

Aus Liebe zum Essen – gegen Food Waste im Alltag

Food Waste im Alltag

31 Prozent der Lebensmittelverschwendung wird durch KonsumentInnen verursacht. Die Gründe sind vielfältig. In den Haushalten entsteht Food Waste zum Beispiel, weil: Wir mehr kaufen, als wir benötigen. Wir grössere Verpackungen kaufen, als wir brauchen. Wir Lebensmittel im Kühlschrank vergessen. Wir Lebensmittel nicht korrekt lagern und sich so die Haltbarkeit verringert. Wir das Mindesthaltbarkeitsdatum falsch interpretieren und Produkte nicht mit unseren Sinnen beurteilen. Wir mehr kochen, als wir brauchen und Reste nicht verwerten.

Ausstellung von Foodwaste.ch

Was wir alle gegen Food Waste im Alltag tun können, vermittelt die Wanderausstellung *Aus Liebe zum Essen* von foodwaste.ch



Die interaktive Ausstellung zeigt in sechs Schritten praktische Tipps für den täglichen Umgang mit Lebensmitteln.

Schulklassen besuchen die Ausstellung

Vom 05. bis 09. September steht die Ausstellung den Schulklassen ab der 5. Klasse zur Verfügung. SchülerInnen aus Rickenbach, Altikon, Dinhard und Ellikon werden sich in dieser Woche mit dem Thema Food Waste auseinandersetzen.

Öffentliche Ausstellung

Am Samstag, 10. September, zeigen wir die Ausstellung in der Mehrzweckhalle Schulhaus Hofacker anlässlich des zweiten Rickenbacher Nachhaltigkeitstages. Kommen Sie vorbei, testen Ihr Wissen zum Thema und machen Sie beim Wettbewerb mit.

Gelbes Band

Lebensmittelverluste auf Feld und Wiese

Jahr für Jahr wiederholt sich das Schauspiel. Unbewirtschaftete Obstbäume knospen farbenfroh, entfalten ihre duftenden Blüten und einige Monate später tragen sie Äpfel, Birnen oder Kirschen. Da die Früchte nicht geerntet werden, fallen sie nach und nach zu Boden und verfaulen.

Auch auf den Feldern gibt es nach der Ernte stets liegengebliebene Feldfrüchte, welche durch den Erzeuger entweder nicht abgeerntet werden konnten, oder wegen Schönheitsfehlern nicht für den Verkauf geeignet sind. Beides sind Quellen von unnötigem Food Waste. Dagegen können wir alle gemeinsam etwas tun: Die Initiative *Gelbes Band* hat das Ziel, die Verschwendung von Lebensmitteln auf Feld und Wiese zu reduzieren. Mit der Kennzeichnung durch ein gelbes Band werden Passanten eingeladen, sich in haushaltsüblichen Mengen an der Ernte von unbewirtschafteten Obstbäumen sowie der Nachernte von abgeernteten Feldern zu bedienen.



Helfen Sie

Besitzen Sie nicht bewirtschaftete Obst- oder Nussbäume, die Jahr für Jahr Früchte tragen, welche ungenutzt bleiben? Sind Sie LandwirtIn und bauen Früchte oder Gemüse für den menschlichen Verzehr an?

Das Gelbe Band soll in einer zweijährigen Pilotphase in und um Rickenbach die Verschwendung von nicht oder nicht vollständig geernteten Früchten bzw. Feld-

früchten reduzieren. Diese Initiative wird vom Gemeinderat gutgeheissen.

Gerne unterstützen wir Sie und stellen Ihnen die Verhaltensregeln für Selbstpflücker sowie bei Bedarf gelbe Bänder zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns via info@rickenbach-nachhaltig.ch oder 078 230 14 15.

Verhaltensregeln für Selbstpflücker – Initiative Gelbes Band

1. Ernten Sie ausschliesslich von Bäumen und Feldern, die mit dem gelben Band markiert sind.
2. Seien Sie achtsam gegenüber der Natur und respektieren Sie das Eigentum anderer. Gehen Sie beim Pflücken behutsam mit den Bäumen um.
3. Ernten Sie nur, was in Reichweite hängt oder lesen Sie die Früchte vom Boden auf. Das Anlegen von Leitern oder das Schütteln von Bäumen ist nicht erwünscht.
4. Seien Sie sich bewusst: Sie ernten auf eigenes Risiko. Achten Sie deshalb beim Betreten von Wiesen oder Feld auf Bodenunebenheiten, herumliegende Äste oder andere mögliche Gefahrenstellen.
5. Ernten Sie nur so viel, wie Sie tatsächlich verbrauchen können.
6. Prüfen Sie, ob das Obst noch gut ist, aber lassen Sie sich von kleinen Makeln nicht abschrecken. Waschen Sie die Früchte vor dem Verzehr gründlich ab.

Sandra Keel

Zweiter Nachhaltigkeitstag

In der Mehrzweckhalle Schulhaus Hofacker und bei schönem Wetter auch im Freien, führt der Verein *Rickenbach nachhaltig* am 10. September zwischen 11.00 und 16.00 Uhr zum zweiten Mal den Rickenbacher Nachhaltigkeitstag durch. Der diesjährige Anlass steht ganz im Zeichen von Food Waste und umfasst als Schwerpunkt die Wanderausstellung *Aus Liebe zum Essen*. Hier und an verschiedenen Infoständen kann man viel Wissenswertes rund ums Thema Lebensmittelverschwendung erfahren. Ebenso werden mögliche Massnahmen aufgezeigt, Food Waste zu verhindern oder zu vermindern.

An der Kimchi-Station kann man live verfolgen, wie man Kimchi herstellt und wie Fermentation funktioniert. Auch verschiedene lokale Hofläden und regionale Unverpacktläden werden am Nachhaltigkeitstag vertreten sein. Beste Gelegenheit also, die Menschen, die hinter den Produkten stehen, persönlich kennen zu lernen.

Auch für Gemütlichkeit ist gesorgt. In der Festwirtschaft wird man mit Essen aus geretteten Lebensmitteln verköstigt. Selbstverständlich gibt es auch für die Kids wieder ein Angebot und an einem Wettbewerb kann man einen von drei attraktiven Preisen gewinnen. Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme am zweiten Rickenbacher Nachhaltigkeitstag.

Andy Berner

knecht ag



Holz, Bau & Planung

■ Holzbau

Elementbau, Modulbau,
Zimmerarbeiten, Solardächer,
Brandschutzplanung & QS

■ Schreinerei

Innenausbau, Küchen,
Fenster, Türen, Schränke,
Treppen, Möbel & Parkett

■ Planung

Neubau, Umbau, Sanierung,
Gesamtleistung GU / TU,
Bau- & Energieberatung

Landstrasse 4, 8471 Oberwil (Dägerlen)
Tel. 052 305 10 10 | www.knecht-ag.ch