

Presseinfo

Claudia Graf-Grossmann

Food Saving. Über Reste und zu Taten



Claudia Graf-Grossmann | Food Saving. Über Reste und zu Taten
ca. 380 S. | Hardcover | Grafiken und Farabbildungen | ISBN 978-3-906304-28-1 | CHF 34.50 | EUR 34.50 | April 2018

Warum wird in unseren Supermärkten ausschließlich makelloses Gemüse angeboten? Wieso gelangen 60 Prozent des angebauten Brotweizens nie auf einen Teller? Claudia Graf-Grossmann wirft in ihrem Buch »Food Saving. Über Reste und zu Taten« neugierige Blicke auf Bauernhöfe, Großhandelshallen, in Restaurantküchen, Frühstücksbuffets, private Kühlschränke und Mülltonnen, um den Gründen für die Nahrungsmittelverschwendung auf die Spur zu kommen.

Bevor ein Nahrungsmittel bei uns auf dem Tisch steht, hat es bereits eine Reise hinter sich: Nach der Produktion und dem Anbau wird es verarbeitet, verpackt, verteilt und verkauft, zwischen den einzelnen Etappen stets auch transportiert. Zu Food Waste führen dabei beispielsweise Überproduktion, falsche Lagerung, ein Unterbruch der Kühlkette oder die Deklassierung der Ernte zur Preisstützung und Angebotsverknappung.

Wie sich im Falle von Gemüse aufzeigen lässt, bestehen auch Zielkonflikte: Um den guten Ruf von Schweizer Gemüse nicht zu gefährden, legt sich der Verband der Schweizer Gemüseproduzenten Qualitätsvorschriften auf, welche die gesetzlichen Anforderungen bei weitem übertreffen. Dies führt dazu, dass rund die Hälfte der angebauten Karotten gar nicht erst in den Handel gelangt. Diese Menge wird stattdessen zu Tierfutter verarbeitet oder in einer Biogasanlage verwertet. Insgesamt fällt in der Landwirtschaft ein Verlust von etwa 14 Prozent an.

Knapp die Hälfte der Lebensmittelverluste entfallen jedoch auf den Konsum. Planlose Einkäufe auf leeren Magen sorgen dafür, dass man mehr einkauft, als man braucht. Unübersichtliche Lagerung der Produkte zu Hause, falsche Interpretation der Ablaufdaten und mangelnde Kreativität bei der Resteverwertung ergeben eine vermeidbare Verlustrate von rund 15 Prozent im Haushalt.

»Food Saving. Über Reste und zu Taten« enthält zudem 16 Porträts von erfolgreichen Food Savern, wie beispielsweise **Esther Kern**, Kulinarik-Journalistin und Initiatorin der »Leaf-to-Root«-Bewegung oder **Lukas Bühler**, Ko-Moderator der TV-Sendung »Rübis und Stübis – Restenlos glücklich« (SRF1). Ein Buch für alle, denen Food Waste nicht wurst ist und die sich darüber informieren möchten, wie sie das Problem konkret in ihrem Alltag angehen können.

Claudia Graf-Grossmann, ist Kommunikationsfachfrau und Betriebsökonomin. 2016 erschien »Marcel Grossmann – Aus Liebe zur Mathematik«, die Biografie über ihren Grossvater; 2007 ihr erster Roman »Die Rosenkranz-Sonaten«. Die Autorin lebt in der Schweiz und in Frankreich.

Claudia Graf-Grossmann steht gerne für Interviews zur Verfügung.

Bestellung Rezensionsexemplar

Stefanie Keller

presse@ruefferundrub.ch / 044 381 77 30