



GASTKOMMENTAR

Tobias Rettich über Foodwaste und soziales Engagement in Graubünden

Zwischen Genuss und Verantwortung

Inmitten der malerischen Kulisse von Graubünden, wo es atemberaubende Berge und glitzernde Seen gibt, scheint es, als könne die Fülle der Natur niemals enden. Um diese Einzigartigkeit zu erhalten, sind wir alle angehalten, unseren kleinen Beitrag zu leisten. Einen relativ einfachen, aber effektiven Hebel haben wir bei der Vermeidung von Foodwaste. In der heutigen Zeit, in der Nachhaltigkeit und soziales Engagement immer wichtiger werden, ist es an der Zeit, sich eingehender mit diesem Thema auseinanderzusetzen, und die beeindruckenden Initiativen wie «Madame Frigo» und das «Foodsave-Bankett» in Chur zu würdigen, die den Weg zu einer bewussteren Zukunft weisen. Foodwaste, die Verschwendung von Lebensmitteln, ist nicht nur ökonomisch bedenklich, sondern auch ethisch fragwürdig. In einer Welt, in der Millionen von Menschen Hunger leiden, ist es schwer zu akzeptieren, dass riesige Mengen an Lebensmitteln einfach in den Müll wandern. Auch in der Schweiz haben viele Bürgerinnen und Bürger die Zeichen der Zeit erkannt und ergreifen die Initiative.

Ein Beispiel für dieses Engage-

ment ist das Projekt «Madame Frigo». Die Idee hinter «Madame Frigo» ist so einfach wie wirkungsvoll: Öffentliche Kühlschränke werden von sogenannten «Kühlschränkgöttis» beziehungsweise «Kühlschränkgöttis» aufgestellt. In denen werden überschüssige Lebensmittel von Privatpersonen abgegeben, welche diese nicht verwerten können. Jede und jeder kann dann jene Lebensmittel aus dem Kühlschrank nehmen, auf welche man Lust hat, und seinerseits Lebensmittel abgeben, welche man selbst nicht benötigt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf dabei abgelaufen sein, das Verbrauchsdatum jedoch nicht. Diese kleinen Kühlschränke haben eine grosse Wirkung, indem sie nicht nur Nahrungsmittel vor der Verschwendung bewahren, sondern auch Gemeinschaften stärken. In Chur steht ein solcher «Madame Frigo»-Kühlschrank beim Gemeinschaftszentrum Planater-



ra 11 – also fast im Zentrum von Chur. Aber Graubünden hat noch

mehr zu bieten. Am 15. September findet in Chur das «Foodsave-Bankett» statt. Der Gedanke dahinter ist ebenso einfach wie logisch. Über 400 000 Tonnen Lebensmittel werden in der Schweiz jedes Jahr direkt nach der Ernte weggeworfen. Dies, weil die Lebensmittelnormen sehr streng sind. Ist ein Rüeblli zu klein oder zu krumm, darf es nicht verkauft werden. Beim «Foodsave-Bankett» wird nun von angehenden und erfahrenen Köchinnen und Köchen der Gewerblichen Berufsschule Chur und Gastro Graubünden ein Buffet aus eben jenen Lebensmitteln gezaubert. Ab 17 Uhr wird Musik gespielt, ab 18 Uhr darf genossen werden.

Es ist ermutigend, zu sehen, wie Menschen in Graubünden aktiv werden, um die Konsequenzen der Wegwerfgesellschaft anzugehen. Diese Initiativen sind mehr als nur pragmatische Lösungen – sie sind Ausdruck einer Haltung, die für eine nachhaltige und inklusive Zukunft eintritt. Sie zeigen, dass die Verminderung von Foodwaste nicht wehtun muss, sondern Spass machen und köstlich sein kann.

TOBIAS RETTICH vertritt seit dem Jahr 2018 die SP im Grossen Rat. Er wohnt in Untervaz.

«Diese Initiativen sind mehr als nur pragmatische Lösungen.»