

Plastik – ein Experte informiert

Immer wieder beschäftigt uns das Thema «Plastik». Wo können wir verzichten? Wo braucht es Verpackung, um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten? Und was bedeutet es für die Umwelt, wenn wir Plastik (wieder)verwenden? Neulich haben wir dazu einen spannenden Beitrag im Radio gehört ...

An der Abfallmanagement-Spitze

Prof. Dr. Rainer Bunge von der Hochschule für Technik Rapperswil wurde in der SRF-Sommerserie 7 interviewt. Sein Spezialgebiet ist die Aufbereitung von Abfällen. Die Schweiz, so erklärt Bunge, habe eines der besten Abfallmanagement-Systeme der Welt. Dass wir zum Beispiel Altpapier sammeln und zur Abholung an den Strassenrand stellen, das mache ökologisch und ökonomisch gesehen Sinn, so der Experte weiter.

Wie sieht es aus mit Plastik?

Bestimmt haben Sie auch schon von den riesigen «Plastikinseln» in den Meeren gehört. Eine Katastrophe! Können wir dem begegnen, indem wir auf Plastik-Säckli verzichten? Nein, so erklärt Bunge, dieses Problem sei von hier aus nicht einzudämmen. Denn unser Plastik landet im Recycling, oder in Kehrlichtverbrennungsanlagen, wo es als Brennstoff dient. Aber auf keinen Fall im Pazifik.

Im Kühlschrank gut schützen

Sicherlich ruft Bunge nicht dazu auf, gedankenlos und viel Plastik zu verwenden. Aber er hält fest, dass Kunststoffe nicht prinzipiell zu verwerfen sind. Denn gerade als Lebensmittelverpackung machen sie sich gut. Plastik, so erklärt Bunge, verhindere das

vorzeitige Verderben von Lebensmitteln. Damit hat es einen hohen Umweltnutzen. Denn food waste schadet, so Bunge, der Umweltbilanz mehr als Abfall – sofern dieser richtig entsorgt wird. Wir hoffen natürlich dennoch, dass es in Zukunft erdölfreie Verpackungen gibt, die auch ökologischen Ansprüchen standhalten. Wer noch mehr erfahren möchte, findet die Sendung «Sommerserie 7: Wie die Schweiz Recycling-Wissen exportiert» online beim SRF und kann sie dort nachhören.

Wenn Zitronen jetzt grünlich sind ...

Zitronengelb, sagt man und denkt sofort an einen strahlend-hellen Farbton. Doch eine Zitrone kann auch grünlich sein – und dabei reif und in bester Qualität. Woran das liegt? An der Sorte und der Gegend, aus der sie stammt.

... ist die Qualität dennoch top

Genau genommen hängen die Farbunterschiede damit zusammen, bei welchen Temperaturen die Zitronensorte das Grüne, das Chlorophyll, abbaut. Nein, wir sind keine Chemie-Experten – aber wir versichern Ihnen trotzdem: Wenn Ihnen in der nächsten Zeit einmal eine grünliche Zitrone unterkommt – einfach geniessen! Vielleicht als selbstgemachte Limonade? Als Inspiration haben wir eine Rezeptidee dafür beigefügt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude in diesen ersten Septembertagen, herzlich
für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler

Fürs nächste BioBouquet planen wir voraussichtlich Rüebli, Tomaten und Buschbohnen.

Eine leckere Erfrischung aus Ihrem BioBouquet:



Zitronenlimonade

Ergibt 1 Liter

Zutaten:

etwa 150 ml frisch gepresster Zitronensaft
(Saft von zwei Zitronen)
1 Liter Hahnenwasser
100 g Zucker
eine Prise Salz
etwas Zitronenmelisse

So zubereitet:

Zunächst 500 ml Wasser mit dem Zucker und dem Salz in einer Pfanne so lange kochen und dabei umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Das Ganze abkühlen lassen und anschliessend mit dem Zitronensaft und dem restlichen (kaltgestellten) Wasser aufgiessen.

Mit der Zitronenmelisse verfeinern und in Krüge, Gläser oder aber direkt ins Glas füllen. Im Kühlschrank aufbewahren und ggf. noch ein paar Eiswürfel dazugeben beim Servieren.

Tipp:

Für alle, die nicht erst aufkochen und dann aufs Abkühlen warten wollen, gibt es noch eine schnelle Variante:

Einfach Zitronen auspressen oder in Scheiben schneiden, mit Mineral oder Hahnenwasser aufgiessen und einige Blätter Minze dazugeben (vorher etwas reiben, dann geben sie ihr Aroma noch besser ab).

Vielleicht sind auch noch ein paar Eiswürfel in der Gefriere? Schon können Sie ein spritzig-frisches Getränk geniessen.