

Foodsave-Kitchen-Battle:

Reste-Kochchallenge an der PH Zürich

«An die Töpfe, fertig los!» hiess es Mitte März in der Küche der PH Zürich, als foodwaste.ch zusammen mit der Sustainability Week Zürich und der VS PHZH zum Koch-Wettbewerb gegen Food Waste einlud: Drei Teams traten mit dem Kochlöffel gegeneinander an und kochten aus jeweils drei ausgelosten Resten als Hauptzutat ein 2-Gang-Menü, das Gaumen und Augen schmeichelte.



Beeindruckende Facts

Der Abend startete mit einem Input zum Thema Food Waste: Die Teilnehmenden erfuhren, dass 1/3 der weltweit produzierten Lebensmittel auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren gehen und das 38 % der Umweltbelastung durch Food Waste in der Schweiz in privaten Haushalten entstehen. Entsprechend können Privatpersonen viel zur Reduktion von Food Waste beitragen. Deshalb bieten die Foodsave-Kitchen-Battles

von foodwaste.ch Inspiration für eine Food-Waste-freie Küche und die Gelegenheit, Restenrezepte zu entdecken und Freestyle zu experimentieren.

Out-of-the-Box-Kochen mit vereinten Kräften

Sobald die Gruppen ihre Lebensmittel zugelost bekommen hatten, gingen sie motiviert ans Werk und kreierte leckere Gerichte mit Einflüssen aus verschiedenen Ländern. So gab es zum Beispiel allerhand Saucen, von Randen-Hummus über einen Dip aus getrockneten Tomaten bis hin zu einer leckeren Artischockencreme. Ein besonders ausgefallenes Menü hiess «The Fried Soup»: Das Dhal aus roten Linsen wurde versehentlich zu einem dicken Teig.



Die Gruppe hat kurzerhand Bällchen daraus geformt und diese frittiert. Beim Kochwettbewerb wurden mitunter die Gewohnheiten der Teilnehmenden auf die Probe gestellt. So schätzten viele die Herausforderung, mit Lebensmitteln kochen zu müssen, die sie in ihrem Alltag nicht oft verwenden. Wer so flexibel auf Resten und Vorräte reagieren kann, ist für eine Food-Waste-freie Küche bestens gerüstet.

Spass und Genuss mit Foodsave-Lebensmitteln

Die Teilnehmenden genossen das anregende Get-Together. So zum Beispiel Tommy: «Obwohl ich nicht sehr gut kochen kann, habe ich mich beim Foodsave-Kitchen-Battle selbst auf die Probe gestellt, und auch wenn der Kohl nicht topfrisch war, hat meine Gruppe Gerichte daraus gezaubert, die eines Sterne-Restaurants würdig sind!»

Der Abend wurde von der Studentin Giulia moderiert, welche von ihrem ersten Einsatz begeistert war. Aus den Kreationen ein Gewinnerteam zu wählen war nicht leicht. Und dennoch ist für sie klar: «Mein Lieblingsgericht war der Schokoladencremepudding und das Bananenbrot mit gekochten Äpfeln mit Zimtgeschmack.»

Die verwerteten Gemüse und Früchte stammten übrigens vom foodsavemarkt in Altstetten.

Eindrücklich, welche Mengen an vermeintlichem Food Waste dort

zusammenkommen. Alles frische Ware aus dem Grosshandel, die zu viel bestellt wurde oder nicht den Anforderungen der Kunden entsprechen.



Bald schon planen wir das nächste Foodsave-Kitchen-Battle und es wäre toll, mehr PH-Studis dabei zu haben! Du möchtest Event-Organisations-Luft schnuppern und im OK mitwirken? Oder möchtest du dein Küchenwissen weitergeben und selber einen solchen Kochwettbewerb leiten? Oder willst du einfach auf dem Laufenden bleiben, wann du am nächsten Event – in Zürich oder anderswo – teilnehmen kannst? So oder so: Melde dich per Mail bei Annekathrin: aj@foodwaste.ch