

„Konfoodzius“-Projekt von Chefkoch

# Verschwendung

Wie räumt man einen Kühlschrank richtig ein? Was tun mit hart gewordenem Brot oder mit abgelaufenen Lebensmitteln? Die richtigen Antworten darauf gibt Franz Metzler, pensionierter Meisterkoch. Mit seinem Projekt „konfoodzius“ ist er in Schulen gern gesehener Gast. Er will vor allem eines: Verschwendung stoppen!

Da staunt die Klasse 2 B der Neuen Mittelschule Pembaurstraße, als Chefkoch Franz Metzler vorrechnet, welche Mengen an verwertbaren Lebensmitteln weggeworfen werden: „Pro Person landen 25 Euro im Biomüll, das sind bei einer Familie 100 Euro – pro Monat! Mit dem Geld wisst ihr sicher was besseres anzufan-

gen, oder?“ fragt Metzler schelmisch in die Runde.

Grund für die Verschwendung: „Es wird zu viel eingekauft. Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, werden die Lebensmittel entsorgt. Aber das muss nicht sein.“ Mit einfachen Tricks könne man dem Sinnlos-Geldausgeben Herr werden. Welche das



Mit dieser Banane kann nicht mal Meisterkoch Metzler was anfangen

Franz Metzler findet in Schulen großen Anklang ● Ziel ist Konsum mit Hirn, denn:

# von Lebensmitteln ist unfassbar

sind, verrät der Meisterkoch in seinen Kursen. In ganz Tirol ist er unterwegs, um der „unfassbaren Verschwendung von Lebensmitteln“ entgegenzutreten. „Leider fehlt vielen von uns das Wissen, wie man aus Lebensmittelresten köstliche Speisen zaubert!“

Die Schüler lernen beispielsweise, wie man aus Brot würzige Chips selber macht – „ein echter Renner“, lacht Metzler. Oder

VON PHILIPP NEUNER

wie man Schnitzelpanier herstellt: „Am meisten wird nämlich hart gewordenes Brot weggeworfen“, weiß er aus Erfahrung. Auch mit Obst und Gemüse, das nicht mehr ganz frisch ist, lassen sich die „gschmackigsten Gerichte“ herstellen – wie das geht, zeigt Metzler im Handumdrehen. Die Schüler bekommen auch Tipps für das fachgerechte Einräumen von Kühlschränken. Drei Stunden dauert eine Einheit. „Am Schluss wird gemeinsam gegessen. Auch das ist wichtig!“ Infos im Netz: [www.konfoodzius.at](http://www.konfoodzius.at)



Seine Passion ist Lebensmittelvernichtung zu stoppen: Meisterkoch Metzler zeigt Schülern wie's geht