



Medienmitteilung

Datum: 26. Oktober 2026

Sperrfrist:

Restlos geniessen: Obwaldner Lager reduzieren Food Waste deutlich

Mehr als 400 Kinder und Jugendliche aus Obwalden haben an der «Restlos Geniessen Challenge» teilgenommen. Gemeinsam verursachten die Lager 91,6 Prozent weniger Food Waste als im Schweizer Durchschnitt. Am wenigsten Lebensmittelreste hatte die Klasse von Patrick Bewert vom Schulhaus Mattli in Sachseln: Sie kam auf nur 1,5 Gramm pro Person und Tag. Regierungsrat Josef Hess zeichnete die drei erfolgreichsten Lager aus.

Während einer Lagerwoche erfassten die teilnehmenden Schul- und Ferienlager täglich ihre Lebensmittelreste. Sie setzten sich damit auseinander, wie sie Mahlzeiten planen, Lebensmittel vollständig verwerten und Reste weiterverwenden können.

Isabel von Ah-Condrau von der Kantonsschule Obwalden begleitete die Challenge und beobachtete, wie sich die Kinder und Jugendlichen mit dem Thema auseinandersetzten: «Es war spannend zu sehen, wie sich die Schülerinnen und Schüler ins Zeug gelegt haben. Nach einem Tag mit mehr Resten waren alle richtig motiviert. Plötzlich wurden sogar Tomaten- und Salatsaucen sowie Dosenfruchtflüssigkeit getrunken.»

Die drei besten Lager ausgezeichnet

Den ersten Platz erreichte die Klasse von Patrick Bewert vom Schulhaus Mattli in Sachseln. Mit 1,5 Gramm Food Waste pro Person und Tag lag sie 99,5 Prozent unter dem Schweizer Vergleichswert von rund 250 Gramm vermeidbaren Lebensmittelabfällen pro Person und Tag in Schweizer Haushalten.

«Gemeinsam mit unserer Lehrperson für das Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH) waren wir sehr motiviert, als Selbstversorger möglichst wenig Food Waste zu produzieren. Wir haben bewusst geplant, gekocht und geschaut, wie wir Lebensmittel sinnvoll weiterverwenden können. Dass am Ende nur 1,5 Gramm pro Person und Tag übrig geblieben sind, hat uns natürlich riesig gefreut», so Patrick Berwert, Klassenlehrer Schulhaus Mattli Sachseln.

Bei der Preisverleihung überreichte Regierungsrat Josef Hess die Auszeichnungen an die drei erfolgreichsten Lager. Die Preise wurden vom Entsorgungszweckverband Obwalden gesponsert und würdigten das engagierte Mitwirken der Teilnehmenden.

Lebensmittelverschwendung reduzieren

Die Resultate zeigen, wie sich Lebensmittelabfälle durch eine bewusste Planung und den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln vermeiden lassen. Wenn Kinder und Jugendliche gemeinsam Menüs planen, kochen und Reste verwerten, erleben sie direkt, wie sie Lebensmittel bewusster nutzen können. Das Gelernte können sie auch in ihren Alltag mitnehmen.

Bund, Kantone und weitere Organisationen setzen seit mehreren Jahren Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung um. Besonders in privaten Haushalten besteht weiterhin Potenzial, vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Kanton unterstützt weitere Aktivitäten

Der Kanton Obwalden engagiert sich im Rahmen des Energie- und Klimakonzepts 2035 gegen Lebensmittelverschwendung. Er unterstützt Gemeinden beispielsweise bei der Durchführung von Foodsave-Apéros. Dabei werden aus überschüssigen, einwandfreien Lebensmitteln Apéros zubereitet. Zudem übernimmt der Kanton die Kosten für Ausstellungen zum Thema Food Waste, die Schulen im Unterricht einsetzen können.

Aktuell zeigt die Kantonsschule Obwalden die Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» im Mehrzwecksaal. Die Gäste der Preisverleihung konnten sie beim anschliessenden Apéro besuchen. Ein weiteres Unterstützungsprogramm für Gastrobetriebe ist in Vorbereitung.

Die «Restlos Geniessen Challenge» soll 2027 weitergeführt werden. So erhalten weitere Obwaldner Kinder und Jugendliche die Möglichkeit, einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln kennenzulernen.

Kontakt für Rückfragen:

Montag, 26. Oktober, von 10.00 bis 11.00 Uhr

Luzia Kathriner, Projektleiterin Energie und Klima, Amt für Raumentwicklung und Energie 041 666 69 12