



Too Good To Go

## MEDIENMITTEILUNG

### **Too Good To Go publiziert erstes Zero Food Waste Kochbuch – mit Rezept von Zürcher Küchenchefin Zineb «Zizi» Hattab**

**Weltweit wird mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Der Grossteil der Verschwendung passiert in Privathaushalten. Im neuen «Remix» Kochbuch von Too Good To Go finden sich Ideen zur schmackhaften Wiederverwertung häufig weggeworfener Lebensmittel. Die Zürcher Küchenchefin Zineb «Zizi» Hattab zeigt mit ihrem Rezept, wie man aus Kochwasser von Kichererbsen Dips zubereitet. Too Good To Go möchte mit dem Zero Food Waste Kochbuch zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung inspirieren und befähigen. Dieselbe Mission verfolgt das Unternehmen mit seiner gleichnamigen App, die Betriebe mit übrigem Essen in Gastronomie und Handel mit Konsument\*innen verbindet.**

Zürich, 13. Januar 2022 - Für sich wirken ein vergessenes Stück Obst oder eine weggeworfene Reste-Portion nicht viel. In Summe wird weltweit mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Und das zieht ernste Konsequenzen für unsere Umwelt mit sich: 10% der globalen Treibhausgase sind auf Lebensmittelverschwendung zurückzuführen, wie der vom WWF veröffentlichte Bericht [«Driven to Waste»](#) im Juli 2021 enthüllte.

#### **Weniger Lebensmittel wegwerfen, Umwelt schonen**

Über die ganze Lebensmittelwertschöpfungskette hinweg gehen in der Schweiz jährlich etwa 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel verloren. Rund ein Drittel der Lebensmittelverschwendung passiert in Privathaushalten (28%), jede Person in der Schweiz wirft pro Jahr etwa 90 kg Essen weg. Die gute Nachricht: Alle können Teil der Lösung sein. Schon kleine Änderungen an Alltagsgewohnheiten können Grosses bewirken. Anstatt die zu viel gekochten Kartoffeln, das übrige Gemüse und Käse-Reste wegzuschmeissen, kann man sie am nächsten Tag für eine schmackhafte Rösti verwenden. Too Good To Go hat diese und viele andere Rezepte gesammelt und veröffentlicht. «Der Zweck des Rezipiente-E-Books 'Remix' ist einfach: das Beste aus dem herausholen, was man zuhause zur Hand hat,» kommentiert Alina Swirski, Country Manager von Too Good To Go Schweiz. «Jedes Rezept zeigt, wie man häufig weggeworfene Lebensmittel in neue Gerichte verwandelt.» Das E-Book<sup>1</sup> ist [hier](#) gratis zum Herunterladen verfügbar.

#### **Zürcher Chefkin Zineb «Zizi» Hattab kreiert Rezept für Too Good To Go**

Die Zürcher Küchenchefin Zineb «Zizi» Hattab hat ein Rezept zum Too Good To Go Kochbuch beige-steuert. Sie zeigt, wie mit Aquafaba - dem Kochwasser von Kichererbsen (oder Bohnen und anderen Hülsenfrüchten) - leckere, vegane Dips zubereitet werden können. Im «Kle», eines ihrer zwei Restaurants in Zürich, serviert sie pflanzenbasierte Gerichte auf höchstem Niveau - der Gault Millau bewertet ihre Küche mit 15 Punkten. «Es gibt genug Lebensmittel auf unserem Planeten, um uns alle zu ernähren. Gleichzeitig wird weltweit mehr als ein Drittel verschwendet und viele Menschen leiden an Hunger,» so Hattab. Es ist an der Zeit, unseren Umgang mit Ressourcen neu zu gestalten - das fängt damit an, kreativ in der eigenen Küche zu sein und Reste zu verwerten.»

#### **Über 4,3 Millionen Mahlzeiten vor dem Abfall bewahrt**

Too Good To Go will mit dem Kochbuch «Remix» dazu inspirieren und befähigen, gegen Lebensmittelverschwendung in der eigenen Küche zu kämpfen. Dieselbe Mission verfolgt das Unternehmen mit der Too Good To Go App, die Betriebe in Gastronomie und Handel mit übrigem Essen mit Konsument\*innen verbindet, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. In der Schweiz hat Too Good To Go seit Start über 4,3 Millionen Mahlzeiten vor der Verschwendung bewahrt - gemeinsam mit mehr als 5200 Partnerbetrieben und 1,5 Millionen Nutzer\*innen auf der App. Die kantonalen Zahlen finden sich im [Medienkit von Too Good To Go Schweiz](#).

---

<sup>1</sup> Das gesammelte E-Book oder jedes Einzelrezept steht zur freien redaktionellen Verfügung unter Angabe © Too Good To Go bereit.



**Too Good To Go**

### **Über Too Good To Go**

Mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird verschwendet. Too Good To Go will alle Menschen für den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung inspirieren und befähigen. Die Too Good To Go App ist der weltweit grösste Marktplatz für übriggebliebenes Essen und verbindet Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und andere Betriebe mit Konsument\*innen, damit Lebensmittel konsumiert statt entsorgt werden. Darüber hinaus sensibilisiert Too Good To Go für Lebensmittelverschwendung mit verschiedenen Initiativen und Kampagnen, in der Schweiz unter anderem mit den [Waste Warrior Brands \(WAW Brands\)](#) und [«Oft länger gut»](#). Aktuell ist das Unternehmen in 15 europäischen Ländern und den USA sowie Kanada aktiv, seit 2018 auch in der Schweiz vertreten. Mehr Informationen unter [www.toogoodtogo.ch](http://www.toogoodtogo.ch).

### **Für Medien**

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Pressestelle (+41 43 550 76 76, [presse@toogoodtogo.ch](mailto:presse@toogoodtogo.ch)). Aktuelle Informationen zu Too Good To Go Schweiz im [Pressebereich](#) oder im [Medienkit](#). Bilder zum Kochbuch können [hier](#) heruntergeladen werden (©Too Good To Go - Bilder in HD auf Anfrage).