

Anti Foodwaste Apps: So kriegen Sie Ihr Znacht zum halben Preis

Fix fertige Menüs zum Schnäppchenpreis? Und beim Sparen auch noch etwas Gutes tun? Nau weiss, wie das geht.



Viel Hunger, wenig Geld und auch keine Lust, Essens-Reste vergammeln zu lassen? Anti-Foodwaste-Apps helfen. - Facebook / Nooch

Das Wichtigste in Kürze

- Günstige Restaurant-Reste abstauben: «too good to go».
- Muss der Kühlschrank ausgeräumt werden: «Foodshelf».
- Keine Ahnung, was mit den Resten anfangen: «Eat Smarter» und «Essen und Trinken».

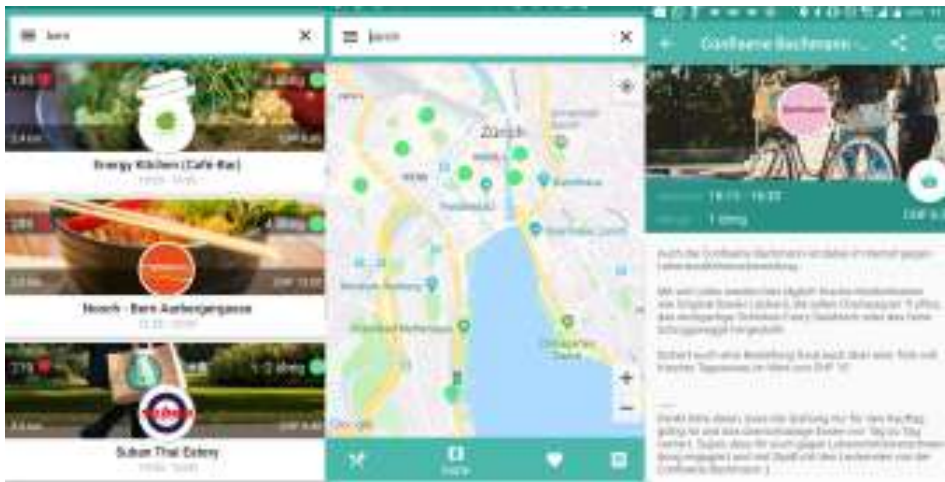
Bio, öko und möglichst ohne Reste – das sähe des Konsumenten gutes Gewissen gerne. Aber so einfach ist Fairfood gar nicht. Zumindest, wenn es schnell gehen muss und wenig kosten soll. Oder der Ladenschluss schon durch und bloss noch McDonalds und Burger King auf sind.

Nau stellt hier vier Apps vor, die beim fairen, günstigen und gesunden Essen helfen.

Too good to go: Restaurant-Reste

Der Bauch knurrt, das Znacht steht an – aber wohin des Weges? Die App «too good to go» schafft Abhilfe: Sortiert nach Stadt zeigt sie Restaurants, Bäckereien und gar Hotel-Buffets auf, die Menüs günstig abzugeben haben. Zu sehen auf der App sind die Anzahl Menüs, und der Preis, zu dem sie zu haben sind.

Bezahlt wird via Paypal oder Kreditkarte, wobei man den Erhalt des Essens auf der App bestätigen muss, bevor das Geld tatsächlich vom eigenen Konto verschwindet.



Auf der Karte oder via Suchfunktion werden Restaurants angegeben, die ihre Warte günstig abgeben wollen. - Nau.ch

Besonders in den grösseren Schweizer Städten wie Basel, Bern, Zürich oder Luzern sind viele Restaurants auf der in Dänemark entwickelten App vertreten. Man hat also die Qual der Wahl. Wie gross die Auswahl dann wirklich ist, variiert von Tag zu Tag und von Lokal zu Lokal. Je nach dem, wie gross der Hunger der Normal-Zahler war.

Foodshelf: Kühlschranks-Entleeren

Die meisten Lebensmittel werden nicht vom Restaurant oder [Supermarkt](#) weggeworfen, sondern von uns ganz normalen Menschen, deren Augen beim Einkaufen grösser sind, als der Magen. Bei der App «Foodshelf» können Lebensmittel inklusive Standort und Ablaufdatum gepostet werden. Zum gratis abholen von jemandem mit grösserem Magen.

Entwickelt wurde das virtuelle Lebensmittelregal von den beiden Aargauer Software-Entwicklern Florian Gyger und Emin Khateeb. Und leider ist es gerade noch oft eher leer. Doch je mehr Leute mitmachen, desto praller wird die Auslage.

So funktioniert das virtuelle Lebensmittelregal «Foodshelf».

Eat Smarter: Reste selber verwerten

Reste im Kühlschrank, Hunger im Bauch aber keine Ideen im Kopf? Dann hilft «Eat Smarter» mit seiner riesigen Rezepte-Sammlung aus. Rezepte können nach Kochzeit, Saison – oder nach dringend zu verwertenden Zutaten gesucht werden.



Gammelt noch was im Kühlschrank, aber es fehlt die zündende Idee, was daraus gekocht werden könnte? Dann helfen Reste-Rezepte. - Nau.ch

Gleich funktioniert auch die Rezeptesammlung von «Essen und Trinken». Nur können die Zutaten hier als lustige Bubbles angetippt werden.

Leider gibt's auf beiden Apps ziemlich viel Werbung. Zudem verwerten beide Apps in den vorgeschlagenen Rezepten zwar die eingegebenen Lebensmittel, allerdings braucht es meist noch weitere. Kaninchen-Ragout, zum Beispiel. Wer nicht fürs Reste-Aufbrauchen nochmal neu einkaufen will, muss da also Abstriche machen.



Auch Eat Smarter bietet Rezepte nach verschiedenen Kriterien an. Spannend für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten: Es lassen sich hier auch Zutaten ausschliessen. - Nau.ch

Mehr zum Thema:

Paypal Burger King McDonalds