

Verschwendung und Labels im Fokus

Nahrungsmittel / Die Aargauer Landfrauen-Tagung klärte zu den beiden Schwerpunktthemen Foodwaste und Gütesiegel-Dschungel auf.

GRÄNICHEN Unter dem Titel «Landfrauen sind verantwortungsvoll» haben Cornelia Schmid und Domenica Schmid einen Weiterbildungstag für Ortsvertreterinnen, Bezirkspräsidentinnen und Vorstandsmitglieder des Aargauischen Landfrauenverbands (ALFV) auf die

Beine gestellt. Die Themen sind aktuell. Allerdings gehören Landfrauen eher zur Kategorie verantwortungsvoller Menschen, die kaum Lebensmittel verschwenden. Trotzdem betonte Referentin Karin Spori vom Verein foodwaste.ch. «Aufklären, vernetzen und handeln sind

wichtig.» Das gilt auch für den Label-Dschungel: IP-Suisse, Bio Suisse, Agri Natura, Natura-Beef, Naturafarm, Terrasuisse – allein in der Schweiz gibt es dutzende von Labels. Kein Wunder, fehlt der Überblick. In ihrem Referat versuchte Eva Hirsiger von der gemeinnützigen Organisation

Wie vermeiden Sie «Foodwaste»?



Yvonne Scussel

«Ich friere vorgekochte Portionen ein»

Bei Produkten, die sich zum Tiefkühlen eignen, kaufe ich saisonal und oft in grösseren Mengen ein. Diese werden gekocht, portioniert und eingefroren. So habe ich immer etwas im Vorrat, wenn es schnell gehen muss. Auch mir geht die kreative Restenverwertung leicht von der Hand: Gemüsereste kommen in die Suppe. «Vörigs» vom Mittagstisch wird am anderen Abend serviert. Erstaunt und frustriert bin ich, wie viel Gemüse und Obst schon bei der Ernte aussortiert wird, weil es nicht den Normen entspricht und darum angeblich nicht marktkonform ist. el



Rita Richer

«Ich bin erschüttert vom Film»

Vieles, was bei mir auf den Tisch kommt, wächst in meinem eigenen Gemüsegarten. Auch wenn ich einkaufe, achte ich vorwiegend auf saisonale und regionale Produkte. Erschüttert bin ich vom Film «Taste the Waste». Unglaublich, wie viele Lebensmittel weltweit, aber auch bei uns verderben. Vor allem die Jungen wissen nicht mehr, was hinter dem Essen steckt, das sie gedankenlos konsumieren und wegwerfen. Ob die Wertschätzung für Lebensmittel verloren gegangen ist, weil die Gestelle in den Läden immer so gut gefüllt sind? el



Gervaise Perrass

«Fürs Kochen brauche ich keine Waage»

Wir leben in einer Wegwerfgesellschaft. Doch wir Landfrauen haben den bewussten Umgang und die Wertschätzung für unsere Ressourcen einfach intus. Auch ohne Waage kann ich Portionen so bemessen, dass alle satt werden. Gibt es Reste, werden diese in ein neues Gericht verwandelt. Zu meinen Lieblingsrezepten gehören die gratinierten Tomaten: Aus altem Brot, Fleischresten, Zwiebeln und Kräutern stelle ich ein schmackhaftes Brät her. Damit werden die ausgehöhlten Tomaten gefüllt. Bei Tisch kann ich damit immer punkten. el



Label-Dschungel: Es gibt allein in der Schweiz dutzende von Labels, deren Kriterien für einzelne Bereiche oder die ganze Produktionskette gelten.

(Bilder Erika Lüscher)

Pusch, etwas Licht ins Dunkel zu bringen.

Zertifiziert ist glaubwürdiger

Der Begriff Label wird in zwei Hauptkategorien unterteilt: Deklaration und Gütesiegel, mit oder ohne Zertifizierung. Jeder Private kann ein solches Label beantragen. Meistens aber stehen Verbände, Organisationen und Firmen dahinter.

Deklaration: Diese geht vom fertigen Produkt aus; Herstellungs- oder Verarbeitungskriterien werden nicht berücksichtigt.

Gütesiegel: Dieses basiert auf genau definierten Richtlinien, die einzelne Bereiche oder die

ganze Produktionskette umfassen. Doch auch hier gibt es einen wichtigen Unterschied. Betriebe, die über ein Gütesiegel mit Zertifizierung verfügen, werden regelmässig durch eine unabhängige und akkreditierte Zertifizierungsstelle überprüft. Diese Zertifizierung ist zwar mit einem beachtlichen finanziellen und zeitlichen Aufwand verbunden. Doch sie verleiht den mit dieser Auszeichnung versehenen Produkten höchste Glaubwürdigkeit.

Weniger wäre mehr

«Warum braucht es so viele Labels?», fragte eine Teilnehmerin

leicht frustriert, «IP-Suisse oder Bio-Suisse würden reichen. Da wissen die Konsumenten, was sie kaufen.»

Eva Hirsiger von Pusch wies darauf hin, dass Labels von vielen Firmen als Marketinginstrument genutzt werden, auch wenn es sich teilweise bloss um «Pseudolabels» handelt. Ein guter Rat ist es also, gelegentlich entsprechende Homepages zu konsultieren, auf denen unabhängige Bewertungen zu finden sind.

Erika Lüscher

Überblick im «Label-Dschungel»: www.labelinfo.ch

Ein scharfes Messer und etwas Geduld

GRÄNICHEN Anfang der 90er-Jahre gab es 50 000 Quittenbäume in der Schweiz, heute nur noch einen Bruchteil davon. Weil sie anfällig auf Feuerbrand sind, wurden sie grossflächig gerodet. Aber sie haben treue Fans: Ein Kurs am LZ Liebegg rund um die Quitten war sofort ausgebucht und wurde doppelt geführt.

Wer gestresst ist, sollte angesichts einer Quitte in der Küche erstmals tief durchatmen, riet Kursleiterin Marlis Hodel. Denn eine ruhige Hand und ein scharfes Messer verhindern Schnittverletzungen beim Rüsten der harten Frucht. Gleichzeitig beruhigt der rosenartige Duft die Nerven. Erntereif sind die Quit-

ten zwischen Ende September bis Ende Oktober, je nach Sorte, erklärte Obstfachmann Daniel Schnegg. «Wenn sie so richtig nach Quitten riechen und sich leicht vom Stiel lösen, sind sie reif. Kurz vor der Gelbfärbung ist der ideale Erntezeitpunkt.» Lagern lassen sich die Quitten zwei bis drei Monate, getrennt von anderem Obst, am besten bei 2 bis 3 Grad Celsius. Ruth Aerni

Mehr zum Thema Quitten gibt es in der nächsten Bauernzeitung.

Rezept unter: www.bauernzeitung.ch/quittenkuchen



Harte Früchte, diese Quitten: Schnell, schnell rüsten liegt nicht drin. Aber dann dieser Duft, dieses Aroma! (Bild rae)

AUS DER SCHULE GEPLAUDERT

«Ich bin äusserlich nicht unbedingt die Bäuerin»

Die Bäuerinnen-Ausbildung ist im Trend. Jeden Monat beantwortet eine Absolventin unsere Fragen.

Name: Mariel Herger
Alter: 22 Jahre
Wohnort: Bennau SZ
Beruf: Coiffeuse
Schule: BBZ Pfäffikon

Warum besuchen Sie die Ausbildung Bäuerin?

Bis jetzt hat mich der Haushalt nie gross interessiert. Mein Freund will später den Hof der Eltern übernehmen. Aktuell ist der Bau eines neuen Hauses im Gange, wo wir dann gemeinsam eine Wohnung beziehen. Seit Beginn unserer Beziehung helfe ich auch regelmässig im Stall mit, besonders gefallen mir die Tiere. Darum möchte ich mich auf die Haushalts- und Hofführung vorbereiten.

Was macht Ihre Klasse speziell?

Wir sind total verschiedene Typen, aber es harmoniert mega gut. Die Altersspanne in der Klasse ist beträchtlich, von Jahrgang 1967 bis 1997. Einige leben schon in einem eigenen Haushalt und möchten noch dazu lernen. Wir anderen können von ihrer praktischen Erfahrung profitieren. Vor allem bei der Produkteverarbeitung ergänzen wir uns und helfen

einander, meist auch mit viel Humor und lustigen Szenen.

Welche Rolle haben Sie in Ihrer Klasse?

Manchmal bin ich der grosse Lacher. Als Kleinste bereitet es mir Mühe, beim Konfi-Kochen in die grosse Pfanne zu schauen. Auch werde ich liebevoll belächelt, weil ich äusserlich nicht unbedingt die Bäuerin darstelle. Zudem bin ich ein Autofreak und besuchte die Schule schon mit verschiede-

nen Autos, was zum Schmunzeln beiträgt. Auch dass ich alles immer aufschreibe, um es besser zu behalten, sorgt für lustige Hänseleien.

Welches Lebensmittel verarbeiten Sie am liebsten und was machen Sie daraus?

Bis jetzt verarbeite ich sehr gerne Milch und Mehl. Joghurt und Butter herzustellen hat mich begeistert. Auch selber einen Zopf zuzubereiten hat mir Freude gemacht.

Was ist Ihre bisher grösste Erkenntnis der Ausbildung?

Wenn man eine Weiterbildung freiwillig macht, lernt man bewusster, als wenn einem etwas «aufgezwungen» wird. Ich besuche die Schule wirklich gerne. Die Ausbilderinnen geben uns viel Brauchbares für das Leben mit. Nicht nur Theorie, sondern auch praktisches Denken. Zum Beispiel: Pflanz im Garten nur das, was ihr braucht und verarbeiten könnt.



Mariel Herger (hinten in der Mitte) und ihre Klassenkameradinnen beim Verkneten von Sauerkraut. (Bild zVg)