



## Ron Orp

12.05.2022 17:02

Zusammen gegen Food Waste in Zürich

Ich sag dir jetzt etwas, was du schon weisst. ICH LIEBE ESSEN! Ob Restaurant, Food Truck oder zu Hause: egal wo, egal was. Gibt es ein schöneres Gefühl, als in etwas Feines zu beissen und genüsslich zu verschlingen? Ja! Wenn du das Ganze mit gutem Gewissen tun kannst. Denn wenn wir über Nachhaltigkeit sprechen wollen, müssen wir bekanntlich auch immer zuerst vor unserer Haustüre Küche kehren. Hier drum ein paar meiner Lieblingsprodukte und Angebote, die sich dem Kampf gegen Food Waste in Zürich verschrieben haben. En Guete!

### 1. Madame Frigo



Kennst du das? Du gehst in die Ferien, hast alles gepackt, bist voller Vorfreude und plötzlich fällt dir auf: Ich habe noch frische Lebensmittel im Kühlschrank. Was tun damit? Zu **Madame Frigo** gehen. **Madame Frigo** hat in der ganzen Stadt Gemeinschaftskühlschränke aufgestellt, in die du jederzeit geniessbare Lebensmittel legen kannst. Und natürlich kannst du auch Produkte mit nach Hause nehmen. So einfach kannst du Food Waste reduzieren.

### 2. Gebana x Grassrooted



60% des in der Schweiz produzierten Gemüses kommt nicht bei uns auf die Teller. Und weisst du, warum? Weil das Aussehen nicht unserer «Norm» entspricht. Dagegen setzen sich der Verein Grassrooted in Zusammenarbeit mit gebana aktiv ein und rettet pro Monat 6-10 Tonnen einwandfreies Gemüse. Und mit dem Gemüseretter:innen-Abo kannst auch du einen Beitrag dazu leisten. Denn so bekommst du alle zwei Wochen ein ca. 6kg Gemüsepaket nach Hause geliefert. Frisch, abweichend von der Norm (wie ich) und saisonal. Also immer her mit de «chrummy Rüebli».

### 3. Aess-Bar



Mit zwei Standorten in Zürich setzt sich die Äss-Bar schon seit 2013 gegen Food Waste ein und geniesst somit Pionierstatus. Ihr Ziel ist es, einwandfreie Backwaren vom Vortag, die normalerweise tonnenweise(!) täglich entsorgt werden, ein zweites Leben zu schenken: frisch von gestern. Sieh das also als einen Reminder an, wieder mal bei der Äss-Bar vorbeizugehen.

#### 4. Too Good to Go



Mit Hilfe der super übersichtlichen App «Too Good To Go» kannst du überschüssige Lebensmittel aus dem ganzen Raum Zürich günstig vor dem Abfall retten. Sind wir ehrlich, du kennst die App sicher schon, aber Hand aufs Herz, wie oft nutzt du sie? Was mir daran besonders gefällt, ist, dass ich so immer wieder neue Betriebe entdecke. Schau doch auch wieder mal rein und lassen uns zusammen den Food Waste in Zürich bekämpfen.

5. Suur





Ein grosses Problem bei Food Waste ist die Haltbarkeit. Dagegen gibt es ein uraltes Rezept, welches schon unsere Urur-Omas und -Opas kannten: Einlegen und Fermentieren. Genau das will das Zürcher Unternehmen Suur wieder als einzigartiges Geschmackserlebnis zurückbringen. Und so werden mit Handarbeit und aus lokalen Überproduktionen kleine Geschmackswunder erschaffen. Mein persönlicher Favorit: Das Wirz-Kimchi!

## 6. Gartengold



Wusstest du, dass viele Äpfel gar nicht geerntet werden, sondern einfach an den Bäumen hängen bleiben? Dies fiel 2013 auch Leo und Albert auf. Um eine Lösung dafür zu finden, gründeten sie das **soziale** Unternehmen Gartengold. Dieses hat sich zum Ziel gesetzt, mit Hilfe von Erntehelfer:innen mit Unterstützungsbedarf Äpfel zu ernten, die sonst nicht verwertet werden und diese zu wunderbarem Apfelsaft, Schorle oder Cider weiter zu verarbeiten. Eine feine Idee.

Kennst du noch mehr **Projekte** und Produkte, die gegen Food Waste vorgehen? Schreib sie mir in die Kommentare!

Reden wir doch noch etwas mehr über das Thema Food Waste.

Was genau ist Food Waste?

Food Waste, Lebensmittelverschwendung oder Lebensmittelverlust, nennt man die Menge essbarer Lebensmittel, die während des Produktions- und Konsumprozesses weggeworfen wird. Dies umfasst alles von nicht verzehrten Resten bis hin zu verdorbenen Produkten. Lebensmittelabfälle gibt es in allen Phasen der Lieferkette, vom Bauernhof zur Produktion, während des Transports, im Einzelhandel und natürlich auch in allen Restaurants, Kantinen und zu Hause. Der weltweite Durchschnitt für Food Waste wurde auf etwa 30 Prozent der gesamten produzierten Lebensmittel geschätzt. Viel zu viel, findest du nicht auch?

Was macht die Schweiz gegen Food Waste?

2016 wurden in der Schweiz 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen – genug, um den Petersdom im Vatikan dreimal zu füllen. Das Land hat sich allerdings ehrgeizige Ziele gesetzt, Food Waste um 50% zu reduzieren. Die Schweizer Regierung hat eine neue Kampagne namens «Swiss Food Waste Challenge» lanciert. Bis 2030 soll die Lebensmittelverschwendung um 50% reduziert werden. Das bedeutet, dass die Menge der verschwendeten Lebensmittel auf 1,4 Millionen Tonnen sinken soll.



## Was macht Zürich gegen Food Waste?

Der Kantonsrat hat letztes Jahr entschieden, dass ein Konzept gegen Food Waste ausgearbeitet werden soll. Bekannterweise landen viele noch verwertbare Lebensmittel aus Läden und Gastrobetrieben täglich im Abfall. Es bestehen bereits tolle Initiativen und **Projekte** in Zürich, die gegen Food Waste kämpfen, die oben bereits erwähnt wurden. Es fehlt jedoch an einem flächendeckenden Konzept. Es sollen Rahmenbedingungen geschaffen werden, die es ermöglichen die täglich anfallenden Lebensmittel weiter zu verwerten. Gefällt mir! Ich bin gespannt auf das Konzept.