



- Freitag, 18. Januar 2019**
Wilhelm Müller, Alterszentrum Klostermatte, **Laufenburg (Oberhofen AG)**, zum 97. Geburtstag.
Ida Müller-Weiss, **Wil**, zum 92. Geburtstag.
Alfons Winter, **Kaisten**, zum 92. Geburtstag.
Hellmut Hiss, **Zeiningen**, zum 85. Geburtstag.
Ernst Handschin, **Möhlin**, zum 80. Geburtstag.
Rosmarie Gisi-Bachmann, **Möhlin**, zum 75. Geburtstag.
Barbara Fischer, **Olsberg**, zum 70. Geburtstag.
Gottfried Gschwend, **Zeiningen**, zum 70. Geburtstag.
- Samstag, 19. Januar 2019**
Agathe Müller-Weiler, **Möhlin**, zum 102. Geburtstag.
Metha Wiedmer-Bolliger, **Möhlin**, zum 93. Geburtstag.
Martha Hediger, **Gipf-Oberfrick**, zum 92. Geburtstag.
Hans Rudolf Amstutz, **Hottwil**, zum 90. Geburtstag.
Maria Magdalena Bitterli, **Sisseln**, zum 85. Geburtstag.
Marianne Finkbeiner, **Laufenburg**, zum 85. Geburtstag.
Joseph Kälin, **Mumpf**, zum 70. Geburtstag.
Jakob Breitenmoser, **Rheinfelden**, zum 70. Geburtstag.
- Sonntag, 20. Januar 2019**
Rosa Rehmann-Erdin, **Kaisten**, zum 90. Geburtstag.
Maria Leonforte, **Laufenburg**, zum 85. Geburtstag.
Margot Carisch, **Rheinfelden**, zum 80. Geburtstag.
- Montag, 21. Januar 2019**
Marie Döbeli-Senn, **Elfingen**, zum 95. Geburtstag.
Margrit Hüsler-Schmid, **Herznach**, zum 85. Geburtstag.
Nadia Burri-Ballinari, **Möhlin**, zum 70. Geburtstag.
Marianna Schneider-Kaufmann, **Hellikon**, zum 70. Geburtstag.
Bernadette Treier-Erb, **Oberhof**, zum 70. Geburtstag.

Die Neue Fricktaler Zeitung gratuliert allen Jubilarinnen und Jubilaren recht herzlich.

Elektrosmog und seine Auswirkungen auf Zellen

RHEINFELDEN. Am Montag, 4. Februar, findet von 15 bis 17.30 Uhr und von 19 bis 21.30 Uhr ein informativer Vortrag über Elektrosmog im Hotel Schützen, Bahnhofstrasse 19, in Rheinfelden, statt. Dieser Erkenntnisvortrag richtet sich an Menschen, die mehr über die Auswirkungen von Elektrosmog erfahren möchten. Alle Teilnehmer erhalten eine Checkliste, um mögliche Störquellen bei sich zu Hause aufzuspüren und zu eliminieren. Referent ist Franz Amann, Elektrosmog-Experte. Eintritt: 20 Franken, Begleitperson 10 Franken. Weitere Infos und Anmeldung unter www.elektrosmog-vortrag.ch oder Telefon 061 873 10 10. (mgt)

Im Einsatz gegen die Lebensmittelverschwendung

Fricktaler ist Präsident des Vereins «foodwaste.ch»

An der ETH Zürich erforscht Claudio Beretta aus Möhlin die Ursachen und Folgen der Lebensmittelverschwendung. Die Idee dazu kam ihm in einer Bäckerei. Kürzlich hat er seine Doktorarbeit abgeschlossen.

Valentin Zumsteg

MÖHLIN. Lebensmittel sind zum Essen und Geniessen da – doch ein beträchtlicher Teil davon landet im Abfall. Diesem Thema hat Claudio Beretta aus Möhlin seine Doktorarbeit an der ETH Zürich gewidmet. Der 33-Jährige geht davon aus, dass rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Nahrungsmittel zwischen Feld und Teller verloren geht oder verschwendet wird. Besonders erstaunt hat ihn ein Ergebnis seiner Forschung: «Fast die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten und der Gastronomie verursacht. Das entspricht rund einer Mahlzeit pro Einwohner und Tag.»

«Verschwendungswahnsinn»
Das Thema Umwelt beschäftigt Beretta, der im Tessin und in Möhlin aufgewachsen ist und heute teilweise in Zürich wohnt, schon lange. «Bereits als Kind habe ich mich damit auseinandergesetzt, dass der Mensch in der westlichen Welt mit seinem Verhalten die Lebensgrundlage für die kommenden Generationen bedroht.» Er wurde vom Basler Arzt und Naturschützer Martin Vosseler inspiriert, den er als Vorbild sieht.

Nach dem Gymnasium mit Schwerpunkt Italienisch entschied er sich für ein Studium der Umweltwissenschaften an der ETH in Zürich. Als es um ein Thema für die Masterarbeit ging, wählte er Lebensmittelverschwendung oder Foodwaste, wie es auf Englisch heisst. «Die Idee dazu kam mir in einer Bäckerei. Ich ging dort kurz vor Ladenschluss einkaufen und staunte darüber, dass noch alle Regale nahezu voll waren. Nach der Schliessung des Geschäfts wurden die vielen übriggebliebenen Backwaren weggeworfen.»

Für seine Doktorarbeit, die er im Dezember 2018 an der Uni präsentieren konnte, vertiefte er das Thema um den Aspekt der Umweltauswirkungen



«Es gibt viele Gründe, wieso Lebensmittel im Abfall landen. Sie alle haben mit unserem Lebenswandel und dem Wirtschaftssystem zu tun», erklärt Claudio Beretta. Foto: Valentin Zumsteg

der Lebensmittelverschwendung. «Der Verschwendungswahnsinn ist nicht mehr auf einzelne Akteure beschränkt: Er hat sich als Folge des Überflusses ausgeweitet und prägt nun unsere ganze Lebensmittelkette. Die reicheren Staaten können es sich leisten, Lebensmittel beliebig zu importieren, bis alle Regale in den Läden dauernd voll sind», schildert Beretta. Auch wir Konsumenten seien dadurch immer anspruchsvoller und

Verein «foodwaste.ch» gegründet, dessen Präsident er ist. Der Verein will ein Bewusstsein für das Problem der Lebensmittelverschwendung schaffen.

«Ich esse gerne»
«Es gibt viele Gründe, wieso Lebensmittel im Abfall landen. Sie alle haben mit unserem Lebenswandel und dem Wirtschaftssystem zu tun. Heute ist alles schnelllebig, das macht es schwieriger, zu planen.» Ein Problem

Hauswirtschaft ist ein sehr wichtiges Fach.»

Der angehende Doktor ist Vorstandsmitglied der Grünen in Möhlin und Delegierter der Grünen/Schweiz. Er selber verzichtet weitestgehend auf den Verzehr von Fleisch, da die Umweltauswirkungen besonders gross seien. Dafür kauft er möglichst lokal und saisonal ein. In Zürich bezieht er das Gemüse von einem Ökohof, auf dem er gelegentlich mitarbeitet. «Wenn man bei kalten Temperaturen beim Jäten des Nüsslisalats hilft, dann weiss man den Wert des Produkts zu schätzen.» Er ist aber kein Kostverächter, wie er betont: «Ich esse gerne und versuche möglichst vielfältig und kreativ zu kochen und zu backen.» Daneben bewegt er sich viel in der Natur und reist leidenschaftlich gerne – am liebsten mit dem Velo.

Seine berufliche Zukunft ist derzeit offen. Aktuell hat er noch eine Anstellung an der ETH. Sein Fachwissen möchte er künftig für eine nachhaltigere und umweltschonendere Lebensmittelproduktion einsetzen – auch eine Kombination mit einer Lehrtätigkeit kann er sich vorstellen. «Das Potential zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist riesig», davon ist Beretta überzeugt.

«Hauswirtschaft ist ein sehr wichtiges Fach»

wählerischer geworden. «Bevor heute ein Apfel in einem Supermarkt landet, wird er mit Hilfe von 50 elektronischen Fotos untersucht, ob er auch wirklich alle ästhetischen Anforderungen erfüllt. Der Preis für sein makelloses Aussehen ist der Einsatz von Pestiziden. Ich kaufe lieber einen Apfel im Bioladen, der vielleicht nicht perfekt aussieht, aber besser schmeckt und weniger Umweltschäden hinterlässt», sagt Claudio Beretta. 2012 hat er zusammen mit Gleichgesinnten den

sei, dass der Konsument häufig zu viel einkaufe, die Supermärkte seien darauf ausgerichtet, uns zu verführen. «Bevor man in den Laden geht, sollte man deshalb einen Blick in den Kühlschrank werfen, um zu sehen, was noch da ist.» Viele Menschen hätten auch den Bezug zur Landwirtschaft und zu den Lebensmitteln verloren. Beretta will nicht missionieren, aber die Probleme aufzeigen. «Um langfristig etwas zu erreichen, müssen wir bei der Bildung in der Schule ansetzen.

