



BESONDERE AKTION • DES MONATS •

TAST THE WASTE: SCHAUKOCHEN

Wie gut Lebensmittel schmecken können, auch wenn sie bereits nahe am Mindesthaltbarkeitsdatum sind, haben die Schüler der drei Meraner Hotelfach- und Berufsschulen auf Initiative der youngCaritas und mit Unterstützung der Meraner Pfarrcaritas-Gruppen am 16. Oktober unter Beweis gestellt. Anlässlich dieses Welternährungstages haben die Schüler der drei Meraner Gastgewerbeschulen „Kaiserhof“, „Savoy“ und „Ritz“ ein ganz besonderes Mittagessen zubereitet. Sämtliche Zutaten stammten aus Lebens-

mittelgeschäften, wo sie wegen des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr ver-



Heiner Schweigkofler (Caritas) mit den beiden Direktoren Beatrix Sigmund Kerschbaumer (Savoy) und Josef Paler (Kaiserhof) mit drei Kochlehrlingen

kauft werden konnten. Das „Feinschmecker Menü“ konnte im Park des „Kaiserhofes“ von Passanten und Interessierten kostenlos gegessen werden. Mit der Aktion unter dem Motto „Köstlicher Müll“ wollten die angehenden Gastronomieprofis, unter Anlei-

tung der Fachlehrer, ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen. Mehrere Meraner Geschäfte hatten die Lebensmittel kostenlos für diese Aktion zur Verfügung gestellt und mit Unterstützung der Freiwilligen von der Trientner Lebensmittelbank „Banco alimentare“ den engagierten Schülern geliefert. Die beiden Koordinatoren Petra Lind und KM Andreas Köhne konnten am „Kaiserhof“ unter den zahlreichen Gästen auch Hotelfachschuldirektor Josef Paler, die Direktorin der LBS Savoy, Beatrix Kerschbaumer Sigmund, den Direktor der Caritas, Heiner Schweigkofler sowie Senio Visentin und Gerd Seebacher von der youngCaritas begrüßen.

„Die besondere Herausforderung war, dass wir bis zum Tag der

Lieferung nicht wussten, welche Lebensmittel wir bekommen würden. Wir haben improvisiert“, erklärte Kochfachlehrer KM Andreas Köhne.

Wertvoller „Müll“

Alle teilnehmenden Studierenden der drei Schulen hatten sich im Vorfeld der Aktion in mehreren



Das Buffet auf der Terrasse des Kaiserhofes wurde von zahlreichen Besuchern „gestürmt“

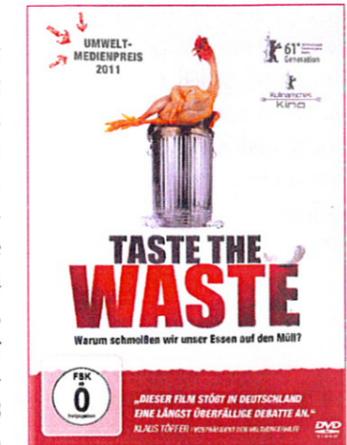
Treffen mit youngCaritas mit der Lebensmittelverschwendung in den Industrienationen und deren sozialen und ökologischen Folgen befasst. Laut den Daten des Amtes für Abfallwirtschaft der Provinz Bozen landen allein in Südtirol 94 Kilogramm genießbare Lebensmittel pro Haushalt und Jahr auf dem Müll. In ganz Europa werden jedes Jahr 90 Millionen Tonnen tadelloser Lebensmittel einfach weggeworfen. Diese Menge würde ausreichen, um die Hungernden auf der Welt zwei Mal zu ernähren.

Recherchiert hat das Valentin Thurn in seinem Dokumentarfilm „Taste the Waste“, in dem er die Hintergründe dieser Verschwendung aufdeckt. So werden beispielsweise in Lebensmittelgeschäften und Supermärkten tadellose Lebensmittel aus den Regalen genommen, weil sie zu nahe am Mindesthaltbarkeitsdatum sind. Die meisten müssen laut den geltenden Bestimmungen als Müll entsorgt werden. Professor

Andrea Segrè von der Universität Bologna hat errechnet, dass ein Supermarkt mit 2.000 Quadratmeter Verkaufsfläche pro Jahr 15 Tonnen Lebensmittel mit einem Verkaufswert von 45.000 Euro wegwirft. Damit könnten 25 Menschen in Not unterstützt werden.

Laut einer Studie der Universität Stuttgart mit dem Titel „Zu gut für die Tonne“ landen alleine in Deutschland jährlich 11 Mio. Tonnen Lebensmittel im Müll. 1,9 Mio. Tonnen davon entfallen alleine auf den Food Service Markt (Großverbraucher). Etwa die Hälfte, schätzen Experten, wären vermeidbar. 44 % aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle sind Obst und Gemüse. 68 % aller Lebensmittelabfälle in Privathaushalten könnten ver-

mieden werden! **TIPP:** Die DVD des sehenswerten Films „Taste the Waste“ von Valentin Thurn ist jetzt im Handel erhältlich. Unter <http://tastethewaste.com/info/film> gibt es einen Trailer davon zu sehen. ■



Die interessante DVD