

# ABFALL!?

## Ratgeber gegen Food Waste

Annina Jenzer hat als Maturarbeit einen Ratgeber zur Reduktion von Food Waste geschrieben. Hintergrundberichte zeigen die Problematik auf, und einfache Rezepte motivieren, diese Gerichte nachzukochen. Jede/r kann ganz einfach mithelfen, wenn er die Zusammenhänge versteht und «gluschtige» Rezepte kennt. Ziel ist es auch, junge Konsumenten zu motivieren die unkomplizierten Rezepte auszuprobieren!

## ABFALL!?

In den Fachgeschäften sind die ganze Woche Produkte aus ABFALL!? das Thema. Würden wir von „nicht mehr so begehrten Nebenprodukten“ sprechen, dann würde sich niemand betroffen fühlen. Wir schreiben bewusst das Wort ABFALL!? in Grossbuchstaben. Das Ausrufezeichen ist das Zeichen dafür, dass es wirklich so ist. Das Fragezeichen soll die Frage stellen: ist es wirklich Abfall oder werfen wir einfach achtlos wertvolle Lebensmittel weg?



Wir hoffen, mit dem Thema zum Diskutieren und Nachdenken anzuregen.

Der **ABFALL!?-Sack 2.0** ist gefüllt mit 10 Spezialitäten und dem Ratgeber. Viele Produkte sind von der Legehennen, weil wir in der Schweiz jährlich 700'000 wegwerfen. Letztes Jahr konnten wir mit unseren sinnvollen Spezialitäten bereits 25'000 Legehennen verwerten. Der ABFALL!?-Sack 2.0 ist ein Jahr nach der Lancierung des Ersten die Weiterentwicklung. Viele Spezialitäten haben wir dafür neu entwickelt: die Leberli an einer sehr feinen Apfel-Calvados Sauce werden auch Skeptiker begeistern! Die Leber enthält viele Vitamine, die zu wertvoll sind zum Wegwerfen. Und die Kutteln an einer weissen Gemüsesauce mit Käse verfeinert, schmecken dank dem Emmentaler einzigartig.

## Poule au Pot

Gekocht haben wir auch Poule au Pot, die gesunde Suppe von der Legehennen. Seit Generationen ist diese bekannt als Stärkung in der Grippezeit. Man sagt ihr antibiotische Wirkung nach. Speziell ist unsere Schwarzwurst. Mehr natürliches Eisen enthält kein Produkt! Gebraten nach Anninas Rezept im Ratgeber auf Seite 68 mit Apfel und Zwiebeln schmeckt diese himmlisch. Die Nuggets von der Legehennen sind auch im ABFALL!?-Sack und zeigen, dass nicht ein brasilianisches Billig-Pouletbrüstli dafür verwendet werden muss. Verhackerts ist ein Aufstrich aus Rohessspeck – dieses Rezept haben wir auf unserer Reise in die Steiermark entdeckt.

Wir hoffen mit Ihnen zusammen einen wertvollen Beitrag gegen Food Waste leisten zu können.

Familie Jenzer



Natura-Qualität

# ABFALL!? 25 Spezialitäten gegen Food Waste

Produkt	Tipps	ABFALL!?-Produkt	im Sack 2.0
Pastete Coq au Vin	Maturkreation von Raffael	Legehennen	
Currywurst	ohne Schwein	Legehennen	
Chicken-Sticks	der Power-Snack	Legehennen	
Poule au Pot	Power-Hühnersuppe	Legehennen	X
Chicken Nuggets	Neu! backofenfertig	Legehennen	X
Poulet Braten	mit Honig überbacken	Legehennen	X
Poulet Salat	an Currysauce	Legehennen	X
Sülzli Sweet Chili	zum kalt geniessen	Legehennen	X
Trüffel	mit Sommertrüffel	Fette	
Griebenschmalz	Der Brotaufstrich	Fette	
Schmalz vom Freilandsäuli	perfekt zum Backen	Fette	X
Rindsfett geschmolzen	für die besten Frites	Fette	
Terrine de Campagne	Traditionelle Terrine	Fette	
Verhackerts	Neu! Steirische Jause	Fette	X
Leberli Apfel-Calvados	Neu! Fixfertig gekocht	Innereien	X
Rindsleber frisch	Plätzli + geschnetzelt	Innereien	
Kutteln frisch	Regionales Weiderind	Innereien	
Kutteln an Weissweinsauce	Neu! Fixfertig gekocht	Innereien	X
Kutteln an Tomatensauce	fixfertig gekocht	Innereien	
Zunge an Kapernsauce	fixfertig gekocht	Innereien	
Schwartenmagen	zum kalt geniessen	Innereien	
Leberwurst	eisen- + vitaminreich	Innereien	
Blutwurst	eisen + vitaminreich	Blut	
Schwarzwurst	für «Himmel & Erd'»	Blut	X
Kaisers Rotwurst	kaiserlich gut + gesund	Blut	

Arlesheim · Reinach · Muttenz · Partyservice · Online-Shop · [www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)