



Impact Gstaad

Saaneländer Schüler gemeinsam gegen Foodwaste

120 Schülerinnen und Schüler beschäftigten sich am diesjährigen Young Impact Day mit Foodwaste. Dabei lernten sie, wie man aus altem Brot Muffins herstellt oder probierten gewürzte Heuschrecken und Schoko-Mehlwürmer.

Gestern, 20.01 Uhr

Der Young Impact Day 2024 brachte am vergangenen Freitag 120 Schülerinnen und Schüler aus öffentlichen und privaten Schulen des Saanenlands zusammen. Im Zentrum stand der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln. «In interaktiven Workshops entdeckten die Jugendlichen kreative und zukunftsweisende Wege der Ernährung», schreibt Impact Gstaad in einer Medienmitteilung.

In den Lerneinheiten erhielten die Teilnehmenden Einblicke in nachhaltige Ernährungskonzepte: Bei Swiss Insects probierten die Schülerinnen und Schüler mit «erstaunlicher Offenheit» gewürzte Heuschrecken und schokoladenüberzogene Mehlwürmer als Proteinquellen der Zukunft.

Im Workshop der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) verwandelten die Jugendlichen Brot und überreife Früchte in köstliche Muffins und entdeckten Foodwaste-Chips. Bei **Madame Frigo** lernten die Teilnehmenden das erfolgreiche Konzept der Lebensmittel-Sharing-Kühlschränke kennen und befassten sich mit den Hintergründen der Foodwaste-Thematik.

Agro-Image schliesslich ermöglichte direkte Einblicke in die lokale Landwirtschaft. Nicht nur saisonale Themen wie die Bedeutung der Fruchtfolge, sondern auch die verschiedenen Labels und Landwirtschaftsformen wurden dabei spielerisch erarbeitet.

Aus alt mach neu

Für die kulinarische Verpflegung sorgte die Bäckerei earlybeck mit einem zukunftsweisenden Konzept: Aus altem Brot entstehen neue, schmackhafte und knusprige Sauerteig-Brötchen. Die dazu servierte Schokoladenstängel aus Fairtrade-Schokolade demonstrierten eindrucksvoll das Potenzial der vollständigen Kakaobohnen-Verwertung.

«Der Young Impact Day hat gezeigt, wie wertvoll die Zusammenarbeit zwischen privaten und öffentlichen Schulen ist», sagt **Projektleiterin** Chantal Reichenbach in der Mitteilung. «Im gemeinsamen Austausch haben die Jugendlichen verschiedene Aspekte der Lebensmittelproduktion kennengelernt und neue Sichtweisen auf nachhaltige Ernährung entwickelt.»



Am Young Impact Day lautete das Thema dieses Jahr: «Foodwaste».Fotos: Impact Gstaad



Aus altem Brot und Früchten werden frische Muffins.



Die Schüler schrieben auf, was man gegen Lebensmittelverschwendung unternehmen kann.