



Leckereien mit Ablaufdatum

URSULA SPILLMANN

PFÄFFIKON. Ein Drittel der Lebensmittel landet im Kübel. Gourmetkoch Tobias Funke kochte im Rahmen der Ausstellung «Verantwortung» im Vögel-Kulturzentrum in Pfäffikon mit scheinbar «ungeniessbaren» Lebensmittel ein leckeres Mahl. «Wir müssen unseren Sinnen mehr vertrauen», sagt Tobias Funke, Gourmetkoch aus Bäch. Er öffnet ein Glas Holunderblütengelee und riecht daran. Dann nimmt er eine Kostprobe und meint: «Der Gelee ist noch einwandfrei.» Auf dem Deckel steht das Ablaufdatum: 2007. Auf langen Tischen ausgebreitet liegen Lebensmittel. Sie alle haben eines gemeinsam: Das Haltbarkeitsdatum ist längst abgelaufen. Im Rahmen der aktuellen Ausstellung «Verantwortung» im Vögel-Kulturzentrum in Pfäffikon gab Funke zusammen mit Souschef Marc Isliker und Kay Baumgardt, Chef de Patisserie, eine Demonstration seiner Kochkünste, und dies alles mit Lebensmitteln, die scheinbar ungeniessbar geworden waren. Ziel des Kochevents war es, die Bevölkerung zum Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.

Etwas dagegen tun

Claudio Beretta und Johannes Hellmann von «foodwaste.ch», der Informations- und Dialogplattform zum Thema Lebensmittelverluste in der Schweiz, zeigten auf, dass mit einfachen Massnahmen viel erreicht werden kann. Laut der Uno leide die Hälfte der Menschen an Hunger, während die andere Hälfte jedes dritte

Lebensmittel einfach in den Kübel werfe, sagte Beretta. So werden in der Schweiz jährlich 200 Millionen Tonnen Esswaren entsorgt. Mit 45 Prozent der grösste Teil entfällt auf die Haushalte. Viele Lebens-



Gourmetkoch Tobias Funke (links) bereitet zusammen mit Chef de Patisserie Kay Baumgardt Speisen aus Lebensmitteln mit abgelaufenen Daten zu. Bild: Ursula Spillmann