

Umwelttipp: «Food-Waste»

Text: Claudia Gehri

Bald beginnt die Advents- und Weihnachtszeit. Früher oder später machen wir uns Gedanken über das Weihnachtessen und die Geschenke, die mit Lebensmitteln zu tun haben.

Wie nachhaltig soll es an Weihnachten 2023 bitte sein? Braucht es überhaupt Fleisch oder Fisch, wenn ja, wieviel Gramm rechnen pro Person? Wintergemüse aus der Region, oder weil es Weihnachten ist doch etwas Besonderes aus Asien oder Afrika? Wir kaufen lieber oft zu viel, als zu wenig, im Zweifel landet es in der grünen Tonne (falls vorhanden), oder auf dem Quartierskompost: ganze Laib Brote, 4 Kiwis, Papaya... Und unser Gewissen? Im Wissen, dass nicht nur in Gaza Menschen hungern, sondern an vielen Orten in der Welt, versuchen wir, das, was wir nicht brauchen, weiterzugeben z.B. in der WhatsApp Gruppe «Foodchat.ch» mit mittlerweile 10.000 Kontakten. Oder wir können über die App «Too Good To Go» Essen retten. Dort können Lebensmittel von Geschäften und Restaurants vor dem Wegwerfen verschont werden. Ausserdem gibt es den Verein: RestEssBar St.Gallen in der Lindenstrasse 57, die für alle offen und kostenlos zugänglich ist. Kontakt über St.Gallenrestsessbar.ch. Gehen wir auch aufgrund der vielen Krisen auf der Welt, die auch hier in der Schweiz zu deutlich höheren Lebensmittelkosten führen, bewusster mit Essen um: Wer dankt heute noch vor dem Essen für «Unser täglich Brot»? Versuchen wir bewusster einzukaufen, da wir Endkonsumenten zu einem Drittel die Hauptverursacher von «Food Waste» sind. Versuchen wir zu teilen, was wir zuviel haben.

Feiern wir den Heiligenabend in der Haldenkirche mit dem Übriggebliebenem aus dem vegetarischen Restaurant Tibits. Gehen wir ans Sozial- und Umweltforum Ostschweiz und geniessen ein Festessen aus geretteten Nahrungsmitteln. Laden wir Alleinerziehende einmal zum Essen ein. Denn der allgemeingegenwärtige Zeitmangel, den junge Familien haben, lässt oft zu wenig Zeit für ausgewogenes Kochen und Planen der Mahlzeiten, um unnötige Reste zu vermeiden. So wird Food Waste zum «Kollateralschaden» unserer Gesellschaft.

Im Glauben, dass wir Menschen rund um den Erdball in Verbindung stehen, wünsche ich uns nicht nur zur bevorstehenden Weihnachtszeit einen achtsameren, wertschätzenderen Umgang mit unseren Nahrungsmitteln, deren Herstellung und Verarbeitung.

