Datum: 02.05.2023

Freiburger Nachrichten

Online-Ausgabe

Freiburger Nachrichten
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
https://www.freiburger-nachrichten.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 39'500
Page Visits: 158'777

Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 88002153
Ausschnitt Seite: 1/7

News Websites

Kampf gegen Food-Waste: Konfi aus überschüssigen Früchten

02.05.2023, FN Redaktion

Der gemeinnützige Freiburger Verein «FRüTILE» setzt sich seit 2015 gegen Food-Waste ein. Aus überschüssigen und manchmal unverkäuflichen Früchten stellen die Teammitglieder Konfitüre her.

Es riecht nach Himbeeren, warme Luft strömt hinein, das Geschirr klappert laut. In der industriellen Küche des Salesianums, einem Studentenwohnheim in Freiburg, geht es fröhlich, aber auch geschäftig zu und her. Denn dort stellt der Verein «FRütTILE» Konfitüre her – und zwar aus unverkäuflichen Früchten. «Damit wollen wir der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken», sagt Karin Mader, Präsidentin des Vereins.

Dieser ist aus einer ganz simplen Idee entstanden. Nachdem Mader lange im Ausland gelebt hatte, ist sie 2015 in die Schweiz zurückgekommen. Sie ist dann mittags mit einer Freundin über die Schützenmatte gelaufen. «Wir waren schockiert über die Abfalleimer, die nach der Mittagspause immer so übergequollen sind.» Unter den entsorgten Sachen seien auch Lebensmittel wie Salat und Früchte gewesen. Dabei sei ihr bewusst geworden, dass Food-Waste ein grosses Thema ist: «Es ist aber ein Luxusproblem.» Das habe es dort, wo sie zuvor gelebt habe, nicht gegeben. Deshalb habe sie sich dazu entschieden, gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln vorzugehen. Pragmatisch mussten sie dabei vorgehen, sagt Mader, während sie stolz eines der fertigen Konfitüre-Gläser hochhebt. «Es musste etwas sein, das wir ohne viel Risiko verarbeiten und in grösseren Mengen lagern können.» Da seien sie auf die Idee mit der Konfitüre gekommen.

Erlös wird gespendet

Geschirr klappert, ein Teammitglied rührt die heisse Konfitüre in den Töpfen um.

In einem Topf köchelt die Melonen-Konfi, darin schwimmt der weisse Zucker. Karin Mader erklärt:

Die Arbeit ist ein Plausch, der Zusammenhalt im Team ist gross, auch weil man das Gefühl hat, gemeinsam etwas Sinnvolles zu machen.

Es sei ein gesellschaftlicher Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. «FRüTILE» sei damit ein soziales Unternehmen. Das heisst, dass alle Teammitglieder ehrenamtlich arbeiten und der Verein den Erlös an gemeinnützige Organisationen spendet. «Diese müssen aber etwas mit unserem Zweck zu tun haben», sagt Mader. Sie sollen sich entweder auch gegen Food-Waste einsetzen oder einen anderen sozialen Zweck erfüllen.

Zucker zum Konservieren

«Wir haben das Glück, dass wir mit der Schweizer Tafel zusammenarbeiten können», freut sich Karin Mader. Die humanitäre Stiftung ist der hauptsächliche Früchtelieferant des Freiburger Vereins. Zwei Mal in der Woche erhalten die 15 Teammitglieder von «FRüTILE» eine Lieferung von Früchten. Es handelt sich dabei um überschüssige oder manchmal unverkäufliche Ware von verschiedenen Grossverteilern. Nachdem die Mitarbeitenden die Lieferungen angenommen haben, machen sie daraus jeweils am Donnerstag Konfitüre. Ein «FRüTILE»-Team bereitet am Morgen die Früchte vor, erzählt Mader. «Es schält die Früchte, schnetzelt sie und füllt sie in die Töpfe.» Am Nachmittag sterilisiert ein zweites Team zuerst die rezyklierten Konfigläser und kocht danach die Früchte.

Damit die Konfi haltbar wird, muss Zucker hinzugefügt werden, erklärt Sylvie Pelanda, Küchenchefin beim Salesianum und Freiwillige bei «FRüTILE». «Ausserdem muss man ein Geliermittel benutzen oder Fruchtpektin, damit die Konfitüre nicht zu flüssig wird.» Die von ihnen verwendete Mischung beinhalte keine Konservierungsmittel und liege preislich auch im Budget, ergänzt Karin Mader.

Die heisse Konfi wird nach dem Kochen in die sterilisierten Gläser gefüllt, mit Deckeln verschlossen und auf den Kopf gedreht ins Lager gebracht. Am Freitag werden die Gläser dann noch farbig dekoriert und mit handbeschrifteten Etiketten versehen.

Datum: 02.05.2023

Freiburger Nachrichten

Online-Ausgabe

Freiburger Nachrichten
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
https://www.freiburger-nachrichten.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 39'500
Page Visits: 158'777

Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 88002153
Ausschnitt Seite: 2/7

News Websites

Aussergewöhnlicher Geschmack

Die Konfitüren haben manchmal einen aussergewöhnlichen Geschmack, weil die Mitarbeitenden von «FRüTILE » eben mit den Früchten arbeiten müssen, die sie erhalten. «Wir hatten zum Beispiel schon Kaki-Konfitüre oder heute zum Beispiel Melone», erinnert sich Karin Mader. Die Kundschaft schätze den Überraschungsgeschmack, deshalb nennt sie die Konfitüre auch «Confiture surprise»: Denn das Team weiss nie, welche Früchte es erhalten wird. Die Journalistin machte den Selbsttest und degustierte die Geschmacksrichtungen Melonen und Ananas – und fand es fein.

Der Verein verkauft die Konfitüren etwa in Unverpackt-Läden, in Käsereien oder Metzgereien. Auch auf dem Wochenmarkt bietet der Verein die «FRüTILE»-Konfi an. Mader betont, dass sie aber nie eine Konkurrenz für die Bauern sein wollen:

Wir verkaufen die Konfitüre zu einem Preis, der nicht jenen der Bauern unterbietet.

Früchte weiterverwenden

Der Name «FRüTILE» sei eine kleine Wortspielerei, erklärt Karin Mader. Die meisten Freiwilligen im Verein seien französischsprachig. Die ursprüngliche Idee sei der Begriff «fruits réutilisés», also Konfi aus «weiterverwendeten Früchten». Daraus habe sich der Name ergeben. «FRü» käme vom Wort «fruit», zu Deutsch «Frucht», «TILE» von «utile », «nützlich». Mader fügt hinzu:

Jemand hat gesagt, dass wir auf dem ü zwei Pünktchen machen sollten, dann sähe es aus wie ein Smiley.

Zukunftspläne hat Mader für den Verein mit dem kreativen Namen nicht. «Am liebsten wäre es mir, wenn es uns nicht mehr brauchen würde.» Aber das scheine nicht so schnell der Fall zu sein. Zum Schluss betont sie: «Mir ist es ein Anliegen, dass das Thema Food-Waste auf dem Radar bleibt.»

Lebensmittel

Food-Waste bezeichnet das Verschwendenden oder Wegwerfen von Lebensmitteln. Schweizweit wird ungefähr ein Drittel aller Lebensmittel nicht als Nahrung verwendet. Im Kanton Freiburg sind verschiedene Organisationen, Stiftungen und Verbände tätig, die sich gegen Food-Waste engagieren.

Schweizer Tafel: Die schweizweit agierende Stiftung hat ihren Hauptsitz in Kerzers. Sie sammelt überschüssige Lebensmittel bei Detailhändlern, Produzenten und Grossverteilern und verteilt sie an soziale Institutionen, die damit Menschen unterstützen, die von Armut betroffen sind. Die Lebensmittel, die verteilt werden, haben das Verkaufs-, aber nicht das Verbrauchsdatum überschritten und werden somit vor dem Wegwerfen gerettet.

Madame Frigo: Der gemeinnützige Verein lässt öffentliche Kühlschränke mit kostenlosen Lebensmitteln an verschiedenen Orten in der Schweiz aufstellen. Die Idee dahinter ist, dass man Lebensmittel, die man selbst nicht braucht, in den Kühlschrank bringen und im Gegenzug jene mitnehmen kann, die man benötigt. Im Kanton Freiburg gibt es die Kühlschränke in Freiburg, Romont sowie in Les Paccots.

Freiburger Lebensmittelbank: 20 Vereine gründeten im Jahr 2021 die Freiburger Lebensmittelbank. Diese unterstützt Vereine, die Lebensmittel an Bedürftige weitergeben, bei der Sammlung, Lagerung und Verteilung der Lebensmittel. mbe

Datum: 02.05.2023

Freiburger Nachrichten

Online-Ausgabe

Freiburger Nachrichten
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
https://www.freiburger-nachrichten.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 39'500
Page Visits: 158'777

Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 88002153
Ausschnitt Seite: 3/7

Die Konfitüren haben manchmal einen aussergewöhnlichen Geschmack, weil die Teammitglieder mit den Früchten arbeiten müssen, die sie erhalten. Aldo Ellena

Karin Mader (rechts), Präsidentin von «FRüTILE», und Teammitglied Muriel Bosson rühren die Konfi in den

Datum: 02.05.2023

Freiburger Nachrichten

Online-Ausgabe

Freiburger Nachrichten
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
https://www.freiburger-nachrichten.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 39'500
Page Visits: 158'777

Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 88002153
Ausschnitt Seite: 4/7

Töpfen. Aldo Ellena

Küchenchefin Sylvie Pelanda fügt Fruchtpektin zur Konfitüre hinzu. Aldo Ellena

Damit die Konfitüre haltbar wird, muss Zucker hinzugefügt werden. Aldo Ellena

Datum: 02.05.2023

Freiburger Nachrichten

Online-Ausgabe

Freiburger Nachrichten
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
https://www.freiburger-nachrichten.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 39'500
Page Visits: 158'777

Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 88002153
Ausschnitt Seite: 5/7

News Websites

Die Teammitglieder von «FRüTILE» haben an diesem Nachmittag vier verschiedene Sorten Konfitüre hergestellt. Aldo Ellena

Die fertige Konfitüre wird in die rezyklierten und sterilisierten Gläser gegossen. Aldo Ellena

Datum: 02.05.2023

Freiburger Nachrichten

Online-Ausgabe

Freiburger Nachrichten
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
https://www.freiburger-nachrichten.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 39'500
Page Visits: 158'777

Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 88002153
Ausschnitt Seite: 6/7

News Websites

Nachdem die Konfi in die vorher sterilisierten Gläser gegossen wurde, werden sie mit ihrem Deckel verschlossen. Aldo Ellena

Die Konfitüren werden am Schluss auf den Kopf gedreht, damit mögliche Keime im oberen Bereich des Glases

Datum: 02.05.2023

Freiburger Nachrichten

Online-Ausgabe

Freiburger Nachrichten
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
https://www.freiburger-nachrichten.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 39'500
Page Visits: 158'777

Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 88002153
Ausschnitt Seite: 7/7

News Websites

und am Deckel durch die Hitze des Fruchtmus abgetötet werden.Aldo Ellena