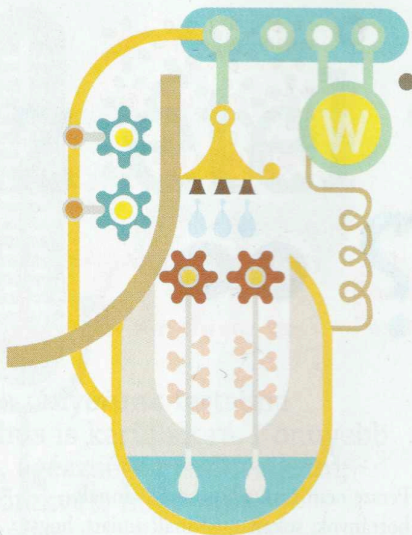


egészség } a mi ügyünk

közösség vagy zöldségdoboz rendszer keretein belül. Ezek a bizalmi kapcsolaton alapuló vásárlások a jövőben még inkább fontosak és népszerűek lesznek, mert csak így kaphatjuk vissza azt a hitet, amit a nagyüzemi gyártás, és a vegyszerek nagymértékű használata miatt elvesztettünk az ételek egészséget támogató funkciójával kapcsolatban.

Étel az égből, erdőből, mezőről

Londonban, New Yorkban, Berlinben már szupermarketek is csatlakoztak a kertmozgalomhoz. A londoni projekt, melynek neve Food from the sky, azaz Étel az égből, rendkívül sikeres, a vásárlók értékelik, hogy a tetőterazon reggel leszedett zöldség csupán tíz métert utazik a lifttel, és már tehetik is be hirtelen a kosarukba, miközben nem terhelték a szállítással a környezetet, az étel nem veszített a vitamintartalmából, és így a kevésbé eltartható termékek is bekerülhettek a választékba. Hanni Rützler szerint ez lesz az egyik legfontosabb trend a jövőben, kávézók, éttermek, szállodák fogják büszkén hirdetni, hogy



saját termesztésű élelmiszert adnak a vendégeiknek, sőt még arra is lehetőségünk lesz, hogy mi magunk kopasszuk meg a paradicsomtövet, vagy málnabokrot a kulinária-kertekben.

Repka Ágnes a gyűjtögetést is a jövő trendjei közé sorolja: – Egyre népszerűbbek a gombát, kökényt, szamócat, csipkebogyót gyűjtő túrák, s a neves séfek is gyűjtögetőket szerződtetnek le, hogy így csempésszék be ételkreációikba az erdő-mező íztét. Ezek az ételek különösen egészségesek és tápanyagdúsak, hiszen a számukra megfelelő minőségű földben teremnek, és vegyszer sem éri őket.

Takarékosság és megosztás

A víz- és energiatakarékosság mellett a jövőben a fenntartható fejlődés fontos feltételeként az ételtakarékosság is központi témává fog válni. Nem egyszerű, hiszen egyrészt szeretnénk minél kevesebb ételt kidobni, másrészt viszont szigorúak az ételbiztonsági előírások, és a reklámok is fokozott fogyasztásra ösztönöznek. Sokan persze már ma sem hajtják automatikusan a kukába az ételt, ha lejárt az eltarthatósági ideje, de fontos lenne, hogy megtanuljunk ne csak az ár és a mennyiség alapján vásárolni, hanem az újrafelhasználhatóság is szempont legyen.

Az a régi hagyomány, hogy az ételmaradékot az állatoknak adjuk, a törvényi előírások miatt ma gyakorlatilag nem lehetséges, éppúgy sok akadálya van annak is, hogy segélyszervezetek kapják meg hivatalos úton a lejárt szavatosságú, de valójában még fogyasztható ételeket. Németországban azonban már hódítanak azok a weboldalak, ahol a rászoru-



Repka Ágnes,
a Future of Food európai
partnerségi program
képviselője

lók villámgyorsan rátalálhatnak a másoknál feleslegessé vált falatokra, sőt léteznek olyan főzőkurzusok is, ahol a maradék felhasználását tanítják: kolbászfalatok, sonka- és zöldségcsíkok, magok, almahéj és az üveg alján maradt bor születik újjá kész menüsorként az oktatókonyhában.

A takarékoság és a megosztás elve alapján jönnek majd létre a jövőben azok az éttermek is, melyek lehetőséget teremtenek arra, hogy a szomszédság vagy a baráti kör, az általuk összedobott hozzávalókból főzze meg a közösen elfogyasztandó vacsorát. **E**

