

Food Waste

Ein Tag altes Outlet-Gebäck als Pausensnack für Berufsschüler

Unverkaufte Waren landen im Outlet. Das funktioniert auch mit Gebäck, das zwar nicht mehr offenfrisch, aber noch geniessbar ist.

Von Tamara Steingruber

Das Hauptthema für die Abschlussarbeit im allgemeinbildenden Unterricht (ABU) war das simple Adjektiv «extrem». Sebastian Fässler und Dario Pavone ist zu diesem Stichwort das Thema «Food-Waste» in den Sinn gekommen. Die beiden Kochlehrlinge, welche die Gewerblich-industrielle Berufsfachschule Muttenz (GIBM) besuchen, haben tagtäglich mit Lebensmitteln zu tun. Deshalb wollten sie sich mit der Verschwendung von noch intaktem Essen auseinandersetzen. Wie «extrem» die Mengen und die Auswirkungen von «Food Waste» sind, wurde den beiden 18-Jährigen dabei noch bewusster.

Wegwerfen und neu kaufen, das ist heute nämlich leicht gesagt und auch getan. Klar: Ungeniessbare Lebensmittel müssen natürlich entsorgt werden. Dass aber noch intaktes Essen im Abfall landet, ist unnötig. Mit diesem Gedanken ist der Backwaren-Outlet in Basel entstanden. Gerade Bäckereien, die in der Regel für frische Waren stehen, müssen sich nämlich die Frage stellen: «Wohin mit der überschüssigen



Was sonst im Abfalleimer landen würde, wird zum Pausensnack der Berufsschüler. Dario Pavone, Sebastian Fässler und Lehrer Marc-Max Rauh (v.l.n.r.) freuen sich über die positive Resonanz.

Ware?» Der Backwaren-Outlet bietet eine Antwort. Er nimmt das Gebäck entgegen und bietet es zum halben Preis an.

Einen Tag alte Ware – noch jung und wertvoll

Sebastian und Dario sind bei Recherchen auf die soziale Institution gestossen und nahmen den Kontakt auf. Der ehrenamtliche Mitarbeiter Berto Beat Dünki stellte sich für ein «Live»-Interview während der mündlichen Abschlussprüfung zur Verfügung. Aus der Situation heraus fragten die beiden Lernenden spontan an, ob sie in der Schule den Versuch starten dürften, selber ei-

nen Backwaren-Outlet zu eröffnen. Die Idee wurde von der Schulleitung für positiv befunden und die zwei erhielten grünes Licht.

Seit letzter Woche steht nun im Eingangsbereich während der Nachmittagspause ein Stand mit Gebäck. Somit gibt es auch nachmittags wieder ein Verpflegungsangebot für die Schülerschaft. Jeden Nachmittag von Dienstag bis Freitag bauen Sandro und Dario mithilfe des Backwaren-Outlet-Teams den Stand für eine knappe halbe Stunde auf und auch wieder ab. Damit sie dafür Zeit haben, erhielten sie an den Arbeitstagen sogar von ihren Lehrbetrieben die Erlaubnis, die Zimmerstunde vorzuziehen.

Lager überblicken und nicht planlos einkaufen

Über die Konsequenzen von «Food Waste» nachzudenken und bewusster zu handeln, bedeutet ebenfalls einen gewissen Zeitaufwand. Sandro und Dario haben ein paar Tipps, wie man die Essensverschwendung im Zaum halten kann: «Man sollte zunächst einmal nicht hungrig in den Laden gehen, damit

man nicht zu viel einkauft», raten die beiden. «Vor dem Einkauf sollte man den Bestand prüfen und sich einen Einkaufszettel schreiben.» Gerade bei Frischwaren solle man sich überlegen, welche Mengen wirklich benötigt werden. «Bevor ich mich mit dem Thema befasst habe, ist bei mir auch manches im Abfall gelandet», gibt Sebastian zu. «Jetzt achte ich besser darauf, dass wenn ich zu viel koche, die Reste nicht einfach wegwerfe.» ABU-Lehrer Marc-Max Rauh und Rektor Christopher Gutherz freuen sich über die Initiative der Lernenden und wie die beiden in der Aufgabe aufgehen. Bei den Lernenden der GIBM kommt das Projekt gut an. Warm ist das einen Tag alte Brötchen natürlich nicht mehr, aber noch geniessbar und kostet nur die Hälfte des ursprünglichen Preises.

Bewusstes Handeln in Muttenzer Backstuben

Der Muttenzer Anzeiger hat bei den Bäckereien im Dorf nachgefragt, was mit der überschüssigen Ware geschieht. Resultat: Die Muttenzer Bäckereien lassen nichts unkommen. «Ziegler Brot» wird mit Anfragen überhäuft und gibt die unverkauften Waren an diverse Orte weiter. Die Bäckerei Bischoff ist nur noch freitags geöffnet und es gibt kaum vorige Ware und wenn doch, wird diese für den Eigenbedarf eingefroren. Wurden zu viele Weggli gebacken, werden diese zu Paniermehl weiterverarbeitet. Von der Bäckerei Gaugler erhalten Landwirtschaftsbetriebe übriggebliebene Ware als Tierfutter. Welche Mengen an Lebensmitteln in den privaten Haushalten weggeworfen wird bleibt wohl eine Dunkelziffer. Tatsache ist, dass in der Schweiz pro Jahr zwei Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden.

Sandro und Dario leisten also einen kleinen Beitrag in der «extremen» Wegwerfgesellschaft – und das mit grosser Motivation.



Mit dem Backwaren-Outlet in der GIBM, soll der «Food-Waste-Problem» Gegensteuer gegeben werden. Fotos: ba

Muttenz

Kunsthaut Bl. hat ein neues Gewand 5
Blues Festival: Tickets zu gewinnen 7
SV Muttenz mit Kanter Sieg 8
Musikalischer Tag für Jung und Alt 10

Gemeinde Muttenz

Am kommenden Donnerstag werden die Projekte aus fünf Architekturstudien für das Areal «Hubacher – alte Rennbahn» öffentlich vorgestellt. 9

Pratteln

125 Jahre Musikgesellschaft 13
Landrat inside 15
Podestplatz für «all4one» 18
Was ist in Pratteln los? 19

Gemeinde Pratteln

Die regionalen Verfügungen in Sachen Vogelgrippe sind von den Kantonen Baselland und Basel-Stadt für abgeschlossen erklärt worden. 18