

EU-Jahr gegen Lebensmittelverschwendung: Pensionierter

## „Mit Kindern kochen“:

Ein Umweltprojekt der besonderen Art betreibt der pensionierte Tiroler Koch Franz Metzler: Er hat sich dem Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung verschrieben. Dafür wurde er nun mit dem „Umweltpreis Euregio Tirol-Südtirol-Trentino 2013“ ausgezeichnet. Sein Projekt „MiKiko“ überzeugte die Jury!

Dass Metzler den Nerv zum Jahr gegen Lebensmittelverschwendung („food waste“) erklärt hat. Die Be-

gründung ist einfach: „Fast die Hälfte aller essbaren Lebensmittel in Haushalten, Supermärkten, Restaurants landet im Müll, während 79 Millionen EU-Bürger unter der Armutsgrenze leben und 16 Millionen Menschen von Lebensmittelhilfe abhängig sind“, heißt es in einem Bericht des EU-Parlaments. Schätzungen zufolge könnten 60% der Haushaltsabfälle vermieden werden, was umgerechnet eine durchschnittliche Ersparnis von

Man kann die Müllmenge um 50 Prozent reduzieren, ohne auf etwas verzichten zu müssen.

Derselbe

565 Euro pro Haushalt und Jahr bedeuten würde.

Der pensionierte Küchenchef Franz Metzler engagiert sich seit Anfang 2012 gegen die Lebensmittelverschwendung und gibt in Schulen, Einkaufszentren und auf Märkten Tipps gegen die Verschwendung. Zusätzlich veranstaltet er Kochkurse mit Rezepten zur Resteverwertung. Immer öfter wird er von aufgeschlos-

Küchenchef kämpft gegen Wegwerf-Wahn in Küchen • Für Projekt an Schulen:

## Umweltpreis für Tiroler Pionier

Lebensmittel sind keine Wegwerfartikel. Ihre Herstellung ist teuer und belastet das Klima.

Franz Metzler

senen Schuldirektoren, Handels-Spezialisten und Lebensmittelketten eingeladen, sein Wissen weiterzugeben. „Es hat sich herumgesprochen, dass das Thema brisant ist und jeden betrifft. Jeder kann bares Geld sparen und dabei das Klima

VON PHILIPP NEUNER

schonen, denn die Herstellung von Lebensmitteln ist mit sehr viel Umweltschäden verbunden“, sagt der frischgebackene Preisträger.

Die Ehrung bekam er für sein Projekt „MiKiko – mit Kindern kochen“, über das die „Krone“ bereits berichtet

[tiroler@kronenzeitung.at](mailto:tiroler@kronenzeitung.at)



Franz Metzler zeigt Kindern in Schulküchen, was man mit Lebensmittelresten alles anfangen kann

Foto: Andreas Fischer