

Presseinformation

Claudia Graf-Grossmann

Food Saving. Über Reste und zu Taten

rüffer & rub



Warum wird in unseren Supermärkten ausschließlich makellostes Gemüse angeboten? Wieso gelangen 60 Prozent des angebauten Brotweizens nie auf einen Teller? Claudia Graf-Grossmann wirft in ihrem Buch „Food Saving. Über Reste und zu Taten“ neugierige Blicke auf Bauernhöfe, in Großhandelshallen und Restaurantküchen, aber auch in private Kühlschränke und Mülltonnen, um den Gründen für die Nahrungsmittelverschwendung auf die Spur zu kommen. Mit zündenden Ideen und den Porträts von erfolgreichen Food Savern zeigt die Autorin, wie das Problem im Alltag bekämpft werden kann.

Bevor ein Nahrungsmittel auf unserem Teller landet, hat es bereits eine Reise hinter sich: vom Bauernhof, über Transport-, Lager-, Verarbeitungs- und Verkaufsstationen bis hin zu unserem Kühlschrank und, schließlich, dem Teller. Darauf kommt bei weitem nicht alles an, was anfangs angebaut wurde. Überproduktion und Deklassierung der Ernte aufgrund der Abweichung von der Qualitätsnorm, falsche Lagerung und Transport, aber auch fehlerhaftes Konsumverhalten und unverantwortliche Entsorgung - auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette entstehen Lebensmittelverluste, die vermieden werden können.

Claudia Graf-Grossmann analysiert das aktuelle Problem Food Waste, in dem sie über zurückbleibende Reste entlang der Produktionskette schreibt. Sie schreibt aber vor allem über Taten: über clevere Ideen und Menschen weltweit, die Lebensmittel erfolgreich retten. Mit dem ins Positive umwandelten Begriff *Food Saving* statt Food Waste ist das Buch kein Appetit-Verderber, sondern eine Inspiration für jeden Einzelnen, Nahrungsmittel zu schätzen und selbst aktiv zu werden, um unnötige Verluste im Alltag zu vermeiden.

Claudia Graf-Grossmann: Food Saving. Über die Reste und zu Taten

208 Seiten | Hardcover Grafiken und Farbbildungen

ISBN 978-3-906304-28-1

€ 34,50 [D] | CHF 34,50

Erschienen im April 2018 (rüffer & rub)

Die Autorin



© Christoph Graf

Claudia Graf-Grossmann ist Kommunikationsfachfrau und Betriebsökonomin, 2016 erschien „Marcel Grossmann – Aus Liebe zur Mathematik“, die Biografie über ihren Großvater; 2007 ihr erster Roman „Die Rosenkranz-Sonaten“. Die Autorin lebt in der Schweiz und in Frankreich.

Drei Fragen an Claudia Graf-Grossmann

Sie beschreiben in Ihrem Buch die Situation mit Food Waste in der Schweiz. Kann man diese als ein Beispiel nehmen und auf Deutschland übertragen? Oder anders formuliert: ist Food Waste ein globales Problem oder gibt es länderspezifische Unterschiede?

Die Gewohnheiten der Konsumenten in Mitteleuropa ähneln sich in vieler Hinsicht, deshalb lassen sich die Beispiele aus der Schweiz sehr gut auf die Nachbarländer übertragen. Spannende Unterschiede gibt es bei den Lösungen, dem Problem Herr zu werden. Die Situation in Schwellenländern ist anders und erfordert eine individuelle Betrachtung.

In Ihrem Buch stellen Sie erfolgreiche Menschen vor, die Lebensmittel retten und uns mit ihren Ideen inspirieren. Was wären Ihre drei ultimative Verbraucher-Tipps für die Lebensmittelrettung im Alltag?

1. Einkaufen mit Köpfchen: Mit einer Liste einkaufen oder ein „Kühlschrank-Selfie“ machen, so vermeidet man unnötige Käufe.
2. Vorsicht bei Aktionen und Sammelpackungen – nur dann wählen, wenn man die Produkte rechtzeitig verbrauchen kann.
3. Mit Resten eine Suppe oder einen Eintopf zaubern, so lässt sich übrig Gebliebenes lecker verwerten!

Sie haben bereits eine Biografie und einen Roman geschrieben. Was hat Sie dazu bewegt, sich in ihrem neuen Buch mit dem Thema Food Waste zu beschäftigen?

Ich liebe es, neue Genres auszuprobieren. Im Vordergrund steht stets das Thema. Wenn es mich anspricht, dann knie ich mich mit Begeisterung in die Materie – unabhängig davon, ob es sich um einen Barockkomponisten, einen Mathematiker oder einen Apfel handelt.

Presse- und Interviewanfragen bitte an:

Politycki & Partner | info@politycki-partner.de | Tel. 040 430 9315 0