



Andelfinger Zeitung

Amtliches Publikationsorgan für das Zürcher Weinland

Nr. 12
160. Jahrgang

Freitag, 10. Februar 2017

AZ 8450 Andelfingen
Fr. 1.80



Das Lager für die Tschernobyl-Kinder im Schloss Schwandegg findet auch in diesem Sommer wieder statt.

■ Seite 3

2016 sind weniger Personen ins Weinland gezogen als im Vorjahr – Trüllikon erlebte aber einen Zuzugsboom.

■ Seite 7

Nicht jeder verträgt alles. Ein Vortrag von Ernährungsberaterin Corinne Egger gab Aufschluss über Intoleranzen.

■ Seite 9

Eine Box gegen Food-Waste

RUDOLFINGEN Zweimal geniessen: Das ist der Sinn der Food-Box, die Livia und Peter Greub vom Restaurant Traube seit etwa drei Wochen verwenden. Damit soll auf praktische und ökologische Weise etwas gegen die Lebensmittelverschwendung unternommen werden.

SHARON KESPER

Jeder kennt es: Die Portion im Restaurant war einfach zu gross, das eine Stück Fleisch zu viel, oder man hätte doch die kleine Pizza bestellen sollen. Die Folge: Der Rest wird zurückgegeben und wandert in den Müll. Jedes Jahr werden in der Schweiz schätzungsweise 50 000 Tonnen «Anstandsreste» verschwendet. Dieses Problem kennen auch Livia und Peter Greub, Inhaber des Restaurants Traube in Rudolingen. Deshalb waren sie lange auf der Suche nach einer geeigneten Lösung, damit die Gäste auf eine komfortable und ökologische Weise die Resten mit nach Hause nehmen können. Die bisherige Variante mit Aluminiumfolie sei nicht sehr umweltfreundlich gewesen, so Peter Greub.

Nachhaltigkeit to go

Bei einem Besuch in der Growa in Winterthur wurde Peter Greub auf die Food-Box aufmerksam gemacht, ein Produkt des Vereins United Against Waste. Er war sofort begeistert: Die Box sei nicht nur praktisch und optisch ansprechend, sondern auch kompostierbar. Daraufhin hat er solche Boxen bestellt und verwendet sie nun in seinem Restaurant. «Wenn Gäste ihre Portion nicht aufessen, weisen wir sie immer darauf hin, dass sie die Resten bequem mitnehmen können», so Peter Greub. Es gebe zwar immer noch viele, die das Angebot nicht nutzen – zum Beispiel weil sie nicht direkt nach Hause gehen – trotzdem komme die Box sehr gut an, sagt Peter Greub. «Die Gäste haben Freude, finden es gut, dass es so etwas gibt.»

Geliefert werden die Boxen vom Verein United Against Waste. Auf ihrer Webseite schreibt der Verein: «Wirt und Gast können gemeinsam einen ökologischen Beitrag leisten – ohne dabei auf Genuss zu verzichten.» Weiter werden dort Empfehlungen abgegeben, wie die Restaurantbetreiber ihre Gäste auf die Food-Box aufmerksam machen können. Ausserdem weisen sie darauf hin, dass die Speisen innert 24 Stunden konsumiert werden sollen. Warum also nicht die zweite Hälfte der Pizza am nächsten Abend noch geniessen?



Peter Greub vom Restaurant Traube zeigt die Food-Box, die er neuerdings verwendet. Darauf steht nicht nur das Motto (Genuss hoch zwei), sondern auch: «In der Schweiz wird ein Drittel der Lebensmittel nicht konsumiert.»

Bild: ske

Bessere Technik könnte Food-Waste verhindern

Bei der Produktion von Lebensmitteln fallen in der Schweiz rund 500 000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Ein Viertel davon oder 125 000 Tonnen sind Knochen oder Schalen von Früchten und Gemüse und damit unvermeidbar. Der Rest hingegen könnte vermieden werden, wie das Bundesamt für Umwelt (Bafu) mitteilte. Drei Viertel oder rund 375 000 Tonnen davon sind nämlich geniessbare Bestandteile.

In der Studie «Organische Verluste aus der Lebensmittelindustrie in der Schweiz» wird der Verlust zu grossen Teilen auf einen fehlenden Absatzmarkt für Nebenprodukte wie Molke oder Kleie zurückgeführt und auf die Technik, die Lebensmittel kaputt

macht. Grund dafür sind ungenaue Planung oder technisch bedingt deklassierte Produkte wie zum Beispiel beschädigte Schokoladentafeln.

«Es zeigt sich, dass in der Technik ein grosses Potenzial zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegt», hält das Bafu fest. Allerdings wird der grösste Teil, 75 Prozent, der organischen Verluste aus der Lebensmittelindustrie an Tiere verfüttert «und bleibt somit im Kreislauf der Nahrungsmittelproduktion erhalten». Weitere 20 Prozent werden zu Biogas oder als Kompost verwertet. Rund 3 Prozent landen in den Kehrichtverbrennungsanlagen.

Das Bafu will mit der Studie die Lebensmittelindustrie auf das Sparpo-

tenzial aufmerksam machen und die verschiedenen Branchen unterstützen, Food-Waste künftig zu verringern.

Weltweit geht rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel verloren, wie die UNO-Welternährungsorganisation schätzt. Für die Schweiz geht man von der gleichen Grössenordnung aus, was etwa 300 Kilogramm Lebensmittelabfälle pro Kopf und Jahr entspricht.

Als Food-Waste werden Lebensmittel bezeichnet, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Acker auf den Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. In der Schweiz fallen rund 45 Prozent des Food-Waste in den Haushalten an («AZ» vom 15. November). (sda)

Oberstammheim führt, aber reicht es auch?

OBERSTAMMHEIM Noch bis 10 Uhr heute Freitag läuft das Voting, von welchem Dorfplatz die SRF Musikwelle im Mai sendet. Zurzeit liegt Oberstammheim vor Sent.

Noch ist nichts entschieden – letztmals um 17 Uhr am Donnerstag wurde der Zwischenstand des Votings aktualisiert. Immerhin lässt dieser hoffen. Oberstammheim, das sich wie Oberwil bei Büren BE und Sent GR für die Sendung Dorfplatz von SRF Musikwelle bewirbt, führt mit 47 Prozent der Stimmen vor Sent (32) und Oberwil (21).

«Wir würden die Sendung gern bei uns haben», sagt Gemeindepräsident Martin Farner. Und sie würden musikalisch auch etwas bieten, zum Beispiel eine Handorgel-Formation und den Blasmusikverein. Er hofft, dass um 12.20 Uhr bei ihm das Telefon klingelt – um diese Zeit ruft der Sender den Gewinner an.

Wie viele Stimmen der Unterschied beträgt, sagt Christian Klemm von der SRF Musikwelle nicht. Mit dem Voting ist der Sender aber «sehr zufrieden». Die Aktivierung im Umkreis der drei Gemeinden sei gross, vor allem die betroffenen Orte selber seien Feuer und Flamme.

«Der, der gewinnt, gewinnt», nimmt es Ex-Skirennfahrer Andri Guler sportlich. Der Tourismus-Direktor verantwortet die Bewerbung von Sent und macht «so ziemlich alles, was wir können». Dass auch die Bergbahnen das Plakat aufgehängt haben und Abstimmungskarten auflegten, freut ihn. Am Donnerstagmorgen war der Taxiunternehmer dabei, die Karten einzusammeln. Er rechne mit etwa 1000 zusätzlichen Stimmen, sagte er am Telefon. Die Reaktionen auf diese Art Werbung seien durchwegs positiv gewesen. (spa)

ANZEIGE

**fenster
dörig**
**Holz/Metall- und
Kunststoff-Fenster**
**Qualität, Funktionalität,
Wärme- und
Schalldämmung**

Fenster Dörig AG • 9050 Appenzell
Tel. 071 787 87 80 • www.doerig.ch

