

Lebensmittelverschwendung ist Geldverschwendung, belastet unsere Umwelt und das Klima!

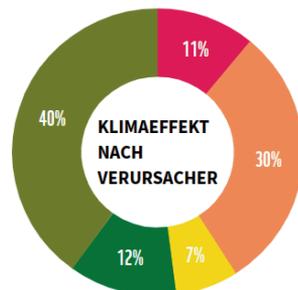
Wer hätte das gedacht! Weil Lebensmittel zu klein, zu krumm und zu hässlich sind, wird in der Schweiz mehr als ein Drittel der produzierten Nahrung als Food Waste entsorgt. Die Zahlen sind eindrücklich! Pro Jahr entstehen so:

- **2,8 Millionen Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelverlusten**
- **330 Kilogramm Food Waste pro Person**
- **etwa ein Viertel der Treibhausgase, die wir durch unsere Ernährung verursachen**

Dies hat nicht nur **negative Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima**, sondern belastet auch **unseren Geldbeutel**. Allein in unseren Haushalten werden pro Jahr

- **Lebensmittel im Wert von über 600 Franken pro Person** entsorgt.

	Landwirtschaft	11%
	Verarbeitung	30%
	Gross- und Detailhandel	7%
	Gastronomie	12%
	Endkonsument	40%



Schaffen es die Schweizerinnen und Schweizer mindestens einen Drittel der heutigen Lebensmittelverluste zu verhindern, könnten wir beispielsweise die Menge an CO² einsparen, die 500'000 Autos verursachen.

Also – was können wir tun?



- **Vermeiden Sie unnötige Einkäufe:** Vor dem Einkaufen einen Blick in den Kühlschrank und in den Vorratsschrank werfen!
- **Planen Sie Ihren Einkauf:** Menüs planen und Einkaufsliste erstellen. Gehen Sie nie hungrig einkaufen!
- **Kaufen Sie Frisches:** Kaufen Sie Frischprodukte lieber häufiger, dafür gezielter ein. Das ist besser als grosse Wocheneinkäufe, die dann nicht verwertet werden können.
- **Kaufen Sie regionale und saisonale Produkte!** Greifen Sie auch manchmal bei Früchten und Gemüse mit Schönheitsmakeln zu oder wählen Sie ein Suppenhuhn statt ein Poulet.
- **Kochen Sie die richtige Menge!** Oft sind es zu kleine Reste, die keine ganze Mahlzeit mehr hergeben, die im Abfall landen.
- **Überschüssige Lebensmittel haltbar machen!** Dips & Saucen mit Öl abdecken, Kräuter trocknen, Konservenreste in Glas- oder Plastikgefäss in den Kühlschrank stellen, Brot in Scheiben einfrieren und zum Essen toasten.
- **Planen Sie regelmässig einen Restetag ein** und verwerten Sie kreativ, was der Kühlschrank gerade hergibt!
- **Beachten Sie die Lagerhinweise auf den Verpackungen!** Was bald abläuft, gehört in Sicht- und Griffnähe.
- **Verlassen Sie sich auf Ihre Sinne:** Zuerst testen, ob abgelaufene Produkte wirklich nicht mehr geniessbar sind. Oftmals sind Produkte über das aufgedruckte Verfalldatum hinaus essbar!
- **Abfall fachgerecht entsorgen:** Essensabfälle nicht im Abwasser entsorgen. Das Herausholen in der Kläranlage braucht zusätzliche Energie.
- **Es gibt unzählige Rezepte und Kochbücher für leckere Resteverwertung.** Stöbern Sie im Internet!

Haltbarkeit kennen und haltbar machen:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum (VD) sind nicht dasselbe! Bei ersterem handelt es sich um die Angabe, bis wann der Hersteller garantiert, dass das Lebensmittel bei korrekter Lagerung qualitativ einwandfrei bleibt. Meist können diese Lebensmittel auch einige Zeit danach noch bedenkenlos verwendet werden, zum Beispiel:

- | | |
|-------------------------------------------|----------------|
| • Teigwaren, Reis | MHD + 1 Jahr |
| • Zucker, Sirup, Honig, Konfitüre | MHD + 1 Jahr |
| • Pflanzliche Öle und Fette | MHD + 120 Tage |
| • Butter, Hart- und Halbhartkäse | MHD + 30 Tage |
| • Frischkäse, Quark | MHD + 30 Tage |
| • Joghurt, Sauerrahm, pflanzliche Joghurt | MHD + 14 Tage |
| • Rohschinken, Salami | MHD + 14 Tage |



© CanStockPhoto.com

Das Verbrauchsdatum gibt an, bis zu welchem Datum korrekt gelagerte Produkte als sicher zu konsumieren sind. Diese Lebensmittel sollen durch Tiefkühlen länger gelagert werden, zum Beispiel rohes Fleisch und Fisch, Reibkäse und Mozzarella.

Unser Vorschlag:

Herzhafter Brotauflauf mit Gemüse

Das Brot von vorgestern ist trocken und hart? Dann ist dieser Brotauflauf genau das Richtige für die Resteverwertung!

Zutaten für 2 Portionen

- 250 Gramm altes Brot
- 1/2 Blumenkohl (oder Broccoli)
- 1 Stange Lauch
- 125 ml Rahm
- 300 ml Milch
- 2 Eier
- 150 Gramm Käse (etwa Emmentaler)
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Petersilie und Muskat nach Geschmack



Foto © Azurita / iStock / Getty Images Plus

Tipp: Der Brotauflauf schmeckt mit verschiedenen Gemüsesorten – Sie können ihn auch mit Tomaten, Paprika oder Aubergine zubereiten. Bei der Resteverwertung kommt es schliesslich darauf an, das zu verwenden, was der Kühlschrank noch hergibt.

Zubereitung

1. Den Blumenkohl waschen, die Röschen abzupfen, den Stiel in Würfel schneiden und alles in etwas Salzwasser **bissfest kochen**.
2. Derweil das Brot in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und **kurz im Toaster rösten**.
3. Den Lauch gründlich waschen und in **dünne Ringe** schneiden.
4. Rahm, Milch, Eier und Gewürze miteinander zu einer Sauce vermischen.
5. Nun eine Auflaufform mit dem restlichen Olivenöl einfetten und das geröstete Brot, den Lauch und den Blumenkohl schichtweise darin auslegen.
6. Anschliessend die **Sauce über Brot und Gemüse** giessen und den Käse darüber streuen.
7. Den Auflauf im Ofen bei 180 Grad Celsius etwa **30 Minuten backen**, bis es eine goldbraune Kruste hat.

Quelle und weitere Informationen finden Sie unter:

- www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle
- www.foodwaste.ch
- www.wwf.ch/de/unsere-ziele/food-waste
- www.nachhaltigleben.ch/food/mindesthaltbarkeitsdatum
- www.bettybossy.ch/restenlos
- www.fooby.ch/restenkueche

Energieproduktion in Auw!

Noch nie gingen so viele Photovoltaikanlagen in Auw ans Netz wie in den letzten Monaten. Und viele weitere Meldungen gehen fast wöchentlich auf der Gemeindekanzlei ein. Das ist eine erfreuliche Entwicklung, auch wenn noch nicht alle Probleme mit der Solarenergie gelöst sind. Eine grosse Herausforderung ist, wie wir die Überproduktion des Sommerstromes in den Winter bringen. Daran wird intensiv geforscht und einige Lösungen zeichnen sich ab.

Aber hier ein kleiner, eindrücklicher Zwischenstand für Auw per Ende April 2023:

Total am Netz & geplante Solar- und PV-Anlagen:

Anlagen:		133
Solaranlagen (Warmwasseraufbereitung)	ca.	248 m ²
PV-Anlagen (Stromproduktion)	ca.	28'142 m ²
Produktion kWp	ca.	5'634
Pro Person PV-Anlagen	ca.	12,2 m ²



Save the date!

Die Energiekrise ist noch nicht ausgestanden! Auch im nächsten Winter wird uns die Energieknappheit beschäftigen! Bei einem gemeinsamen Ausflug wollen wir uns rund um das Thema Energie neue Inputs erklären lassen. Besuchen Sie mit uns am

Samstag, 28. Oktober 2023

die Umweltarena in Spreitenbach! Reservieren Sie sich das Datum für einen spannenden und erlebnisreichen Morgen. Weitere Details und Anmeldeinformationen erhalten Sie nach den Sommerferien durch die Lokalpresse. Wir freuen uns auf Sie und eine interessante Reise!



Gemeinde Auw
Umwelt- und
Energiekommission
S. Schumacher, G. Thies,
A. Villiger, M. Villiger, Th. Wenger

Mai 2023
Ausgabe Nr. 20

Kontakt
Gemeindeverwaltung Auw
056 677 70 20