

WIE WIR FOOD WASTE BEIM BROT VERMEIDEN

Ziel der Methode

Beim Brot wird ein viel zu grosser Anteil weggeworfen. Mit den hier vorgestellten Interaktionen wird für die Menge an unnötig verschwendetem Brot sensibilisiert. Gleichzeitig wird auf verschiedene Methoden hingewiesen, die es erlauben Brot länger frisch zu halten. Es wird ein Rezeptbuch abgegeben, mit dem trockenes Brot kreativ verwendet werden kann.

Wirkung der Methode

- Allen Teilnehmenden wird bewusst, warum Food Waste insbesondere beim Brot ein Problem ist.
- Alle Teilnehmenden sind gewillt, einen eigenen Beitrag zum Vermeiden von Food Waste beim Brot zu leisten.
- Alle Teilnehmenden haben mindestens ein Rezept oder eine Idee mitgenommen, um altes Brot weiter zu verwerten.
- Fähigkeiten und Wissen werden geschaffen für eine kreative und vollständige Verwendung von Lebensmitteln.

Anleitung

- An einem langen Arbeitstisch wird am Fliessband altes Brot recycelt. Mithilfe von Raffeln, Sägen, Mörser werden kiloweise vertrocknete Brötchen verkleinert. Teilnehmenden sollen unter Anleitung dazu animiert werden, dies selbst zu tun.
- Jede:r erhält 123 g altes Brot – so viel wie jede Person in der Schweiz durchschnittlich pro Tag verschwendet.
- Unter Einsatz der eigenen Körperfraft werden diese 123 g verarbeitet. Mensch reduziert also aktiv den eigenen Brotverschwendungs-Fussabdruck.
- Das Endprodukt ist Paniermehl, welches in Säckchen abgefüllt wird und den Teilnehmenden mit auf den Weg gegeben wird. Dieses kann in eigenen Rezepten verwendet werden.

Ressourcen

- Für z. B. 20 Personen (123 g pro Person) = 2.5 kg altes Brot
- 2 Reiben
- 2 Mörser
- wenn vorhanden eine Handmühle
- 2 Handsägen

Die Tischkonstruktion soll vor allem funktional sein, sodass 4–6 Menschen an ihr arbeiten können (siehe Bild). Sie erinnert an eine Produktionsstätte. Kistchen werden im Lebensmitteltransport genutzt und bieten so eine einfache Lösung mit grossem Wiedererkennungswert an Lebensmittelproduktion.

Damit Mensch auf den Kistchen arbeiten kann, wird eine Holzplatte auf ihnen befestigt. Dass die Kistchen weit unten sind und man quasi am Boden sitzt, erinnert an schlechte Arbeitsbedingungen, was im Kontext der Wiedergutmachung an Bedeutung gewinnt.

Zeit

Ca. 15 Minuten.

Was hat den Akteur:innen an der Methode gefallen?

Mit eigener Körperkraft Brot eine zweite Chance geben! – Moderatorin

Worauf sollte beim Anleiten geachtet werden?

Erklären wo 123 g Brotreste anfallen.

Quelle: <https://www.nzz.ch/visuals/food-waste-in-der-schweiz-so-viel-brot-landet-im-abfall-ld.1595151>