

MITTEILUNGSBLATT 2012 DER GYMNASIA BURGDORF

MITTEILUNGSBLATT 2012 DER GYMNASIA BURGDORF	1
Editorial	3
PROTOKOLL GV GYMNASIA 13.11.2011 AUF DER LUEG	4
LEBENSMITTELVERLUSTE: ÜBER DAS FÜLLEN VON STATISTISCHEN LÜCKEN UND DEREN IGNORIER	TE
GESELLSCHAFTLICHE RELEVANZ.	6
ODER: WIESO JEDER DRITTE SCHWEIZER BAUER IM NAMEN DES STAATES, DER NACHFRAGE UND DES	INNEREN
SCHWEINEHUNDS AUSSCHLIESSLICH ABFALL PRODUZIERT.	6
SCHLITTELN GRINDELWALD FIRST	14
INTERNATIONALES GYMNASIA-WOCHENENDE IN PORT-LESNEY	16
Spielnachmittag	18
SOLÄTTE 2012	21
AGENDA	24



GV auf der Lueg

Editorial

Liebe Farbenschwestern, liebe Farbenbrüder

Die Gymnasia ist aktiv. Dies spiegelt sich nicht nur in der Tatsache wider, dass du gerade ein interessantes Mitteilungsblatt in den Händen hältst, sondern auch in den vielen Aktivitäten der Alten Damen und Alten Herren. Neben den institutionalisierten Anlässen wie der GV, dem Weihnachtsessen und der Solätte treffen sich viele Gymnasianerinnen und Gymnasianer regelmässig zu Aktivitäten wie Schlitteln, Bräteln oder gar gemeinsamen Wochenenden im In- und Ausland.

Leider ist die Gymnasia am Gymer Burgdorf derzeit mit keiner Aktivitas vertreten. Hierzu laufen allerdings unter der Federführung des designierten Präses' Raphael Strauss v/o Dark in einer Arbeitsgruppe zahlreiche verschiedene Aktionen zur Werbung neuer Mitglieder. Nicht nur für die Initiative und das Engagement in dieser Hinsicht, sondern auch für das Koordinieren und Herausgeben des Mitteilungsblattes und die Bereitschaft, dem Altherrenverband künftig vorzustehen, sei ihm hier bereits einmal herzlich gedankt.

Es sind weder traditionalistische und konservative Neigungen der Mitglieder noch die Hoffnung auf interessante berufliche Kontakte, welche die Gymnasia zum geliebten Phänomen machen. Das ehrliche Interesse an und die Verbundenheit der einzelnen Mitglieder mit der Gymnasia, die ungezwungenen gemeinsamen Stunden, die unterschiedlichen Meinungen und Ansichten und das Wissen, dass diese respektiert werden; all das ist es, was diese Verbindung auszeichnet und leben lässt.

Ich bin überzeugt, dass dank des Engagements vieler Gymnasianerinnen und Gymnasianer die Aktivitas wieder belebt werden kann und sowohl dieser wie auch dem Altherrenverband weiterhin lebendige, gedeihende und blühende Zeiten bevorstehen.

Dieses Jahr haben wir es geschafft, das Mitteilungsblatt nicht erst kurz vor der GV zu versenden. Ich hoffe also, dass ihr den Termin in eure Agenda aufnehmen könnt und wir uns an der GV auf der Lueg wieder sehen.

Bis dahin grüsse ich alle freundlichst und verbleibe in grün-gelb-schwarz, Wesli

Protokoll GV Gymnasia 13.11.2011 auf der Lueg

Anwesend: Wesli, Hamsta, Rapunzel, Vara, Schewala, Pegasus, Palavradov, Prian, Orso, Dark, Skongoli, Saruman, Letharga, Stradivari, Gimp, Yoda

Entschuldigt: Crazy, Penn, Peron, Ali, Sheela, Cox, Athos, Spitz, Pong, Billy, Wun-Tun, Pinx, Zenon, Solo, Schwann, Chnöpfli, Amor, Wasabi, Kiri, Sista

1. Begrüssung, Farbenkantus

Wesli begrüsst alle zur GV, anschliessend singen alle gemeinsam den Farbenkantus.

2. Protokoll 2010

Das Protokoll der letzten GV wird genehmigt, vielen Dank an Sheela.

3. Mutationen

Keine Austritte, keine Todesfälle bekannt

Präsident: Wesli (Martin Süess) will das Präsidium per nächste GV abgeben, er übernimmt aber noch die Organisation derselben. Kandidaturen gibt es bisher keine. Dark (Raphael Strauss) überlegt sich das Amt für eine Amtsdauer zu übernehmen, eventuell als Co-Präsidium oder mit anderer Aufteilung der Aufgaben.

Quästor: Orso (Fabian Baer) tritt zurück, seine Leistungen werden verdankt. Neuer Quästor wird Palavradov.

Übertritte in den AHV: Keine

4. Jahresbericht 2011

Aktivitäten des AHV: Weihnachtsessen, Schlitteltag, Solättestamm und -Essen, Bräteln bei Spirou, (vielen Dank an alle Organisatoren), Mitteilungsblatt (Vielen Dank an Pegasus und Dark).

Aktivitäten der Aktivitas: Keine

5. Rechnung 2009-2011

Wird durch die Revisoren momentan noch geprüft.

Bitte an Alle die noch ausstehenden Mitgliederbeiträge zu bezahlen.

6. Budget 2012

Kleinere Anpassungen werden genehmigt.

7. Tätigkeiten 2012

Stamm: Im Frühjahr, möglichst mit potentiellen Neumitgliedern (Organisation: Schewala und Pegasus)

Schlitteltag: Im Frühjahr (Organisation: Schewala und Pegasus)

Weihnachtsessen: Am 18.12.2011 im Restaurant Steingrube Oberburg (Organi-

sation: Stradivari) Solätte: Am 25. Juni

Aarebootfahrt: Im August (Organisation: Orso)

GV: Am 11.11.2012 (Organisation: Wesli)

8. Mitgliederwerbung

Ist momentan schwierig, da wir keine Aktiven haben.

Dark kennt einige Pfader, die eventuell Interesse hätten. Interessierte werden ans Weihnachtsessen eingeladen. Gimp kreiert einen Flyer, Stradivari hängt diesen dann am Gymnasia-Anschlagbrett auf.

Vor der nächsten Solätte sollen zwei Werbe-Stämme durchgeführt werden, kurz vor dem Schlitteltag, resp. vor der Solätte/Bootsfahrt.

9. Ausserordentliche Mitglieder

Die Möglichkeit einer Art von Ehrenmitgliedschaft wird diskutiert: Personen, die der Gymnasia nahe stehen, aber den Gymer nicht besucht oder nicht abgeschlossen haben, könnten demnach als "ausserordentliche Mitglieder" aufgenommen werden. Aufnahmeanträge würden jeweils der Corona an der GV unterbreitet, ein 2/3-Mehr ist zur Aufnahme nötig. Ausserordentliche Mitglieder zahlen den normalen Mitgliederbeitrag.

Dark bereitet eine entsprechende Statutenänderung vor, diese wird der Corona an der nächsten GV zur Genehmigung vorgelegt.

10. Varia

Diverse Mitglieder haben keinen Farbenbändel mehr, gerade an der Solätte sind einige in der Hitze des Gefechts verloren gegangen. Vara informiert sich ob noch welche vorhanden sind und bestellt bei Bedarf neue.

11. Schluss

Die GV wird mit dem Lied "im Krug zum grünen Kranze" beendet. Anschliessend begeben sich alle zum nur knapp im Nebel liegenden Denkmal zum Apéro.

Protokoll: Yoda



Lebensmittelverluste: Über das Füllen von statistischen Lücken und deren ignorierte gesellschaftliche Relevanz.

Oder: Wieso jeder dritte Schweizer Bauer im Namen des Staates, der Nachfrage und des inneren Schweinehunds ausschliesslich Abfall produziert.

Im Durchschnitt stehen Herr und Frau Schweizer täglich Nahrungsmittel mit einem Energiewert von rund 3'270 Kilokalorien zu Verfügung¹. Davon ausgehend, dass wir diese Menge tagtäglich zu uns nehmen, müssten wir wohl alle Bauarbeiter und Bauarbeiterinnen sein, oder jeden Feierabend kurz von Burgdorf nach Bern joggen. Oder wir legen es vielleicht auch einfach als Reserve für schlimmere Zeiten an - im Keller oder als Hüftpolster.

So etwas wie den Durchschnittsschweizer gibt es zwar nicht. Die Eine arbeitet im Büro oder als Leistungssportlerin, ein Anderer auf der Baustelle oder als Hausmann. Und ein Jeder benötigt dadurch eine unterschiedliche Menge Energie und Nährstoffe. Eine Frau, welche im Büro arbeitet, sollte täglich rund 2'000 kcal zu sich nehmen, ein Mann 2'500 kcal². Handwerker benötigen bis zu 3'000 kcal, Leistungssportlerinnen nochmals wesentlich mehr.

Der 5. Schweizer Ernährungsbericht (2005) schätzt aufgrund von Erhebungen den durchschnittlichen täglichen Energiekonsum der Schweizer Bevölkerung auf 2'762 kcal³ pro Person (unter Berücksichtigung der sektoralen Arbeitsverteilung, Alters- und Geschlechterverteilung). Jedoch sollte aufgrund der Ernährungsempfehlung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährungsforschung (D-A-CH) der durchschnittliche Energiekonsum der Schweizer und Schweizerinnen bei 2'315 kcal liegen, was u.a. eine Zunahme der Fettleibigkeit vermuten lässt (Kontrollmessungen ab GV 2012). Wir nehmen also rund 2'800 kcal zu uns, haben aber 3'300 kcal, oder rund 15% mehr zur Verfügung. Wie kann das sein? Woher kommt dieser Unterschied? Diese statistische Lücke schlummert im Ernährungsbericht auf einigen wenigen Zeilen vor sich hin und wird relativ lapidar mit unsicherer Datenlage begründet. Ich möchte aber diesem Mysterium für dieses Gymnasia-Mitteilungsblatt auf den Grund gehen.

-

¹ Quelle: Schweizerischer Bauernverband und Bundesamt für Statistik für die Jahre 2006-2008. Unter Berücksichtigung von Import und Export und der Tourismusstatistik; ohne Alkohol

² Quelle: D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=3

³ ohne Alkohol (+196 kcal/d)

Ein Drittel der Nahrung landet im Abfall

Eine aktuelle Studie der FAO⁴ zeigt, dass weltweit ein Drittel aller für den Menschen produzierten Nahrungsmittel nicht in unseren Mägen landet, sondern auf dem Müll. In Antananarivo gleich wie in Zagreb, in Zäziwil gleich wie im äthiopischen Hochland⁵.

Diese Verluste variieren global gesehen nur minimal. Sie entstehen entlang der gesamten Produktions- und Konsumkette, variieren aber im Ländervergleich am Punkt ihrer Entstehung wesentlich. Denn die Entstehung von Lebensmittelverlusten ist stark abhängig von der verwendeten Technologie und den Preisen.



Bild 1: Phasen der Lebensmittelkette

Mangelhafte Anbau-, Ernte- und Lagerungsmethoden verursachen vor allem in sog. Entwicklungsländern grosse quantitative und qualitative Verluste: Temperatur- und Niederschlagsvariabilität, verlustreiche Erntemethoden und Schädlingsbefall auf dem Feld und bei der Lagerung, durch mangelhaften Pflanzenschutz und falsche Lagerbedingungen stellen die Sicherstellung der lokalen Ernährungssicherheit immer wieder vor grosse Herausforderungen. In "Industriestaaten" ist genau das Gegenteil zu beobachten: Die gute technologische Ausstattung führt dazu, dass die technischen Verluste bei Ernte, Verarbeitung und Lagerung eher gering sind. Das vorhandene Investitionskapital, aber auch wirtschaftliche und nicht zuletzt politische Stabilität ermöglichen den Produzenten teure, eher langfristige Investitionen zur Vermeidung von Produktions- und Lagerungsverlusten. Trotz diesen wichtigen Unterschieden, gehen aber in Industrieländern gesamthaft gleich viele Lebensmittel verloren wie in Entwicklungsländern....

...denn ein zweiter wichtiger Faktor, welcher die Lebensmittelverluste beeinflusst, ist der Preis – sowohl absolut wie auch relativ. Dieser Faktor hat bei den Konsumenten die grösste Relevanz: In der Schweiz geben wir für Nahrungsmittel einen zunehmend geringeren Anteil am privaten Haushaltsbudget aus: 2009 waren es gerade mal 7%, gleich viel wie für Mobilität oder Kultur/Unterhaltung⁶. Ökonomisch ausgedrückt: unsere Opportunitätskosten sind tief. Im Haushalt lohnt es sich für die Meisten oft nicht, Nahrungsmittelverluste aktiv zu vermeiden, da sich mit jeder Vermeidungsmassnahme unser Einkommen nur in kleinen Schritten verändert. In den ärmsten Ländern fallen jedoch bis zu 95% der priva-

⁴ "Food and Agriculture Organisation" der Vereinten Nationen. FAO (2011): Global Food Losses and Food Waste

⁵ Es ist zu vermuten, dass Verluste auf Konsumentenstufe bei ruralem Lebensstil geringer ausfallen.

⁶ Bundesamt für Statistik (2009): www.bfs.admin.ch

ten Haushaltsausgaben für den täglichen Nahrungsmittelbedarf an. Dadurch legen die betroffenen Menschen viel Wert auf eine Einkaufs- und Kochplanung welche die Entstehung von Abfällen und Resten möglichst vermeidet.

Wo ischs Problem, mann?

Anders als in vielen europäischen Staaten (GB: WRAP-Programm; DE: zugutfuer-dietonne.de), gibt es in der Schweiz bis heute keine staatliche Organisation, welche sich dem Thema Lebensmittelverluste annimmt – das Thema ist in der Schweiz auch wissenschaftlich praktisch Neuland (s. Seite 3). Dabei hat das Thema eine enorme politische und gesellschaftspolitische Relevanz, und verursacht öffentliche und private Kosten in Milliardenhöhe, sowie unzählige Umwelt-, Ressourcen- und Gerechtigkeitsprobleme:

- ein Drittel der schweizerischen landwirtschaftlichen Produktion landet im Abfall. Und damit wohl auch ein Drittel der rund 4 Milliarden an Direktzahlungen und Subventionen, welche vom Bund her jährlich an die Produzenten fliessen.⁷
- 30% des Siedlungsmülls besteht aus organischen Abfällen, zu grossen Teilen verdorbene und verschwendete Lebensmittel. Die Entsorgung des gesamten Haushaltskehrichts der Stadt Bern kostete im Jahr 2011 17 Millionen Franken.⁸
- Durch vermeidbare Lebensmittelverluste in Haushalten wird das verfügbare Einkommen unnötig belastet. Schätzungen gehen davon aus, dass ein
 durchschnittlicher Schweizer Haushalt mehr als tausend Schweizer Franken pro Jahr sparen könnte, wenn Lebensmittelverluste aktiv reduziert
 werden.
- Wir fragen mehr Nahrungsmittel nach, als wir benötigen. Dies hat unweigerlich Einfluss auf Lebensmittelpreise, in der Schweiz, wie auch international. Die Nahrungsmittelpreise werden seit zwei Jahrzehnten durch unregelmässige Ernten, neoprotektionistische Politik, den zunehmenden Konsum tierischer Kalorien, sowie durch anhaltend partikuläre Subventionspolitik destabilisiert. Insbesondere seit der Finanzkrise werden die Preise durch ausser Kontrolle geratene Spekulationen auf Agrar- und Rohstoffmärkten in die Höhe getrieben. Volle Mülleimer da und leere Bäuche dort.
- Die Nahrungsmittelproduktion verursacht je nach Ansatz zwischen 20 und 40 Prozent der menschlich verursachten Umweltbelastung.

_

⁷ Wohlgemerkt soll dies nicht etwa eine Missbilligung der Schweizer Landwirtschaft zum Ausdruck bringen – die Bauern stehen hier nicht in der Hauptverantwortung.

⁸ Finanzverwaltung Stadt Bern: Jahresbericht 2011

- Die klimarelevanten menschlich verursachten Emissionen stammen zu rund 40% aus der Landwirtschaft und Transport und Verarbeitung landwirtschaftlicher Güter.
- Die landwirtschaftliche Produktion ist ressourcenintensiv: Boden, Land, Energie, Wasser und Dünger sind beschränkt verfügbar.

Jeder der hier aufgeführten Punkte liesse sich wohl beliebig lange ausführen. Das erlauben aber der Platz, sowie auch die Nerven und die Zeit von Autor und wohl auch Leser nicht. Die Auflistung soll nur aufzeigen, welche Bedeutung das Ausmass einer um einen Drittel erhöhten landwirtschaftlichen Produktion und das Ausmass der entsprechenden Abfälle erreichen können.

Nach Ladenschluss in die Tonne

Noch unerwähnt blieb bis jetzt die Rolle von Verarbeiter und Verteiler - da, wo Lebensmittelabfälle am häufigsten beobachtet und kritisiert werden. Wer hat sich noch nicht aufgeregt, wenn er kurz vor Ladenschluss noch schnell bei Migros oder Coop vorbeischaut und dabei mitkriegt, wie das Personal kistenweise scheinbar intakte Lebensmittel aus den Kühlregalen und Gestellen räumen, oder unzählige Produkte mit Rabattetiketten bekleben, um sie kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums doch noch verkaufen zu können. Wir reden uns dabei ein, dass wohl alles nicht verkaufte noch gespendet wird. Klartext: Die Idee ist lobenswert, und es existieren mehrere Organisationen welche ausgesonderte Ware an hilfsbedürftige Personen weiterleiten9. Jedoch passiert dies nur mit einem verschwindend kleinen Anteil der Ware - wohl gegen 99% der ausgesonderten Nahrungsmittel werden entsorgt. Hinzu kommen Abfälle, welche bereits vorgelagert entstehen, durch Überproduktion und Logistikfehler, aber auch durch unerfüllte gesetzliche oder vertragliche Hygienevorschriften und Qualitätskriterien: Fingrige Karotten und zu grosse Kartoffeln, verfärbte Äpfel und zu krumme Gurken. All dies bleibt bereits auf den Äckern liegen oder wird bestenfalls von den Bauern selbst noch verwendet, da der Konsument einwandfreie Früchte und blankpoliertes Gemüse nachfragt. Und falls er's bei Migros nicht findet, schaut er in der Coopfiliale um die Ecke nach.

Im Hauptfokus der "Wegwerf-Kritik" steht oftmals unser täglich Brot, welches wir zu jeder Tageszeit frisch im Regal haben möchten und aber bei Ladenschluss in grossen Mengen wieder ausgeräumt wird. Aber wenn am Abend 50 Brote entsorgt werden, nachdem tagsüber 1000 Brote verkauft worden sind, sollten wir uns selber an der Nase nehmen: wer schafft es denn schon, zu Hause nur 5%

⁹ Tischlein deck' dich, Schweizer Tafel, Caritas Läden. Der Grossteil der hier gespendeten Produkte stammt jedoch nicht aus den Verteilerfilialen, sondern kommt direkt aus der Produktion und Logistik.

des Brots nicht vertrocknen zu lassen und es anschliessend nicht wegzuwerfen?¹⁰

Wie einfach kann man zu einem Rundumschlag gegen ein verkommenes kapitalistisches System, gewinnorientierte Unternehmen, Kundenmanipulation und Wegwerf-Mentalität ausholen und nach der Notwendigkeit staatlicher Intervention schreien... Aber die Verantwortung lässt sich nicht so einfach auf einzelne Akteure abschieben - zu komplex und vielfältig ist das Gefüge zwischen Produktion, Verkauf und Konsum.

Der Beitrag des Konsumenten

2011 sind an der Universität Basel und der ETH Zürich gleichzeitig und unabhängig voneinander zwei Masterarbeiten entstanden, welche mit verschiedenen Methoden erstmals die Lebensmittelverluste in der Schweiz systematisch abschätzen¹¹. Trotz erschwerter Datenlage kommen sie zu überraschend ähnlichen Ergebnissen: Wie von der FAO schon international abgeschätzt, landet in der Schweiz ein Drittel aller zur menschlichen Ernährung bestimmter Nahrung nicht in unseren Mägen¹². Sie wandern meist im Abfall oder werden bestenfalls vergärt oder verfüttert.

luste en mie! Die vielfältig Klar ist lich voweg, we mehr se Reste wein und Lagerun

Für viele eine aber eher unerwartete Einsicht: die Hälfte aller Lebensmittelverluste entstehen in Haushalt und Gastronomie! Diese Verluste sind wiederum enorm vielfältig und oft nicht klar ausweisbar. Klar ist jedoch: Oftmals werfen wir eigentlich vollkommen intakte Lebensmittel weg, weil wir deren Halt-barkeit gar nicht mehr selbst beurteilen oder verwertbare Reste wegwerfen. Oder wir kaufen zu viel ein und schicken Produkte durch falsche Lagerung ins Verderben.



oder für die Ponys auf dem Nachbarshoft zu sammeln Machershoft auch der Köcher einem gewissen Grad immer noch werschwendung, edan dürgbeuttermitte beverarbeitungsschritte und Qualitätskriterien hätten umgangen werden können.

Almeida, João; University of Basel (2011): Food Waste and Food Losses. A Quantitative Assessment for Switzer-

Beretta, Claudio; ETH Zürich (2011): Nahrungsmittelverluste und Vermeidungsstrategien in der Schweiz.

12 gemessen in Kalorien

Von der Verwirrung um Haltbarkeitsdaten...

Den feinen Unterschied zwischen "mindestens haltbar bis ..." und "zu verbrauchen bis ... "kennt kaum Einer. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen Produkte, welche nicht schnell verderben, und auch nach Ablauf des Datums meist bedenkenlos konsumiert werden können - jedoch ohne Qualitätsgarantie des Herstellers. Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Produkte, welche nach Gesetz nicht länger verkauft oder verschenkt werden dürfen (gekühlte Fleisch- und Milchprodukte, verarbeitete Lebensmittel)¹³. Aber Hand aufs Herz: Bei korrekter Kühlung kann man ein Joghurt auch Wochen über das Verbrauchsdatum hinaus essen. Solange der Deckel unbeschädigt und nicht gewölbt ist, steht nach einem allfälligen kurzen Geschmackstest dem Genuss nichts im Weg. Ein Hühnerei lässt sich nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum (also kein Verfalldatum) in einem Glas Wasser ganz einfach auf seine Geniessbarkeit testen: schwimmt es an der Oberfläche, sind seine Tage gezählt. Viele Hersteller überdenken zwar mittlerweile ihre eigene Datumspolitik, welche hoffentlich mit Mindesthaltbarkeitsdaten auf Jahrmillionen altem Jurasalz ihren zwischenzeitlichen Höhepunkt fand. In vielen Haushalten muss sich aber das Vertrauen in die eigene Produktbeurteilung erst wieder entwickeln, und Informationen wie die hier aufgeführten müssen ihren Weg in die Schulbücher und Betty Bossi-Magazine wieder finden.

... zur korrekten Aufbewahrung

Noch bevor die Geniessbarkeit von Produkten beurteilt wird, ist es genauso wichtig, sie korrekt aufzubewahren. Dass Kartoffeln und Zwiebeln ins Dunkle und nicht in den Kühlschrank gehören, wissen wohl Viele. Genauso, dass es kein Zeichen von Verderben ist, wenn sie dennoch spriessen sollten. Ebensowenig haben aber auch Bananen und Äpfel im Kühlschrank zu suchen. Äpfel, Birnen und Aprikosen reifen nach und strömen dabei das Gas Ethylen aus, welches andere Früchte und Gemüse schneller verderben lässt. Deshalb sollte man zum Beispiel Bananen und Äpfel nicht in der gleichen Fruchtschale aufbewahren.

Der Grossteil der kalorischen Lebensmittelverluste fällt jedoch bei Brot, Teigwaren, Kartoffeln und Getreide an. Manchmal vergessen wir, das angeschnittene Brot wieder auf die Schnittfläche zu stellen und verpackt im Brotkasten aufzubewahren. Und beim Teigwaren, Kartoffeln und Reis kochen, portioniert man gerne mal aus dem Handgelenk - und was am Ende zu viel ist, legt längst nicht Jeder fürs nächste Abendessen beiseite.

Der innere Schweinehund

Häufig sind es einfache Präferenzgründe, welche es uns im Haushalt scheinbar schwer machen, Lebensmittelverluste zu verhindern. Wenn's das Lieblingsbrot

^{13 &}quot;zu verkaufen bis ..." und "abgepackt am ..." sind freiwillige Herstellerangaben.

nur in der zu grossen 500gr-Version gibt, nimmt man halt in Kauf, mal ein paar Scheiben wegzuwerfen. Und in der WG passiert's auch mal, dass alle 4 Bewohner gleichzeitig frisches Brot kaufen. Beim Reisportionieren will man auch keinesfalls riskieren, zu wenig zu kochen. Genauso wie man aus Zeit- und Bequemlichkeitsgründen die Einkaufsplanung auslässt und am Ende vielleicht dann doch zu viele Frischprodukte im Kühlschrank hat.

Die Entstehung von Lebensmittelverlusten im Haushalt beginnt also noch eine Stufe früher: Beim Einkaufen. Aktionspackungen in doppelter Grösse mit baldigem Verfallsdatum, vorweg abgepacktes Gemüse, fehlende Grössen für Kleinhaushalte oder verlockenden Angebote welche unsere (tatsächlich gemachte?) Einkaufsplanung durcheinanderbringen führen immer mal wieder dazu, dass wir vollgepackt nach Hause kommen, anstatt nur mit dem Pack Spaghetti, frischen Pilzen und einer Flasche Wein fürs geplante Abendessen.

Nach dem Spiessrutenlauf beim Einkaufen folgen chronologisch die korrekte Lagerung, selbständige Beurteilung, vollständige Verwertung (Broccoli- und Blumenkohlstängel sind essbar!) und die angepasste Portionierung, wo wir jeweils überall Lebensmittelverluste vermeiden und verhindern können. Auf der letzten Stufe folgt die Resteverwertung: Zu viel Gekochtes kreativ weiterverwenden, oder am nächsten Tag als Lunch zur Arbeit mitnehmen.

190g Lebensmittelverluste pro Tag

Wir alle generieren tagtäglich vermeidbare Lebensmittelverluste. Rund 190 Gramm. 190 Gramm die tagtäglich andernorts lebensnotwendig wären. Hunger ist weltweit die häufigste Todesursache. Nicht bei uns, wo die Mülleimer überquellen. Hier stirbt man an Herz-Kreislaufkrankheiten, paradoxerweise verursacht durch unsere Ernährung.

Die dargestellte Faktenlage provoziert einen bizarren Clash zwischen gesellschaftlicher Ethik und Rationalität nach ökonomischen Prinzipien. Zur Zeit regt sich deshalb Einiges. In mehreren Schweizer Städten organisieren sich Gruppen von "Dumpsterdivern", welche weggeworfene, intakte Lebensmittel aus den Containern der Verteilerfilialen fischen und anschliessend Freunde zum *Ghüder-*Znacht einladen¹⁴.

In Deutschland hat der Dokumentarfilm "Taste the Waste" von Valentin Thurn hohe Wellen geworfen. 120'000 Leute haben den Film im Kino gesehen und ihn damit zum erfolgreichsten Dok-Film der Kinosaison gemacht. In der Schweiz findet die Premiere am 4. September im Riffraff Kino in Zürich statt, in Partnerschaft mit Valentin Thurn, der Stiftung Biovision, Coop und dem Verein foodwaste.ch.

_

¹⁴ eine lesenswerte Einführung zum Thema: http://www.greenpeace.org/switzerland/de/News_Stories/Magazin/20121-Magazin-/Dumpster-Diver/siehe auch den Film "Dive! The Film – Living of America's Waste"

In Bern wurde vor einem halben Jahr der Verein foodwaste.ch gegründet, auf Initiative von Studenten der Universitäten Basel, Bern und der ETH Zürich. Der Verein verfolgt das Ziel Lebensmittelverluste in der Schweiz zu eruieren und Instrumente und Massnahmen auszuarbeiten, um damit die Akteure der Lebensmittelkette bei der Vermeidung von Lebensmittelverlusten zu unterstützen. Mehr Informationen zum Verein, Aktuelles und Anlässe zu Lebensmittelverlusten, sowie zur Vereins-Mitgliedschaft unter www.foodwaste.ch, oder im Blog www.foodwastech.tumblr.com

12.08.2012, Fabian Kohler v/o Wun-Tun

Wun-Tun hat in Bern Geographie und Volkswirtschaft studiert und schliesst in Basel das Masterstudium in Nachhaltiger Entwicklung mit Fokus Volkswirtschaft ab. Er engagiert sich im Verein foodwaste.ch.



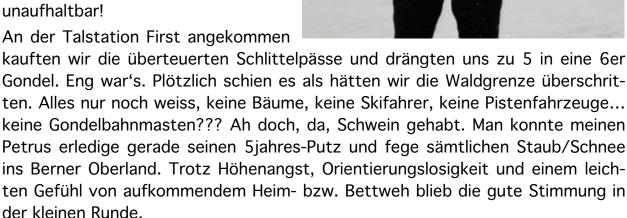
foodwaste.ch Agenda (foodwastech.tumblr.ch):

- 18. August 2012, Solothurn Aktionstag zur 2000 Watt-Gesellschaft. mit foodwaste.ch-Stand
- 4. September 2012, Zürich Premiere "Taste the Waste" im Riffraff Kno
- Oktober 2012, Windisch: Aktionstag der Fachhochschule Nordwestschweiz zum Welternährungstag "1/3 Verschwendung satt haben", mit foodwaste.ch-Referat

Schlitteln Grindelwald First

Gut waren die Wettervorhersagen. Wahrscheinlich etwas Schneefall aber sonst gut.

Früh morgens machten wir uns in einer kleinen, minder bescheidenen Gruppe mit dem Zug auf den Weg Richtung Berner Oberland. Voller Tatendrang malten wir uns wilde Geschichten aus, wie wir im Sturm das Faulhorn erobern und anschliessend mit siegreichem Gebrüll unsere Schlitten den längsten Schlittelweg Europas zurück ins Tal reiten wollten. Ja, wir fühlten uns jung, stark und unaufhaltbar!



Auf der First mieteten wir nun also unsere Rennschlitten, ausser Jippo, der seinen hauseigenen Holzesel mitgebracht hatte (was er bald mal ganz schön bereuen würde). Flexibel und spontan wie wir waren (und zum Teil noch immer sind), liessen wir den heldenhaften Plan das Faulhorn zu erklimmen fallen und entschieden uns trotz Schnee und Stürmchen den halb so langen Weg Richtung Bachalpsee – Waldspitz in Angriff zu nehmen. Dem Schnee trotzend stapften wir zielstrebig oder auch zick-zack-strebig den Hang hinauf immer den roten Schneehosen von Jippo hinterher. Und dann, dann gings los! Eher etwas zögerlich, denn wir blieben immer wieder im Tiefschnee stecken und mussten laufen...und das auf dem Schlittelweg! Jedenfalls konnten wir die wunderschöne Winterlandschaft geniessen. Dieses Weiss ist traumhaft! Kaum vorstellbar, dass dahinter Berge, Hänge, Felsen und Wälder sind. In den Prospekten sehen sie schön aus.



Die erschwerenden Verhältnisse hinderten uns jedenfalls keineswegs daran die Schlittelgeister in uns frei zu lassen. Durch klare verbale und nonverbale Kommunikation des jeweils die Gruppe anführenden Schlittlers schaffte es fast jeder um noch so enge Kurven und über noch so steile Schanzen. Mit kurzen und kürzeren Ess-, Trink- und Pinkelpausen fanden wir immer wieder neue Kraft bzw. Erleichterung um der nächsten Etappe die Stirn (in Wollmütze gepackt) zu bieten. Geschafft aber Glücklich dankten wir unseren Rennschlitten für die tollen Stunden und brachten sie in ihren Stall zurück, während sich Jippo seinen wunden Hintern rieb. Nächstes Ziel: Rösti essen. Outcome: Pommes frites essen. So wurde es spät in Grindelwald. Auf der Heimreise hielten wir uns mit einem Kreuzworträtsel wach. Bei ein Bisschen Hirnarbeit fällt einem übrigens auch nicht mehr so stark auf wie gut Mann/Frau riecht nach einem so sportreichen

Fazit des Tages: Wer die unglaubliche Aussicht geniessen möchte, muss ein andermal wieder gehen. Aber der Schnee, der ist weich, meistens jedenfalls.

Carina Strebel v/o Pegasus



Internationales Gymnasia-Wochenende in Port-Lesney

Vom 4. – 6. Mai fand auf Initiative von This Bay v/o Spirou das wahrscheinlich erste internationale Gymnasia-Wochenende statt. Schauplatz dieses freudigen Ereignisses war Port-Lesney im französischen Jura. Das schmucke Dorf, das ungefähr 100 Kilometer von der schweizerischen Grenze am Fluss Loue und am Eingang des Val d'Amour liegt, stellte den perfekten Rahmen für eine Bekräftigung der grün-gelb-schwarzen Zukunft dar. Es kam nicht ungelegen, dass Spirou Mitbesitzer des Herrschaftsguts des ehemaligen Präfekten von Port-Lesney ist. Der Prachtbau aus dem 17. – 18. Jahrhundert verfügt über mehr als ein Dutzend Zimmer, einen eigenen Kerker und einen Garten, der bestimmt eine Hektare umfasst und einem ausgebauten Wehrturm Platz bietet.

Obwohl das Haus praktisch leer war, als es in den 80er Jahren erworben wurde, sind die Zimmer stimmig eingerichtet, so dass die geheimnisvolle Vergangenheit unmittelbar spürbar ist. Zahlreiche Geschichten und Mythen ranken sich um den ehemaligen Sitz des Präfekten – so soll z.B. die legendäre französische Königin Marie-Antoinette hier genächtigt haben und alte Nischen im Keller zeugen noch vom ehemaligen Brotmonopol, welches während längerer Zeit Bestand hatte. Auch der Kerker verleitet zu sagenumwobenen Geschichten, laut Spirou handelte es sich jedoch "bloss" um eine mittelalterliche Form von Untersuchungshaft.

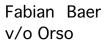
Die Kulisse hätte also nicht besser sein können, um dem internationalen Gymnasia-Wochenende den würdigen Rahmen zu verleihen. So trafen am Abend des 4. Mai folgende Gymnasianer in Port-Lesney ein: Luca Camponovo v/o Phlegma, Matthias Kohler v/o Hamsta, Fabian Kohler v/o Wuntun, Fabian Hirter v/o Xasax, der Hausherr Spirou, Fabian Baer v/o Orso und etwas später - ausgelaugt und heisshungrig – Nadaw Penner v/o Stradivari. Letzterer hatte den ganzen Weg von Oberburg mit seinem Fahrrad zurückgelegt. Am nächsten Morgen schliesslich wurde die Runde durch Carina Strebel v/o Pegasus, Nina Moser v/o Shevala sowie Raphael Strauss v/o Dark komplettiert. Und nicht zu vergessen, der nimmermüde und wachsame Rauhaardackel "Muscat".

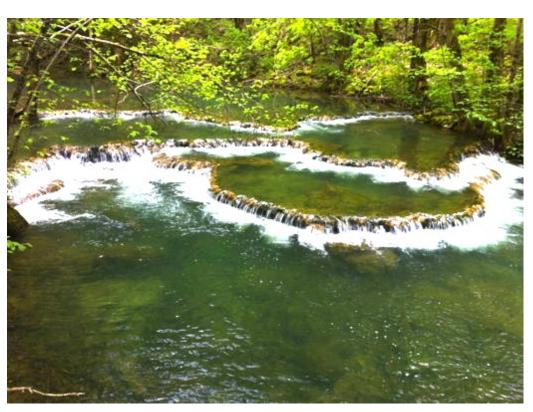
Der erste Abend gipfelte in einem köstlichen Lammgigot-Gericht, orchestriert von Spirou und untermalt vom erlesenen Hauswein. Später am Abend vergnügte sich die Gruppe beim Billardspielen und Schallplattenhören und auch die grosszügige Bibliothek bot den weniger Spielfreudigen gute Unterhaltung. Nur Stradivari hatte sich nach dem Essen verständlicherweise zur Regeneration zurückgezogen. Am Samstag stand nach Begrüssung der drei Neuankömmlinge ein Ausflug in die nähere Umgebung auf dem Programm. Vorläufiges Ziel war eine Fischzucht in einem malerischen Tal, das dem Abendessen erneut die Krone aufsetzen sollte. Etwas enttäuscht musste die Gruppe jedoch feststellen, dass die lokalen Fische übers Wochenende geschont werden, was Orso dazu veranlasste,

dem Wegweiser und den darauf gepriesenen Wasserfällen tiefer ins Tal hinein zu folgen. Entlang eines mäandrierenden und sich in eine Vielzahl von natürlichen Becken ergiessenden Baches wanderten die Gymnasianerinnen und Gymnasianer zur Quelle und genossen die Unberührtheit und Idylle dieser beeindruckenden Landschaft. Nur das eher kühle Wetter verhinderte spontane Schwimmversuche.

Die Fische wurden schliesslich im Supermarkt von Arbois erworben, wo die Gruppe sich im Zentrum des Städtchens ein Bier gönnte und der lokalen Confisérie einen Besuch abstattete. Zurück in Port Lesney genossen die Gymnasianer den Garten bei Spiel und Apéro und besprachen das neuerliche Projekt, Mitglieder für die Aktivitas anzuwerben. An dieser Stelle geht ein grosser Dank an Dark, der das Zepter in die Hände nahm und später bei der Solennität und bei Flyeraktionen am Gymnasium grossen Einsatzwillen zeigte. Noch stehen ein Bräteln und Flyeraktionen nach den Sommerferien aus und es ist zu hoffen, dass die jüngste Offensive der Gymnasia jugendliche Frische verleiht.

Der Samstagabend gipfelte in einem grossen Fest mit allen Zutaten und führte dem Dorf endgültig die Anwesenheit der Gymnasia vor Augen. Das Forellengericht schmeckte vorzüglich, was auch Muscat nicht entging. Nach einem ebenso köstlichen Dessert und einer Digestif-Runde wurden die Würfel geholt, was die Stimmung zusätzlich ankurbelte. Der anschliessende Tanz auf den Brettern war entsprechend animiert und auch die Billardkugeln rollten wieder um die Wette. Der Rest ist Geschichte und wurde am nächsten Tag vor der Abreise mehrheitlich rekonstruiert. Abschliessend kann festgehalten werden, dass die Hausgeister der Gymnasia freundlich gestimmt waren und sich auch die alten Balken von Fest und Tanz nicht aus der Ruhe bringen liessen.









Spielnachmittag

Die Idee des Spielnachmittags entstand am letztjährigen Weihnachtsessen und wurde zu meiner Freude von Saruman auch aufgenommen und umgesetzt. So trafen sich am Sonntagnachmittag (22.4.12) einige Gymnasianer und Gymnasianerinnen im Café Wartsaal in Bern zum Spiel. Nachdem alle eingetroffen sind und die Getränke bereit gestellt waren, konnte mit der Auswahl der Spiele begonnen werden. Da Saruman Die Spielanleitungen vorgängig per Mail verschickt hatte, konnten wir uns vorher ein wenig informieren und eine Vorauswahl treffen.

Damit Diejenigen, welche nicht dabei waren einen kleinen Eindruck über die Spiele gewinnen können, sind sie anschliessend kurz erklärt.

MANNHEIM HOLD'EM und TOFFEN LOOSE'EM ALL sind Poker-ähnliche Spiele, PINGDING ist ein Memory-ähnliches Spiel mit Wortkombinationen, SEPPS REISE ist ein Schweizer-Geographie-Spiel, TOO MUCH und UNDOSTRES sind quizartige Spiele, SO EIN QUATSCH ebenfalls, wobei man hier noch falsche Antworten selber erfinden kann. PARCOURS ist ein an Koffereinpacken angelehntes Memo-Spiel, in FÄS, HARUNAJ & GURTNER gehts ums Geschichtenerfinden und -erraten und SEEBÄRENTANZ ist ein Wortkombinationsspiel.

Ich selber bin mit dem Spiel SO EIN QUATSCH in den Spielnachmittag eingestiegen und habe mich über die absurden Fragen und Antworten sehr amüsiert. Das Erfinden von falschen Antworten war herausfordernd aber führte zu mehr Spielspass.

Beim Spiel SEEBÄRENTANZ hatte ich gegen meine Mitspieler keine Chance...! Dieses Spiel geht auf Schnelligkeit und fordert einen ausgeprägten Wortschatz und einen Sinn für Wortkombinationen, die im Duden stehen müssen!!! Z.B. Haus – Dach 'Dach- Fenster, Fenster-.... Da kam ich mit Tür- Knauf nicht besonders weit =D!!



Trotz dieser Niederlage war der Spielnachmittag sehr bereichernd und unterhaltsam. Vielen Dank Saruman!!

Nachdem es sich ausgespielt hatte, lud Spirou trotz Regen zum Grillen ein. Somit wurde er den guten Teigwarensalat los und wir hatten noch einen gemütlichen Ausklang! Vielen Dank auch an dich Spirou!

Nina Moser / Shevala

Solätte 2012



Alle Jahre wieder lockt das traditionelle, sogenannte Blumen- und Kinderfest Tausende Heimweh- und echte Burgdorfer_innen auf die Strasse. Der Dresscode wirkt im Gegensatz zur Street Parade zwar etwas langweilig - doch die Burgdorfer sind einfache Gemüter, und geben sich damit zufrieden. Leider hatte es das Solättekomitee dieses Jahr versäumt, die Schönwetterbestellung rechtzeitig abzuschicken, wodurch der Morgenumzug und die ersten Stunden des Nachmittags ein klein bisschen regnerischer ausfielen, als sich das die alteingesessenen Solätte-GängerInnen gewohnt sind. Doch die wackere Gymnasia-Truppe liess sich selbstverständlich die Freude am Feiern nicht nehmen, so war denn auch bereits beim morgendlichen Käseküchlein- und Stiefelschlemmen im Ämmi eine beachtliche Anzahl von Altdamen und -herren vor Ort.

Am Mittag durften wir wie auch in den Jahren zuvor die Gastfreundschaft von Spirou's Eltern an der Jungfraustrasse in Anspruch nehmen. Es sei an dieser Stelle auch mal erwähnt, dass die Quiches und Käsekuchen von Ba und Chrigu unvergleichlich gut schmecken - insbesondere wenn der geschmackliche Abgang mit einem Schluck Burgdorfer Bier oder dem hauseigenen Favarelle-Wein verfeinert wird. Herzlichen Dank! Leider musste die gemütliche Runde nach allzu kurzer Zeit bereits wieder Richtung Staldenkehr aufbrechen, was wir jedoch - physisch und psychisch bestens gestärkt - locker meisterten.

Die transparenten Regenpellerinen verliehen dem darauf folgenden Nachmittagsumzug einen ungewöhnlichen, weil bislang eher unbekannten, Charme. Obwohl gerade die älteren Schülerinnen und Schüler oft die ungeschriebenen Gebote der Teenie-Mode höher gewichteten als trockenes Haupt und Kleid.



Im Anschluss konnten wir endlich mit unserer gross angelegten Charme-Offensive Gewinnung neuer Aktivmitglieder starten. Mit einem vollbepackten Leiterwagen machten wir uns begleitet von durchaus tanzfreudiger Musik auf den Weg zur Schützenmatte, in deren hintersten Teil wir unser "Basecamp" errichteten. Wider aller Erwartungen wurden wir weder von der Polizei noch vom Solätte-Komitee besucht, dafür umso mehr von neugierigen Gymelern und

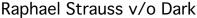
unzähligen anderen KollegInnen. Hierzu haben sicher auch die weither sichtbaren grün-gelb-schwarzen Ballone sowie die im Vergleich zum Reigengedudel erfrischend alternative Musik unseres allerersten Soundmobiles der Solätte-Geschichte beigetragen.

Einige Unkenrufe behaupten, dass die Gymeler hauptsächlich wegen des angebotenen, frei erhältlichen Gerstengetränkes erschienen seien - doch die Diskus-

sionen mit einigen der BesucherInnen liessen durchaus auch Hoffnung auf etwas mehr Nachhaltigkeit schöpfen. Im Laufe des fortschreitenden Nachmittages entwickelte sich unser Wagen immer mehr zum Insider-Treffpunkt für allerlei Partyvolk aus Burgdorf und Umgebung, so dass unser zuerst noch bescheidenes Grüppchen schliesslich auf über 30 Personen anwuchs - natürlich mit der jedem Volksfest eigenen, relativ hohen Fluktuation.

Beflügelt durch immer besser werdendes Wetter und Stimmung schlossen wir uns nach erfolgreichem Abschluss unserer Mission natürlich frohgemut dem durch einige junge Burgdorferlnnen angekündigten Abendumzug an, war unser Ziel doch sowieso die Oberstadt. Über Sinn, Unsinn, Form und Inhalt des Umzuges mögen sich die Geister scheiden - doch ein gemütlicher Spaziergang wars doch allemal. Während sich der mittlerweile umfunktionierte Soundwagen langsam aber sicher richtiggehend parasitär im "Schnägg" einnistete, machten wir es uns auf der Ämmi-Terrasse gemütlich, und genossen zum wohl 100-ten Male die asiatischen Köstlichkeiten und Gastfreundschaft © Was danach geschah, liebe Leser, das überlassen wir gerne eurer blühenden Fantasie und beenden den Detailbericht an dieser Stelle. Klar ist: Der ganze Tag verlief bis zum Schluss - zumindest was uns betrifft - ohne unliebsame Zwischenfälle und kann als voller Erfolg gewertet werden!

Bis zum nächsten Jahr!





GYMNASIA

UNKONVENTIONELL
VERBINDEND
SELBSTBESTIMMT
AFFENGEIL

WEITERE AKTIVITAETEN

31. August: Stamm im Aemmi (Asian Garden)

9. SEPTEMBER: SPIELNACHMITTAG BEI SARUMAN

28. SEPTEMBER: STAMM IM AEMMI (ASIAN GARDEN)

26. OKTOBER: KEGELABEND

11. NOVEMBER: GV AUF DER LUEG

Noch ohne fixes Datum: Weihnachtsessen

MEHR INFOS AUF FACEBOOK ODER GYMNASIA-BURGDORF.CH KONTAKT INFO@GYMNASIA-BURGDORF.CH