



## Was tun mit altem Brot und lampigem Gemüse? Tipps gegen Food-Waste

26.01.2024, FN Redaktion

Expertinnen und Experten im Bereich Zero Waste – Null Abfall – teilten am Mittwoch ihre Tipps gegen Lebensmittelverschwendung und Abfall an einem Anlass bei der Blue Factory.

Es muss etwas gegen den Abfall und insbesondere die Lebensmittelverschwendung getan werden. Darüber waren sich die Personen schnell einig, die zum Infoabend von Zero Waste Switzerland im Neighbor Hub auf der Blue Factory gekommen waren. Die Tipps zum Erfolg reichten von haltbar machen über Teilen bis hin zu weiterverwenden. Ein Schlüssel zu nachhaltigem Verhalten ist aber Wissen.

### Essen haltbar machen

Isabelle Detroyes, Gründerin der Organisationen Freegan Fribourg und der Académie Anti Gaspi beschäftigt sich schon lange mit der Haltbarkeit und Wiederverwendbarkeit von Lebensmitteln. Über Jahre hat sie sich selbst beigebracht, wie sie Lebensmittel länger haltbar machen kann, und wie sich insbesondere Früchte und Gemüse zu veganem Leder verarbeiten lassen. Dieses Wissen vermittelt sie nun über ihre Plattform Académie Anti Gaspi. Zwar werden ihre Kurse derzeit nur auf Französisch angeboten, jedoch arbeitet sie an einer Übersetzung ins Deutsche. Mit Freegan Fribourg ermöglicht sie eine Redistribution von Lebensmitteln an bedürftige Menschen im Alter. Dafür arbeitet Detroyes mit Supermärkten zusammen, welche ihr nach Ladenschluss übrig gebliebene Lebensmittel überlassen, die sonst im Müll landen würden.

### Lebensmittel teilen

Gerade neben dem Neighbor Hub befindet sich ein Kühlschrank von **Madame Frigo**. Es ist einer der insgesamt sechs Kühlschränke, die bisher im Kanton aufgestellt sind. Dem Verein ist es wichtig, dass mithilfe der Kühlschränke ein inklusives System geschaffen wird, welches das Teilen von Lebensmitteln ermöglicht. Jeder kann Essen, welches er oder sie nicht mehr benötigt, dort ablegen, und Essen, welches andere dort abgelegt haben, gratis herausnehmen und benutzen (die FN berichteten). Jeden Tag kontrollieren Freiwillige, ob die Kühlschränke sauber sind und ob sich darin kein Essen befindet, welches gegen die Regeln verstösst. Auch wenn **Madame Frigo** die Einschränkungen so gering wie möglich halten will, müssen dennoch ein paar Standards eingehalten werden, damit die Gesundheit der Benutzerinnen und Benutzer garantiert werden kann. So dürfen kein Fleisch, keine abgelaufenen und keine selbst gemachten Produkte deponiert werden. Milchprodukte dürfen nur einen Tag lang im Kühlschrank verweilen. Das Konzept von **Madame Frigo** stösst auch in Freiburg auf Erfolg.

### Zu gut zum Wegwerfen

Damit die frisch gebackenen Lebensmittel von Bäckereien nach Ladenschluss nicht im Abfall landen, gibt es Les Saveurs. Es handelt sich um eine GmbH, bei welcher drei Angestellte jeden Abend bei kooperierenden Bäckereien vorbeifahren, um sich davon überraschen zu lassen, welche Lebensmittel dieses Mal übrig geblieben sind. Aktuell arbeitet das Unternehmen mit elf Bäckereien zusammen, welche innerhalb des Kantons Freiburg verteilt sind. Die geretteten Lebensmittel werden am nächsten Morgen zu einem vergünstigten **Preis** beim Self-Service auf dem Blue-Factory-Areal und an drei Orientierungsschulen in der grossen Pause verkauft. Damit sichergestellt werden kann, dass die Produkte risikofrei auch am nächsten Tag noch verzehrt werden können, werden sie regelmässig in einem Labor getestet. An einem guten Tag sammeln Les Saveurs 20 Kisten mit Lebensmittelresten ein. Jene Backwaren, welche auch am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können, werden einem Bauern in der Umgebung überlassen, der die Lebensmittel dann entweder als Schweinefutter oder für Biogas verwendet. So kann garantiert werden, dass das Essen auch bis zum letzten Schritt wiederverwendet und sinnvoll eingesetzt wird.

### Mit Wissen gegen Abfall

Valentin Pasquier ist Präsident der Organisation Papille-On. Sein Hauptanliegen ist die Zugänglichkeit der

Bevölkerung zum Thema Nachhaltigkeit. Zu diesem Zweck veröffentlichte er 2022 ein Wörterbuch, welches Begriffe im Bereich der Nachhaltigkeit erklärt und begreifbar macht. Mit seiner Organisation versucht er im Rahmen von Ateliers und Kursen wissenschaftsbasiertes Wissen für die unterschiedlichsten Altersgruppen verständlich zu vermitteln. Dabei konzentriert er sich vor allem auf die Aspekte Zero Waste und wie man nachhaltig einkauft.

Zero Waste Switzerland hat einen Plan entworfen, wie Abfälle bei Privatpersonen reduziert werden können. Am Anfang aller Abfallvermeidung steht danach das Wörtchen «Nein». Konsumentinnen und Konsumenten sollen sich vor dem Kauf von Lebensmitteln, Kleidern und anderen Waren zunächst fragen, ob sie diese wirklich brauchen. Was sodann wirklich gebraucht wird, soll auf das Nötigste begrenzt werden. Sollte etwas kaputt gehen oder ablaufen, soll man sich zunächst fragen, ob man die Ware reparieren oder wiederverwenden kann. Wenn dies nicht möglich ist, so stellt sich die Frage, ob es sich um etwas handelt, das recycelt oder kompostiert werden kann. Erst, wenn dies nicht der Fall ist, sollte die Ware im regulären Abfall landen.

Andrea Meichtry von Zero Waste Switzerland ist sicher, dass sich die Abfälle in der Schweiz stark reduzieren würden, wenn die ganze Bevölkerung diese Schritte beachten würde, da aktuell 30 Prozent aller verkauften Produkte in der Schweiz weggeworfen würden. Das sind durchschnittlich 700 Kilogramm pro Jahr pro Person. Laut Zero Waste Switzerland wären von diesen 700 Kilogramm mindestens 30 Prozent kompostierbar.

