



Weiterverwerten statt Food Waste

## Festtage: Das kannst du mit überschüssigen Lebensmitteln tun

Die Menüplanungen für die kommenden Festtage sind in vollem Gange. Der Merkzettel ist lang und der Einkaufswagen füllt sich nach und nach. Dann die Feststellung nach den Festtagen: zu viel gekocht, der Kühlschrank ist nach wie vor proppenvoll. Was nun zu tun ist, weiss Nachhaltigkeits-Bloggerin Christina Imobersteg.

13.12.2023, Christina Imobersteg

Wegwerfen kommt nicht in Frage. Food Waste soll vermieden werden. Liest man die Zahlen, wird einem schummrig vor den Augen: In Privathaushalten werden in der Schweiz rund 90 Kilogramm essbare Lebensmittel im Jahr pro Person weggeworfen. Damit gehören sie mit 38 Prozent der gesamten Food-Waste-Menge in der Schweiz zu den grössten Verursachern. Vor allem Gemüse, Äpfel und Brot landen in der Tonne. Bei der Lebensmittelverarbeitung fallen 27 Prozent an, die Gastronomie und die Landwirtschaft zusammen bringen es auf den gleich grossen Anteil.

Der Überblick im Kühlschrank ergibt folgende Bilanz: Weihnachtsbraten vom Vortag, Raclettekäse, ein noch einwandfreier Blumenkohl, reife Birnen, ein ungeöffneter Rahm. Und die Torte, die für den Besuch gedacht war, ist auch noch da. Dazu kommt noch der fast frische Laib Brot aus dunklem Mehl im Brotkasten.

### «Madame Frigo» als Retterin in der Not

Das Konzept des öffentlichen Kühlschranks ist bestechend. Gestartet wurde es 2014 in Bern. Inzwischen gibt es über 130 «Madame Frigo» in der ganzen Schweiz; in Luzern sind es deren fünf (zentralplus berichtete). In der näheren Region gibt es weitere: in Horw, Emmenbrücke und Kriens. Das Prinzip ist ganz einfach: Jederzeit kann man noch geniessbare, überschüssige Lebensmittel in den Kühlschrank packen. Bedienen dürfen sich alle, die etwas benötigen.

Praktisch, so werde ich mein noch gutes Gemüse und die Früchte los. Auch der Rahm, der erst in fünf Tagen abläuft, wandert zu «Madame Frigo». Ich konsultiere kurz die Übersicht, was nicht in den öffentlichen Kühlschrank darf: Fleisch, alkoholische Getränke, abgelaufene oder angebrochene Packungen sind nicht erlaubt, ebenso Gekochtes. Somit dürfen die verpackten Raclettescheiben auch noch mit. Sogar das Brot kann ich dort deponieren.

### Selbst zu viel Gekochtes wird man los

Nun bleiben noch der Weihnachtsbraten und die Torte. Entweder man lädt ein zu einem Restessenfest oder verteilt es Bekannten. Wenn das keine Optionen sind, bietet sich «Hipmeal» an, das auch in der Region Luzern aktiv ist. In einer App können gekochte Speisen angeboten werden. Mit etwas Glück finden sich Abnehmer, die gerade Lust darauf haben. Somit ist der Inhalt im Kühlschrank auf eine essbare Menge geschrumpft.



Die Zahlen rund um unsere Lebensmittelverschwendung sind erschreckend. (Bild: pixabay)



Für diese Zitronen kommt leider jede Hilfe zu spät. (Bild: Christina Imobersteg)



Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Food Waste zu reduzieren. (Bild: Christina Imobersteg)