









geplant? Stehen bei Ihnen allerlei Produkte im Kühlschrank, deren Haltbarkeitsdatum beinahe abgelaufen ist? Wissen Sie nicht, was Sie mit den Resten von gestern machen sollen? Dann geht es Ihnen wie den meisten Verbrauchern. Und das führt uns geradewegs zur Kernfrage des Projekts GreenCook: Wie vermeide ich Lebensmittelabfälle? Bedenkt man, dass europaweit jährlich 90 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden, so ist diese Frage von großer Tragweite. Schließlich werden damit nicht nur Lebensmittel vergeudet, auch die Energie und Rohstoffe für die Herstellung sowie der Ausstoß von Treibhausgasen bei Produktion und Transport gehen dabei verloren. In ihrem Fahrplan für ein ressourcenschonendes Europa betont die EU-Kommission, dass sich die Verschwendung gerade im Bereich Lebensmittel mit gezielten Maßnahmen eindämmen lässt. Und zwar nicht nur in Privathaushalten, sondern in der gesamten Nahrungsmittelkette. In Nordwesteuropa ist, geprägt durch Urbanisierung und intensiver

Haben Sie schon einmal mehr eingekauft als

wirtschaftlicher Aktivität, das Abfallaufkommen sehr hoch. Die EU hat erkannt, dass über alle Grenzen hinweg neue Wege für ein nachhaltiges Lebensmittel- und Abfallmanagement gefunden werden müssen; darum unterstützt sie das Projekt GreenCook mit dem INTERREGIVB-NWE-Programm.

"90 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle in der EU sind ein deutliches

Zusammenarbeit von zwölf
Partnern aus fünf nordwesteuropäischen Ländern.
Gemeinsam suchen und testen sie
neue Wege, mit denen Verbraucher
und Lebensmittel-Akteure die
Verschwendung bei Herstellung, Verkauf,
Zubereitung und Verzehr verringern können. Das
geht nur durch konsequente Verhaltensän-derung.
Lassen Sie sich inspirieren von den
unterschiedlichen Herangehensweisen, Tipps und
Rezepten dieses transnationalen Projekts.
Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

GreenCook entstand aus einer

Ruut Louwers

Programmdirektor INTERREG IVB

NORDWESTEUROPA





Tristram Stuart, Autor von "Für die Tonne", Gründer von "Feeding the 5,000" und Initiator der Kampagne "The Pig Idea"

"Heute ist man

sich einig, dass

Lebensmittelabfälle

Thema ist."

Mit jedem Lebensmittel, das im Müll landet, werfen wir alles weg, was zu seiner Herstellung nötig war: Diesel für die Traktoren und Lieferwagen, Wasser, Dünger für die Pflanzen, und das Futter (meistens Getreide) für die Tiere, die geschlachtet wurden. Diese Verschwendung hat große Auswirkungen auf unsere

Umwelt, und darauf, ob unsere Erde uns noch länger ernähren kann - jetzt und in der Zukunft.

Würden weltweit alle Bauern nur noch Erntereste und Lebensmittelabfalle an ihre Tiere verfüttern, könnte einer Schätzung der Vereinten Nationen nach das eingesparte Getreide weitere drei Milliarden Menschen ernähren. Das sind mehr Menschen als der erwar-tete weltweite Bevölkerungszuwachs bis zum Jahr 2050. Des Weiteren werden jährlich 2,3 Millionen Tonnen

Fisch aus dem Nordatlantik und der Nordsee nach dem Fang wieder ins Meer zurückgeworfen. Allein in Europa gelten 40 bis 60 Prozent der gefangenen Fische als Abfall, weil sie die falsche Größe haben, zur falschen Sorte gehören, oder weil die europäische Fischfangquote eingehalten werden muss. Die gute Nachricht: Mittlerweile arbeiten mehrere europäische

Staaten zusammen, um dieser skandalösen Verschwendung ein Ende zu bereiten.

Jeder von uns muss handeln. Das gilt für den Bürger genauso wie für den Gastronomen, den Supermarktleiter und den politischen Entscheidungsträger.

Immerhin ist man sich einig, dass das

Problem der Lebensmittelverschwendung höchste Priorität hat. So lancierten die Vereinten Nationen in diesem Jahr die weltweite Kampagne Think, Eat, Save (www.thinkeatsave.org), zu deren zahlreichen Partnern auch Feeding the 5,000 gehört. Auf europäischer Ebene kommt das vorliegende Buch aus dem Projekt GreenCook wie gerufen.

Mit professionellen Tipps liefert es zahlreiche

Anregungen für Privathaushalte, Restaurants, Supermärkte und Kantinen in ganz Europa. Nur wenn alle zusammenarbeiten, können wir das Problem der Lebensmittelverschwendung bewältigen. Nur so können wir eine zuverlässige Lebensmittelversorgung und eine gesunde Umwelt auch für zukünftige Generationen gewährleisten.

Informationen finden Sie auf www.feeding5k.org und www.thepigidea.org







Lebensmittelverschwendung: Fakten und **7**ahlen

Unsere Geschichte über Lebensmittel beginnt auf dem Bauernhof, gewachsen in frischer, gesunder Erde. Lebensmittel wachsen unter der sorgfältigen Pflege der Landwirte, um später in Haushalten, in Restaurants, am Arbeitsplatz oder auch in der Schule gegessen zu werden. Erschreckend viele Lebensmittel– 30 bis 50 Prozent – landen jedoch im Müll¹, obwohl sie durchaus noch für den menschlichen Verzehr geeignet wären. Diese 30 bis 50 Prozent, die zwischen Produktion und Verbrauch verschwendet werden, stehen für einen Verlust von 1,2 bis 2 Milliarden Tonnen². Lebensmittel. Lebensmittelverschwendung ist inakzeptabel, aus Umweltschutzgründen wie auch aus wirtschaftlicher, sozialer oder ethischer Sicht.

Aufgrund von Anforderungen der Einzelhändler und Verbraucher an Aussehen, Größe und Form der Produkte wird die größte Menge schon während der Produktion vernichtet. Auch zählt im Einzelhandel das Mindesthaltbarkeitsdatum zu den wichtigsten Gründen, warum durchaus noch essbare Lebensmittel weggeworfen werden. In der Gastronomie findet die Lebensmittelverschwendung vor allem während der Zubereitung in der

Küche statt. In Kantinen und ähnlichen Einrichtungen sind die Portionsgrößen und Essgewohnheiten der Konsumenten der Hauptgrund, weshalb Lebensmittel weggeworfen werden.

In Privathaushalten sind es im Durchschnitt
15-20 kg Lebensmittel, die pro Kopf und pro Jahr aus Unwissenheit, Angst oder Versehen im Mülleimer landen. Der Preis dieser Verschwendung beläuft sich auf rund 174 EUR pro Familie³.

Diese Beispiele zeigen, dass zur Verringerung der unannehmbar hohen Mengen von Lebensmitteln, die auf dem Feld verrotten oder entlang der Wertschöpfungskette weggeworfen werden, die Mitwirkung zahlreicher Akteure gefordert ist.

Lebensmittel aufzuwerten, unseren Blick auf unser Essen zu schärfen und die gesamte Lebensmittelkette zu restrukturieren sind die Ziele, für die sich das GreenCook-Projekt mit viel Begeisterung und Entschlossenheit einsetzt.

¹ Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), 2011

² Global Food - Waste Not, Want Not, Institution of Mechanical Engineers, 2013

³ CRIOC, Le gaspillage alimentaire: mieux le comprendre pour mieux le prévenir, 2008



GreenCook: Ein europäischer und mehrdimensionaler Ausweg aus der Lebensmittelverschwendung

Angesichts des Ausmaßes der Lebensmittelverschwendung haben zwölf Partner aus fünf Ländern Nordwesteuropas (Belgien, Frankreich, Großbritannien, Deutschland und Niederlande) beschlossen, dem Problem gemeinsam den Kampf anzusagen. Seit 2010 fördert das Interreg IVB-Projekt Green-Cook eine noch nie da gewesene Verbindung von Einrichtungen und Akteuren, die alle ihr Fachwissen und direkt anwendbares Know-how zum Vorhaben beisteuern:

- Für die Abfallwirtschaft und/oder Abfallvermeidung zuständige lokale und regionale Behörden:
 Bruxelles Environnement (Belgien), Artois
 Comm. (Frankreich), AVL Ludwigsburg
 (Deutschland);
- Für die Schulgastronomie und Netzwerke für Verbrauchererziehung (benachteiligte Bevölkerungsgruppen) zuständige öffentliche Stellen: Regionalrat von Nord-Pas de Calais (Frankreich);
- Eine Organisation des Systems "Grüner Punkt", welche die Hersteller und Abnehmer von Lebensmittelverpackungen vertritt: Fost Plus (Belgien);

- Ein Büro für Umweltmarketing in direkter
 Verbindung zur Supermarktkette E.Leclerc:
 Greentag (Frankreich);
- Forschungsinstitute: CRIOC (Belgien), Universität Stuttgart ISWA (Deutschland), Universität Wageningen FBR (Niederlande);
- Netzwerke von privatwirtschaftlichen Köchen und Gaststättenbetreibern: De Proeftuinen (Niederlande), Sustain (Großbritannien);
- Ein Lead-Partner für die Organisation der länderübergreifenden Zusammenarbeit: Espace Environnement (Belgien).

Der erarbeitete Aktionsplan bezieht sich auf vier Praxisgemeinschaften, die sich zum operativen Ziel gesteckt haben:

- Zu verstehen
- Mit gutem Beispiel voranzugehen
- Zu mobilisieren.
- Gute Praktiken zu f\u00f6rdern

Und dies sowohl am Verkaufsort als auch zu Hause, in der Kantine oder im Restaurant. Die wichtigsten Errungenschaften und Überlegungen des GreenCook-Projektes werden auf den folgenden Seiten wiedergegeben; gewürzt mit köstlichen "Antiverschwendungs"-Rezepten, die Sie unverzüglich ausprobieren sollten!







Thomas Pocher gründete im Jahr 2008 das Unternehmen "Greentag", mit dem Auftrag, Umweltbelastungen großer Einzelhandelsketten zu verringern. Greentag wird von Berufskollegen als Pionier im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung anerkannt.

Seit wann interessieren Sie sich für das Thema Lebensmittelverschwendung?

"In den letzten Jahren haben wir uns bemüht, ein Modell des nachhaltigen Konsums zu etablieren. 2008 haben wir beispielsweise die CO2-Kennzeichnung der Produkte eingeführt. Aber ich war bestürzt, wie viele Lebensmittel in meinen Geschäften weggeworfen wurden. Tonnen von absolut verzehrtauglichem Essen landeten einfach auf dem Müll! Dies war für uns nicht akzeptable. Wir hatten dadurch täglich Umsatzeinbußen, von den negativen sozialen und umwelttechnischen Folgen ganz zu schweigen."

Welche Maßnahmen haben Sie daraufhin in Ihrem Supermarkt ergriffen?

"Greentag hat eine Art 'Ökosystem' ins Leben gerufen, das den Supermarkt, seine Mitarbeiter, örtliche Erzeuger, Kunden und auch verschiedene karitative Vereinigungen einbindet. Gemeinsam versuchen wir, Auswege aus der Lebensmittelverschwendung zu finden: Lagerkontrolle, Lebensmittelspenden an Wohlfahrtsverbände und Mitarbeiter oder auch interne Verwendung nicht verkaufter, aber noch verzehrbarer Produkte."

Welche Ratschläge würden Sie anderen Supermarkt-Filialleitern erteilen?

"Sie müssen den Sachstand ermitteln und die Lebensmittelverschwendung erkennen, um die Abteilungen auszumachen, in denen die meisten Lebensmittel weggeworfen werden. Der nächste Schritt besteht in einer Veränderung der Vorgehensweisen, einer Schulung der Mitarbeiter und einer Information der Kunden über die Möglichkeiten, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Diese Umstellung ist zeitaufwändig, bietet aber viele Vorteile. Die positiven Folgen für Umwelt und Gesellschaft sind überzeugend genug, um das Personal und die Projektpartner zur Mitarbeit zu veranlassen."

Verschwendung im Supermarkt: Geteilte Verantwortung

In Nordwesteuropa ist sich der Sektor der großen Einzelhandelsketten darüber einig, dass die Verschwendung von Lebensmitteln rund 1,5-2% des Umsatzes ausmacht¹. In den Niederlanden beziffert man die den Supermärkten durch Lebensmittelverschwendung entgangenen Gewinne auf 400 Millionen Euro pro Jahr.

Im Allgemeinen erklärt sich die Verschwendung in den Supermärkten durch – im Verhältnis zur Nachfrage – zum Teil sehr hohe Lagerbestände, durch den Willen, den Kundenerwartungen mit einem möglichst breit gefächerten Angebot zu begegnen oder durch marketingbedingte Ästhetiknormen. Das Entfernen aus den Regalen mehrere Tage vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums oder aus kommerziellen Gründen (z.B. falsche Etikettierung oder beschädigte Verpackung) ist ebenfalls eine bedeutende Verschwen-

Verbrauchers im Laden (z.B. in den Abteilungen zurückgelassene Frischwaren, übermäßiges Hantieren mit den Produkten, etc.) zu den Verlusten des Finzelhandels bei

1 Verluste und Verschwendung im Einzelhandel (Gaststättengewerbe und Einzelhandel) MAAPRAT. 20117

Verschwendung von 232.748 Mahlzeiten pro Jahr in einem einzigen Supermarkt

In Frankreich wurde in einem E.Leclerc-Supermarkt mit 5.250 m² Verkaufsfläche eine Studie zur Abfallcharakterisierung durchgeführt. Mengenmäßiger Spitzenreiter der Lebensmittelverschwendung ist demnach offensichtlich die Back- und Feinbackwarenabteilung. An zweiter Stelle folgen Obst und Gemüse, sowie die Lebensmittelabteilung, die alle eine große Masse an organischen Abfällen erzeugen. Umgerechnet in Mahlzeiten entspricht die jährliche Verschwendung in diesem Geschäft 232,748 Portionen



Weiterverarbeitung bei Unverkäuflichkeit wegen Qualitätseinbußen

Beschädigtes Obst und Gemüse, das aus dem Regal entfernt wird, behält trotzdem seinen Nährwert und seinen Geschmack. Aufgrund dieser Feststellung und der Ergebnisse einer im Geschäft durchgeführten Umfrage, wonach 62% der Kunden aus unschön aussehendem Obst und Gemüse hergestellte Erzeugnisse durchaus kaufen würden, hat Greentag einen Stand mit dem Namen "Ateliers Gourmands" eröffnet. Dieser bietet täglich frisch gepresste Säfte und Smoothies, aber auch vor Ort zubereitete Suppen, Pudding und Bruschetta an. In den Niederlanden hat die Universität Wageningen - FBR eine Machbarkeitsstudie durchgeführt, um zu prüfen, ob sich die Entwicklung solcher Ansätze in einem größeren Maßstab lohnen würde. Dieses Projekt wurde in Zusammenarbeit mit zwei niederländischen PLUS-Supermärkten durchgeführt.







Belohnung umweltfreundlicher Verpackungssysteme

In Belgien hat Fost Plus 2012 den "Greener Packaging Award" zur Auszeichnung der umweltfreundlichsten Verpackungen eingeführt. Eines der wichtigsten Kriterien für den Erhalt dieses Preises ist der Einfluss der Verpackung auf die Verringerung der Produktabfälle (Optimierung der Dosierung, Möglichkeit der vollständigen Entleerung, Wiederverschließbarkeit, Unterteilungen, optimale Lagerfähigkeit bei einer Verringe-rung des Bruchrisikos, etc.)

Organisation von Lebensmittelspenden

Inzwischen kommen mehr als 60% der von E.
Leclerc nicht verkauften Lebensmittel einem guten
Zweck zu. Bei diesem System gibt es nur
Gewinner: Die Supermärkte sparen die Kosten für
die Abfallentsorgung und zahlen aufgrund der
Steuerbefreiung von Lebensmittelspenden
(Coluche-Gesetz in Frankreich) außerdem weniger
Abgaben; die Verbände wiederum erhalten unter
guten Bedingungen einwandfrei genießbare
Lebensmittel zum Verteilen.

Jeden Tag gesunde Mahlzeiten aus Lebensmittelspenden herzustellen ist jedoch nicht immer einfach. Um die Nährstoffverluste möglichst gering zu halten, empfehlen sich das Vakuum-Garen und die Konservierung von Einzelportionen, verbunden mit einer durchdachten Logistik. 2011 hat

die Universität Wageningen - FBR in Zusammenarbeit mit der niederländischen Heilsarmee eine Methode zur Weiterverarbeitung der gespendeten Lebensmittel in einer Kantine entwickelt. In Brüssel wurde ein Leitfaden für die Sozialgastronomie verfasst. Er basiert auf einem von Bruxelles Environnement unterstützten Pilotprojekt, das von Coduco in Zusammenarbeit

mit Delhaize, dem Sozialrestaurant

Atelier Groot Eiland und Seso durchgeführt wurde. Die Kosten-Nutzen-Analyse zeigt, dass die durch den kostenlosen Erhalt der Produkte bedingten Überschüsse bei weitem ausreichen, um die Sammelkosten zu decken.

Sensibilisierung des Verbrauchers beim Einkauf

In den Niederlanden haben sich sechs Supermärkte zusammengeschlossen, um die Verbraucher gemeinsam für das Verschwendungsproblem

zu sensibilisieren. In Zusammenarbeit

mit Berkel Milieu und Circulus hat

die Universität Wageningen

- FBR daraufhin in drei
Städten des Landes einen
"Food Battle" organisiert.
Das Projekt begann mit
verschiedenen Kochvorführungen von De
Proeftuinen. Neben den
möglichen Produktverkostungen wurden den
Kunden auch Ratschläge zur
Kühlung und Aufbewahrung von

Lebensmitteln erteilt. Interessierte

Haushalte hatten ferner die Möglichkeit, während drei Wochen über ihre Lebensmittelverschwendung Buch zu führen, um zu verstehen, welche Art von Lebensmitteln sie wegwarfen, in welcher Menge und aus welchen Gründen. Die Ergebnisse zeigen, dass es möglich ist, die Lebensmittelverschwendung binnen relativ kurzer Zeit um 20% zu senken.







Der Pilothaushalt hat an einem Projekt über nachhaltige Ernährung der VoG "Commune ferme à la ville asbl" in Etterbeek teilgenommen, welches von Bruxelles Environnement durchgeführt wurde.

Der Wert der Lebensmittel

"Wir werfen Essen achtlos weg und vergessen dabei, dass Lebewesen sterben mussten, viel Wasser verbraucht und zum Teil lange Transportwege zurückgelegt wurden. Menschen haben gearbeitet, um uns zu ernähren. Wir sehen nicht mehr, was sich hinter den Lebensmitteln verbirgt, die wir entsorgen."

Sich Zeit zum Kochen nehmen

"Wir kaufen lieber frische Lebensmittel als
Fertiggerichte. Letztendlich ist das billiger, die
Produkte sind länger haltbar, es ist gesünder und
regt außerdem unsere Kreativität an. Wir kochen
mit den Sachen, die wir im Kühlschrank haben.
Dabei schauen wir nicht unbedingt nach dem
Verfallsdatum, sondern richten uns nach dem
Aussehen, nach dem Geruch und dem Geschmack
des Produktes. Im Grunde nehmen wir uns einfach
Zeit zum Zubereiten der Mahlzeiten."

Wie kann man die Lebensmittelverschwendung verringern?

"Am Anfang der Woche kochen wir Reis, Quinoa und Kartoffeln ohne Zugabe von Salz oder Gewürzen vor. Danach lassen sich diese Lebensmittel zu Salaten. Kroketten oder Saucen. weiterverarbeiten. Alles ist möglich, je nachdem, was im Kühlschrank vorrätig ist. So gewinnen wir Zeit und sparen außerdem Geld. Man kann Kartoffelkroketten mit Tunfisch. Ofenkartoffeln, Pommes frites oder Püree machen, aber auch Reiskroketten, Milchreis usw. Quinoa schmeckt sogar zum Frühstück, zum Beispiel mit einer reifen Banane. Wenn das Obst nicht mehr schön aussieht, verarbeiten wir es zu Säften oder Kompott. Letzteres essen wir entweder für sich oder als Beilage zu einem scharfen Gericht, in einer Nachspeise oder mit Joghurt. Angewelktes Gemüse kann man noch für Suppen und Saucen oder zum Grillen im Ofen verwenden. Außerdem bewahren wir generell unser Brot in der Tiefkühltruhe auf - das reduziert die Verschwendung erheblich. Trockenes Brot kann aber auch zu Paniermehl verarbeitet werden."



Utz Remlinger, Hauptgeschäftsführer der AVL -Ludwigsburg (Deutschland).
GreenCook-Partner.

Die Verschwendung findet auch zu Hause statt

Die Lebensmittelverschwendung passiert auch in Haushalten. Eine bessere Planung der Einkäufe und mehr Wissen über die richtige Aufbewahrung von Lebensmitteln könnte dieses Problem lösen. Aber die Verbraucher werfen auch Essen weg, das noch einwandfrei zum Verzehr geeignet ist. Häufig verfügen sie nicht über die nötigen Kenntnisse und die nötige Kreativität, um aus Resten noch etwas zuzubereiten und finden es daher einfacher, sie wegzuwerfen. Verschwendet werden vor allem frische Lebensmittel wie Brot, Obst und Gemüse. Letztere machen allein 1/3 der zu Hause weggeworfenen Lebensmittel aus.

Als Hauptgeschäftsführer der AVL, einer für Abfallwirtschaft zuständigen öffentlichen Einrichtung, werde ich regelmäßig mit dem Problem der Lebensmittelverschwendung konfrontiert. Es beunruhigt mich sehr, dass eine so große Menge Essen im Abfall landet. Die Menschen verbrauchen Ressourcen, Düngemittel, Wasser und Energie. Die

Produkte, die damit hergestellt wurden, werfen sie dann weg, ohne sie zu verwenden. Das ist eine Situation, die wir nicht akzeptieren sollten.

Pilothaushalte weisen den Weg

Nach der von ADEME in Frankreich entwickelten "Foyers Témoins" hat die AVL-Ludwigsburg mit der Unterstützung der Universität Stuttgart (ISWA) und 55 Pilotfamilien eine dreimonatige Untersuchung in durchgeführt. Während des ersten Monats ging es darum, jeden Verschwendungsakt zu erfassen mit dem Namen des Produktes, seinem Gewicht und dem Grund der Entsorgung. In den folgenden Monaten standen eine Reihe von Maßnahmen zur Beeinflussung des Verhaltens der teilnehmenden Haushalte, mit Informationen Aktionen im Mittelpunkt. Interessanterweise wurde im Laufe der Untersuchung immer weniger weggeworfen. Am Ende konnte die Verschwendung mehr als halbiert werden. Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung können also bereits der Verschwendung entgegenwirken.

Bernd Röder hat an diesem Pilotprojekt teilgenommen: "Ich hatte das Glück, 1974 in eine gesunde Volkswirtschaft hinein geboren zu werden. Meine Eltern waren in ihrer Jugend dagegen mit einer völlig anderen Situation, mit Krieg und Hunger konfrontiert. Sie haben mich den Wert des Essens schätzen gelehrt. Ich hoffe, diese Achtung vor Lebensmitteln auch meinen eigenen Kindern vermitteln zu können. Im Alltag vermeiden wir Dinge zu kaufen, die wir nicht brauchen und erstellen einen Menüplan für die ganze Woche. Wir kaufen Obst und Gemüse immer nach Saison und achten darauf, die Lebensmittel richtig zu lagern."

Ein Online-Portal zur Verallgemeinerung des Ansatzes

Die von der AVL durchgeführte Untersuchung ermöglichte, eine Reihe praktischer Tools, darunter auch Kochrezepte zu testen. Alle Elemente der Kampagne wurden zu einem Online-Informationsportal zusammengestellt. Dieses Portal ist allgemein zugänglich unter der Adresse: www.respect-food.eu.

Bananenbrot

Zutaten

Für 6 Portionen :

- 6 Bananen
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 150 g Butter
- 250 g Zucker
- 15 g Natron
- 60 g Nüsse

- 1. Ofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).
- 2. Butter und Zucker schaumig schlagen.
- 3. Zerdrückte Bananen und Eier hinzugeben.
- 4. Mehl und Natron sorgfältig untermischen.
- 5. Nüsse hacken und zur Mischung geben.
- 6. Ca. 60 Minuten backen.





Großangelegte Medienkampagnen

Angesichts der positiven Ergebnisse in den deutschen Pilothaushalten wurde unter dem Namen "Respekt!" eine großangelegte Informationskampagne über mehrere Medienkanäle gestartet. Sie ist von der berühmten englischen Kampagne "Love Food Hate Waste" inspiriert und inszeniert Obst und Gemüse auf eine zugleich ästhetische und informative Weise. Eine ähnliche Kampagne entstand auf Initiative von Bruxelles Environnement. Unter dem Motto "Le gaspi, salsifi!" wurde, ausgehend von "lebendem" Obst und Gemüse, der Kampf gegen die Verschwendung mit einer Aufwertung lokaler Erzeugnisse und in Vergessenheit geratener Gemüsesorten verbunden.

Die Erwartungen und Bedürfnisse sozial schwacher Personen

Artois Comm. hat in Frankreich eine Umfrage unter Kunden verschiedener karitativer Einrichtungen (Restos du Coeur und Secours Populaire) durchgeführt, um ihre Essgewohnheiten kennen zu lernen. Diese Umfrage ergab, dass die Kunden sich einfache Rezepte zum Nachkochen wünschen. Sie würden auch gerne lernen, Reste zu verwerten und über den Inhalt der Etiketten besser informiert sein, denn die Tatsache, dass dieser häufig unverständlich erscheint, fördert die Verschwendung. "Ich finde, dass viele Menschen mit dem Essen verschwenderisch umgehen, während ich es mir nicht leisten kann, auch nur ein bisschen wegzuwerfen. Ich verwende alles, bis zum letzten Löffel Suppe", erklärt ein Kunden der Restos du Cœur. "Es wird viel verschwendet, ich sehe es regelmäßig in meinem Wohnblock. Ich kenne Nutzer der Restos du Cœur, die Lebensmittel wie Eisch oder ein besonderes Brot annehmen. und sie dann doch wegwerfen, weil sie ihnen nicht schmecken."

Die Ergebnisse dieser Umfrage, verglichen mit dem Gutachten des Regionalrates Nord-Pas de Calais als Koordinator der dortigen Netzwerke für Verbrauchererziehung, führten zur Entwicklung zahlreicher Kommunikationsmittel und Tools, die gemeinsam mit den Nutzern erarbeitet wurden: Kochkurse, Rezeptbögen, Ausstellungen, Kalender,

Gesellschaftsspiele, Sammelkörbe für

Obst und Gemüse, Einkaufszettel, Messbecher und selbst ein Fotoroman! Diese Tools wurden 2013 anlässlich des ersten Forums für verantwortungsvollen Konsum im Nord-Pas de Calais vorgestellt.

Gemeinsame
Mahlzeiten, um die
Freude an gutem und
gesundem Essen wiederzuentdecken.

"Ich bitte oft eine meiner Freundinnen um Rat. Sie ist eine hervorragende Köchin und hat immer gute Ideen zur Resteverwertung", erklärt Annette Ponton von der AVL. "Es macht Spaß, mit Freunden zusammen zu kochen, und man lernt auch noch viel dabei."

Gemeinsame Mahlzeiten zu organisieren, hat

soziale Vorteile – sei es unter Freunden oder im Rahmen öffentlicher Veranstaltungen, bei denen ausgesonderte Lebensmittel verwendet werden. Die von Tristram Stuart ins Leben gerufene Initiative "Feeding the 5,000" (www.feeding5k.org) hat dabei schon Symbolcharakter. In einer festlichen Atmosphäre versammeln sich 5,000 Menschen

zu einem Essen aus Zutaten, die ursprünglich für den Mülleimer

bestimmt waren. Solche

Veranstaltungen erregen die Aufmerksamkeit der politischen Entscheidungsträger und der Medien, denn sie veranschaulichen die Unmengen essbarer verzehrtauglicher

Lebensmittel, die jeden Tag einfach weggeworfen werden.

Das von Sustain unterstützte Event "Feeding the 5,000" zieht inzwischen

auch internationale Kreise. Beispielsweise fanden in Paris und Amsterdam in Zusammenarbeit mit Greentag und der Universität Wageningen

 - FBR ähnliche Veranstaltungen statt. Das Projekt "Feeding the 5,000" wird von der Europäischen Kommission und vom Umweltprogramm der Vereinten Nationen anerkannt.

"Cooking and Tasting" ein von Brussel Environment organisierter Workshop in 2012



_

Quiche ohne Teig

Zutaten

Für 4 Personen:

- 3 Eier
- 1/2 l Milch
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 g geriebener Greyerzer Käse
- 150 g Speckwürfel, Schinken, Hühnchenreste oder Gemüse

- 1. Den Ofen auf 210°C vorheizen.
- Das Mehl und die Eier verrühren, dann die Milch hinzugießen. Die übrigen Zutaten untermischen.
- 3. Eine Quiche-Backform einfetten.
- 4. Die Zubereitung in die Form gießen und im Ofen 40 Minuten backen.
- 5. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Kartoffel

Kartoffelsuppe

Zutaten

Für 8 Portionen :

- 50 g Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 50 g Mehl
- ca. 450 ml Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 450-500 ml Milch oder flüssige Sahne
- 2 große oder 3 mittelgroße Kartoffeln, ungeschält, gar, aus dem Ofen, der Mikro-welle oder gekocht
- gebratener Speck oder Frühstücksspeck-Reste zum Garnieren

- 1. Butter in einem großen Topf schmelzen (nicht zu heiß werden lassen).
- 2. Zwiebelstückchen anbraten, bis sie weich und glasig sind.
- 3. Mehl einrühren.
- 4. Langsam Bouillon und Milch einrühren.
- Eine der Kartoffeln aushöhlen. Inhalt zerdrücken und in die Bouillonmischung geben.

- 6. Langsam und unter Rühren zum Kochen bringen.
- Übrige Kartoffeln mit Schale in Stücke schneiden und in die Suppe geben.
 Gut erhitzen (Kochzeit ca. 15 Minuten).
- Mit Salz und Pfeffer würzen und die einzelnen Portionen mit Speckstückchen bestreuen.





Früchten

Brotpudding mit Früchten

7utaten

Für 12 Portionen :

- 450 g Zucker
- 225 g Butter (Raumtemperatur)
- 2 Eier
- 2 EL Kakaopulver
- 240 g sehr feines Weizenmehl (mit etwas Backpulver)
- 50 g Obstreste (z. B. Apfel, Birne, Ananas)
- 1 TL Salz
- 250 ml Buttermilch
- 1 TL Vanille-Extrakt oder das Mark einer halben Vanilleschote
- ½ TL Natron
- 1 EL Essig

Für die Brotpudding-Mischung

- 700 ml Halbfettsahne
- 3 große Eier
- 1 großes Eigelb
- Prise Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 250 g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 85 g Puderzucker, und ein wenig zum Streuen

- Backofen auf 160 Grad vorheizen. Kastenform einfetten
- Butter und Zucker in einer Schüssel vermengen. Eier nacheinander hinzugeben (gut verrühren).
- Kakaopulver und Obst in einer kleinen Schüssel verrühren und unter die Butter-Eier-Masse heben
- Mehl und Salz in eine Schüssel geben und im Wechsel mit jeweils ein wenig Buttermilch in die Butter-Eier-Masse geben.
- 5. Vanille unterrühren.
- 6. Natron und Essig in einer Schüssel mischen und zur Masse geben.
- Masse in die Kastenform geben. 20–24
 Minuten backen. Tipp: gegen Ende der
 Backzeit mit einem Messer, einer Stricknadel
 oder einem Schaschlikspieß hineinstechen.
 Wenn beim Herausziehen kein Teig daran
 festklebt, ist der Kuchen gar. Aus dem Backofen
 nehmen und abkühlen lassen.

- Abgekühlten Kuchen in Stücke mit ca. 3 cm Seitenlänge schneiden und diese auf einem Backblech 10–15 Minuten im (ausgeschalteten, noch warmen) Ofen lassen, sodass sie etwas austrocknen.
- Mischung für den Brotpudding: Sahne, Eier, Eidotter, Salz und Vanille in eine Schüssel geben. Mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine Frischkäse und Pu-derzucker zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Sahnemasse unterrühren.
- Kuchenscheiben in eine große Ofenschale oder in mehrere kleine Puddingformen gegeben.
 Brotpuddingmischung über die Würfel geben, bis sie durchtränkt sind.
- Ca. 30 Minuten backen, oder bis der Pudding steif ist (Backzeit hängt von der Größe der Backform ab).
- 12. Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Köstlich auch mit Eiscreme!

Fleisch

Enchiladas

Zutaten

Für 4 Portionen :

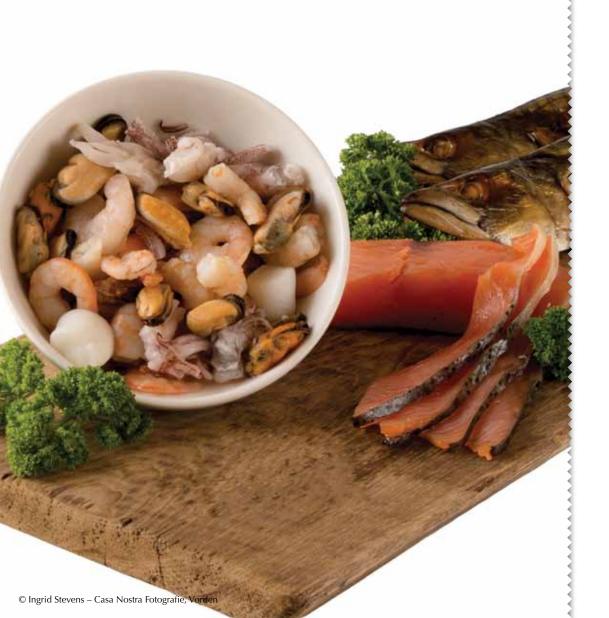
- 8-10 weiche Mehltortillas, so groß wie Tacos
- 400 g Käsereste, gehobelt oder fein geschnitten
- 400 g Fleischreste, fein geschnitten (ebenfalls möglich: gegrilltes Hühnerfleisch, Salami)
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 1 Dose (225 ml) Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 250 ml Sauerrahm
- 200 g grüne Pfefferschoten, klein geschnitten (frisch oder aus dem Glas)
- eventuell frischer Koriander für die Garnitur

- 1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ofenschale mit Backspray, Butter oder Öl einfetten.
- Die Hälfte des Käses mit Huhn/Fleisch/Salami vermengen und in gleichen Mengen über die Tortillas verteilen. Tortillas einrollen und mit der gefalteten Seite nach unten in die Ofenschale legen.
- 3. Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Mehl unterrühren und 1 Minute lang er-hitzen.

- Bouillon einrühren und bei mäßiger Temperatur köcheln lassen, bis die Soße eingedickt ist. Sauerrahm und Pfefferschote hinzugeben. Mischung über die Enchiladas geben und alles mit Käse bestreuen.
- Das Gericht im vorgeheizten Backofen 20
 Minuten erhitzen, oder bis der Käse
 ogeschmolzen ist und Blasen wirft.

 Gegebenenfalls mit frischem Koriander treuen.





Fisch

Fischtaschen

Zutaten

Für 4 Portionen :

- 120 g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 2 TL Senf
- 1 Packung Blätterteig (Fertigprodukt)
- 80 g Fisch (z. B. Räucherlachs, Makrele, Garnelen)
- 100 g Mozzarella in Stückchen

Zubereitung

- 1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Öl oder Butter einfetten.
- 2. Frischkäse und Senf in einer Schüssel zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- Teigstücke auf die Arbeitsoberfläche legen, Sahnekäse-Senf-Mischung darüber verteilen und den Fisch darauflegen. Mozzarella darüber geben.
- Teigscheiben mit dem Fisch und dem Käse darin zusammenfalten (in Dreiecks- oder Halbmondform). Ränder zusammendrücken, gegebenenfalls mithilfe einer Gabel. Teigpäckehen auf das Backblech legen.
- 5. Bei 180 Grad 10–12 Minuten backen, bzw. bis der Teig gebräunt und der Inhalt gar ist.







Bruxelles Environnement hat in Schulen eine Aktion zur Verschwendung von Lebensmitteln durchgeführt, welche die Kinder auf Ideen zur Nachahmung brachte. Das Anti-Verschwendungs-Team des Institut Sainte Marie in Schaerbeek (Belgien) berichtet.

"Am Anfang stellten wir uns keine Fragen. Wir waren uns der verschwendeten Mengen und der Folgen für die Umwelt überhaupt nicht bewusst.

Als wir dann die Mülleimer der Schule untersuchten, stellten wir fest, dass wir etwas unternehmen mussten. Zuerst haben wir die Lebensmittelverschwendung analysiert. Sie passiert größtenteils mittags. Daraufhin haben wir uns die Aktion 'Smiley' ausgedacht, um alle Schüler und auch ihre Eltern zu sensibilisieren. Ein lächelnder Smiley für diejenigen, die alles aufgegessen haben, ein

trauriger Smiley mit dem Grund für die Verschwendung, wenn etwas übrig blieb. Es ist ein einfaches, aber wirksames System. Mit der Hilfe der Kinder und ihrer Eltern hat die Verschwendung Tag für Tag abgenommen. Wir sind auch in die Klassen gegangen, um die Verschwendung im Rahmen eines kurzen Theaterstücks vorzustellen."

Die Gründe der Lebensmittelverschwendung sind vielschichtig

In der Küche ist die Verschwendung insbesondere auf eine Überschätzung der zuzubereitenden

Mengen zurückzuführen – und auf bestimmte Gewohnheiten. Im

Servicebereich sind mehrere Gründe zu nennen, die zu Lebensmittelverschwendung führen. Einige Beispiele sind die Fluktuation unter den Mitarbeitern, die mangelnde Anpassung der Portionen an die tatsächlichen

Portionen an die tatsächlichen Bedürfnisse der Kunden (häufig aus

Zeitmangel) und Einbußen bei den organoleptischen Eigenschaften (Konsistenz, Farbe, Geschmack) der Verarbeitung (rohes Gemüse im Vergleich zu Tiefkühlgemüse usw.). Das Essverhalten des Gastes, das in der Jugend besonders komplex ist, muss ebenfalls berücksichtigt werden. Sich an den Geschmack der Schüler anzupassen, ist daher eines der Ziele der Schulverpflegung und eine große Herausforderung, deren Bewältigung sich aber langfristig auszahlt.

Das Anti-Verschwendungs-Team des College Jean Moulin in Barlin



Das Anti-Verschwendungs-Team des Collège Jean Moulin in Barlin (Frankreich) berichtet:

"Man wirft in der Kantine mehr Essen weg, weil man nicht wie zu Hause wählen kann, was und wie viel man isst. Häufig wirft man das Gemüse weg, weil es nicht besonders gut schmeckt. Auch viel Brot landet im Mülleimer. Die Schüler spielen mit den Brotscheiben herum. Manchmal sind auch die Augen größer, als der Appetit. Die meisten unserer Schulkameraden sind sich dieser Verschwendung gar nicht bewusst. Es wäre gut, wenn wir uns selbst bedienen könnten. Man könnte auch den Schülern zeigen, was in Kantinen alles weggeworfen wird und Filme über Lebensmittelverschwendung zeigen. Oder man könnte Plakate aufhängen."

Wiegen, um besser zu handeln

Eine Überprüfung der Mengen ist unabdingbar, um eine objektive Sichtweise zu erlangen, die organischen Abfälle zu charakterisieren und wirksame Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu planen. Dank GreenCook konnte für eine derartige Überprüfung eine ganz einfache Messmethode entwickelt werden. Sie ist nach der Bedarfslage in dem betreffenden Gemeinschaftsgastronomiebereich modulierbar. Außerdem stellt die Berechnung der der Kosten für die Bekämpfung der Verschwendung eine hervorragende Grundlage dar. Mittels einer Schätzung der jährlichen Einsparungen wird hier sofort deutlich, wo sich überflüssige Ausgaben in Verbindung mit Bioabfällen vermeiden lassen.

Wiegen heißt schon reduzieren

Im Nord-Pas de Calais (10 Pilot-Lyzeen) ist bei der Wiege-Kampagne im Mai 2012 die Verschwendung von durchschnittlich 236 g Abfall pro Schüler und pro Mahlzeit auf 179 g zurückgegangen. Dies bedeutet eine Reduzierung um 24% noch vor der Einführung spezifischer Aktionspläne. In Brüssel konnte das Catering-Unternehmen TCO Service dank einer genauen Überwachung der weggeworfenen Lebensmittelmengen in den Grundschulen und Kindergärten der Gemeinde Boitsfort die Essensverschwendung um 20% reduzieren. Diese Ergebnisse halfen anschließend, das Personal zu sensibilisieren..

Optimierung des Angebots, Schulung und Sensibilisierung

Ein System zur Vorbestellung, Verwendung unverarbeiteter Produkte, Anpassung der Portionen beim Service, Auswahlmöglichkeit beim Hauptgericht oder auch systematische Verwendung einer Kühlzelle helfen die Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsgastronomie zu reduzieren. Sowohl die Sensibilisierung der Gäste als auch die Schulung des Personals sind unabdingbare Voraussetzungen für den Erfolg einer Aktion.

Mobilisierung der Beteiligten

Die Beteiligung der Schüler an den Untersuchungen und Aktionsplänen fördert ihre Be-wusstseinsbildun-

gund veranlasst sie zum Handeln und zum Ändern ihrer Verhaltensweisen.

"Die auf die Verhinderung der Lebensmittelverschwendung ausgerichteten Projekte hängen von der uneingeschränkten Mitwirkung aller am Sekundarschulwesen beteiligten Parteien ab. Wir müssen weiter sensibilisieren und dafür sorgen, dass die Lehrkräfte und Schüler unsere Bemühungen unterstützen. Es ist nötig, sie einzubeziehen um die Abfallmengen zu schätzen und festzustellen, wo die meisten Abfälle entstehen", erklärt Philippe Clément, Küchenchef der Cité scolaire Louis Pasteur im französischen Somain.

Vom Teufelskreis zum Circulus virtuosus

An der landwirtschaftlichen Fachschule von Tilloy-les-Mofflaines ermöglicht ein Sortiertisch mit integrierter Waage, den Rückgang der Lebensmittelverschwendung zu überwachen. Bei der durchgeführten Abfalltrennung gelangen die organischen Rückstände in einen biomechanischen Kompostierer, dessen Kompost anschließend für die Anbaukulturen der Schule genutzt werden. Diese Investition versteht sich als einzigartige Maßnahme der Sensibilisierung mit Vorführeffekt für Ernährungsfachleute, Verbände und Privatpersonen.

Die Schüler der Hotelfachschule Beuvry haben das "Anti-Verschwendungsteam" der Grundschule Ferdinand Buisson aus Béthune zu einem Besuch eingeladen, um einen anderen Blick auf Reste zu vermitteln. Schüler und Hotelfachauszubildende verbrachten einen Vormittag mit der Zubereitung eines köstlichen Imbisses.

Arme Ritter

7utaten

Für 8 Portionen :

- 8 Scheiben trockenes Brot
- 2 Eie
- 1 Glas Milch
- etwas Butter
- 2 Esslöffel (feiner) Kristallzucker
- 1 Teelöffel Puderzucker

Zubereitung

- 1. Gib die Eier in einen Suppenteller und schlag sie mit dem Schneebesen etwas schaumig.
- 2. Misch in einem anderen Teller Zucker und Milch.
- Nun tauchst du die Brotscheiben erst in die süße Milch und anschließend in die Eimischung.
- 4. Schmilz ein wenig Butter in der Bratpfanne und backe die Scheiben an beiden Sei-ten goldbraun.
- 5. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen guten Appetit!

Tipp: Während des Backens mit etwas extra Zucker bestreuen, für eine krokante, karamellisierte Kruste – lecker!

Die Kantine, der Ort der Lebensmittelverschwendung schlechthin

Die meisten unserer täglichen Mahlzeiten nehmen wir außer Haus ein: In der Schule, am Arbeitsplatz, im Krankenhaus oder im Restaurant. Daher wundert es kaum, dass an diesen Orten die Lebensmittelverschwendung im Alltag besonders hoch ist

Die verschwendeten Mengen sind in den verschiedenen Einrichtungen sehr unterschiedlich, je nach Art der Kantine oder der anwesenden Personen, aber auch je nach der Kultur des betroffenen Landes

Trotz dieser Unterschiede wurde es durch das Projekt GreenCook möglich, Rückschlüsse zu ziehen, um die Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsgastronomie zu reduzieren.

Bruxelles Environnement hat dem Küchenteam des Ausschusses der Regionen geholfen, seinen eigenen Aktionsplan zur Verhinderung von Lebensmittelverschwendung zu erstellen. Sie wollten nach dem Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS) zertifiziert werden.

Das Küchenteam des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses und des Ausschusses der Regionen (Brüssel - Belgien)

Für den Einkauf erstellt der Leiter des Sodexo-Restaurants Besucherstatistiken; außerdem wird er über Veranstaltungen informiert, die sich auf die Zahl der Kunden auswirken können: "Die Lebensmittel werden an dafür geeigneten Orten gelagert und den Tagesbestellungen entsprechend bereitgestellt. Bei der Lagerverwaltung richten wir uns sowohl nach dem Prinzip 'first in, first out' als auch nach den Haltbarkeitsdaten. Am Ende jedes Monats machen wir eine Bestandsaufnahme und verwenden Etiketten um die Produkte zu kennzeichnen, die rasch verbraucht werden müssen.



Die Mahlzeiten werden nach Rezepten zubereitet, die eine gewisse Flexibilität ermöglichen, wie die Einarbeitung von Zutaten, die an den vorherigen Tagen nicht serviert oder angeboten wurden. Unser Restaurant ist auch dafür eingerichtet, bestimmte Dinge just in time zuzubereiten.

Um die Verschwendung auf dem Teller einzudämmen, haben wir das Personal darauf geschult, die Portionen dem Appetit der Kunden anzupassen. An den Wänden hängen außerdem Plakate, die an diese Möglichkeit erinnern. Wir haben auch eine einwöchige

Bewusstseinsbildungsaktion durchgeführt: Zuerst haben wir die Essensreste gewogen und diese dann in durchsichtigen Behältern ausgestellt.

Das Ergebnis: 130 Kilo Reste bei insgesamt 3.380 Mahlzeiten, also durchschnittlich 38 g pro Person! Die nicht verkauften Sandwiches werden kostenlos an das Personal oder an Vertragspartner verteilt.

Um die Lebensmittelverschwendung bei Buffetmahlzeiten besser begreifen zu können, werden Statistiken erstellt. So wird deutlich, welche Gerichte am beliebtesten sind und welche den geringsten Zuspruch erhalten. Dies ermöglicht eine Anpassung der Menüs, so dass weniger Reste übrigbleiben. Wir organisieren zwei Mal im Jahr die Kampagne, bei der wir das Essen wiegen, das in der Küche, auf den Tellern und auf den Buffets verschwendet wird."

Altenheime und Krankenhäuser sind besonders aufgrund der großen Vielfalt von Ernährungsweisen von der Lebensmittelverschwendung betroffen. Um die bestehende Situation zu ändern sind eine gute Kommunikation und Bewusstseinsbildung erforderlich. In der psychogeriatrischen Anstalt Scheutbos (Brüssel), die sich aktiv an der Initiative "nachhaltige Kantinen" von Bruxelles Environnement beteiligt, konnte durch eine bessere Absprache zwischen den Küchenmitarbeitern und dem Pflegepersonal, welches die Mahlzeiten serviert, die Menge an zubereitetem Essen erheblich reduziert werden. Außerdem wurden die Rezepte angepasst, um den Bedürfnissen der Patienten besser zu entsprechen. Ähnliche Maßnahmen können auch in der Sozialgastronomie umgesetzt werden.

Den Speisen-Service neu organisieren

Die Universität Wageningen - FBR hat die Ursachen der Lebensmittelverschwendung in den Krankenhäusern von Eindhoven (Klinikum Máxima), Arnhem (Rijnstate) und Ede (Gelderse Vallei) ausgemacht: Zu große Portionen, geringerer Appetit als zum Zeitpunkt der Essensbestellung, eine Behandlung zur Essenszeit, die Unfähigkeit ohne Hilfe zu essen oder das Servieren einer Mahlzeit, nachdem der Patient bereits entlassen wurde. Aufgrund dessen wurde in Zusammenarbeit



mit verschiedenen Cateringbetrieben ein Verteilungskonzept erarbeitet, das den Patienten ermöglicht, über ein mobiles Gerät und mit der Hilfe eines Ernährungsberaters ihr Essen direkt vom Bett aus zu bestellen Dank dieses Systems der Bestellung à la carte konnte die Lebensmittelverschwendung drastisch reduziert werden.



Sozialrestaurants in Aktion

In zwei Sozialrestaurants in Belgien und Frankreich hat die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung ebenfalls neue Ideen und Initiativen hervorgebracht:

"Wenn es unverkaufte Mahlzeiten gibt, frieren wir sie ein. Drei Mal pro Woche kochen wir mit den konservierten Resten ein zusätzliches Gericht. Für die Verbraucher bedeutet dies eine größere Auswahl, und da sie etwas wählen können, was ihnen schmeckt, entsteht weniger Abfall. Bei der Bedienung nehmen wir uns die Zeit, uns bei jedem Kunden nach der gewünschten Menge zu erkundigen. Wir servieren also keine Standardportionen mehr. Wir haben auch die Größe der Teller leicht reduziert, damit sie üppig gefüllt aussehen mit einer geringeren Menge an Essen, die aber völlig ausreicht. In Kochkursen wird gelehrt, mit Resten kreativ umzugehen und es werden Ideen ausgetauscht, die zu Hause ausprobiert werden können", erklärt Tayyip Tavsi, ehrenamtlicher Helfer im Brüsseler Sozialrestaurant La Samaritaine.

Kürbissuppe

Zutaten

Für 4 Portionen

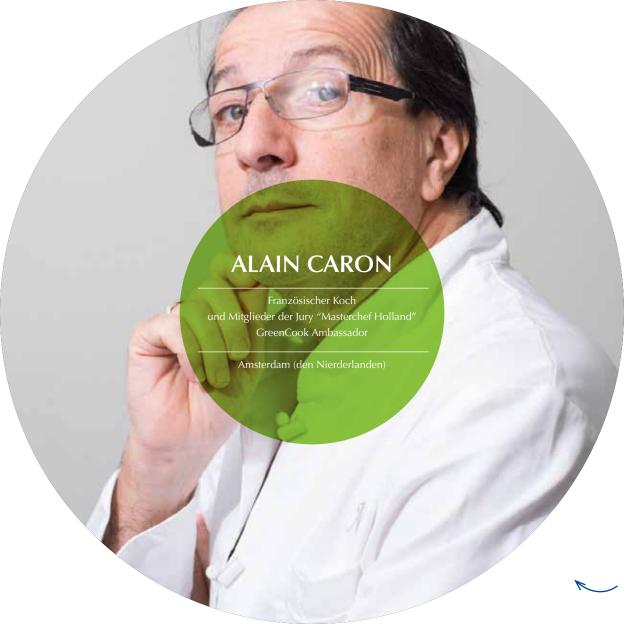
- 1 kg Kürbis
- 5 EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
- 3 Zwiebeln, grob gehackt
- 1 TL Zimt (Pulver)
- 1 TL Curry (Pulver)
- 300 ml Kokosmilch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- Kürbis in Scheiben schneiden und mit einem Löffel alle Saatkörner entfernen. Schale entfernen.
- Kürbisscheiben und Zwiebelstücke in eine Ofenschale legen, etwas Öl, Zimt, Cur-ry, Salz und Pfeffer darübergeben.
- 4. 25 Minuten backen.
- 5. Anschließend das Kürbisfleisch mit dem Stabmixer pürieren, Kokosmilch hinzu-geben und nochmals mit dem Stabmixer mengen.
- 6. Mit Salz und Pfeffer würzen.







Alain Caron ist ein wahrer Tausendsassa der kulinarischen Szene – und überaus inspirierend. Er ist nicht nur ein renommierter Chefkoch, sondern hat auch zahlreiche Kochbücher veröffentlicht und schreibt verschiedene Kochkolumnen. Er ist auch Food-Fotograf, kocht im niederländischen Fernsehen und sitzt in der Jury der beliebten Kochsendung "MasterChef".

Wo immer er auch ist, sorgt er mit seiner Begeisterung und seinem fachlichen Können dafür, dass hochwertige Speisen zum Genuss werden.

In der Einkaufstasche fängt es an

"Wir müssen uns unserern täglichen Gewohnheiten in puncto Ernährung bewusster werden. Das gilt vor allem beim Einkaufen, Kochen und Essen. Wir kaufen schnell mehr, als wir wirklich brauchen. Auch ich liege bei der Planung schon mal daneben, sowohl beruflich als auch privat. Am schwierigsten ist es beim Brot, davon kaufe ich immer zu viel. Darum gebe ich bei privaten Essen meinen Gästen zum Abschied immer Brot. Zutaten und Reste mit. Grundsätzlich empfiehlt es sich, weniger einzukaufen. Meine Mutter zum Beispiel hat auf dem Markt immer genau das gekauft, was sie gerade brauchte: eine Zitrone, zwei Stangen Porree, zehn Kartoffeln, Und in Südfrankreich werden die Gewürze noch per Gramm abgewogen. Wir kaufen einfach zu viel, und müssen lernen, restliche Zutaten kreativ zu verwerten und klüger einzukaufen."

Kreativ sein

"Nahrungsmittel sind für uns lebenswichtig. Und doch wissen wir so wenig über ihre Vielfalt und Vielseitigkeit. Nehmen wir zum Beispiel eine Tomate. Die Schale kann man im Dressing verarbeiten, die Saat in Gelatine und das Fruchtfleisch in einer Brungise - feinste Gemüsewürfelchen für Salate oder auf Toast. Huhn kann gegrillt oder in Roti gerollt werden, und aus den Knochen kann man eine Bouillon ziehen, als Basis für Suppe, Soße oder Risotto. Hier ist einfach Kreativität gefragt. Und man muss bereit sein, nicht nur bewusst einzukaufen, sondern auch wirklich etwas aus den Produkten zu machen. Im letzten Sommer wuchs ein Kürbis auf meinem Balkon. Wann immer ich ihn sah, dachte ich: Hier muss ich was Leckeres mit kochen. Aber aus Zeitmangel und Lustlosigkeit wäre mir der Kürbis beinahe verdorben. Ich konnte ihn gerade noch rechtzeitig retten, habe die angefaulten Stücke herausgeschnitten und aus dem Rest eine köstliche Suppe gekocht. Ich freu mich richtig, dass dieses schöne Produkt - das Mutter Natur mit so viel Liebe hat wachsen lassen - nicht vergeudet wurde."

Für weitere Informationen:



Was zusammen wächst, das schmeckt auch zusammen

Chefkoch und GreenCook-Botschafter Alan Stewart (Großbritannien) zeigt uns, wie man das Beste aus Gemüse herausholen kann. Sein Motto lautet: "Was zusammen wächst, das schmeckt auch zusammen". "Nehmen Sie sich einfach mal Freiheiten bei der Zubereitung, lassen Sie Raum, um auch mal etwas im Menii zu verändern. Es hilft schon, mal über die Produkte nachzudenken. Gemüsereste zum Beispiel passen wunderbar in eine Bouillon. Und wenn es wirklich keine Möglichkeit mehr gibt, Reste zu verarbeiten, dann sollten sie wenigstens kompostiert werden! Bestellen Sie bei Ihrem Lieferanten ausschließlich Gemüse, das so aussieht wie bei der Ernte. Es ist immer besser, wenn das Blatt noch dran ist, dann bleibt das Gemüse länger frisch. Und die meisten Teile können verwertet werden. Sind die Stiele und Blätter noch an der Roten Bete? Die Stiele in Essig eingelegt ergeben eine überaus schmackhafte Beilage. Die Blätter wandern in den Salat. Und hier gleich ein Tipp: Salat mit Ziegenkäse, eingelegten Rote-Bete-Stielen und in feine Streifen geschnittenen Blättern junger Roter Bete."

Der Fang des Tages

Für den Einzelhandel und für Küchenchefs ist der Einkauf lokaler Erzeugnisse eine hervorragende Art und Weise, die lokale Wirtschaft zu fördern. Der lokale Einkauf gibt außerdem genauen Aufschluss darüber, welche Produkte verfügbar sind und ermöglicht, ihre Frische zu garantieren. So lässt sich Nachhaltigkeit perfekt vermarkten: Weniger Kilometer und niedrigere Preise!

Dies gilt insbesondere für Fisch. Im Rahmen von GreenCook haben sich niederländische Restaurantbetreiber auf Märkte und auf Fischerboote begeben, um das Potenzial von Fischen aus einheimischen Gewässern zu entdecken. Sie haben auch festgestellt, dass es möglich ist, hervorragende Gerichte aus Beifängen zu bereiten, die aufgrund ihrer zu geringen Größe oder weil sie nicht der gewünschten Art angehören, gewöhnlich ins Meer geworfen werden.

Eine Vielzahl von Realitäten

In Brüssel hat man die Lebensmittelverschwendung in 22 Restaurants untersucht. Die Ergebnisse zeigen je nach Restaurant große Unterschiede. Dies ist auf ein Zusammenspiel verschiedener Faktoren zurückzuführen: Zeitpunkt der Messungen, Arbeitsweise des Restaurants, Zahl der Gäste und Art der angebotenen Küche. Allerdings lassen sich gewisse Trends feststellen, beispielsweise eine größere Menge organischer Abfälle in den Gastronomiebetrieben, die ein Buffet anbieten, in denjenigen, die mit frischen Produkten arbeiten und die viel Obst und Gemüse auf der Speisekarte haben. Diese Informationen wurden in einer inzwischen verfügbaren Publikation zusammengefasst.

Geteilte Sorge

In den Niederlanden haben 16 Profiköche (Green-Cook-Botschafter) ihre Kräfte gebündelt, um der Lebensmittelverschwendung in ihren Lokalen entgegenzuwirken. Hier reicht die Palette vom Schulungsrestaurant für Gastronomie- und Touristik-Lehrlinge über ein Sternerestaurant bis hin zu Konferenz- und Cateringservices für Gesellschaften ab 100 Personen täglich. Gemeinsam sind die Köche das Verschwendungsproblem angegangen. Dabei entdeckten sie, dass bei der Zubereitung in den Küchen viele Lebensmittel im Müll landen. Fine tägliche Messung bestätigte das. Daraufhin wurde erörtert, was man mit der weggeworfenen Ware noch hätte tun können und wie man alle Teile der Zutaten verwenden kann. Es folgte ein kreativer Trainingsprozess, bei dem es um die Optimierung des Einkaufs, die Zusammenstellung der Menüs und die Informierung der Gäste ging.

Ein ähnliches Netz von GreenCook-Botschaftern gibt es auch im Vereinigten Königreich.

Salat mit Ziegenkäse, Kürbis, geröstetem Rote-Bete-Püree

Zutaten

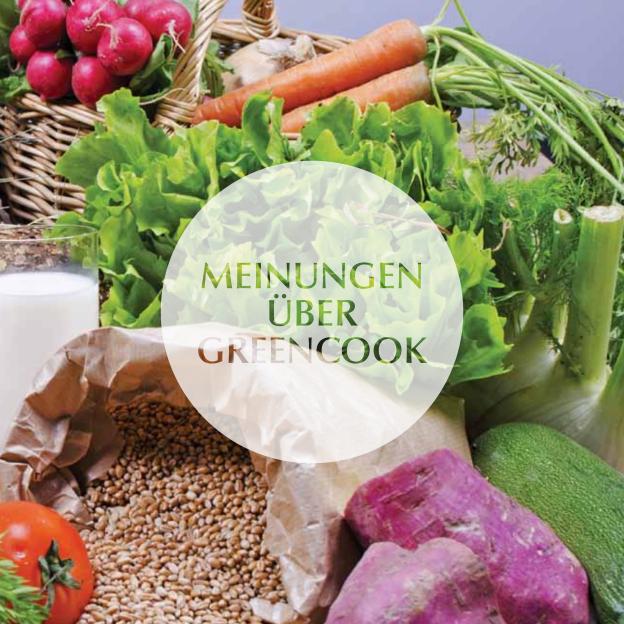
Für 4 Portionen :

- 1 Bund Rote Bete mit Blättern
- 200 g Ziegenkäse (beliebige Sorte)
- ½ Kürbis (oder auch 1 Zucchini),
 geschält und in sehr dünne Scheiben
 geschnitten
- 1 Handvoll Koriander, Minze oder andere Kräuter - etwas Fenchelsaat
- Olivenöl Apfelessig
- kleine Handvoll Nüsse oder Kerne (zum Beispiel Pinienkerne)

Zubereitung

- 1. Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- Rote-Bete-Blatt schneiden, waschen und zur Seite stellen.
- Kürbis und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Ofen-schale geben und bei 200 Grad backen, bis es zu karamellisieren beginnt.
- Rote Bete in Aluminiumfolie wickeln und backen (50 Minuten bei 200 Grad).
- Wenn die Rote Bete gar ist, die Schale abschaben.
 1 Knolle zur Seite legen.
- Rote Bete sehr fein schneiden und mit einer Handvoll Koriander und/oder Minze, 1 EL Olivenöl und 1 EL Apfelessig vermengen.
- Fenchelsaat hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen
- Zum Anrichten mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren.





"Seit über zehn Jahren wird Espace Environnement als Sachverständiger für Abfallreduzierung anerkannt, sowohl in Belgien als auch in Frankreich und den angrenzenden Ländern.

Mit zunehmender Erfahrung wurde uns immer mehr bewusst, dass die Bekämpfung von Verschwendung in jeder Form – und vor allem die der Lebensmittelverschwendung - in Nordwesteuropa sehr schnell absolute Priorität erlangen würde. Unsere Intuition bestätigt sich heute, auf Seiten der Bürger aber auch unter den Ernährungsexperten und in der Abfallwirtschaft. Da wir mit der Durchführung europäischer Projekte Erfahrung haben, wollten wir eine multisektorale und länderübergreifende Kooperation zum Thema der Lebensmittelverschwendung auslösen. Wir haben Vertreter aller wichtigen Säulen der Lebensmittelkette, von der Erzeugung bis zur Abfallbehandlung, zusammengeführt, und fördern ihre ständige Interaktion. Die Ergebnisse, die wir im Rahmen dieser Partnerschaft erzielen. konnten, machen uns besonders stolz, als Lead Partner von GreenCook zu fungieren."

SOPHIE MARGULIEW

GreenCook-Verantwortliche Espace Environnement (Belgien)

Für weitere Informationen www.espace-environnement.be





EVELYNE HUYTEBROECK

Zuständige Ministerin für Umwelt, Energie, Wasserpolitik und Stadterneuerung der Region Brüssel-Hauptstadt (Belgien)

Für weitere Informationen www.evelvne.huvtebroeck.be

"Die Prävention der Lebensmittelverschwendung zählt zu unseren Prioritäten. Die verschiedenen Studien beweisen: In der gesamten Kette, von der Erzeugung bis zum Konsum werden Lebensmittel verschwendet und verursachen zusätzliche Abfälle.

In der Region Brüssel macht die Verschwendung 12% der Haushaltsabfälle aus.
Mit umwelttechnischen, wirtschaftlichen und ethischen Folgen: Die Haushalte werfen Lebensmittel weg, die zum Verzehr geeignet waren, wahrend immer mehr Menschen von Lebensmittelspenden abhängen.
Es ist also höchst wichtig, alles zu tun, um die Verschwendung auf allen Stufen der Lebensmittelkette zu verringern, um ihre nachteiligen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren und der gesamten Bevölkerung einen Zugang zu einer hochwertigen Ernährung zu garantieren."

"Als Verbraucherorganisation müssen wir erkennen, dass ein Großteil der Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten stattfindet. Oft kochen wir zur Hause zu viel und werfen es anschließend weg. Einwandfreies und wohlschmeckendes Essen wandert oft unnötigerweise in den Müll, wenn das Haltbarkeitsdatum fast erreicht oder gerade überschritten ist.

Doch nicht nur zu Hause können Verbraucher viel zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle beitragen. Unsere Untersuchungen haben ergeben, dass sie auch großen Einfluss auf die Verschwendung im Supermarkt und in der Landwirtschaft haben. So wollen Supermärkte sogar noch kurz vor dem Schließen mehrere Sorten frisch gebackenes Brot anbieten, um die Kunden ja zufriedenzustellen. Und wenn Gemüse oder Obst einen kleinen Makel hat, wird es oft gar nicht angeboten, da Supermärkte davon ausgehen, dass nur optisch perfekte Produkte verkauft werden.

Ich wünschte, Supermärkte hätten nicht so ein Problem damit, dass die Regale am Ende des Tages leer sind. Ich wünschte, es wäre ihnen wichtiger, wie ein Apfel schmeckt als wie er aussieht."

ROB BUURMAN

Projektmanager Green Cook CRIOC (Belgien)

Für weitere Informationen www.crioc.be





SYLVIE MEEKERS

Direktor für Qualität, Kontrolle und Prävention bei Fost Plus (Belgique)

Für weitere Informationen www.preventpack.be

"Zu viele Lebensmittel landen im Mülleimer. Hier sind gezielte Kampagnen mit lokalen Partnern ganz wichtig. Die Verbraucher müssen lernen, nur noch zu kaufen, was sie brauchen.

Übrigens werden nun auch Verpackungen entworfen, die Lebensmittel besser schützen. Was klüger verpackt ist, kann auch länger in den Regalen liegen. Der Vertrieb ist einfacher, und die Ware kann in mehreren Phasen verzehrt werden. Auch bessere Informationen über die Frische, die Aufbewahrung und Zubereitung kann dazu beitragen, die Lebensmittelverschwendung sowohl im Laden als auch zu Hause einzudämmen. Da dieses Thema für Unternehmen durchaus interessant ist, wird derzeit viel in die Entwicklung besserer Verpackungen investiert. Wir von Fost Plus machen die breite Öffentlichkeit auf diese Initiativen aufmerksam und unterstützen die beteiligten Parteien in diesem Prozess."

"Für das niederländische Ministerium für Infrastruktur und Umwelt gehören die Prä-vention und Reduktion von Lebensmittelverschwendung zu den höchsten Prioritäten.

Die Welt steht vor der immensen Aufgabe, die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. Und das, während immer mehr Fleisch und Milchprodukte konsumiert werden. Die Agrar- und Ernährungswirtschaft stehen zunehmend unter Druck hinsichtlich Bodennutzung, Biodiversität, Wasservorräte, Klima und Nährstoffkreisläufe, Hier kann die Abfallvermeidung im Lebensmittelbereich signifikant helfen. Um dieser besonderen Herausforderung mehr Publizität zu verleihen hat das Ministerium gemeinsam mit dem WUR mehrere Projekte initiiert. So wird beispielsweise mit Cateringfirmen eine Methode zur Messung von Lebensmittelverschwendung entwickelt. Nicht nur die Verschwendung selbst wird erfasst, sondern auch die spezifischen Ursachen. Ein weiteres Beispiel ist Food Battle, ein Projekt mit unterschiedlichen Aktivitäten. Hier bemühen sich Gemeinden, Supermärkte, abfallverarbeitende Unternehmen und andere Projektbeteiligte, eine Verhaltensänderung bei den Verbrauchern herbeizuführen."

BERNARD CINO

Senior Referent für nachhaltige Nahrungsmittel, Abt. Nachhaltiger Verbrauch der DG Umweltschutz und internationale Angelegenheiten im Ministerium für Infrastruktur und Umwelt (den Niederlanden)

Für weitere Informationen www.rijksoverheid.nl/ministeries/ienm





ALAIN WACHEUX

Präsident Artois Comm. (Frankreich)

Für weitere Informationen

"Lebensmittelverschwendung ist eine Fehlentwicklung mit ernsten Folgen für Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft.

Sowohl für die Natur als auch für das Portemonnaie bedeutet das Wegwerfen von Lebensmitteln eine Vergeudung von Ressourcen, die wir auf andere Weise durchaus nutzen könnten. Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen ist einer der Pfeiler nachhaltiger Entwicklung. Darum ist es nur logisch, dass wir als eine Behörde für nachhaltige Entwicklung das vorhandene Wissen nutzen und eine entsprechende Strategie entwickeln. Werter einer nachhaltigen Entwicklung ist ganz und gar ein Bestandteil des Projekts. Zusätzlich Schule und Bildung, da wir beschlossen haben, uns speziell auf Schulen zu konzentrieren. Des Weiteren ist Solidarität mit unserer Region, wo wir mit mehreren Wohltätigkeitsorganisationen zusammenarbeiten. Und zu guter Letzt: "Gesunde Ernährung"- aber das müsste ein universelles Prinzip sein.

Wir arbeiten an mehreren Aktionen für unsere Zielgruppe, mit Kochvorführungen, Workshops sowie erzieherischen und anderen Aktivitäten zum Thema Lebensmittel."

"Dieses Projekt geht gegen die Macht der Gewohnheit an. Es hat zum Ziel, das Verbraucherverhalten nachhaltig zu verändern.

Gegen die Lebensmittelverschwendung zu kämpfen heißt, ihre gesellschaftlichen und umwelttechnischen Aspekte zu berücksichtigen, um die Qualität der Produkte zu verbessern, ohne Abstriche bei der Nahrungsmittelsicherheit zu machen. Es bedeutet außerdem, unnötige Ausgaben zu vermeiden, weil die Kosten der Abfallbehandlung geringer ausfallen.

Rund 12 Millionen Mahlzeiten werden von etwa-160 Gastronomiebetrieben aller Art in der Region Nord-Pas de Calais jährlich serviert. Die Mitwirkung der Region bei GreenCook hat zum Ziel, das Bewusstsein für das Ausmaß des Abfallproblems zu fördern, innovative Ansätze zu erproben und konkrete nachhaltige Lösungen zu finden. Dieses Projekt ist Teil des ,Plan régional pour la restauration', einer Charta, welche die Qualitätsnormen in der Schulgastronomie definiert. Ziel ist es hier, ein verantwortungsvolles und nachhaltiges Ernährungsmodell zu erarbeiten und das Lebensmittelangebot bestmöglich an die Erwartungen der Kunden anzugleichen."

JEAN-MARIE ALEXANDRE

Vizevorsitzender "Lycees et Schema regional des Formations"

Regionalizat Nord-Pas de Calais (Frankreich)

Für weitere Informationen





CHRISTOPHE BOGAERT

Leiter der Abteilung Nachhaltige Produktion und Konsum ADEME in Nord-Pas-de-Calais (Frankreich)

Für weitere Informationen www.ademe.fr

"ADEME (französischen Agentur für Umwelt und Energiewirtschaft) dass in Frankreich pro Kopf und Jahr 20 Kilo Lebensmittel verschwendet werden – davon 7 Kilo unbenutzt und noch in der Verpackung.

Landesweit landen somit ungefähr 1,2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel im Müll.

Nun gelten gerade die Supermärkte als Gegner nachhaltiger Lebensmittel. Nicht selten wird dem Einzelhandel die Schuld an Skandalen zugeschoben. Dabei ist das Problem der Lebensmittelverschwendung sehr komplex und umfasst alle Ebenen der Nahrungsmittelkette. In einem sind sich aber alle einig: Das Thema geht alle an! ADEME in Nord-Pas-de-Calais beobachtet mit großem Interesse Pilotprojekte, die Greentag in drei Supermärkten in der Region durchführt. Hier wurde schnell deutlich, dass das Aufkommen an Abfall mit einfachen Maßnahmen verringert werden kann. Man wurde sich der Verschwendung bewusst und nahm die eigenen Abläufe gründlich unter die Lupe. Doch es gab auch Fragen: Wie beeinflussen die Geschäfte die Umwelt? Welche Informationen muss ein Supermarkt an die Kunden weiterleiten? Wie können wir unseren Kunden gesunde und nachhaltige Nahrungsmittelprodukte bieten?"

"Ich war spontan begeistert von Green Cook und dem Thema Lebensmittelverschwendung.

Den Gedanken, Abfallvermeidung mal aus einem anderen Blickwinkel anzugehen, fand ich spannend – persönlich und auch für unsere Arbeit. Ob wir es schaffen können, die Bürger zu einem nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln zu bewegen oder diese Herangehensweise auch auf andere Abfallbereiche zu übertragen? Ich wünsche es mir.

Haben Sie schon einmal erlebt, dass für ein Meeting oder eine Veranstaltung zu wenig Essen bestellt war? Meistens wird eher mehr aufgefahren als nötig. Überlegen wir bei den nächsten größeren Essen einfach mal, ob das, was wir bei der Cateringfirma ordern, auch wirklich nötig ist. Und was mit den Resten geschehen soll."

ANNETTE PONTON

Abteilungsleiterin Entsorgung und Logistik AVL Ludwigsburg (Deutschland)

Für weitere Informationen www.avl-ludwigsburg.de





MARTIN KRANERT

Lehrstuhl für Abfallwirtschaft und Abluft Universität Stuttgart (Deutschland)

Für weitere Informationen

"Sowohl als Wissenschaftler als auch als Privatperson interessiere ich mich bereits seit langem für das Thema Lebensmittelverschwendung.

Es ist ökologisch, ökonomisch und sozial nicht vertretbar, essbare Lebensmittel wegzuwerfen – dies besonders auch vor dem Hintergrund des Schutzes natürlicher Ressourcen und der Verteilungsgerechtigkeit.

Welcher Teil der Lebensmittelverschwendung wirklich unvermeidlich ist, muss vom Gesichtpunkt der Wiederverwertung aus geprüft werden. Bei Lebensmittelabfällen gilt es, über die Energie nachzudenken, die noch aus diesen Abfällen gewonnen werden kann. Und darüber, wie die Stoffe anderenfalls am besten wieder in den natürlichen Kreislauf einfließen können.

Leider bin ich in meiner Funktion oft auf Reisen und kann darum nicht immer zu Hause essen. In Restaurants achte ich auf die Portionsgröße und bestelle nicht mehr, als ich essen will. Zu Hause kaufen wir Nahrungsmittel, von denen wir mit Sicherheit wissen, dass wir sie essen, bevor sie verderben. Mahlzeitenreste kommen oft abends nochmal auf den Tisch, oder wir verwenden sie in anderer Form am nächsten Tag."

"Lebensmittelverschwendung und Abfallreste stehen derzeit weit oben auf den Tagesordnungen der Niederlande und Europas.

Die negativen Folgen der Lebensmittelverschwendung bekommen die Verbraucher ebenso zu spüren wie die Wirtschaft und die Umwelt. Ich finde es sehr inspirierend, dass ich für die Provinz Gelderland an diesem Thema arbeiten darf. Gemeinsam mit den EU-Partnern von GreenCook wurden einige innovative Projekte ins Rollen gebracht, mit denen die Verhaltensmuster von Verbrauchern, Profiköchen und Supermarktbesitzern beeinflusst und verändert werden sollen. Die Provinz Gelderland hat gemeinsam mit Supermärkten einen Wettbewerb für Verbraucher organisiert und ich bin davon überzeugt, dass der einiges bewirken wird. Es ist absurd, dass wir jedes Jahr ein Viertel unserer Nahrungsmittel wegwerfen, während anderswo auf der Welt Millionen Menschen, darunter auch sehr viele Kinder, im wahrsten Sinne des Wortes vor Hunger sterben. Ich bin darum sehr motiviert, mich für die Provinz Gelderland bei einem EU-Zusammenarbeitsprojekt einzubringen, bei dem es um Lebensmittelverschwendung, Klimawandel und Energiefragen geht."

IRMA KOSTER

Verantwortliche für europäische Projekte, Koordinatorin des GreenCook-Projektes für die Provinz Gelderland (Niederlande)

Für weitere Informationen
www.greencook.nl





ROSIE BOYCOTT

Vorsitzende des London Food Board, das mit der Greater London Authority und Bürgermeister Boris Johnson für die Einführung der London Food Strategy zuständig ist (Großbritannien)

Für weitere Informationen www.london.gov.uk

"Wir wollen ein gesundes und sinnvolles Leben führen. Und das wünschen wir uns auch für unsere Kinder. Also müssen wir etwas an dieser schockierenden Menge an verschwendeten Lebensmitteln tun, um die es bei Green Cook geht.

Hier sind alle gefordert. Lokale Entscheidungsträger können Richtlinien für Betriebe des Lebensmittelsektors erstellen, mit denen der Lebensmittelverschwendung Riegel vorgeschoben werden, oder auch Abholdienste mobilisieren

Auf nationaler und europäischer Ebene ist eine Veränderung der Regeln denkbar, sodass Nahrungsmittelreste als Tierfutter verwendet werden dürfen. Einzelhändler und Nahrungsmittelhersteller können mit besseren Methoden für Bestellungen, Werbung, Produktdesign und Lagerverwaltung beitragen.

Und in der Zwischenzeit lernen wir, wie man am heimischen Herd aus Resten noch leckere Gerichte zubereitet. In London arbeiten wir bereits seit fast zehn Jahren an einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem. Wenn wir unseren Bürgern eine gute Zukunft garantieren wollen, ist unsere Arbeit extrem wichtig. Ich empfehle für den Umgang mit Nahrungsmitteln eine ganz einfache Faustregel: Erst den Menschen ernähren, dann das Tier, dann den Boden und dann die Energie aus denjenigen Lebensmittelabfällen benutzen, die sich nicht vermeiden lassen. Erst wenn es nicht mehr anders geht, heißt es: Ab in die Mülltonne."

GreenCook CREEKCOOK www.green-cook.org ategyfor n.Espace Environnement ashl. Bruxelles Environnement le food The Proeffuinen' Foundation, Wageningen Food AIOC FOST Plus asbl. Euro-Toques Belgique. enocollectaft des Landkreises





Espace Environnement

Lead-Partner des Projektes GreenCook

Espace Environnement ist eine gemeinnützige Vereinigung, die sich über eine Konzertierung und Einbindung aller Akteure der Gesellschaft (Bürger, Behörden, Unternehmen, Verbände) für eine nachhaltige Entwicklung unseres Lebensraums einsetzt.

Espace Environnement ist als Organisator internationaler Zusammenarbeit anerkannt und verwaltet seit über zehn Jahren Interreg-Projekte. Im Rahmen von GreenCook fördert Espace Environnement über eine ständige Interaktion mit den Partnern das Finden gemeinsamer, innovativer Lösungen und das Entstehen langlebiger, sektorenübergreifender Dialoge zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Nordwesteuropa.

Espace Environnement asbl

Rue de Montigny 29 6000 Charleroi (Belgien) Tél.: +32 (0)71 300 300 www.espace-environnement.be



Bruxelles Environnement

Bruxelles Environnement ist die Umwelt- und Energieverwaltung der Region Brüssel-Hauptstadt. Zu ihren Aufgaben gehören die Entwicklung und Umsetzung von Umweltplänen. Die Verhinderung der Lebensmittelverschwendung ist sowohl Teil des 4. Abfallpräventionsplans der Region, als auch des Aktionsprogrammes "Nachhaltige Ernährung." Dank seiner Beteiligung an GreenCook konnte Bruxelles Environnement seinen lokalen. Präventionsmaßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung mehr Gewicht verleihen und dabei einen integrierten Ansatz aus zahlreichen Initiativen verfolgen, die sich sowohl an die Privathaushalte, als auch an die Körperschaften richten. Bruxelles Environ-nement entwickelt und unterstützt so Erziehungsprojekte an den Schulen, schafft praktische Werkzeuge, gibt Studien in Auftrag und organisiert breit angelegte Bewusstseins-bildungskampagnen.

Bruxelles Environnement

Gulledelle 100 1200 Brüssel (Belgien) Tél. : +32 (0)2 775 75 75

www.bruxellesenvironnement.be - www.sustainablecity.be



CRIOC

Das belgische Konsumforschungsinstitut CRIOC unterstützt 15 belgische Verbraucherverbände beim Verbraucherschutz, Daneben setzt sich CRIOC auf nationaler und europäischer Ebene für die Vertretung von Verbrauchern in Ausschüssen und Arbeitsgruppen ein. Unser Zentrum führt Studien, Analysen und Aufklärungskampagnen zu den Themen durch, die in diesen Ausschüssen und Arbeitsgruppen behandelt werden oder die verschiedenen Ebenen des öffentlichen Entscheidungsfindungsprozesses beeinflussen. Die Website von CRIOC bietet zahlreiche Verbraucherinformationen. Auch werden hier die Fragen von Verbrauchern, Verbraucherverbänden und Behörden beantwortet. Das CRIOC-Informationszentrum ist öffentlich zugänglich.

CRIOC

North Gate II Boulevard Albert II 16 1000 Brüssel (Belgien) Tél.: +32 (0)2 547 06 11

www.crioc.be



Fost Plus

Fost Plus ist eine Non-Profit-Organisation, die die umweltfreundliche und wirtschaftliche Wiederverwertung von Haushalts-Verpackungsmüll koordiniert. Die Finanzierung erfolgt durch die für die Verpackung verantwortlichen Hersteller. Fost Plus wiederum unterstützt diese Hersteller beim Erreichen der sehr hohen staatlichen Zielvorgaben (80 Prozent). Dank vertraglicher Vereinbarungen mit den Kommunen kann jeder am Fost-Plus-Abholungssystem für getrennten Abfall teilnehmen. 95 Prozent der Bevölkerung gibt an, dies aktiv zu tun. Dies ist das größte Maß an Engagement in ganz Europa. Fost Plus berät auch bei Fragen zur Optimierung und Verkleinerung von Verpackungen und stellt kostenloses Kommunikationsmaterial und Lehrmittel zur Verfügung.

Asbl Fost Plus

Olympiadenlaan 2 1140 Brüssel (Belgien) Tél.: +32 (0)2 775 05 68 www.preventpack.be www.fostplus.be



WUR Food & Biobased Research

Wir verfügen über mehr als 15 Jahre Erfahrung im Bereich Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und widmen uns nachhaltigem Management in der Nahrungsmittelkette, Nacherntetechnologie, Verpackungen und integrierter Aufwertung von Biomasse als Ressource. In Zusammenarheit entwickeln wir Kontrollmethoden sowie Modellkonzepte und Pilotprojekte für die Einführung von Präventivmaßnahmen. Wir bemühen uns um eine Kombination von Transportlösungen, Verpackungen, Informationsströmen, Abfallwirtschaft, Qualitätskontrolle, Vorratsbestellungen, neuen Technologien und Haltbarkeitstechniken, die auf die Qualität der Produkte ausgerichtet sind. Für den Verbraucher bedeutet das: frischere Produkte mit einer guten Qualität. Toine Timmermans und Hilke Bos-Brouwers sind das Projektteam für Green Cook.

Wageningen UR Food & Biobased Research

Bornse Weilanden 9 P.O.Box 17 6700 AA Wageningen (den Niederlanden) Tél.: +31 (0)317 481524

www.wageningenUR.nl/fbr



Artois Comm.

Artois Comm. (Kurzform) ist einer der wichtigsten französischen Gemeindeverbünde. Die gleichnamige Behörde vertritt 59 Gemeinden und fast 210.000 Einwohner. Zur Artois Comm. gehören die Kernstädte Béthune und Bruay-la-Buissière, die mitten im ländlichen Gebiet des alten Bergbaureviers Nord-Pas-de-Calais liegen. Artois Comm. ist für die wirtschaftliche Entwicklung des Gebiets zuständig. Weitere Aufgaben liegen in den Bereichen Transport, Umweltmanagement und ländliche Entwicklung. Zu Letzterem gehören unter anderem Themen wie Integration und Beschäftigung, Wohnungs- und Raumpolitik, Abfallsammlung und -verarbeitung, Abwasserreinigung und die Entwicklung kultureller und sportlicher Aktivitäten sowie Tourismus, Artois Comm, hat auch eine Abteilung für Abfallvermeidung, die für das Projekt Green Cook mit der Landentwicklung am Konzept "vom Erzeuger zum Verbraucher" arbeitet.

Communauté d'Agglomération de l'Artois

Avenue de Londres 100 62411 Béthune (France)

Tél.: +33 (0)3 62 61 47 64 www.artoiscomm.fr



Regionalrat des Nord-Pas de Calais

Mit 113 Regionalratsmitgliedern, 5.800 Bediensteten und einem Budget von 2 Milliarden Euro möchte die Region die lokalen Bedingungen und die Zukunft für die Einwohner verbessern. Im Bildungswesen baut die Region Lyzeen nach den strengsten Umweltnormen und stattet sie den Bedürfnissen der Jugendlichen und der Lehrkörper entsprechend aus.

Außerdem organisiert die Region die Schulgastronomie an den Lyzeen und gewährleistet bei der Zubereitung der Mahlzeiten und der Schulung der Kantinenmitarbeiter, dass diese auf dem neuesten Stand der Ernährungspolitik, der Gesetzgebung und der Richtlinien bleiben

Seit 1988 finanziert und leitet die Region das Netzwerk für Verbrauchererziehung, das als Ort des Austauschs offensteht und benachteiligten Bevölkerungsgruppen ermöglicht, einen Ausweg aus der Isolierung zu finden. Im Rahmen von GreenCook haben sich 25 solche Einrichtungen zur Verbrauchererziehung des Schwerpunktthemas "Zu Hause" angenommen, um die Verhaltensweisen der Bürger zu verändern.

Region Nord-Pas de Calais

Avenue du Président Hoover 151 59555 Lille (Frankreich) Tél.: +33 (0)3 28 82 82 82 www.nordpasdecalais.fr



Greentag

Greentag ist ein Beratungsdienst für nachhaltigen Konsum im Einzelhandel. Das Unternehmen hat in diversen Supermärkten ehrgeizige und innovative Maßnahmen für gesellschaftlich verantwortliches Verhalten eingeleitet. Das Ziel dabei ist, diese Aktivitäten auch in anderen Unternehmen zu wiederholen, damit diese aus den Ergebnissen der Pilotprojekte Nutzen ziehen können. Greentag ist spezialisiert auf die Gebiete Abfallwirtschaft und nicht verkaufte Lebensmittel, Verbraucher- und Mitarbeiterschulung, Bewusstwerdung und ÖkoKommunikation.

Greentag hat in mehreren E.Leclerc-Supermärkten ambitionierte und innovative Strategien für verantwortungsbewussten und umweltfreundlichen Ziele, entwickelt. Ziel ist es, diese Strategien auch in anderen Unternehmen zu reproduzieren, welche von den Ergebnissen von GreenCook profitieren können.

Greentag

Rue du Maresquel 29 59242 Templeuve (Frankreich) Tél.: +33 (0)3 20 59 10 10 www.jeconomisemaplanete.fr



AVL

Abfallwirtschaft unterliegt ständig Veränderungen und dynamischen Prozessen. AVL betrachtet diese dynamische Entwicklung als eine Chance und einen Anreiz, um neue Wege zu beschreiten. Vor allem bei der Abfallvermeidung hat sich gezeigt, dass wir mit unserer innovativen Unternehmensstrategie auf dem richtigen Weg sind.

Durch unsere Teilnahme am Projekt Green Cook haben wir die Möglichkeit bekommen, die breite Öffentlichkeit im Kreis Ludwigsburg auf das Thema Abfallvermeidung auf-merksam zu machen. Das Thema Lebensmittelverschwendung eignet sich hierfür hervorragend, da es Bezug zum Alltag aller Bevölkerungsgruppen hat. Letztendlich wollen wir herausfinden, ob und wie sich das Bewusstsein und das Verhalten der Bürger im Bereich Lebensmittelverschwendung beeinflussen lässt.

Abfallverwertungsgesellschaft des Landkreises Ludwigsburg mbH

Hindenburgstrasse 30 71638 Ludwigsburg (Deutschland) Tél.: +49 (0)7141 144 56 24 www.avl-ludwigsburg.de



ISWA

Das Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüteund Abfallwirtschaft (ISWA) ist eine Forschungsund Lehreinrichtung innerhalb der Fakultät Bauund Umweltingenieur-wissenschaften der Universität Stuttgart. Die Universität verfügt über ein eigenes Lehr- und Forschungsklärwerk, das europaweit einzigartig ist.

Experten aus verschiedenen Ingenieur- und Naturwissenschaften arbeiten an unserem Institut interdisziplinär zusammen. Unsere Kernkompetenzen sind die klassischen Ingenieuraufgaben in den Umweltbereichen Wasser, Abwasser, Reststoffe, biologische Abfälle, Boden und Abluft sowie Ressourcenmanagement und Industrieabfälle

Université de Stuttgart

Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte und Abfallwirtschaft (ISWA) Lehrstuhl Abfallwirtschaft & Abluft Bandtäle 2 70569 Stuttgart (Deutschland)

Tél.: +49 (0)7116 856 54 07 www.iswa.uni-stuttgart.de



De Proeftuinen

Die Organisation De Proeftuinen und ihr Partner De Avle Ouwe sind Spezialisten für die Leitung kulinarischer Projekte. Sie konzentrieren sich vor allem auf den Bereich nachhaltige Lebensmittel in der Gastronomie. Unser Projektteam hat sehr viel Erfahrung mit der Entwicklung innovativer Restaurantkonzepte. Auch koordinieren wir Projekte auf nationaler und europäischer Ebene, wobei es in der Regel um die Markteinführung neuer Lebensmittel und die Entwicklung nachhaltiger Ernährungssysteme im städtischen Raum geht. Im Rahmen unserer Projekte organisieren wir oft Veranstaltungen sowie Catering- und Kochvorführungen, in denen das jeweilige Thema nochmals aufgegriffen wird. De Proeftuinen und De Vale Ouwe waren, durch ihre Erfahrung auf diesem Gebiet, die Projektleiter des Kochbuchs "No opportunity wasted!"

De Proeftuinen & De Vale Ouwe Culinair Projectmanagement

Baakseweg 6 7251 RH Vorden (den Niederlanden) Tél.: +31 (0)575 55 17 11 www.greencook.nl - www.devaleouwe.nl



Sustain

Sustain ist ein britischer Verband für Landwirtschaft. und bessere Ernährung. Als eingetragene Wohlfahrtseinrichtung stehen wir für eine Politik und Good Practices, die die Gesundheit und das Wohlbefinden von Mensch und Tier optimieren, das Wohn- und Ar-beitsumfeld verbessern, Kultur und Gesellschaft bereichern und Chancengleichheit för-dern. Sustain vertritt ungefähr 100 nationale gemeinnützige Einrichtungen, die auf internationaler, nationaler, regionaler und lokaler Ebene tätig sind. Um Lebensmittelverschwendung zu verringern, bieten wir Lieferanten (insbesondere Cateringfirmen und Kommunalbehörden) Beratung und praktische Unterstützung. Gemeinsam mit unseren Mitgliedern führen wir eine Kampagne für die Einführung von Gesetzen, mit denen die Prinzipien nachhaltiger Ernährung (darin inbegriffen die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum) in der Politik und Praxis von Unternehmen und Einrichtungen verankert werden.

Sustain

White Lion Street 94 London N1 9PF (Großbritannien) Tél.: +44 (0)20 7837 1228

www.sustainweb.org

Impressum

"No opportunity waste" ist ein transnationales Kochbuch der GreenCook-Partnerschaft, Koordination von Espace Environmetn und De Proeftuine, unterstützt durch Interreg IVB NWE

Design

0to9, Rotterdam (Pays-Bas)

Layout

SVH, Zoetermeer (Pays-Bas)
Espace Environnement, Charleroi (Belgique)

Übersetzung

EN-FR, EN-NL, EN-DE: Wil Albers Vertalingen, Arnhem (Pays-Bas) FR-EN, FR-NL, FR-DE: Colingua Traduction, Liège (Belgique)

Druck

Imprimerie Bietlot, Charleroi (Belgique)

Copyright © 2014

Verantwortlich für Inhalte : Baudouin Germeau, Espace Environnement rue de Montigny 29 – 6000 Charleroi – Belgique

Nachdrucke und Veröffentlichungen sind nur mit der schriftlichen Genehmigung des LeadPartners Espace Environment (greencook@green-cook.org) erlaubt.





