

Lebensmittelbewusstsein stärken

LTB-Schüler kochten auf dem Markt



Auf dem hauptstädtischen Markt wurde die Kampagne „Zusammen gegen Lebensmittelverschwendung“ vorgestellt.

(FOTO: CARLO GIRA)

Luxemburg. Seit zwölf Jahren werden die Schüler des „Lycée technique“ Bonneweg (LTB) vom Marktverband eingeladen, um auf dem Frischemarkt ein Menü mit regionalen und saisonalen Produkten zu kochen. Diese Produkte suchen sich die Schüler der Klasse von Carlo Sauber zuerst an den Ständen der Marktleute aus, um dann eine Vor-, eine Haupt- und eine Nachspeise zuzubereiten.

In diesem Jahr nutzte das Ministerium für Agrarwirtschaft, Weinbau und Schutz der Konsumenten die Gelegenheit, um bei dieser Veranstaltung für die Akti-

on „Zusammen gegen Lebensmittelverschwendung“ zu werben. Weltweit würden pro Jahr 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen, und das bei einer Milliarde hungernder Menschen auf der Welt, so Minister Fernand Etgen. Auch in Luxemburg wird rund ein Drittel der Nahrungsmittel verschwendet.

Für Umweltministerin Carole Dieschbourg ist es neben der ethischen Frage der Essensverschwendung auch eine Frage von CO₂-Emissionen. Der Umweltministerin zufolge müsse ein Lernprozess in der Schule, aber auch

bei den Produzenten und Konsumenten eingeleitet werden, um den Wert von Nahrungsmitteln wieder deutlicher zu erkennen.

Zur Sensibilisierung wurde eine Broschüre in deutscher und französischer Sprache herausgegeben. Darin wird auf ein Problem aufmerksam gemacht, das uns alle angeht.

Ein Aktionsplan wurde erstellt, der in der Broschüre eingehend beschrieben wird. Dazu werden sechs goldene Regeln aufgeführt, die vom Einkaufen mit Köpfchen bis zur kreativen Resteverwertung reichen. c.g.f.