

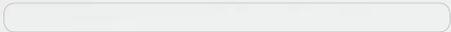
Ein Kalender, der Generationen zusammenführt. Im Jahr 2017 mit Tipps zur Lagerung und Haltbarkeit von Gemüse und Obst.

Jährlich werden in der Schweiz 300 kg an eigentlich noch geniessbaren Lebensmitteln weggeworfen – und das pro Person. 45 % genau dieser Abfälle entstehen in den Haushalten.

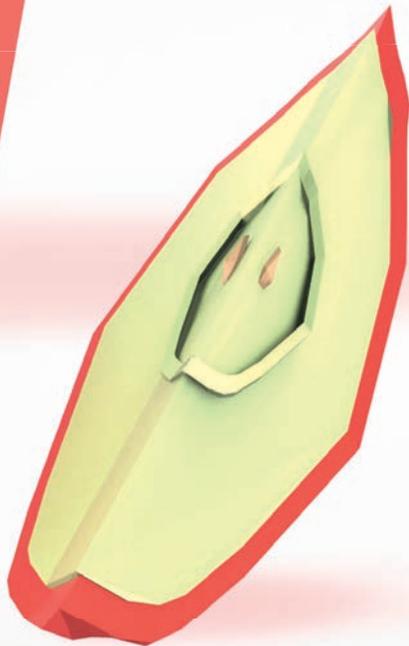
Das Büro ROOTY entwickelte deshalb den Jahreskalender, als ein generationenübergreifendes und anregendes Produkt. Verloren gegangenes Wissen im Umgang mit Lebensmitteln wird bei kundigen Menschen abgeholt und auf eine ansprechende Weise an eine jüngere Bevölkerungsgruppe vermittelt. Um den Kreislauf nachhaltig anzukurbeln, werden mit den gelieferten Postkarten oder elektronisch immer wieder neue Tipps gesammelt. So erscheint jährlich eine aktuelle Neuauflage des Kalenders.

Take Aktion - Design-Aktivismus
Nicole Schneider - Style & Design

Anika Weber / Antje Kropf / Andres Bucher / Thomas Gemperle



*Einen Apfel zu den Kartoffeln
legen. Er verhindert deren treiben*



JAN

						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						



Die Zitronenhälfte bleibt gestingt in einer Schale mit Zuckerboden noch lange haltbar.

FEB

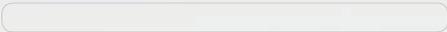
				1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12		
13	14	15	16	17	18	19		
20	21	22	23	24	25	26		
27	28							

Früher hat man in den warmen
Monaten alles gedörrt für Tee im Winter.



MRZ

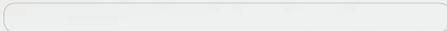
				1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12		
13	14	15	16	17	18	19		
20	21	22	23	24	25	26		
27	28	29	30	31				



Frische Basilikumblätter aufgeschichtet in einem Plastiksack einfrieren. Im Winter kann der Sack zwischen den Händen zerquetscht werden und die Kräuter zerfallen zu Gewürz.

APR

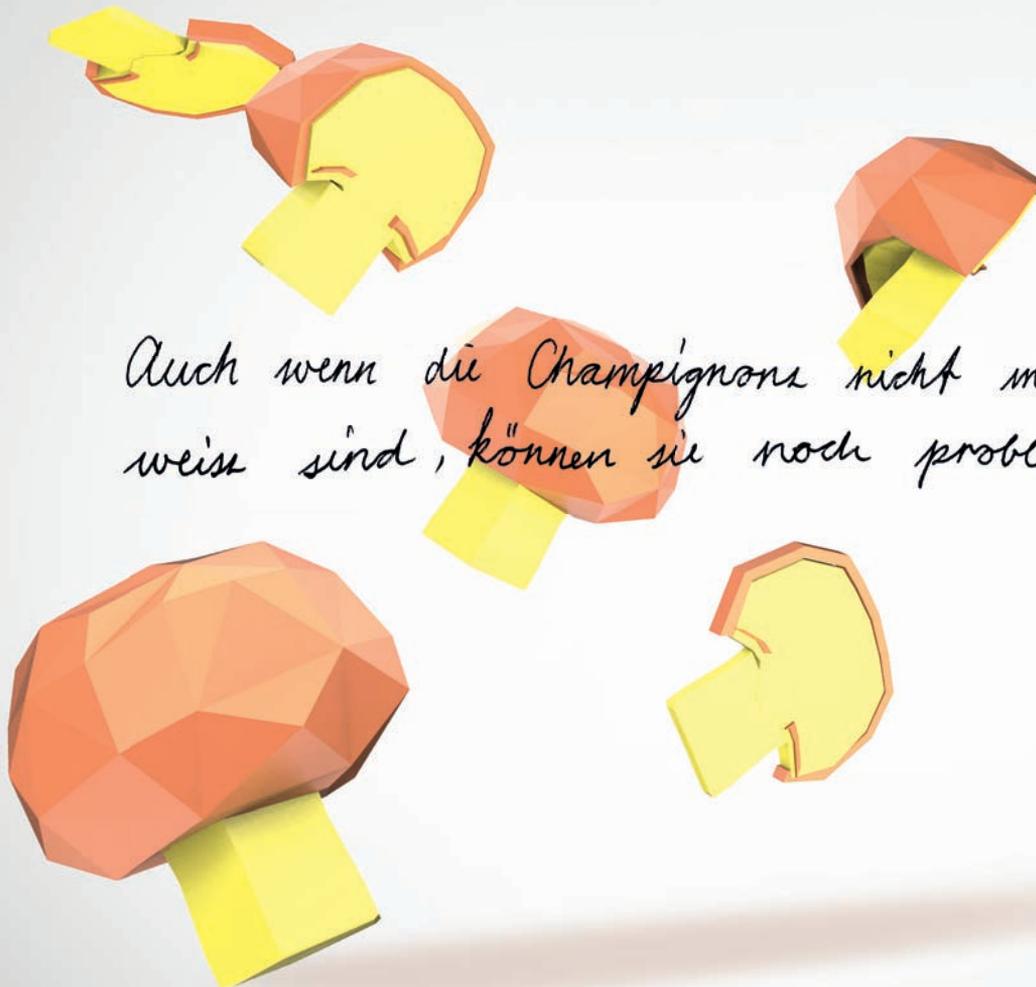
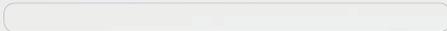
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Den Salat immer ungerüstet aufbewahren.

MAI

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Auch wenn die Champignons nicht mehr schön
weiss sind, können sie noch problemlos gegessen werden.

JUN

				1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30			



Cucumbers are not fond of the refrigerator.

JUL

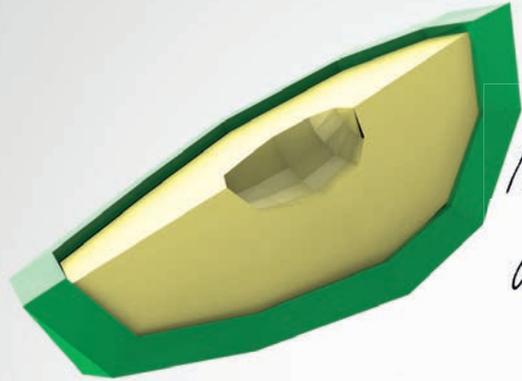
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



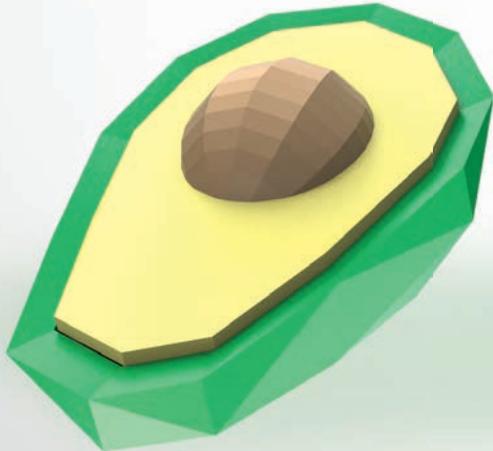
Tomaten an einem luftigen, trockener Ort lagern.

AUG

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Mit dem Stein in der Avocadohälfte
wird das Fruchtflüssigkeit nicht braun.



SEP

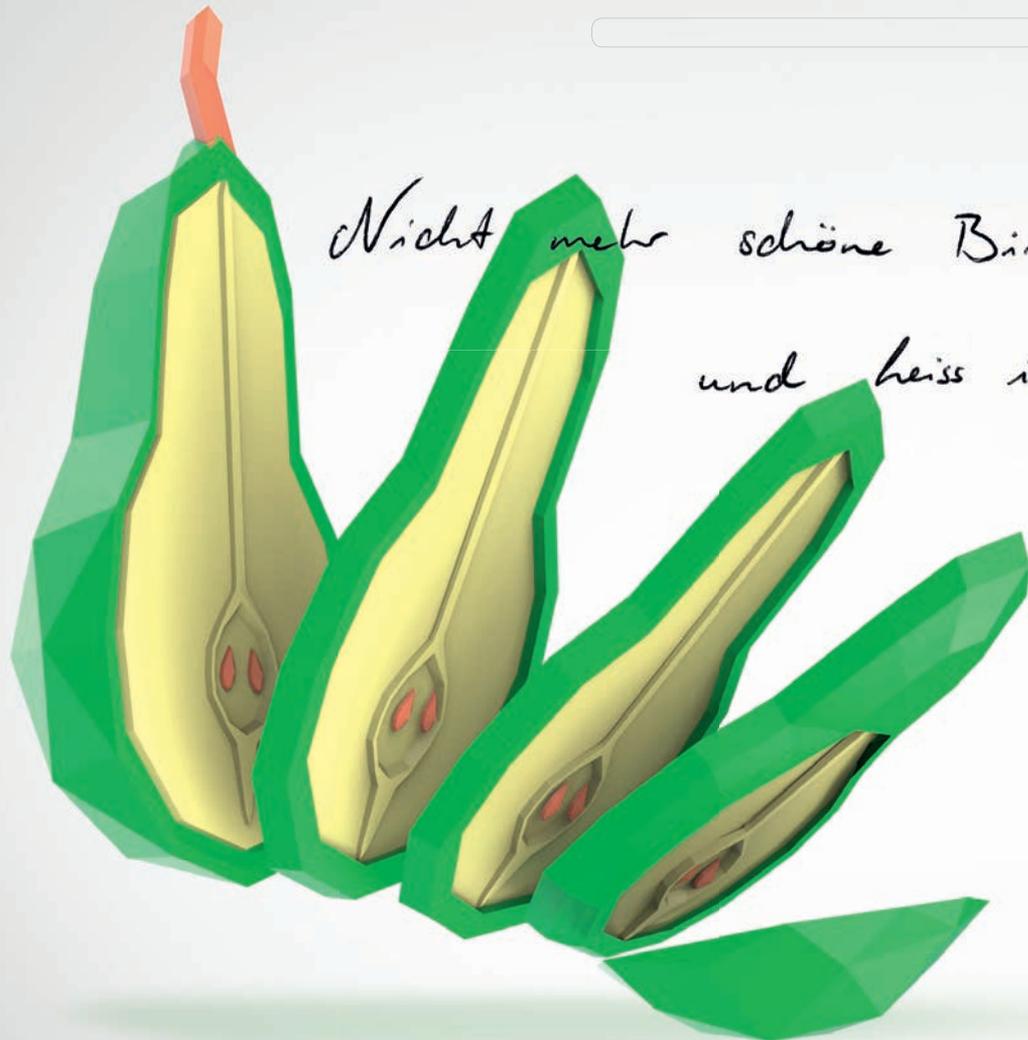
					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		



Erdbeeren, die etwas verdorrt sind, einfach
mit etwas Zucker aufbacken.

OKT

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Nicht mehr schöne Birnen einkochen
und heiss in Gläser einfüllen.

NOV

				1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12		
13	14	15	16	17	18	19		
20	21	22	23	24	25	26		
27	28	29	30					



Karotten in Sand im Keller aufbewahren.
So bleiben sie den ganzen Winter frisch.

DEZ

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31