

09.08. 2024

So gelingt die Zero Waste Grillparty

Von Contcept Commu...



Bild Rechte

Too Good To Go

(Zürich)(PPS) im August 2024 - **Der Sommer lädt zu Grillpartys und Picknicks im Freien ein, bei denen oft Essensreste anfallen. Too Good To Go gibt Tipps, wie diese geselligen Momente genossen werden können und gleichzeitig Lebensmittelverschwendung vermieden wird. Mit durchdachter Planung und kreativen Rezeptideen lässt sich eine nachhaltige Grillparty gestalten.**

Kaum ist der Sommer da und die Sonne scheint, liegt der leckere Duft von Grilliertem in der Luft. Was gibt es Schöneres, als entspannt im Freien zu essen – in der einen

Hand ein kühles Getränk, in der anderen einen gut gefüllten Teller. Ist die Party vorbei, bleiben oft Teller voller Essensresten zurück. Too Good To Go hat die besten Tipps, wie sich das vermeiden lässt.

Alles eine Frage der Vorbereitung

- Planung ist das A und O und beginnt noch vor dem Einkauf: Dazu gehört das Berechnen der richtigen Menge, um zu vermeiden, dass viele Reste übrig bleiben. Wichtig ist es, auf die Anzahl der Teilnehmer*innen zu achten und deren Essensvorlieben zu berücksichtigen - und zu schauen, was man schon Zuhause hat. Faustregel: Pro Person 150-200 g Fleisch, Fisch oder eine vegane Alternative einplanen.
- Mit Liste einkaufen: Ein knurrender Magen kann beim Einkauf ganz schnell dazu führen, dass zu viel in den Wagen gepackt wird. Eine vorbereitete Liste hilft, nur das Nötigste zu kaufen.
- Too Good To Go Überraschungspäckli: Vor dem Grillieren Überraschungspäckli holen und Lebensmittel vor der Verschwendung retten. Gerade im Sommer enthalten sie oft Fleisch, saisonales Gemüse und andere frische Produkte, die sich perfekt für den Grill eignen.

Geniessen heisst Raum für Kreativität

Für eine 100 % Zero Waste Grillparty kann man am besten Zutaten verwenden, die man bereits zu Hause hat.

- Marinaden: Wir alle haben fast leere Gewürz- oder Kräutergläser im Schrank. Auch wenn das Haltbarkeitsdatum überschritten ist, sind sie oft noch geniessbar: Einfach Kräuter und Gewürze, einen Schuss Olivenöl und etwas Honig mischen - fertig ist die leckere Marinade für Fleisch oder Gemüse. Guten Appetit!
- Gemüse-Spiesse: Findet sich noch etwas zartes Gemüse im Kühlschrank? Dieses kann man klein schneiden, einen Spiess daraus machen, mit der leckeren Marinade garnieren und ab auf den Grill damit.
- Ein Rest Käse? Ideal zum Überbacken. Einfach kurz vor Ende der Garzeit auf dem Grill über das Gemüse reiben und geniessen.
- Altbackenes Brot: Daraus lassen sich leckere Crostini auf dem Grill zubereiten: Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen, auf dem Grill rösten und mit

Tomaten und etwas grobem Salz würzen. Eine Delikatesse!

- Überreife Früchte: Diese können mit etwas Honig grilliert werden. Sie bekommen einen köstlichen Karamellgeschmack und schmecken herrlich mit Glacé oder Joghurt.

Vor Ort sollte man zudem darauf achten, nicht zu viel auf einmal zu grillieren und den Garvorgang gut zu überwachen, damit nichts anbrennt und weggeworfen werden muss.

Nach dem Essen ist vor dem Resteverwerten

- Grilliertes hält länger, wenn es schnell gekühlt wird: Fleisch zum Beispiel sollte spätestens zwei Stunden nach dem Grillieren in einer Frischhaltebox in den Kühlschrank gelegt werden. So hält es sich drei bis vier Tage, im Gefrierfach sogar bis zu sechs Monate. Mit Kühlboxen oder Kühltaschen lassen sich Lebensmittel im Freien transportieren und lagern. So kann man sich Reste einfacher aufbewahren und am nächsten Tag geniessen.
- Behälter bereitstellen: Nicht vergessen, Behälter zum Aufbewahren und Verteilen der Reste an die Teilnehmer*innen mitzunehmen. Über einen Goodie Bag freuen sich alle.
- Überschüssiges Grillgut lässt sich zu einer leckeren Quiche oder einem sommerlichen Kuchen verarbeiten, der kalt serviert werden kann.
- Mit gewürfelten Wurstresten lässt sich ein herzhafter Kuchen verfeinern.
- Reste von grilliertem Fleisch kann man am nächsten Tag für Sandwiches oder Wraps verwenden. Für eine noch nachhaltigere BBQ-Party sollte man auf Einwegprodukte aus Plastik verzichten und stattdessen wiederverwendbares oder kompostierbares Geschirr nutzen.

Über die Organisation:

Über Too Good To Go

Too Good To Go ist der weltweit führende Marktplatz für überschüssige Lebensmittel. Das Social Impact Unternehmen mit B Corp-Zertifizierung verbindet Nutzer*innen mit Partnern, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Mit über 2,3 Millionen registrierten Nutzer*innen und mehr als 7'500 Partnern konnten in der Schweiz bereits mehr als 11 Millionen Überraschungspäckli von Bäckereien, Supermärkten und Gastronomiebetrieben gerettet werden.

Das dänische Unternehmen mit Hauptsitz in Kopenhagen ist in 18 Ländern in Europa und Nordamerika aktiv, zählt weltweit über 100 Millionen registrierte Nutzer*innen und arbeitet mit 160'000 Partnerbetrieben zusammen. Seit dem Start im Jahr 2016 haben die Nutzer*innen von Too Good To Go zusammen weltweit über 330 Millionen Mahlzeiten gerettet. Laut Project Drawdown (2020) ist die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung der Schlüssel zur Lösung der Klimakrise.

Weitere Informationen auf www.toogoodtogo.ch

Pressekontakt:

Pressekontakt Too Good To Go

Too Good To Go Schweiz
presse @ toogoodtogo.ch

Medienstelle Contcept Communication

Géraldine Bohne
geraldine.bohne @ contcept.ch +41 43 501 33 13

Kategorie

Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/so-gelingt-die-zero-waste-grillparty>