



«Unsere Kühlschränke sind zu voll»

Oft landet die Nahrung nicht im Magen, sondern im Abfall. Und das im grossen Stil. Ein Blick auf die Lebensmittelkette zeigt: Es wird bereits einiges gegen die Verschwendung getan – im Grossen wie im Kleinen. Aber es bleibt noch viel zu tun. *Text: Barbara Rimml*

Es sind Zahlen, die nur wenige kaltsassen: Ein Drittel der für den Menschen bestimmten Lebensmittel geht in der Schweiz auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren oder landet im Abfall. Das sind gemäss der Organisation Foodwaste.ch rund 2,3 Millionen Tonnen pro Jahr – oder die Ladung von 383 Lastwagen pro Tag. Dies, während weltweit Menschen an den Folgen von Hunger sterben. Es ist nicht nur ein ethisch-soziales, sondern auch ein wirtschaftliches und ein ökologisches Problem: massive Verschwendung von Boden, Wasser und Energie. Der grösste Teil der Lebensmittelverschwendung, ganze 45 Prozent, geht aufs Konto von Privathaushalten. Gefolgt von 30 Prozent in der Verarbeitung, 13 Prozent in der Landwirtschaft und je 5 Prozent in Detailhandel und in Gastronomie.

Landwirtschaft: weniger aussortieren

In der Landwirtschaft entstehen Nahrungsmittelverluste zum Beispiel wegen zu grosser Ernten, wetterbedingter Schäden oder der Qualitätsanforderungen

der nachgelagerten Stufen. «Bauern und Händler haben in letzter Zeit gemeinsam die Qualitätsnormen für sämtliche Produkte überarbeitet», erklärt Marc Wermelinger vom Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels Swisscofel. «Mit dem Ziel, wo immer möglich die aussortierten Mengen auf allen Stufen zu reduzieren.»

Vom Handel nicht übernommene Nahrungsmittel verwertet der Bauer in der Regel selbst. Gute Qualitäten im Verkauf ab Hof, sonst als Tierfutter, in der Biogasanlage oder auf dem Feld als Nährstoff. Es gebe auch Bauern, die überschüssige Ernten an soziale Organisationen spenden, so Alexandra Cropt vom Schweizer Bauernverband. «Aber das bedeutet Kosten für die Erntearbeit, die sich die Landwirte oft nicht leisten können.»

Handel und Industrie: Lebensmittelspenden

Lebensmittelabfälle schmälern den Gewinn. Deshalb versuchen die Unternehmen sie zu vermeiden, etwa



durch exakte Planung oder mit Preisreduktionen. Fallen Überschüsse trotzdem an, so sind Lebensmittelspenden an soziale Organisationen ein gängiger Weg für Handel und Industrie.

Die Hilfsorganisation Tischlein deck dich verkauft seit 1999 solche Lebensmittel für einen symbolischen Franken an armutsbetroffene Menschen in der ganzen Schweiz; die Schweizer Tafel verteilt sie seit 2001 gratis an soziale Institutionen wie Gassenküchen oder Notunterkünfte. Von 1'140 auf 7'129 Tonnen konnten die beiden Organisationen die auf diese Weise geretteten Lebensmittel in den letzten zehn Jahren steigern.

Sind die Lebensmittel für den Menschen nicht mehr geeignet, folgt die Verwertung als Tierfutter, Biogas oder Kompost. Bei der Migros entspricht dies 1,4 Pro-

zent der Lebensmittel, bei Coop weniger als 1 Prozent. Tatsächlich im Abfall landen dann nur noch 0,1 Prozent (Migros) beziehungsweise 0,2 Prozent (Coop). Zahlen in Tonnen geben die beiden Grossverteiler nicht bekannt.

Vermarktung von nicht konformen Produkten

Mit der Eigenmarke Unique vermarktet Coop seit 2013 auch krumme Gurken oder zweibeinige Rüeblis zu niedrigen Preisen. Mit Erfolg und äusserst positiven Rückmeldungen der Kundschaft, wie Mediensprecherin Nadja Ruch erklärt. Diese Sensibilisierung findet Alexandra Cropt vom Schweizer Bauernverband grundsätzlich gut. Aber es stelle sich die Frage des Werts. «Denn der Geschmack ist gleich, die Arbeit dahinter auch. Die Bauern müssen auch für diese Produkte angemessen entschädigt werden.» ▸

Einer, der normale Marktpreise dafür bezahlt, ist der Koch Mirko Buri. «Es geht darum, den Produkten Wert zu geben», so der Berner, der seine Gault-Millau-Karriere an den Nagel hängte, nachdem er den Dokumentarfilm «Taste the Waste» gesehen hatte. In seiner 2014 gegründeten Firma «Mein Küchenchef» stellt er Fertiggerichte ohne künstliche Konservierungsstoffe her. Dabei peilt er eine hundertprozentige Verwertung der Lebensmittel an, etwa durch die Nutzung von Rüstabfällen für Gemüsefonds sowie den Einkauf der Produkte direkt beim Bauern – besonders von Gemüse, das nicht den Normen entspricht und sonst verlorengeht.

Innovative Unternehmen

Solche Pionierbetriebe, welche die Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen einer zahlenden Kundschaft schmackhaft machen wollen, sind insbesondere in Zürich aktiv. Seit 2013 gibt es hier das Buffet Dreieck und die Biorampe, eine Zusammenarbeit des Vereins Greenabout mit Bachsermärt. Die Biorampe verkauft Bio-Produkte, die über die traditionellen Verkaufskanäle keinen Absatz finden, das Buffet Dreieck verarbeitet Lebensmittelüberschüsse des Detailhandels zu Suppen, Salaten und Sandwiches. Oder die Ende 2013 gegründete Äss-bar, die Backwaren «frisch von gestern» bei Bäckereien abholt und zu stark vergünstigten Preisen verkauft. Als Gegenleistung erhalten die Bäckereien eine tiefe prozentuelle Umsatzbeteiligung. Äss-bar konnte dieses Jahr bereits nach Bern und nach Winterthur expandieren. Die neuste, von vier Studenten gegründete Firma heisst Zum guten Heinrich und bietet mit einem Food-Bike Menüs im Einmachglas aus nicht normkonformen Zutaten an. Es ist nicht die Gewinnmaximierung, die bei diesen Jungunternehmen im Vordergrund steht, sondern der Beitrag zur nachhaltigen Ernährung.

Gastronomie: Einzelanalyse und Branchenansatz

Dass solche Unternehmen gerade in jüngster Zeit florieren, hat seinen Grund: Das Thema Lebensmittelvergeudung dringt erst seit drei Jahren ins öffentliche Bewusstsein. «Zuvor gab es keine gute Datengrundlage», erklärt Markus Hurschler, der 2012 den Verein Foodwaste.ch mitgründete. Hurschler ist auch Mitinhaber der Beratungs- und Projektfirma Foodways Consulting, die das Sekretariat der Brancheninitiative United against Waste führt. Verschiedene Verbände und Unternehmen der Lebensmittelbranche – von Industriebetrieben über Bäckereien bis hin zu Gemeinschaftsverpflegung und Gastgewerbe – gründeten diesen Verein 2013, mit dem Ziel, die Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums zu reduzieren und bis 2020 zu halbieren. Der Verein bietet Analyse und Beratung für Betriebe an, die ihre Lebensmittelabfälle reduzieren wollen, sowie Weiterbildung, Vernetzung und Austausch.

Politik: übergreifende Lösungen

Auch die Politik hat sich dem Thema angenommen, mit parlamentarischen Vorstössen von den Grünen über die CVP bis hin zur SVP. Der Bundesrat will die Reduktion von Nahrungsmittelabfällen ebenfalls angehen und setzte eine verwaltungsübergreifende Projektgruppe ein. Diese initiierte mit den Akteuren der gesamten Lebensmittelkette und der Zivilgesellschaft einen Stakeholderdialog. «Wir wollten übergreifende Lösungen suchen, die einzelne Akteure nicht erzielen können», so Vinzenz Jung vom Bundesamt für Landwirtschaft. Aus dem Dialog entstanden unter anderem zwei Leitfäden, einer für die Datierung von Lebensmitteln und einer für potenzielle Lebensmittelspender. «Der Leitfaden soll Sicherheit geben, was möglich ist und was nicht», so Lorenz Hirt von der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien, Fial, die



den Leitfaden «Lebensmittelspenden» zusammen mit Swisscofel herausgibt. Oft hätten Firmen aus Angst vor einem Risiko nicht gespendet. Geplant war für 2016 ausserdem eine dreijährige Sensibilisierungskampagne, die der Bund aus Spargründen sistiert hat. Viele bedauern das, auch Marc Wermelinger vom Verband Swisscofel: «Es nützt nichts, wenn wir vorne in der Produktion und im Handel grosse Anstrengungen unternehmen und die Verbraucher dennoch grosse Mengen fortwerfen.»

Privathaushalt: grosser Handlungsbedarf

Denn, und das betonen alle: Der grösste Handlungsbedarf für die Reduktion der Nahrungsmittelverschwendung liegt beim Konsument und bei der Konsumentin. Also bei uns allen. Durchschnittlich wirft jede Person allein im Haushalt täglich 320 Gramm Lebensmittel weg. Durch die Sistierung der Kampagne des Bundes bleibt die Aufklärungsarbeit anderen überlassen. Der Vorteil bei diesem Thema: Man kann es kulinarisch übermitteln. So sensibilisiert der Verein Foodwaste.ch nicht nur mit einer Wanderausstellung über Lebensmittelverschwendung, sondern verkocht überschüssige Lebensmittel auch an speziellen Anlässen und tischt sie gratis auf.

Andere holen Lebensmittel aus den Containern der Detailhändler, bereiten daraus zum Beispiel Muffins und verteilen diese mit einer entsprechenden Erklärung auf der Strasse. Wie Meret Schneider, Co-Präsidentin

der Jungen Grünen Zürich, welche die Besorgung von Essen aus dem Abfall als politische Aktion versteht, inklusive Container-Workshops für Neuinteressierte. «Meist reicht ein Blick in einen Container voller Lebensmittel, um zu sensibilisieren», erklärt die Jungpolitikerin.

Blick in den Kühlschrank

Derartige Projekte gibt es bereits in einigen Schweizer Städten, oft als öffentlich zugängliche Kühlschränke, woraus sich alle bedienen können. Eines der Pionierprojekte ist der Verein Restessbar in Winterthur. Freiwillige füllen die Kühlschränke mit Überschussprodukten, die sie zuvor bei lokalen Läden abholen. Vorstandsmitglied Seraina Fritzsche ist sehr zufrieden: «Wir dachten nie, dass das so gross wird.»

Apropos Kühlschränke: Es empfiehlt sich, vor dem Einkaufen in den Kühlschrank zu schauen. «Unsere Kühlschränke sind zu voll, das zeigen alle Studien», so Markus Hurschler von Foodwaste.ch. Sein Haupttipp lautet denn auch: weniger einkaufen. Der Verein listet auf seiner Website zahlreiche Ratschläge zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln auf. Solche mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum – nicht zu verwechseln mit dem Verbrauchsdatum – wie Joghurt oder Käse, die man übrigens auch nach Ablauf des Datums noch konsumieren kann. Wenn Aussehen, Geruch und Geschmack stimmen. □