



Raphael Schär
 Mitinitiator der RestEssBar
 Olten

Lebensmittel essen statt wegwerfen

Im Bericht «Lebensmittelverluste in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen», welcher der WWF und foodwaste.ch 2012 publiziert haben, wurde aufgezeichnet, dass rund 1/3 der Lebensmittel in der Schweiz weggeworfen werden. Die Menge dahinter ist erschreckend und hat dazu geführt, dass sich in der Schweiz der Verein RestEssBar

gegründet hat. Auch in Olten haben sich mehrere Interessierte zusammengeschlossen, um gemeinsam Lebensmittel vor dem Wegwerfen zu retten. In Kontakt mit der ersten RestEssBar in Winterthur entstand im Dezember 2015 die RestEssBar Olten. Die erwähnte Studie zeigt zwar, dass prozentual am meisten bei den Konsument/innen zu Hause weggeworfen wird. Die RestEssBar hat sich aber zum Ziel gesetzt, bei den Läden anzusetzen, da dort in absoluten Zahlen mehr auf einmal erreicht werden kann.

Was verbindet Foodwaste mit dem Klimawandel? Ein beachtlicher Anteil der CO₂-Emissionen stammt von der Lebensmittelproduktion – gerade Fleisch und Käse sind mit sehr hohen Emissionen verbunden. Indem wir möglichst viele Lebensmittel weitergeben, erreichen wir, dass die Emissionen nicht für nichts entstanden sind und weitere im Idealfall reduziert werden können. Für uns ist die RestEssBar aus diesem Grund auch hauptsächlich ein Umweltschutzprojekt und wir können damit auch Geschäfte sensibilisieren, der aktuellen Überproduktion etwas entgegenzusetzen.

Die über 30 engagierten Helfer/innen der RestEssBar Olten konnten in den ersten 12 Monaten rund 8 Tonnen Lebensmittel retten. Die damit verbundenen positiven Auswirkungen bezüglich Emissionen sind leider sehr schwer abschätzbar, aber wir sind der Meinung, dass sich auch kleines und lokales Engagement fürs Klima lohnt. Im Sinne von «Think Global – Act Local» empfehlen wir dieses Konzept weiter und stehen auch jederzeit zur Unterstützung bereit.

Gewusst?

Unsere Ernährung ist für 30% der von Menschen verursachten Treibhausgasemissionen verantwortlich. Wir besitzen das Potential, diese Emissionen durch kluge Ernährungsentscheidungen und den achtsamen Umgang mit Nahrungsmitteln um wenigstens 50% zu reduzieren.