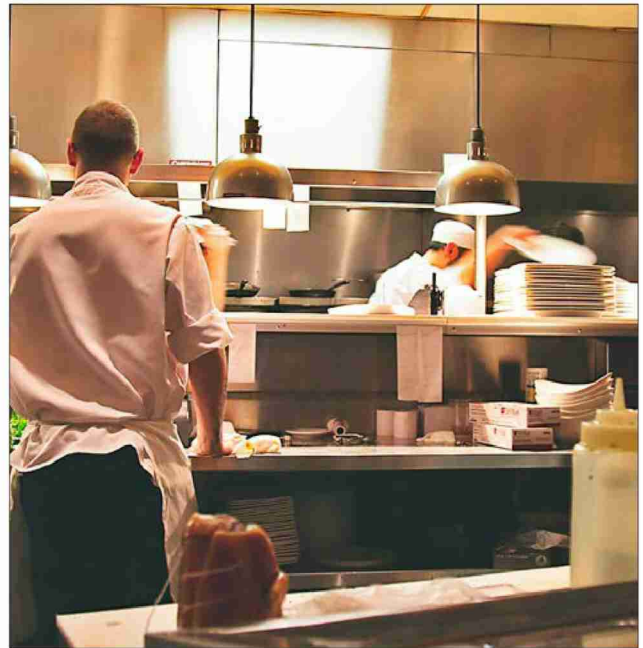
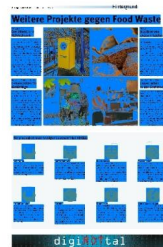


Weitere Projekte gegen Food Waste





Madame Frigo

Der öffentliche Kühlschrank

Der Name ist Programm: Die Kühlschränke von «**Madame Frigo**» sind an öffentlich zugänglichen Orten zu finden und stehen allen Menschen für den Lebensmitteltausch zur Verfügung. Wer etwas selber nicht mehr brauchen kann, stellt es ganz einfach in den Frigo. Dabei gibt es Regeln. Erlaubt sind Obst, Gemüse und Brot sowie verschlossene Produkte, die das Verbrauchsdatum noch nicht erreicht haben. Nicht erlaubt sind Fleisch oder Fisch, Alkohol sowie bereits geöffnete oder verarbeitete (z.B. gekochte) Produkte. Ein Team von Freiwilligen betreut die Kühlschränke. Die Standorte sind online ersichtlich. Im Rottal stehen keine Frigos, die nächsten findet man in Emmen oder Luzern.

Karitative Organisationen

Lebensmittel für Bedürftige

Schweizer Tafel und Tischlein deck dich heissen die Organisationen: Sie sammeln überschüssige Lebensmittel beim Detailhandel, bei Grossverteilern und in der Industrie ein und verteilen sie wieder an Bedürftige. Schweizer Tafel macht dies via 500 **soziale** Institutionen wie Obdachlosenheime, Gassenküchen oder Notunterkünfte. Tischlein deck dich sammelt ebenfalls Essen ein und verteilt es anschliessend wöchentlich an über 150 Abgabestellen direkt an Bedürftige mit Berechtigung. In der Zentralschweiz gibt es in Emmenbrücke, Hochdorf, Luzern, Sursee und Willisau Abgabestellen, die von Freiwilligen geführt werden.

Äss-Bar

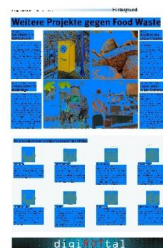
Das Brot von gestern kaufen

Die Äss-Bar hat es sich zur Aufgabe gemacht, Brot und Backwaren vom Vortag noch an den Mann oder die Frau zu bringen. In Bäckereien aus der Nähe werden die Backwaren jeden Morgen abgeholt. Inspiriert wurden die vier Gründer von Unternehmungen in Deutschland und Frankreich. Die Äss-Bar trifft den Nerv der Zeit, noch geniessbare Esswaren weiterzuverwenden. Das Konzept schont die Umwelt und auch das Portemonnaie, denn die Backwaren werden zu stark vergünstigten Preisen abgegeben. Mittlerweile zählt die Äss-Bar rund 90 Mitarbeitende und ist in allen grösseren Städten der Schweiz zu finden, so auch in Luzern in der Nähe der Hofkirche. United Against Waste

Essen retten in der Gastronomie

Der Verein «United Against Waste» ist ein Zusammenschluss der Schweizer Lebensmittelbranche. Er engagiert sich für eine Reduktion von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Unter anderem sollen Gastrobetriebe animiert werden, weniger Lebensmittel wegzuerwerfen. Teilnehmende Hotels und Restaurants werden im Bereich «Food Save Management» beraten, Mitarbeitende sollen mit verschiedenen Massnahmen animiert werden, weniger Food Waste zu erzeugen. Übrigens: einige Restaurants bieten mittlerweile ihr übriggebliebenes Essen auch über die App «Too Good To Go» an.

Texte Stefan Schmid, Fotos zVg/pixabay



So produziert man weniger Lebensmittel-Abfälle



Gut Planen

Planen Sie den Wochenbedarf und erstellen Sie eine Einkaufsliste. Vorher hilft ein Blick in den Kühlschrank, auf die Vorräte und in den Tiefkühler. Das Internet bietet Vorlagen für Einkaufszettel oder Wochenpläne.



Clever einkaufen

Nur einkaufen, was man wirklich braucht - hier hilft wieder der Einkaufszettel. Lieber weniger, dafür häufiger einkaufen. Wenn immer möglich lokal und saisonal kaufen und auch mal unförmiges Gemüse oder weniger edle Fleischstücke berücksichtigen. Und: nicht hungrig einkaufen, das verleitet zu Mehreinkäufen.



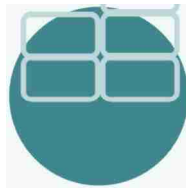
Tiefkühler nutzen

Wer zu viel eingekauft hat und nicht alles rechtzeitig essen kann, nutzt am besten den Tiefkühler. So können kleine Haushalte auch mal grössere Packungen einkaufen. Die meisten Lebensmittel können eingefroren werden. Brot bis zu drei Monate, tierische Produkte bis zu einem Jahr.



Verteilen

Hilft keiner der anderen Tipps und die Abreise in die Ferien steht kurz bevor? Dann bringts vielleicht ein Aufruf in der Chat-Gruppe oder spontanes Klingeln beim Nachbar - so freuen sich andere über die Nahrungsreste. Noch verpackte Lebensmittel können in einem öffentlichen Kühlschrank von Madama Frigo vorbeigebracht werden.



Richtig lagern

Alle Lebensmittel haben ihren Platz und sollten entweder gekühlt oder trocken gelagert werden. Am besten macht man es wie die Logistikprofis: gerade erst Eingekauft kommt nach hinten, ältere Produkte schiebt man nach vorne. Eingemachtes und Einfrorenes am besten mit Inhalt und Datum beschriften. Angebrochenes gut verschliessen.



Nase einsetzen

Vertrauen Sie Ihren Sinnen und orientieren Sie sich nicht nur an den aufgedruckten Daten. Wird das «Zu verbrauchen bis»-Datum überschritten, sollte man vorsichtig sein. Produkte mit «Mindestens haltbar bis» sind oft auch nach dem Termin gut geniessbar, Joghurts können zum Beispiel noch mehrere Wochen nachher gegessen werden.



Kreativ sein

Kreativität hilft bei der Verwertung von Resten. Aus altem Brot werden leckere Croutons, schrumpelige Äpfel zu Mus, Pasta-Resten zur Gratin. Das Internet bietet jede Menge Ideen dazu. Wer mag, widmet einen Tag in der Woche der Restenverwertung oder lädt die Nachbarn zur grossen Food Waste-Party ein.



Zum Einpacken fragen

Die meisten Restaurants packen ihren Gästen die Reste auf Anfrage gerne ein. Das ist zugleich ein Lob für die Küche. Und was gibt es besseres, als am nächsten Tag ein leckeres Menü nochmals zu geniessen? Es gibt sogar die Meinung, die Pizza schmecke kalt besser als frisch gebacken.