabend ein 3-Gang-Menü aus überschüssigen Naturprodukten. Foto: Raisa Durandi



Rund 20 Gäste kamen zum ersten Foodsave-Bankett des Vereins Transition Bülach. Foto: Raisa Durandi



Die Kürbiscremesuppe kam bei den Gästen gut an.Foto: Raisa Durandi



Zum roten Thai-Curry mit Reis wurde separates Auberginengemüse serviert.Foto: Raisa Durandi



Von zwei Landwirten aus der Region, vom Volg und von Narli erhielt der Verein kostenlos Produkte, die sonst nicht mehr verwertet worden wären. Foto: Raisa Durandi