

Gegen Food Waste - Verschwendung soll zum Schulthema werden



Der Umgang mit Lebensmittel soll Schulstoff werden.

Quelle: Keystone

Die Urdorfer GLP-Kantonsrätin Sonja Gehrig fordert, dass Schüler im Hauswirtschaftsunterricht lernen, wie man die Lebensmittelverschwendung eindämmt. von Von Sandro Zimmerli

Kommentare

Der Lebensmittelverschwendung – auch Food Waste genannt – wird in den aktuellen Lehrmitteln zum Hauswirtschaftsunterricht zu wenig Rechnung getragen. Das findet die Urdorfer GLP-Kantonsrätin Sonja Gehrig. Wie sie in einer kürzlich eingereichten Anfrage schreibt, sei Food Waste im Lehrplan 21 und im Lehrplan «Hauswirtschaft an Mittelschulen» ein Thema. Deshalb will sie vom Regierungsrat unter anderem wissen, wie Food Waste im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichts in der Oberstufe in diesen Lehrplänen thematisiert und praktisch unterrichtet werde. Weiter fragt sie, ob vorgesehen sei, dass die Lehrmittel wie Hauswirtschafts- oder Kochbücher um das Thema Food Waste ergänzt werden.

«Ziel wäre, dass alle Jugendlichen wissen, wie man beispielsweise trockenes Brot weiter verwerten kann oder wie man mit Resten oder wenigen verfügbaren Lebensmitteln etwas zubereiten kann», schreibt Gehrig. Denn Ernährung und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln seien aus Gründen der Ressourceneffizienz, der Umwelt- und der Klimapolitik relevant, würden doch rund 30 Prozent der Umweltbelastung und 18 Prozent der CO₂-Emissionen unseres Konsums auf die Ernährung entfallen, so Gehrig. «Rund ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel – jährlich über zwei Millionen Tonnen – werden entlang der Wertschöpfungskette aussortiert oder entsorgt», schreibt sie weiter.

Praktische Tipps für Schüler

In einer Antwort zu einer früheren von Gehrig eingereichten Anfrage zum Thema Food Waste schreibt der Regierungsrat, dass «aus Sicht der Abfall- und Ressourcenwirtschaft besonders auch dem Gesichtspunkt der Lebensmittelverschwendung beziehungsweise der Eindämmung und Verminderung von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette Beachtung zu schenken» sei. Im Bericht zum «Massnahmenplan Abfall- und Ressourcenwirtschaft 2015–2018», so Gehrig, sei festgehalten, dass auch mit eigenen Bestrebungen aktiv nach Wegen und Mitteln gesucht werde, um auf der Konsumebene Impulse zu setzen, die Food Waste auf verschiedenen Stufen eindämmen und vermindern sollen. Der Fokus liege dabei auf den Arbeitsfeldern Information, Sensibilisierung und Bildung.

«Obwohl das Thema Food Waste immer stärker ins Bewusstsein der Bevölkerung gerät, sind sich viele noch nicht oder zu wenig bewusst, was der Beitrag jedes Einzelnen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung sein könnte», hält Gehrig fest. Umso wichtiger sei es, dies bei den Jugendlichen systematisch zu thematisieren. Sie sollen aber auch das praktische Handwerk zur Reduktion von Food Waste lernen, beispielsweise die Zubereitung von Potzelschnitten, Apfelfrösti oder Bruschetta aus hartem Brot.

(az Limmattaler Zeitung)