

«Teller statt Tonne» erfolgreich

Der gestrige Welternährungstag stand im Zeichen des bewussten Umgangs mit Lebensmitteln. Zum zweiten Mal führte der Verein «Tellerrand – Verein für solidarisches Handeln» auf dem Rathausplatz die Kochaktion «Teller statt Tonne» durch, um auf das Thema aufmerksam zu machen.

VADUZ. Ziel der Aktion war es, vermehrt auf eine rücksichtsvolle Verwendung von Lebensmitteln hinzuweisen. Laut WWF Schweiz gehen in der Schweiz jährlich 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittel verloren. Diese Zahl berücksichtigt die Landwirtschaft, die Verarbeitung, den Gross- und Detailhandel, die Gastronomie sowie die Haushalte. Letztere machen knapp 45 Prozent aus, weshalb jeder Einzelne einen gewichtigen Beitrag im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung leisten kann.

Mehrere Freiwillige, das Kochkollektiv Liechtenstein und die

Gartenkooperative stimmten sich bereits am Vortrag mit der «Schnippeldisko» auf die Aktion ein und bereiteten ein feines regionales Mittagessen für die Gäste vor. Wie Sacha Schlegel vom Verein Tellerrand bekannt gab, spendeten Bauern aus dem Land und der Region, wie z.B. Ernst Nigg, die Rüeblifabrik, die Agra des heilpädagogischen Zentrums und die Gartenkooperative Liechtenstein-Werdenberg knapp 200 Kilo Lebensmittel. Bei den Lebensmitteln handelte es sich um Über- oder Ausschussware. Das heisst, Lebensmittel, welche zwar frisch und geniess-

bar sind, jedoch entweder im Überschuss vorhanden sind oder aufgrund deren Optik oder Grösse nicht verkauft werden können. Auf der Speisekarte standen eine Kürbissuppe, Randensalat, ein Gemüseeintopf, Bratkartoffeln mit Kürbis, Kartoffelstock und vieles mehr. So war für jeden Geschmack etwas dabei.

Jeder kann mitwirken

Die Organisationen Vivat, Fastenopfer und Terre des hommes informierten vor Ort über ihre Projekte. Der Verein Tellerrand gab zusätzlich Tipps, wie jeder Einzelne dem vorschnellen Weg-

werfen von Lebensmitteln entgegenwirken kann. Durch eine korrekte und optimierte Lagerung von Essen kann deren Haltbarkeit verlängert werden. Am meisten Müll unter den Lebensmitteln erzeugt beispielsweise das Wegwerfen von Brot. Dieses kann auch verwertet werden, wenn es hart geworden ist, indem Croûtons oder eine Brotsuppe zubereitet werden. Hinzu kommt das bewusste Einkaufen. Wird nur so viel eingekauft, wie tatsächlich gegessen wird, kommt später deutlich weniger oder gar kein Lebensmittelabfall zustande. «Leider gehen immer

noch zu viele Lebensmittel verloren. Dazu gehört auch Obst und Gemüse, welches aufgrund der Optik nicht verkauft wird. Auf den regionalen Gemüsemärkten und beim Direktkauf beim Bauern kann dies vermieden werden», meinte Sacha Schlegel.

Erfolg trotz Schlechtwetter

Der Liechtensteiner Sänger und Gitarrist Nicolaj Georgiev, auch bekannt als «TheLittleUnknown», liess mit seinem fröhlichen Mundart-Reggae das Regenwetter vergessen. Trotz der Kälte nahmen viele Leute aus

den unterschiedlichsten Bevölkerungsschichten an der Aktion teil und sorgten für eine gute Stimmung. Auch finanziell kann sich der Anlass sehen lassen: Im letzten Jahr konnten rund 2000 Franken an wohltätige Organisationen gespendet werden. Die diesjährigen Einnahmen kommen den Hilfsorganisationen Vivat, Fastenopfer und Terre des hommes zugute. Wie Sacha Schlegel mitteilt, wurden dieses Jahr leider weniger Gäste verzeichnet. Der Überschuss an Essen werde jedoch im Flüchtlingsheim verteilt. Und so wird aus Gutem mehr Gutes. (scl)



Das Kochkollektiv verköstigte zusammen mit freiwilligen Helfern die Leute auf dem Rathausplatz.



Bilder: Tatjana Schnalzger

Bei der Essensausgabe bildeten sich lange Schlangen.



Den Gästen schmeckte das Essen sichtlich.



Alleine der Geruch des Essens lockte viele Menschen an.