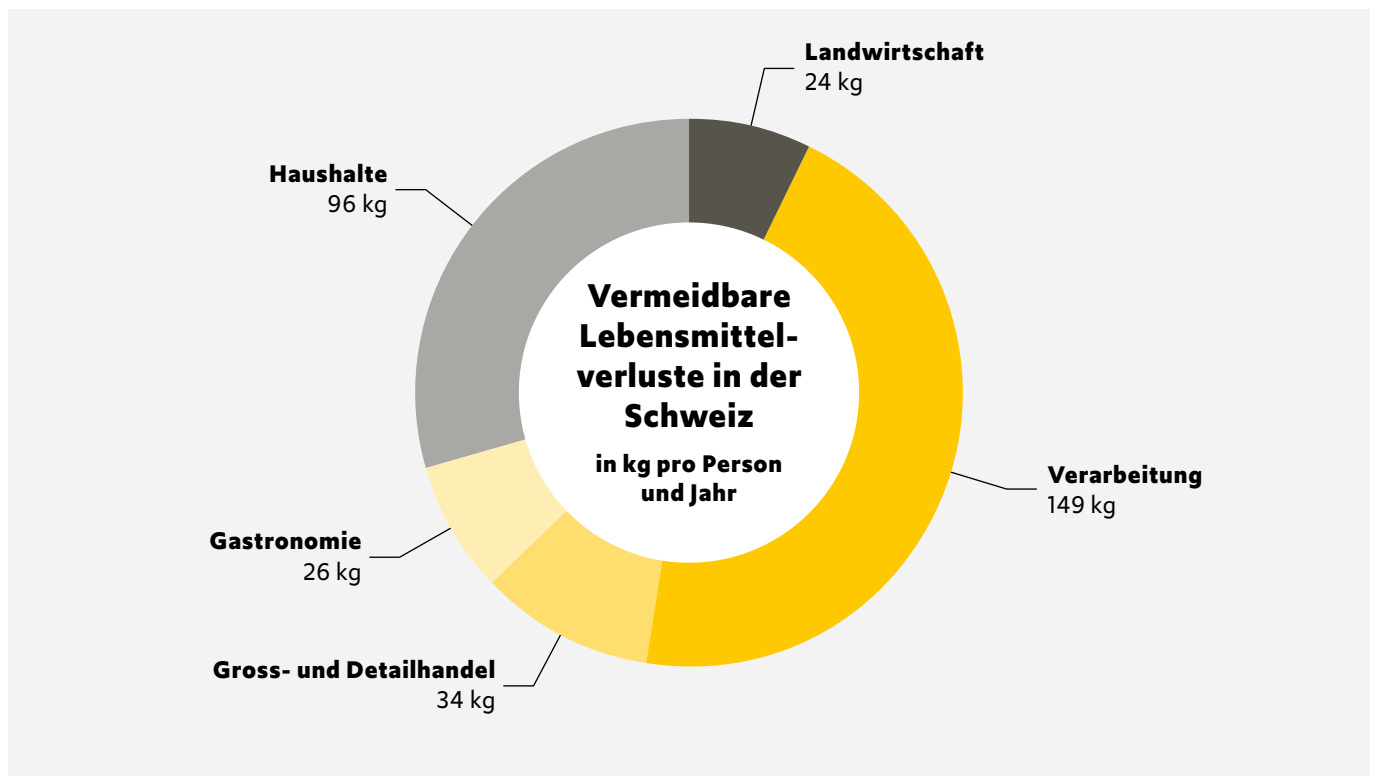


ÄSÜÜBERI SACH

Lebensmittel

sind zum Wegwerfen zu kostbar

Wenn Lebensmittel hergestellt, aber nicht konsumiert werden, führt dies zu unnötigen CO₂-Emissionen, Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch. 25 Prozent der Umweltbelastung durch unser Ernährungssystem sind auf Food Waste (vermeidbare Lebensmittelverluste) zurückzuführen. Rund ein Drittel aller Lebensmittel gehen zwischen der Produktion und dem Verzehr verloren. In der Schweiz werden etwa 330 kg Lebensmittel pro Person und Jahr entsorgt – davon fast 100 kg in den Haushalten. Diese enorme Menge wirkt sich gravierend auf Umwelt und Klima aus: Denn je später in der Verarbeitungskette ein Produkt entsorgt wird, desto grösser sind die unnötig investierten Ressourcen und die verzichtbaren Emissionen.



Quelle: zusammengefasst nach BAFU 2023

Sechs Tipps für weniger Lebensmittelabfälle

- **Planen Sie Ihren Einkauf.** Schauen Sie in Ihren Kühl- oder Vorratsschrank und achten dabei darauf, was Sie bald essen sollten. Überlegen Sie sich, welche Menüs Sie daraus zubereiten, und setzen Sie primär die fehlenden Produkte auf die Einkaufsliste.
- **Vermeiden Sie unnötige Spontankäufe.** Dies gelingt, indem Sie einen Einkaufszettel schreiben und nicht hungrig einkaufen gehen.
- **Lagern Sie Lebensmittel richtig:** Informieren Sie sich (z. B. auf der Produkteetiketle), ob das Produkt im Kühlschrank, im Vorratsschrank oder im Keller am besten aufgehoben ist. Und stellen Sie sicher, dass es dort auch nicht vergessen geht.
- **Lassen Sie sich Reste einpacken.** Viele Restaurants geben ihren Gästen gerne mit, was auf ihrem Teller geblieben ist. Als Gast haben Sie Ihr Essen bezahlt, und das Mitnehmen ist eine Wertschätzung von Lebensmitteln und der Küchenarbeit. Im Optimalfall bringen Sie einen Behälter mit und vermeiden so unnötiges Einweggeschirr.
- **Informieren Sie sich über Haltbarkeiten und Ablaufdaten.** Es gibt zwei unterschiedliche Datumsangaben: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein Qualitätsversprechen des Herstellers. Nach Ablauf sind die meisten Lebensmittel noch lange geniessbar. Das Verbrauchsdatum hingegen gibt bei leicht verderblichen Produkten an, bis wann man diese aus gesundheitlichen Gründen konsumieren sollte.
- **Verwerten Sie Reste kreativ.** Frieren Sie übriggebliebene Reste vor den Ferien ein, verarbeiten Sie älteres Gemüse zu einer Suppe oder machen Sie einen Reste-Eintopf.

Nützliche Links

- [ur.ch/sauberesache](https://www.ur.ch/sauberesache) – Website zur Urner Kampagne: Hier finden Sie auch Informationen zu den Themen «Minimieren Sie Ihren Abfall», «Kompostieren» und «Reparieren».
- [savefood.ch](https://www.savefood.ch) – Website zur Kampagne «Save food – fight waste» mit wertvollen Informationen, konkreten Tipps und Rezepten.
- [foodwaste.ch](https://www.foodwaste.ch) – Website des gleichnamigen Vereins mit anschaulichen Hintergrundinformationen, Hinweisen zu Projekten und Anlässen.
- [e-chline-schritt.ch](https://www.e-chline-schritt.ch) – Website zur Kampagne der Zentralschweizer Umweltfachstellen: Neben Tipps und Informationen rund um das Thema Lebensmittelabfälle und -verschwendung werden diverse weitere Umweltthemen aufgezeigt.

Kennen Sie...

- **Madame Frigo:** In Altdorf ist beim Hinterausgang des Arnold Zentrum-Markts ein öffentlicher Kühlschrank des Projekts Madame Frigo platziert. Er steht allen Interessierten als Austauschgelegenheit zur Verfügung: Sie können jederzeit geniessbare Lebensmittel, die Sie nicht mehr konsumieren, ins Kühlfach legen – und natürlich auch selbst Produkte mit nach Hause nehmen.
- **To good to go:** Über diese App bieten Detailhändler und Restaurants Lebensmittel, die sonst weggeworfen würden, zu stark vergünstigten Preisen an.
- **Food Save Zentralschweiz:** Gastrobetriebe aus der Zentralschweiz messen während vier Wochen ihre Lebensmittelabfälle und erhalten danach wertvolle Tipps für deren Reduktion. Mehr Informationen finden Sie auf united-against-waste.ch. Der Projektstart erfolgt im März 2024. Interessierte Gastrobetriebe können sich bei abfall@ur.ch melden.



Holen Sie sich hier das Infoblatt zur Haltbarkeit von Lebensmitteln.