



Weihnachten – ein Fest des Genusses, aber oft auch des Überflusses. Wenn die Festtagstafel überquillt, ist der Magen schnell überfordert. Doch was tun mit den vielen übrig gebliebenen Köstlichkeiten? Wegwerfen? Eine Lösung, die nicht mehr zeitgemäß ist. In Frankreich setzen immer mehr Unternehmen auf sogenannte „**paniers festifs**“ – festliche Essenskörbe, die gegen Lebensmittelverschwendungen wirken sollen.

### Eine kreative Lösung für üppige Reste

Jedes Jahr landen nach den Feiertagen Tonnen von Lebensmitteln im Müll. Das betrifft nicht nur Haushalte, sondern auch Supermärkte, Restaurants und Caterer, die ihre überschüssigen Vorräte entsorgen. Genau hier setzen die festlichen Essenskörbe an. Sie bieten eine Win-win-Situation: Menschen können hochwertige Lebensmittel zu einem reduzierten Preis erwerben, und die Umwelt wird entlastet.

Die Idee dahinter ist simpel: Übrig gebliebene, aber vollkommen genießbare Lebensmittel – wie edler Käse, Pasteten, Weihnachtsplätzchen oder auch frisches Obst – werden in ansprechenden Körben zusammengestellt und verkauft. So bekommen die Festtagsreste eine zweite Chance.

### Große Resonanz bei der Bevölkerung

In Frankreich stoßen diese festlichen Körbe auf großes Interesse. Plattformen wie **Too Good To Go** oder **Phenix**, die sich bereits auf die Rettung von Lebensmitteln spezialisiert haben, bieten in der Weihnachtszeit spezielle Aktionen an. Viele Bäckereien, Supermärkte und Feinkostläden schließen sich an. Die Preise der Körbe sind oft stark reduziert, was sie nicht nur nachhaltig, sondern auch attraktiv für den Geldbeutel macht.

Ein Beispiel: Ein Feinkostladen in Paris stellte nach Weihnachten Körbe mit übrig gebliebenen Foie Gras, Champagner und Pralinen zusammen – und die Nachfrage war riesig. Innerhalb weniger Stunden waren die Körbe ausverkauft.

### Warum Wegwerfen nicht mehr zeitgemäß ist

Lebensmittelverschwendungen ist längst nicht mehr nur ein ethisches, sondern auch ein ökologisches Problem. Die Produktion von Nahrungsmitteln verursacht erhebliche CO<sub>2</sub>-Emissionen, verbraucht Wasser und Ressourcen. Werden diese Lebensmittel dann weggeworfen, bedeutet das eine doppelte Verschwendungen.



## Zu viel gegessen an Weihnachten? Festliche Essenskörbe gegen Lebensmittelverschwendungen in Frankreich

Frankreich hat bereits 2016 ein Gesetz eingeführt, das Supermärkte verpflichtet, unverkaufte Lebensmittel zu spenden, statt sie zu entsorgen. Mit den festlichen Körben geht das Land noch einen Schritt weiter, um auch auf Verbraucherebene das Bewusstsein für nachhaltigen Konsum zu stärken.

### Tipps, wie jeder mitmachen kann

Nicht nur Geschäfte und Plattformen können etwas gegen Lebensmittelverschwendungen tun – auch im eigenen Haushalt gibt es einfache Möglichkeiten, Reste zu nutzen:

- **Kreative Rezepte:** Aus übrig gebliebenem Fleisch lassen sich leckere Eintöpfe oder Sandwiches zaubern. Überreifes Obst eignet sich perfekt für Smoothies oder Kompott.
- **Einfrieren:** Viele Speisen, von Kuchen bis hin zu herzhaften Gerichten, lassen sich problemlos einfrieren und später genießen.
- **Teilen:** Warum nicht einen Teil der Festtagsreste mit Nachbarn oder Freunden teilen? Das stärkt die Gemeinschaft und sorgt für weniger Abfall.

### Ein Trend mit Zukunft

Die festlichen Essenskörbe sind mehr als nur eine kurzfristige Lösung für die Feiertage – sie sind ein Symbol für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln. Frankreich zeigt, dass es möglich ist, Tradition und Nachhaltigkeit zu verbinden. Und wer weiß? Vielleicht werden solche Aktionen in Zukunft auch außerhalb der Festtage zur Norm.

Am Ende bleibt die Frage: Warum sollte man gutes Essen verschwenden, wenn es so viele kreative Möglichkeiten gibt, es sinnvoll zu nutzen? Ein festliches Mahl muss schließlich nicht nur am Weihnachtsabend Freude bereiten – es kann auch die Tage danach noch ein Genuss sein.