

Medienmitteilung

Gemeinsam gegen Food Waste: Erfolgreicher Austausch in der Werkstatt Chur

Bei der Veranstaltung «Gemeinsam gegen Food Waste» von graubündenVIVA diskutierten Expert:innen, wie Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann. Der Fokus lag auf besserem Verständnis des Mindesthaltbarkeitsdatums und nachhaltiger Verwertung – ein inspirierender Austausch mit praxisnahen Lösungsansätzen.

Rund 50 Interessierte nahmen an der Veranstaltung «Gemeinsam gegen Food Waste» des Vereins graubündenVIVA in der Werkstatt Chur teil. Der inspirierende Austausch zeigte einmal mehr, wie wichtig es ist, das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln zu stärken und Missverständnisse rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum zu beseitigen.

Der Anlass begann mit einer Begrüssung durch Leonie Liesch, Geschäftsführerin von graubündenVIVA, die den Gästen einen kurzen Einblick in die Arbeit und Ziele des Vereins gab. Anschliessend hielt Erika Bauert von foodwaste.ch ein aufschlussreiches Referat, indem sie die Problematik der Lebensmittelverschwendung und die zentrale Rolle des Handels sowie der Konsument:innen im bewussten Umgang mit Lebensmitteln erläuterte.

In der anschliessenden moderierten Gesprächsrunde diskutierten Branchenexpert:innen über Herausforderungen und Lösungsansätze im Umgang mit dem MHD. Dabei wurde deutlich, dass noch viel Aufklärungsarbeit nötig ist, um Konsument:innen darin zu bestärken, ihre Sinne zur Beurteilung der Genusstauglichkeit von Lebensmitteln einzusetzen und dass Lebensmittel mit abgelaufenem MHD-Datum noch geniessbar sind. Ebenso bedeutsam ist es, dass Konsument:innen wieder lernen, Lebensmittel ganzheitlich zu verwerten, um Abfälle gezielt zu reduzieren und deren Wertschätzung zu fördern. Hierzu gab es wertvolle Praxistipps vom Podiumsteilnehmer Marco Rudolph, Gastgeber und Koch im Restaurant zur Rebleuten in Chur. Ebenso spannend waren auch die Schilderungen der zwei Produzenten. Domenica Boutilley von feingemachtets.ch erklärt, dass sie stets nur so viel produziert, wie tatsächlich verkauft wird. Curdin Capeder von Capeder Food ergänzt, dass er

und seine Frau für die Direktvermarktung besonderen Wert darauflegen, tierische Produkte möglichst vollständig zu verwerten. Dadurch können sie sich mit ihren Hofläden auch klar vom grossen Detailhandel abheben, was viele Kunden von ihnen sehr schätzen.

Die zentrale Mitnahm-Botschaft des Abends lautete: «Was können wir alle tun, um das Missverständnis zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum zu eliminieren?» Die Teilnehmenden waren sich einig, dass eine klare Kommunikation und praxisnahe Informationen essenziell sind, um Lebensmittelverschwendung nachhaltig zu reduzieren.

Chur, 12. März 2025

Bilder:



Netzwerkanlass, graubündenVIVA



(v.l.n.r.) Curdin Capeder, Domenica Boutilly, Marco Rudolph, Erika Bauert, Reto Möhr, Leonie Liesch



Erika Bauert, foodwaste.ch



(v.l.n.r.) Curdin Capeder, Domenica Boutilly, Marco Rudolph, Erika Bauert, Reto Möhr

Download der Bilder: <https://grviva.px.media/share/1741789184Wuvoxevu7eMk73>

Eine Mitteilung von:

graubündenVIVA

Leonie Liesch, Geschäftsführerin

Mail: leonie.liesch@graubuendenviva.ch, Telefon: +41 81 552 52 56

www.graubuendenviva.ch