

Energiespartipp

Aus Liebe zum Essen

Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet nie auf dem Tisch. Das entspricht einer halben Tonne CO₂ pro Kopf und Jahr oder der Hälfte des Emissionsziels, um dem Klimawandel entgegenzuwirken. Das Positive an dieser Feststellung ist allerdings, dass wir an einem sehr grossen Hebel ansetzen und mit kleinen Massnahmen bereits sehr viel bewirken können, um Food Waste zu vermeiden.

- Die Natur ist nicht perfekt:
Lassen wir unförmige Früchte und zu kleines, zu grosses oder zu krummes Gemüse im Laden liegen, werden sie von den Händlern nicht mehr eingekauft und müssen vernichtet werden.
- Der richtige Umgang mit Lebensmitteln will gelernt sein:
Entwickeln wir unser Wissen und Gefühl für einzukaufende Mengen, Lagerung, Haltbarkeit und Konservierung weiter und improvisieren beim Menueplan, um nicht jährlich 2000 Franken pro 4-Personen-Haushalt für Lebensmittel auszugeben, die dann im Abfall landen.
- Falls dann doch einmal etwas übrig bleibt:
Laden Sie spontan Freunde zum Mitessen ein oder fragen Sie Ihre Nachbarn, ob sie Verwendung für ein zu viel eingekauftes Brot haben.

Wenn wir Food Waste unterbinden, sind die Einsparungen an Ressourcen eindrücklich: Auf die Schweiz umgerechnet sind es die Fläche des Kantons Zürich und pro Kopf täglich eine Badewanne voll Wasser.

Wir beraten Sie kostenlos Tel. 058 228 71 71

www.energieagentur-sg.ch