

WiesoWeshalbWarum

Für das Beste reichen Reste

Gaumenfreuden aus alten Semmeln, braun gesprenkelten Bananen und abgelaufenen Zutaten: Koch Franz Metzler lehrt Kinder den sparsamen Umgang mit Lebensmitteln.



Die jungen Ferienzugteilnehmer bereiten unter Anleitung des pensionierten Kochs Franz Metzler ein Apfelmus zu. Eine braunfleckige, süße Banane wird dem Mus erst die richtige Konsistenz verleihen. Fotos: Hammerle

Foto: TT / Julia Hammerle

Die zwei Becher Schokopudding mit Sahnehäubchen schauen gleich aus. Aber warum hat sie Koch Franz Metzler den jungen Ferienzugteilnehmern zum Kosten hingestellt? Sophie nimmt sich ein Herz und zwei Löffel, rührt um und probiert. Bei einem erwischt sie „mehr Schokogeschmack – aber es passt beides“, sagt sie. Zögernd tun es ihr Jeanette und Stephanie nach. „Gut“, sagen auch sie.

Erst dann löst Metzler das Rätsel auf: „Einer ist am 16. Juli abgelaufen. Das ist 18 Tage her und es gibt keine Qualitätsveränderung! – Ihr werdet nie wieder ein Joghurt wegwerfen, das erst zwei Tage abgelaufen ist!“, ist er überzeugt. Bei Fleisch und Fisch sei es wichtig, das Ablaufdatum einzuhalten, betont er. Die „Mindesthaltbarkeit“ aber, die für die meisten Lebensmittel gilt, könne teils weit überschritten werden.

Kinder den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung zu lehren: Das ist Metzlers Ziel bei der Ferienzugstation „Restekochen“ in der Fritz-Prior-Schule in Innsbruck. „Lebensmittel um 30 Euro pro Person und Monat werden weggeschmissen!“, mahnt er die neun Lehrlinge. Um dieses Geld könne man z. B. eine Speicherkarte kaufen, rechnet Marius vor.

Auf dem Speiseplan steht ein Schmarrn aus alten Semmeln mit Mus aus angedetschten Äpfeln. Dazu gibt es eine Bananenmilch aus braun gefleckten Früchten. „Nur damit wird sie süß, man braucht auch viel weniger Zucker.“ Die gelben Früchte seien hart und fad „wie Rüben“, ätzt Metzler. Auch in das Apfelmus mixt Stephanie eine weiche Banane,

damit es schön bindet.

Während der Schmarrn im Rohr langsam zu duften beginnt, geht der Koch mit den Kindern das richtige Befüllen des Kühlschranks durch. Korrekt nennt Marius die optimale Temperatur von fünf bis sechs Grad. „Das ist wichtig für die Haltbarkeit der Lebensmittel“, betont Metzler. Fleisch gehört in den kältesten Teil, das ist auf der Glasplatte, Gemüse unten in die Lade. Beim Einräumen holt man die ältere Ware nach vorn. Reste aus Konservendosen muss man umfüllen, sonst bildet sich Rost. Angebrochenes Schlagobers lässt Metzler die Kinder in einen Eiswürfelbehälter füllen. „Das friert man ein – so hat man es portionsweise für Saucen etc. parat“, lautet sein Tipp.

Als Snack empfiehlt er, altes Schwarzbrot in schmale Scheiben zu schneiden, mit Kräuteröl zu bepinseln und Brotchips zu backen. Im vorbereiteten „Reste-Büffet“ hat Metzler auch hartes Brot zum Teig für Palatschinkenröllchen verarbeitet und runzlige Paprika in einer Pfanne mit Öl verjüngt.

Bereits an drei neuen Mittelschulen der Stadt wurde heuer ein Vormittag pro Klasse der Resteküche gewidmet, erklärt Martin Baumann von der Abfallberatung. Im Herbst geht's weiter, bis 2013/14 kommen alle dran.

(Elke Ruß)