

# Inhalt

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>Danksagung</b>  | 7   |
| <b>Vorwort</b>   |     |
| <i>Raimund Hasse</i>   | 9   |
| <b>Organisation und Bewertung von sichtbar gewordenen Lebensmittelabfällen</b>           |     |
| <i>Nadine Arnold</i>   | 13  |
| <b>Plattform versus Lebensmitteltafel</b>  |     |
| Wie die Plattform die Verteilung von Lebensmittelüberschüssen verändert                  |     |
| <i>Eliane Ruesch</i>   | 33  |
| <b>Wertzuschreibungen durch Food-Waste-Apps</b>  |     |
| Welche Werte verleihen digitale Marktintermediäre überschüssigen Lebensmitteln?          |     |
| <i>Sabrina Martin</i>  | 55  |
| <b>Nachhaltige Energie oder verstromtes Essen?</b>                                       |     |
| Wie Landwirte die Transformation von Lebensmittelabfällen zu Biogas deuten               |     |
| <i>Josua Schöchli</i>  | 75  |
| <b>Food-Waste-Management im Supermarkt</b>   |     |
| Zur Motivation und den Paradoxien in der alltäglichen Umsetzung                          |     |
| <i>Pascale Steiger</i>   | 97  |
| <b>»Und die Eimer füllen sich mit Unmengen an Essen, die der Gast nicht konsumierte«</b> |     |
| Zur Food-Waste-Problematik im Gastronomiebetrieb   |     |
| <i>Catrina Klee</i>  | 113 |

**Vom Konsumieren zum Kochen**  
Mit Kochen gegen das Food-Waste-Problem ankämpfen  
*Adrienne Schnyder* ..... 133

**Wie das Abfallprodukt in den Warenkorb kommt**  
Eine Untersuchung zur symbolischen Valorisierung von Brot  
*Kathrin Rietze*..... 151

**Warum Kreislaufwirtschaft allein nicht genügt**  
Zwei Insekten-Start-ups im Vergleich  
*Jennifer Widmer* ..... 169

**Die soziale (Nicht-)Essbarkeit von Fleisch**  
Ein historischer Blick in die Kochbücher  
*Sina Seiler* ..... 183

**Epilog**  
*Franziska Winterberger*..... 201

**Autor\*innenverzeichnis** ..... 207