

Ganz oder gar nicht – Rezepte gegen Lebensmittelverschwendung



Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE widmet sich im Rahmen ihrer Strategie 2013 bis 2017 dem Thema Nachhaltigkeit und Ernährung. Denn die Art und Weise, wie wir uns ernähren, hat nicht nur gesundheitliche Auswirkungen, sondern wirkt sich auch auf die Umwelt, die Gesellschaft und die Wirtschaft aus. Dabei wird nicht nur das Ess- und Trinkverhalten jedes Einzelnen betrachtet, sondern die gesamte Wertschöpfungskette, angefangen bei der landwirtschaftlichen Erzeugung, der Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel, deren Transport bis hin zum Einkauf und schliesslich der Zubereitung und Entsorgung durch den Konsumenten oder die Gastronomie. Eines der Themen, welches in diesem Zusammenhang von grosser Bedeutung ist, ist die Lebensmittelverschwendung.

Laut Schätzungen gehen weltweit rund ein Drittel der Nahrungsmittel innerhalb der Wertschöpfungskette vom Landwirt bis zum Konsumenten verloren. Auch in

der Schweiz werden jedes Jahr ein Drittel der verfügbaren, einwandfreien Lebensmittel weggeworfen. Das sind pro Person und Jahr etwa 300 kg und hochgerechnet auf die gesamte Bevölkerung 2,3 Millionen Tonnen verschwendete Lebensmittel.



tel. Dabei entstehen 50 Prozent der Verluste beim Konsumenten in den Haushalten und in der Gastronomie.

Um den Konsumenten zu sensibilisieren und einfache Handlungsmöglichkeiten gegen Lebensmittelverschwendung aufzuzeigen, lancierte die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE in Zusammenarbeit mit foodwaste.ch die Sensibilisierungsaktion «Ganz oder gar nicht – in 10 Schritten zu weniger Abfall». Mit zehn typischen Beispielen aus dem Alltag, einfachen Rezepten und praktischen Tipps wird der Konsument dazu angeregt, genussvoll und ausgewogen zu kochen und dabei weniger wegzuerwerfen!

Die Bilder der Aktion und die dazugehörigen Rezepte finden Sie auf der Website unter: www.sge-ssn.ch > Ich und du > Essen und Trinken > Rezepte > Rezepte gegen Foodwaste, unter www.foodwaste.ch/ganzodergarnicht oder auf facebook: www.facebook.com/sgessn

Kontakt: Sophie Frei, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE



Tabula 4/13: Lebensmittelverschwendung

Weltweit landen jährlich rund eine halbe Milliarde Tonnen Lebensmittel unnötigerweise im Abfall. «Tabula» beleuchtet die Hintergründe und zeigt mögliche Lösungsansätze: Was können wir als Konsumenten tun? Und wenn schon Lebensmittelabfälle, wie lassen sich diese wenigstens sinnvoll verwenden? Ebenfalls im nächsten «Tabula»: heisse Fakten und Hintergründe zur Chili und ihren gesundheitsrelevanten Aspekten. Dazu finden alle Hobbyköchinnen und -köche wie ge-

wohnt ein Rezept inklusive Ernährungs- und Ökobilanz, Leseratten erfahren alles über die Neuerscheinungen aus der Buchwelt, und die Ernährungsfachleute der SGE beantworten Fragen rund um die Ernährung. Die Ernährungszeitschrift «Tabula» wird von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE herausgegeben. Die nächste Ausgabe zum Thema Lebensmittelverschwendung erscheint Mitte Dezember. www.tabula.ch

Nutrinfo®: Informationsdienst für Ernährungsfragen

Ist die Rinde von Hartkäse essbar? Was ist Tsampa, und weshalb dürfen Hülsenfrüchte nicht roh verzehrt werden? Solchen und ähnlichen Fragen widmet sich das Beratungsteam von Nutrinfo® der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE. Die Auskünfte beruhen dabei auf gesicherten wissenschaftlichen Quellen, und es werden weder kommerzielle noch ideologische oder politische Interessen verfolgt. Nebst Privatpersonen und Auszubildenden richten sich auch immer wieder Medienschaffende an die Beratungsstelle, welche Unterstützung bei

der Recherche von Fachartikeln oder Interviewauskünfte wünschen. Eine Auswahl an Fragen und Antworten finden Sie auf unserer Homepage.

Das sind unsere Dienstleistungen:

- Auskünfte an Ratsuchende in den drei Landessprachen D, F, I
- Unterstützung von Medienschaffenden bei der Recherche von Fachartikeln und Interviewauskünfte
- Bereitstellung von Merkblättern, Broschüren, Unterrichtshilfsmitteln
- Vermittlung von Adressen, Referenten, Kursleitern
- Weiterleitung von Personen mit komplexen Problemen an spezifische Fachstellen.

So erreichen Sie uns:

- Per Mail: nutrinfo-d@sge-ssn.ch
- Per Telefon: 031-385 00 08 (Montag bis Freitag 8.30 bis 12.00 Uhr)
- Per Fax: 031-385 00 05
- Schriftlich: Nutrinfo®, Postfach 8333, 3001 Bern

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
 Schweizerstrasse 87 | Postfach 8333 | CH-3001 Bern
 T +41 31 385 00 08 | F +41 31 385 00 05 | info@sge-ssn.ch

nutrinfo | Info-Service für Ernährungsfragen
 T +41 31 385 00 08 | nutrinfo@sge-ssn.ch | www.nutrinfo.ch

tabula | Zeitschrift für Ernährung
 Produktion T +41 31 385 00 08 | www.tabula.ch

shop sge | T +41 31 385 00 08 | F +41 31 385 00 05
www.sge-shop.ch

Wissen, was essen. sge-ssn.ch



Veranstaltungen

- SGE-Mitgliederversammlung:
24. April 2014 am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW
- SGE-Fachtagung:
21. August 2014 am Inselspital Bern.
Thema «Ernährung und Nachhaltigkeit»