

14. April 2026

Welche Lagerküche verursacht am wenigsten Food Waste? Die Kantone der Zentralschweiz lancieren eine Challenge. Es winkt ein attraktiver Gewinn.



In Lagern wird täglich gekocht und manchmal auch Essen weggeworfen. Eine neue Challenge will das ändern: Kinder und Jugendliche lernen dabei spielerisch, wie sie Lebensmittelverschwendung vermeiden können.

In der Schweiz landen pro Person jährlich rund 90 Kilogramm Lebensmittel im Abfall – was oft vermeidbar gewesen wäre. Genau hier setzt die Restlos Geniessen Challenge an: Kinder und Jugendliche lernen während einer Lagerwoche praxisnah, wie sich Food Waste im Alltag reduzieren lässt.

Nach einer erfolgreichen Pilotphase im Kanton Zug, bei der 2025 rund 600 Kinder und Jugendliche teilgenommen haben, wird die Challenge nun auf

weitere Kantone ausgeweitet. Während der Lagerwoche setzen sich die Teilnehmenden direkt in der Küche mit dem Thema auseinander: beim Planen, Kochen, Schöpfen und beim kreativen Verwerten von Resten. Ziel ist es, die Lebensmittelverschwendung sichtbar zu machen und messbar zu reduzieren – ohne grossen Zusatzaufwand im Lageralltag.

Die Lager erhalten dafür ein einfach einsetzbares Starterpaket mit Materialien, konkreten Hilfsmitteln und spielerischen Elementen. Der Wettbewerbsgedanke sorgt zusätzlich für Motivation: Das Lager mit dem geringsten Food Waste pro Kopf gewinnt einen gemeinsamen Ausflug im Wert von 1'000 CHF, sowie einen Wanderpokal.

Erfahrungen aus bisherigen Lagern zeigen die Wirkung:

«Die Teilnahme an der Challenge hat die Kinder sehr begeistert. Sie waren mit grossem Engagement dabei, möglichst wenig Reste zu hinterlassen.»

Donata Gioia, Steinhausen

«Beim Kochen hat die Challenge zu vielen kreativen Lösungen geführt. Äpfel wurden zu Apfelmus, Tomaten fanden ihren Platz in einem Sugo.»

Delia Büchenbacher, Sekundarschule Arlesheim

Gemeinsam für nachhaltigen Konsum

Die Challenge wird im Rahmen der Plattform «E chline Schritt» umgesetzt, mit der sich die Zentralschweizer Kantone und Solothurn gemeinsam für nachhaltigen Konsum engagieren.

Die Zentralschweizer Kantone arbeiten dafür seit 2016 im Verbund Umwelt Zentralschweiz zusammen, seit 2024 ist auch der Kanton Solothurn als Mitorganisator beteiligt. Gemeinsam setzen die Kantone Impulse zu Themen wie Food Waste, Reparieren oder Teilen, mit dem Ziel, nachhaltiges Verhalten im Alltag zu fördern.

Jetzt Lager anmelden

Für den Sommer 2026 werden Schul-, Sport- und Jugendlager aus den Zentralschweizer Kantonen und dem Kanton Solothurn gesucht, die selbst kochen.

Die Teilnahme ist kostenlos, die Anzahl Plätze ist begrenzt.

[Weitere Informationen und Anmeldung 2026](#)



Kontakt und Ansprechpersonen

Luzern

Chiara Letter, Dienststelle Umwelt und Energie
→ chiara.letter@lu.ch

Zug

Esther Delli Santi, Amt für Umwelt
→ esther.dellisanti@zg.ch

Schwyz

Gregor Lutz, Amt für Umwelt und Energie
→ gregor.lutz@sz.ch

Uri

Regula Hodler, Amt für Umwelt
→ regula.hodler@ur.ch

Nidwalden

Karin Odermatt, Amt für Umwelt und Energie
→ karin.odermatt@nw.ch

Obwalden

Luzia Kathriner, Amt für Raumentwicklung und Energie
→ kathriner.luzia@ow.ch

Solothurn

Sophia Kirsch, Amt für Umwelt
→ sophia.kirsch@bd.so.ch

Projektleitung

Jeannine Kiser, 42hacks food
→ jeannine@42hacks.com / 076 824 84 04

