

FORUM elle Post Nr. 4**Food Waste****Was kann ICH dagegen tun****Hochwasser-Risiken gehen uns alle an****Freie Plätze****Lust auf Merängge?****Gratis ins Museum**

Liebe

"Wir sind verschwenderisch" und "Die Natur kennt keine Katastrophen". Diese Aussagen unserer Referenten vom Juni und Juli bringen die Thematik von Food Waste und Hochwasser kurz auf den Punkt. Die Referate zeigten eindrücklich auf, wie komplex die Probleme sind und welche Herausforderungen sich uns stellen.

Referat vom 6. Juni 2023 mit Mirko Buri, Küchenchef und Gründer von Foodoo

Pro Jahr landen in der Schweiz 2,8 Mio. Tonnen Nahrungsmittel im Abfall. Oder 330 kg pro Kopf. In Franken umgerechnet ergibt das einen Betrag von 620.- Und der grösste Anteil, nämlich 37 %, fällt im Privathaushalt an gefolgt vom Detailhandel.

Food Waste beeinflusst Umwelt und Klima. Wenn wir Nahrungsmittel wegwerfen, verschwenden wir Ressourcen, die es zur Herstellung braucht. Z.B. benötigt die Produktion

von 1 Apfel = 7 WC-Spülungen Wasser

von 1 Burger = 16 Badewannen voll Wasser

Unser Referent Mirko Buri hat ursprünglich Koch gelernt und in renommierten Häusern gearbeitet. Er ist ein Food Waste-Pionier der ersten Stunde. Heute schreibt er Kochbücher, referiert zum Thema Food Waste an Schulen und Ausbildungsstätten und kocht mit Schulklassen. Um aktiv die Nahrungsmittelverschwendung zu lindern, entwickelt er laufend Produkte, die aus Überschüssen entstehen. Beim Produzenten kauft er die krummen Rüebli und Gurken, die zu grossen oder zu kleinen Süsskartoffeln und Zwiebeln, die überschüssigen Tomaten, Aprikosen, Zwetschgen und verarbeitet sie mit seinem Team zu den FOODOO-Produkten.

Alles über diese Produkte und wo du sie kaufen kannst findest du hier:
foodoo.world



Was kann ICH dagegen tun?

Hier einige aufgeschnappte Tipps für den Haushalt:

- Schrumpeliges Gemüse zu einer Suppe und Früchte zu Kompott verarbeiten
- Gemüse sparsam schälen, auch der Brokkoli-Strunk ist essbar
- Nahrungsmittel rechtzeitig einfrieren
- Vor dem Einkauf ein Foto vom Kühlschrank machen - von innen natürlich
- Vorsicht bei Aktionen wie 3 für 2
- Alles, was wir im Laden abgepackt kaufen wie Schnittlauch, Salat, geschnittene Früchte usw. produziert Abfall und zusätzlich Verpackungsmaterial
- „mindesthaltbar bis“ ist nicht gleichbedeutend wie „zu verbrauchen bis“
-

Viele weitere Infos findest du hier:

foodwaste.ch

engagement.migros.ch

Referat vom 4. Juli 2024 mit Prof. em. Dr. Rolf Weingartner, Hydrologe, geografisches Institut Uni Bern und Rouven Sturny, Mobiliar Lab für Naturrisiken

Hat du gewusst, dass Jeremias Gotthelf nicht nur Pfarrer und Schriftsteller war sondern auch „Hydrologe“? In seiner Erzählung „Wassernot im Emmental“ aus dem Jahr 1837 beschreibt er präzise das Wetterphänomen, wie es sich am 4. Juli 2022 zusammenbraute und das Kemmeriboden-Bad zerstörte. Rolf Weingartner dokumentiert die Wetterlage an diesem Tag anhand von Wetterkarten und eindrücklichen Bildern.

Im 19. Jahrhundert ist man denn auch nicht untätig geblieben, hat Flüsse begradigt und Dämme gebaut. Nach der sogenannten „Katastrophenlücke“ zwischen 1868 und 1987 musste man jedoch einsehen, dass diese Massnahme allein nicht genügt. Mit der zunehmenden Klimaerwärmung kann die Atmosphäre deutlich mehr Wasser aufnehmen und das Risiko von Grossereignissen steigt. Rouven Sturny arbeitet in einem Forschungsprojekt für Naturrisiken der Universität Bern in Zusammenarbeit mit der Mobiliar. Es gilt die erhöhten Risiken zu berechnen, das „Udenkbare zu denken“. 4 von 5 Gemeinden war in den letzten 40 Jahren von Überschwemmungen betroffen, wie das Überschwemmungsgedächtnis eindrücklich zeigt:

ueberschwemmungsgedachtnis.ch



„Emmenschlange“ aus „Wassernot im Emmental“ von Jeremias Gotthelf, Gute Schriften Bern

In folgenden Veranstaltungen gibt es weiterhin freie Plätze:

Wie Salz in der Suppe?

Workshop zu Selbstmanagement mit dem Zürcher Ressourcen-Modell
06. / 07. und 08. September 2023
Schlossstrasse 5, 3110 Münsingen
zrm.ch

Stapferhaus Lenzburg

Ausstellung NATUR
15. und 19. September 2023
stapferhaus.ch

„Mein kleiner grüner Kaktus“

Konzert mit The Harmonists Basel
13. Oktober 2023, Progr Bern
theharmonists.ch

Begegnungen mit Ideen zu Advents- und Weihnachtsdekorationen

mit Barbara Ackermann, Lehrerin für Bildnerisches Gestalten
16. und 17. Oktober 2024, Schlossstrasse 5. 3110 Münsingen

Lust auf eine Merängge?

Das Kemmeriboden-Bad ist wieder offen. Die Besitzerfamilie Invernizzi und ihr Team haben nach dem heftigen Unwetter nicht aufgegeben und zusammen mit vielen fleissigen Händen das Hotel und Restaurant wieder aufgebaut.

kemmeriboden.ch



Gratis ins Museum

Wenn es drückend heiss ist, warum nicht ins kühle Museum? An den Samstagen im August ist der Eintritt in die Berner Museen gratis. Dies ist ein Projekt, das u.a. vom Migros Kulturprozent unterstützt wird. Nutze die Gelegenheit und entdecke die Vielfalt unserer Museen!

Mehr Infos findest du hier:
[gratis-ins-museum](https://gratis-ins-museum.museen-bern.ch)
museen-bern.ch



Schön, bist du mit uns unterwegs!
Herzliche Grüsse

Maja Spillmann und Vorstand