

Zentralschweiz, 28. Oktober 2026

Medienmitteilung

So wenig Food Waste produzieren die Gewinner der «Restlos Geniessen Challenge»

Nur 0.63 Gramm Food Waste pro Person und Tag: Mit diesem Spitzenresultat gewann das Klassenlager der Primarschule Obergösgen die erste «Restlos Geniessen Challenge» der Zentralschweizer Kantone und des Kantons Solothurn. Insgesamt beteiligten sich über 60 Schul-, Sport- und Jugendlager mit mehr als 3000 Kindern und Jugendlichen an der Challenge. Bei der Preisverleihung auf dem Kulturhof Hinter Musegg in Luzern wurden die erfolgreichsten Lager ausgezeichnet.

Mit dem Ziel, während einer Lagerwoche möglichst wenig Lebensmittel zu verschwenden, haben über 60 Schul- und Ferienlager täglich ihre Lebensmittelreste erfasst. Dabei lernten sie spielerisch, wie Food Waste verhindert werden kann, worauf es bei einer guten Menüplanung ankommt und wie Reste kreativ verwertet werden können. Die drei erfolgreichsten Lager überzeugten mit aussergewöhnlich tiefen Werten:

- 1. Platz: Klassenlager Primarschule Obergösgen (SO) mit 0.63 g Food Waste pro Person und Tag
- 2. Platz: Abschlusslager AK26, Schulhaus Mattli, Sachseln (OW) mit 1.51 g Food Waste pro Person und Tag
- 3. Platz: Sommerlager Jubla Oberägeri (ZG) mit 2.24 g Food Waste pro Person und Tag

Als Hauptpreis gewann das Siegerlager, die Primarschule Obergösgen, ein gemeinsames Erlebnis im Wert von CHF 1000 sowie den Wanderpokal der «Restlos Geniessen Challenge». Auch die zweit- und drittplatzierten Lager wurden für ihre herausragenden Leistungen ausgezeichnet.

«Wir waren alle sehr motiviert, möglichst wenig Food Waste zu produzieren. Wir haben bewusst geplant, gekocht und Lebensmittel sinnvoll weiterverwendet. Dass am Ende nur 1,5 Gramm pro Person und Tag übrig geblieben sind, hat uns riesig gefreut!»
Patrick Berwert, Klassenlehrer Schulhaus Mattli Sachseln

Deutlich unter dem Schweizer Durchschnitt

Über alle teilnehmenden Lager hinweg entstanden durchschnittlich 27.79 g Food Waste pro Person und Tag. Zum Vergleich: In Schweizer Haushalten werden durchschnittlich rund 240 Gramm vermeidbare Lebensmittel pro Person und Tag weggeworfen. Im Rahmen des Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung setzen Bund, Kantone und zahlreiche Organisationen seit vier Jahren Massnahmen um, damit Food Waste deutlich reduziert werden kann. Grosser Handlungsbedarf besteht weiterhin bei den privaten Haushalten, wo das Einsparpotenzial noch längst nicht ausgeschöpft ist.

Die Resultate der Challenge zeigen, dass eine frühzeitige Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen ein vielversprechender Ansatz ist, um nachhaltiges Verhalten zu fördern und langfristig im Alltag zu verankern. «Die Kinder sind voll dabei. Sie waren Feuer und Flamme für die Challenge, als wir ihnen davon erzählt haben, und sagen, dass sie das auch zu Hause umsetzen möchten», sagt Zoe Bachmann, Klassenlehrerin an der Primarschule Neudorf. Ihre Klasse war eine der ersten, die an der Challenge teilgenommen hat.

Genau dort setzt die «Restlos Geniessen Challenge» an: Statt Food Waste nur theoretisch zu thematisieren, erleben Kinder und Jugendliche beim gemeinsamen Planen, Kochen und Essen unmittelbar, wie sie Food Waste vermeiden können. Praktische Aktivitäten zu Lebensmittelwertschätzung, Resteverwertung und nachhaltigem Konsum unterstützen dabei, das Gelernte auch über das Lager hinaus in den Alltag mitzunehmen.

Gemeinsam für einen nachhaltigeren Konsum

Die Challenge wird dieses Jahr erstmals im Rahmen der Kampagne «E chline Schritt» umgesetzt, mit der sich die Zentralschweizer Kantone und Solothurn gemeinsam für nachhaltigeren Konsum engagieren. Die Zentralschweizer Kantone arbeiten bei Umweltthemen im Verbund Umwelt Zentralschweiz zusammen. Seit 2024 ist bei «E chline Schritt» auch der Kanton Solothurn als Mitorganisator beteiligt. Gemeinsam fördern sie nachhaltiges Verhalten im Alltag und setzen Impulse zu Food Waste, Reparieren oder Teilen und Wiederverwenden.

«Die Challenge zeigt eindrücklich, wie wirksame Umweltbildung aussehen kann: Kinder und Jugendliche erleben, dass bereits kleine Veränderungen einen grossen Unterschied machen können. Genau solche Projekte wollen wir fördern.»

Alain Schmutz, Präsident Umwelt Zentralschweiz

Nach dem erfolgreichen Auftakt soll die Challenge auch im Jahr 2027 weitergeführt werden, um Kinder und Jugendliche für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Bilder:

[Siegerehrung Klasse Primarschule Obergösgen \(SO\)](#)

[Schülerinnen des Lagers Primarschule Neudorf \(LU\)](#)

[Zoe Bachmann & Julia Senn, Lehrpersonen Primarschule Neudorf \(LU\)](#)

Kontakte für Rückfragen

Luzern

Chiara Letter, Dienststelle Umwelt und Energie
chiara.letter@lu.ch / 041 228 37 58

Zug

Esther Delli Santi, Amt für Umwelt
esther.dellisanti@zg.ch / 041 594 51 76

Schwyz

Gregor Lutz, Amt für Umwelt und Energie
gregor.lutz@sz.ch / 041 819 20 37

Uri

Regula Hodler, Amt für Umwelt
regula.hodler@ur.ch / 041 875 28 75

Nidwalden

Karin Odermatt, Amt für Umwelt und Energie
karin.odermatt@nw.ch / 041 618 40 75

Obwalden

Luzia Kathriner, Amt für Raumentwicklung und Energie
kathriner.luzia@ow.ch / 041 666 69 12

Solothurn

Sophia Kirsch, Amt für Umwelt
sophia.kirsch@bd.so.ch / 032 627 23 84

Projektleitung

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