



# Nachhaltiger Verhalten kennen sich alle

Eduard Gautschi

Nachhaltiges Verhalten hat viele Gesichter. In praktisch allen Lebensbereichen besteht Potenzial für ein nachhaltigeres Verhalten. Sei es beim Stromkonsum, beim Reisen, bei der Kleidung, beim Heizen oder beim Essen. Bei den Lebensmitteln ist ein nachhaltigeres Verhalten leicht in die Tat umzusetzen.

Eine Schlagzeile vom vergangenen Samstag: «In den Züri-Säcken landen zu viele Lebensmittel». Eine Abfallanalyse der Stadt Zürich hatte ergeben, dass 19,6 Prozent des Gewichts in den Züri-Abfallsäcken aus Nahrungsmittelabfällen bestehen. Teilweise wären sie problemlos noch essbar gewesen. Essware über den Kehrichtsack zu entsorgen, ist wohl die dümmste Art, um sie loszuwerden. Besser wäre es allemal, sie zu essen. Wenn nicht, lassen sie sich kompostieren oder in Biogasanlagen zu klimaneutralem Methangas und Dünger verarbeiten.

Woher kommt dein Essen?

Die diesjährigen Nachhaltigkeitswochen der Stadt Uster vom 27. Mai bis 9. Juni drehen sich ums Thema «Nachhaltige Produktion und Ernährung - woher kommt dein Essen?» Schwerpunkte bilden dabei die landwirtschaftliche Produktion und die Ernährung. Vertiefte Einblicke bieten dazu Veranstaltungen und Betriebsrundgänge (siehe Kasten). Zum Beispiel das zum Mitmachen und Mitessen einladende zweimal durchgeführte Kochen. Gemeinderätin Anita Ajder (Grüne), engagiert im in Uster seit 2018 präsenten **Projekt Madame Frigo**, eröffnete den ersten Anlass auf dem Zeughausareal, wo auch der Kühlschrank der Organisation steht, mit einigen ernüchternden Zahlen: 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in der Schweiz jährlich nicht auf dem Teller, sondern

irgendwo anders. Die Hälfte davon verschwindet bei der Verarbeitung, rund ein Drittel in den Haushalten. Der Rest im Gastrobereich, im Detailhandel oder anderweitig. Laut Ajder ist eine Ursache für die Verschwendung von Lebensmitteln der **Preis**. 1945 gab eine durchschnittliche Familie rund 30 Prozent des Einkommens für Lebensmittel aus, heute sind es noch sieben Prozent. Ein weiterer Grund seien die oft missverstandenen Ablaufdaten. Richtig gelagerte Lebensmittel können oft noch Wochen nach Ablauf der aufgedruckten Frist problemlos konsumiert werden. Ajder informierte über die verschiedenen Organisationen, die im Bereich Lebensmittelrettung tätig sind, und welche unglaubliche Mengen sie der Wiederverwertung durch gezieltes Verteilen an Organisationen und Bedürftige zugeführt werden. Dann griffen die Anwesenden zum Rüstmesser und rüsteten gerettetes Gemüse für die Suppe, die Gemeinderat Lukas Adam (Grüne) auf der mobilen Veloküche zubereitete.

Nachhaltigkeitsmarkt im Stadtpark Am Samstag fand der gut besuchte Nachhaltigkeitsmarkt im Stadtpark statt, wo an rund 20 Ständen vielfältige **Nachhaltigkeitsprojekte** vorgestellt und entsprechende Produkte verkauft wurden. Vom neuen Emmer-Brot bis zum Cidre aus Äpfeln und Birnen von Privaten und Produkten aus Bananenblättern und natürlich geretteten Lebensmitteln aller Art

sowie Gemüsesetzlingen war alles vorhanden. Und natürlich auch eine Flut von Informationen zum Thema Ernährung und Pflanzen.

Unübersehbar stand da auch der Solar-Butterfly, ein solarbetriebener Wohnwagen, der als reichhaltiges **Museum** für Klimalösungen im Einsatz steht und bereits einmal um die Welt gereist ist.

PROGRAMM  
NACHHALTIGKEITSWOCHEN IN USTER

Seit dem 27. Mai finden in Uster die Nachhaltigkeitswochen mit zahlreichen zum Thema passenden Veranstaltungen statt. Vom gemeinsamen Kochen mit geretteten Lebensmitteln über den Betriebsrundgang in einer Metzgerei bis hin zu **Filmvorführungen** und einem Nachhaltigkeitsmarkt oder einem Aroma-Spaziergang mit einer Winzermeisterin reicht das Angebotsspektrum. Die Nachhaltigkeitswochen dauern bis am Dienstag, 9. Juni. Folgende Anlässe finden bis zur Schlussveranstaltung im Kino Central am 9. Juni statt.

Am Samstag, 6. Juni, treffen sich Interessierte beim deckte Brüggli» beim Stadtpark zum «Walk&Talk Schokolade». Von 13 bis 15.30 Uhr findet ein interaktiver Spaziergang statt, bei dem man zuhören, sehen und schmecken kann und Kakao von einer neuen Seite kennenlernt. Ebenfalls am Samstag, 6. Juni, findet die zweite



Auflage der Veranstaltung «:ood Waste - Infos & gemeinsames Kochen» beim Kühlschrank von **Madame Frigo** im Zeughausareal statt. Der Anlass mit Informationen, Gemüse rüsten und Kochen beginnt um 12 Uhr.

Am Montag, 8. Juni, findet ein «Feldgespräch im Zuchtgarten» statt. Von 18 bis 19.30 Uhr informiert Getreidezüchter Peter Kunz im

Zuchtgarten bei der Silberweide in Mönchaltorf an der Seestrasse 37 über Sinn und Ziele der Züchtung neuer Sorten für die Landwirtschaft.

Im Kino Central an der Brauerei-Strasse in Uster wird am Montag 8. Juni, um 18 Uhr und Dienstag, 9. Juni, um 19.30 Uhr der **Film** «Barbara Buser-Pionierin der Nachhaltigkeit» gezeigt. Die preisgekrönte Architektin

verwandelt ehemalige Industrieareale in urbane Lebensräume. Abgeschlossen werden die Nachhaltigkeitswochen mit drei öffentlichen Führungen Ende Juni im Zuchtgarten bei Peter Kunz an der Seestrasse in Feldbach. Detailliertes Programm und Anmeldungen unter: [www.uster.ch/nachhaltigkeitswochen.gau](http://www.uster.ch/nachhaltigkeitswochen.gau).



**Der Nachhaltigkeitmarkt am Samstag war gut besucht und bot eine Fülle an Informationen über Lebensmittel und Ernährung. (Bild: gau.)**

Der Nachhaltigkeitmarkt am Samstag war gut besucht und bot eine Fülle an Informationen über Lebensmittel und Ernährung. (Bild: gau.)



**Der Solar-Butterfly, der solarbetriebene Wohnwagen ist auch ein Museum für Nachhaltigkeit und steckt voller Antworten zu Klimafragen. (Bild: gau.)**

Der Solar-Butterfly, der solarbetriebene Wohnwagen ist auch ein Museum für Nachhaltigkeit und steckt voller Antworten zu Klimafragen. (Bild: #au.)