

Rückblick und Ausblick

Food Waste Kampagne

Während rund einem Jahr begleiteten wir die Rickenbacher Bevölkerung auf dem Weg zu weniger Food Waste. Wir erinnern uns: jedes dritte Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren.

Via Rickenbacher, Newsletter, Social Media und Webseite sowie am Nachhaltigkeitstag wurde praktisches Wissen vermittelt, was wir gegen Food Waste tun können. Im September gastierte die Wanderausstellung *Aus Liebe zum Essen* für eine Woche im Dorf und wurde von 300 SchülerInnen der ADER-Gemeinden besucht. Im Schulunterricht wurde das Thema auf vielfältige Weise an rund 450 Kinder und Jugendliche vermittelt.

Mittlerweile werden im Dorf regelmässig Lebensmittel gerettet. Sei es dank des Gemeinschaftskühlschranks von *Madame Frigo* oder durch *Too Good To Go* im Volg Sulz. In der Landwirtschaft konnten mit dem Gelben Band feine Bio-Rüebli auf dem Feld von Familie Weilenmann nachgeerntet werden. Kurz darauf hat Familie Widmer vom Römerhof überschüssige Rüebli gegen einen freiwilligen Beitrag an die Bevölkerung abgegeben.

Genuss ohne Risiko: MHD+

Food Waste ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) falsch interpretiert wird. Wie lange welche Produkte nach Ablauf des MHD noch geniessbar sind, wurde in einem neuen Leitfaden veranschaulicht. Flyer können beim Verein Rickenbach nachhaltig bezogen werden.

Was kommt als Nächstes?

Ab dem zweiten Quartal rückt das Thema Kreislaufwirtschaft in den Fokus. Diese ist im Kanton Zürich nach der Annahme des Gegenvorschlags zur Kreislaufinitiative auch in der Kantonsverfassung verankert. Die Kreislaufwirtschaft ist ein ganzheitliches Wirtschaftssystem. Damit

Produkte und Materialien – im Gegensatz zur Wegwerfgesellschaft – im Kreislauf verbleiben, braucht es ein Umdenken aller Akteure. Im Zentrum der Kreislaufwirtschaft steht die erhöhte Nutzungs- und Lebensdauer von Produkten durch Teilen, Wiederverwenden, Reparieren und Wiederaufbereiten.

Wir freuen uns, der Bevölkerung in den kommenden Monaten einzelne Aspekte innerhalb der Kreislaufwirtschaft näherzubringen.

Mitgliederversammlung

Die Mitgliederversammlung findet am 24. März um 19.30 Uhr im Kirchgemeindehaus der katholischen Kirche St. Josef in Sulz statt. Die Einladung folgt rechtzeitig.

Unterstützen Sie uns

Möchten auch Sie das Engagement des Vereins Rickenbach nachhaltig unterstützen? Werden Sie Mitglied und kontaktieren uns via www.rickenbach-nachhaltig.ch oder info@rickenbach-nachhaltig.ch

Sandra Keel

<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +360 Tage</p> <p>Mehl Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.</p> <p>Teigwaren und Reis Vorgekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. Getrocknet und verschlossen im Kühlschrank ca. 1 bis 2 Tage haltbar. Getrocknet portionsweise einfrieren.</p> <p>Salz, Gewürze, Essig Dunkel, trocken und verschlossen lagern.</p> <p>Tee & Kaffee Kühl oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken, licht- und luftgeschützt aufbewahren.</p> <p>Schokolade und Süßigkeitswaren Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Weniger aromatisch, aber nicht verderben. Bei Aromastoffen z.B. nach dem Backen verwenden. Wichtig: Der weisse Belag ist kein Schmelz.</p> <p>Zucker Stausüßig, Sirup, Honig, Konfitüre Dunkel und trocken lagern. Immer saubere Löffel und Messer zum Portionieren verwenden. Für Flüssigen: ungeöffnet bei Zimmertemperatur; geöffnet: im Kühlschrank lagern.</p> <p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +90 Tage</p> <p>Tiefkühlprodukte Wenn zu blasen und fest, für Suppen und Saucen verwenden. Verschlossen lagern. Nach dem Auftauen sind Reste der Produkte unbedingt im Kühlschrank zu lagern und müssen innert 1 bis 2 Tagen gegessen werden.</p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +120 Tage</p> <p>Frühstückscreallien, Krümelbrot, Zwieback Trocken und luftdicht verschlossen lagern.</p> <p>Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte) Gläser (in Öl eingetragte Produkte) Trockensuppen & -saucen Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert und innert weniger Tagen gegessen werden.</p> <p>Ungekühlt lagerbare Getränke Schokolade, Mineralwasser Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern und innert wenigen Tagen zu verbrauchen.</p> <p>Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte) Gläser (in Öl eingetragte Produkte) Trockensuppen & -saucen Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert und innert weniger Tagen gegessen werden.</p> <p>Fett, Öl Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.</p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +30 Tage</p> <p>Getränke gekühlt Frucht- und Gemüsesaft Innert gekühlt lagern.</p> <p>Salzige Snacks getrocknete Snacks, Kekse, Brötchen, Semmel, Nüsse Trocken und dunkel lagern. In geschlossenen Behälter aufbewahren.</p> <p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden, muss aber nach dem Öffnen unbedingt kühl gelagert und innert wenigen Tagen gegessen werden.</p> <p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +14 Tage</p> <p>Quark, Joghurt, Frische & Weichkäse Käse hält am Stück länger als in Scheiben.</p> <p>Pökelwaren zum Rohessen Kuhschinken, Salami, Speck Salami und gebräucher Schinken am Stück mehrere Wochen haltbar. Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben geschnitten.</p> <p>Vorverpackte Backwaren Dunkel und trocken bei Zimmertemperatur im Brotpackern lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (z.B. in Plastikbeutel) wird weich und kann so nicht verschimmeln.</p> <p>Eier, gekocht Kühl lagern.</p>
<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +6 Tage</p> <p>Kleingebäck Büchergemäch, Kugeln, Kuchen Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.</p> <p>Pastmilch Ungeöffnet und kühl lagern. Nach dem Öffnen innert 2 bis 3 Tagen verbrauchen.</p> <p>Eier, roh Kühl lagern.</p>		

Und sonst noch im Dorf

Die erste Ausgabe im neuen Jahr ist erfreulicherweise bereits wieder gut gefüllt und zeigt somit unser aktives Dorfleben auf. Toll auch, dass es so viele fleissige SchreiberInnen gibt, welche das Erlebte auf Papier bringen und somit uns alle auch daran teilhaben lassen. Sogar die Rubrik *Und sonst noch im Dorf*, normalerweise erstellt durch das Redaktionsteam, konnte dieses Mal mit Einsendungen ergänzt werden. Mit dabei:

Verschwundenes ...

Das Weihnachtsfenster, das zwei Mal auf wundersame Weise verschwand

Am 03. Dezember wurde auf dem Chrami liebevoll ein Weihnachtsfenster aus Naturmaterialien gestaltet. Leider wurde die ganze Dekoration schon vor Weihnachten komplett zerstört und verbrannt. So machte sich ein Weihnachtsengel die Mühe, das Fenster nochmals neu zu gestalten. Doch auch dies war nicht von langer Dauer. Erneut wurde alles abgerissen und vernichtet. Wir sind betrübt ob der Zerstörungswut. Für alle, die das Weihnachtsfenster deshalb nicht in seiner vollen Pracht gesehen haben, hier ein Foto. Wir wünschen allen ein gutes neues Jahr.



Rickenbach nachhaltig

Unaufgeräumtes ...

Die am Silvester an grosser Anzahl abgefeuerten Feuerwerke haben vielen EinwohnerInnen Freude bereitet, freuen würden wir (Gemeindeverwaltung / Gemeindewerke / Gemeinderat) uns aber auch, wenn die Abfälle von den VerursacherInnen selber entsorgt würden.



Winterliches ...

Für einige Tage im Dezember wurde unser Dorf in eine Winterlandschaft verwandelt: Schneemänner und -frauen wurden geformt, Schlitten und Bob hervorgeholt und beim Spaziergang knirschte der Schnee wunderschön unter den Füssen.



Lustiges ...

Ohne weitere Worte.



Fleissiges ...

Der Biber war auch über die Festtage fleissig am Arbeiten und fällt, bestimmt nicht zur Freude aller, einen Baum nach dem anderen. Während man die Bemühungen des Bibers vielerorts sehen kann, bekommt man das scheue Tier selber sehr selten zu Gesicht.

