

The background of the entire page is a photograph of five light-brown, oval-shaped potatoes. They are arranged in a loose circle around the central text. Each potato has a small stem at the top and a small root at the bottom. The lighting is soft, creating subtle shadows on the light-colored surface.

Auflauf statt Abfall!

Ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz wird weg-
geworfen, fast die Hälfte davon von Haushalten. Die
Verschwendung geht auf Kosten der Natur und der Menschen
in Entwicklungsländern.

Von Lisa Stadler, Bilder: Lucas Peters



Oh je – vergessen. Meist landen solche Kartoffeln im Müll.

© LUCAS PETERS

Apfel- und Melonenschnitze, Gurken- und Kartoffelstücke, eine halbe Banane und ein Stück Salami – ein ganzes Warensortiment ist im Rechen des Klärwerks Werdhölzli in Zürich hängengeblieben. Neben allem, was wirklich in eine Toilette gehört, sind hier vor allem Lebensmittel zu sehen, die von der Stadtzürcher Bevölkerung im Klo entsorgt wurden. «Wir wissen immer, was Saison hat», sagt Daniel Pfund, Leiter der Abteilung Abwasser im grössten Klärwerk der Schweiz. «Im Winter kommen dann die Mandarinen und Nüssli.»

Der Inhalt des Rechens gelangt auf ein Förderband und wird gepresst. «Ein Arbeitsschritt mehr, der Energie und Wasser kostet», so Pfund. Für in die Toilette gespülte Lebensmittel ist er so sinnlos wie alle Verarbeitungsschritte zuvor: Das gepresste Rechengut endet in der Kehrichtverbrennungsanlage.

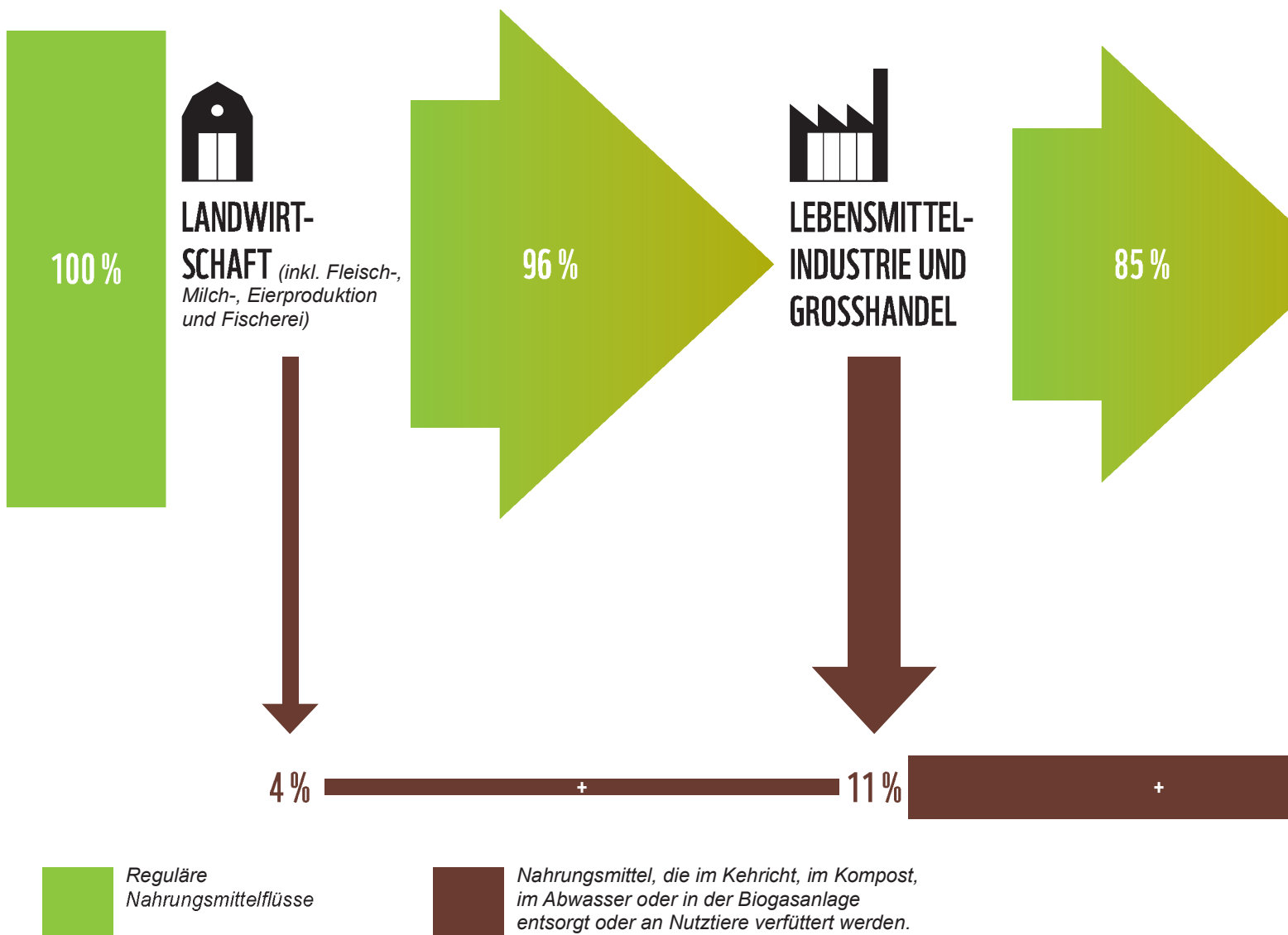
Ein unnötiges Problem

Ungegessen entsorgt – das ist das Schicksal von einem Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz. Für die menschliche Ernährung produziert, landen so jedes Jahr rund zwei Millionen Tonnen einwandfreie Nahrung im Kehricht oder Abwasser, in der Biogasanlage, im Kompost oder – noch am sinnvollsten – im Magen von Nutztieren (siehe Grafik Seite 8). Nur ein Bruchteil wird an karitative Organisationen gespendet. Der Abfall ist eine enorme Belastung für die Natur: Denn die Herstellung von Lebensmitteln braucht Land, Wasser und Energie, sie belastet die Böden und produziert Treibhausgase. «Die Ernährung verursacht rund einen Drittel der gesamten Umweltbelastung», erklärt Jennifer Zimmermann, Ernährungs-Expertin beim WWF Schweiz. «Deshalb ist Lebensmittelverschwendung nicht nur ein moralisches, sondern auch ein ökologisches Problem.»

Zumal sie völlig unnötig ist. Das zeigt eine Studie des WWF Schweiz und



VERWENDEN UND VERSCHWENDEN: NAHRUNGSMITTELFÜSSE IN DER SCHWEIZ



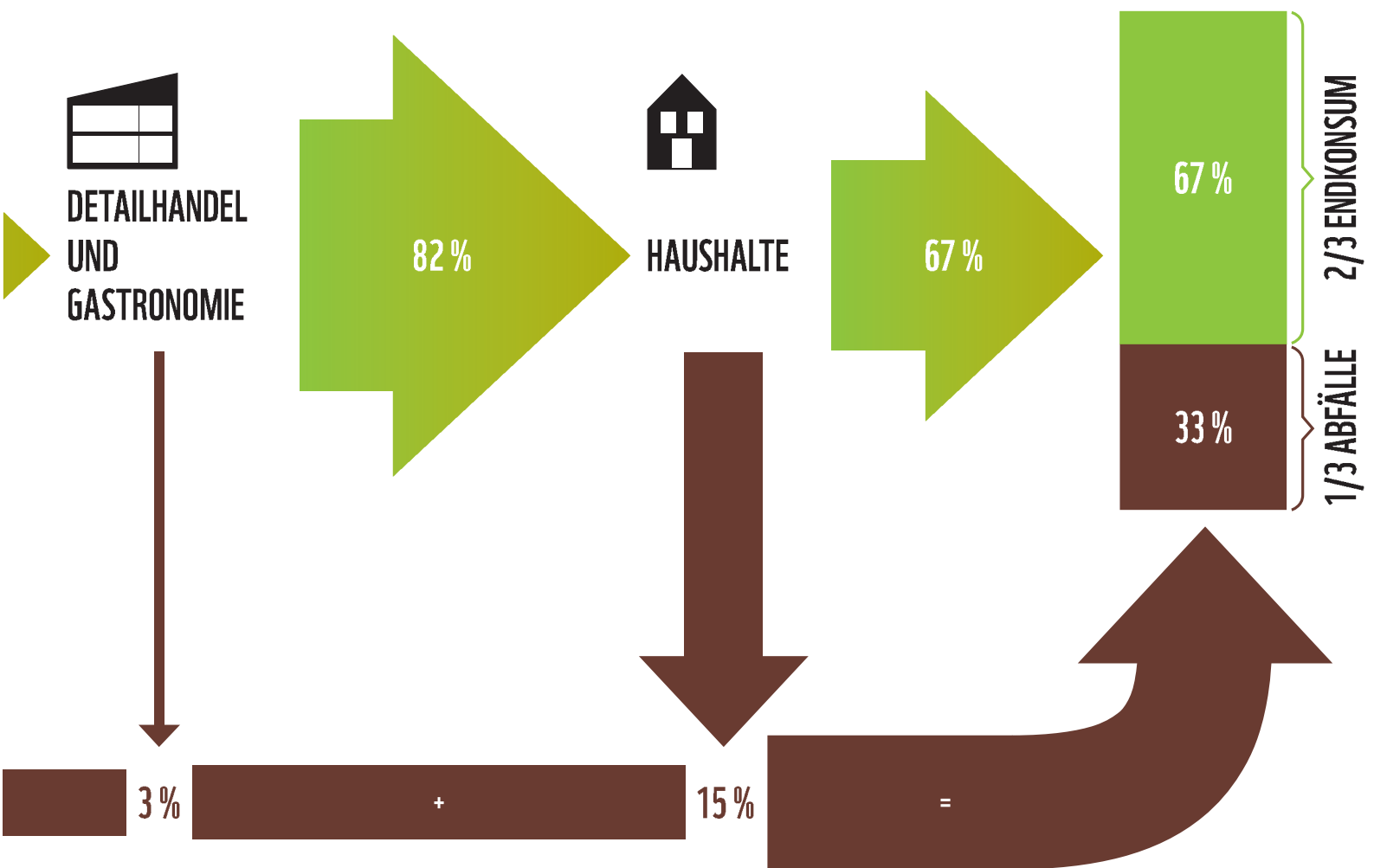
des Vereins Foodwaste.ch, welche erstmals dem Ausmass und den Verursachern der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz nachgeht.

- **Die Landwirtschaft** entsorgt 4 Prozent aller für den menschlichen Konsum produzierten Lebensmittel. Ein Beispiel: Jede fünfte Kartoffel wird aussortiert – aus rein ästhetischen Gründen. Zwar schmeckt sie wie alle anderen, nur ist sie zu gross, zu klein oder zu unförmig für die Normen des Handels.

- Auf Stufe **Lebensmittelindustrie und Grosshandel** gehen weitere 11 Prozent aller Lebensmittel verloren, ein Grossteil davon in der Industrie. Hier werden die Abfälle vor allem verfüttert: Das geschieht etwa mit Getreide, das «nicht optimale» Backeigenschaften aufweist. Das daraus gebackene Brot wäre zwar nicht schlechter, würde aber möglicherweise weniger aufgehen oder feuchter werden. Auch missratene oder zu lange gelagerte Lebensmittel gelangen nicht in den Verkauf.

- **Der Detailhandel** (z.B. Supermärkte) **und die Gastronomie** (z.B. Restaurants und Kantinen) entsorgen je 1,5 Prozent der Gesamtmenge der Schweizer Lebensmittel. Auch diese Abfälle werden teilweise verfüttert.

- **Private Haushalte** sind schliesslich die weitaus grössten Lebensmittelverschwender: Sie werfen 15 Prozent aller Nahrungsmittel weg. Damit verursachen sie fast die Hälfte aller Essensabfälle in der Schweiz.



Angaben inkl. Importe, in Prozent der Kalorien, Daten 2007

QUELLE: FOODWASTE.CH/WWF

«Das Ergebnis hat mich selber erstaunt», sagt Claudio Beretta, Studienautor und Co-Gründer des Vereins Foodwaste.ch. «Sieht man Bilder vom Essensmüll des Detailhandels, sieht es nach enorm viel aus – dabei verschwenden Konsumenten rund zehn Mal mehr.» Für WWF-Expertin Zimmermann zeigen die Resultate, dass auf allen Stufen der Nahrungsmittelkette grosser Handlungsbedarf besteht. Auch Konsumentinnen und Konsumenten müssen laut Zimmermann ihr Verhalten überden-

ken: «Würden sie unförmige Kartoffeln kaufen, gäbe es diese auch im Laden.»

Essen ist billig geworden

Nur: Was soll man mit einer knorrigen, überdimensionierten Kartoffel überhaupt anstellen? Viele Konsumenten sind schon bei dieser Frage überfordert. Für Esther Schwaller, Dozentin für Hauswirtschaft an den pädagogischen Hochschulen Freiburg und Lausanne,

ist diese Hilflosigkeit Alltag: «Manchen Schülern muss man zuerst einmal den Umgang mit einem Rüstmesser beibringen.» Das Wissen über die Herkunft, Herstellung, Haltbarkeit und Verarbeitung von Lebensmitteln sei bei vielen völlig verloren gegangen. Während früher der häusliche und dadurch ganzheitliche Umgang mit dem Essen im Vordergrund gestanden habe, sei heute ein anderer Faktor wesentlich: die Zeit. Sie prägte das Verhalten beim Einkaufen, Kochen und Essen. «In

vielen Haushalten kocht man gar nicht mehr, sondern tischt Fertiggerichte auf», so Schwaller.

Dass man der Zubereitung von Lebensmitteln keine Zeit mehr widmet, hat auch mit ihrem tiefen Preis zu tun: Vor 100 Jahren gab ein Schweizer Haushalt 40 bis 50 Prozent seines Einkommens für Lebensmittel aus. Entsprechend wichtig war es, sparsam damit umzugehen. Heute sind es nur noch acht Prozent. Essen ist billig geworden, also kann man es auch verschwenden.

Der tägliche Irrsinn beginnt bereits beim Einkaufen. Zu grosse Einkaufswagen und Aktionen verlocken zu Hamsterkäufen. Gleichzeitig sind Konsumenten überaus wählerisch. Das Joghurt mit der leichten Delle soll ein anderer kaufen – und bleibt deshalb liegen. Mangelndes Wissen über Mengen und Haltbarkeit tut das Übrige: Zu viel wird nach Hause geschleppt, zu viel vergammelt im Kühlschrank – oder wird sogar in geniessbarem Zustand entsorgt. Im Schnitt schmeisst jeder Einwohner der Schweiz täglich 320 Gramm Lebensmittel weg, das entspricht beinahe einer ganzen Mahlzeit.

Ein weiterer Knackpunkt ist die Lagerung: Wer weiss beispielsweise, dass Äpfel Bananen in ihrem Reifungsprozess beschleunigen und deshalb nicht nebeneinander aufbewahrt werden sollten? Noch schlimmer als solche Bildungslücken ist für Esther Schwaller, dass sich kaum noch jemand auf seine Sinne verlässt. «Die meisten Leute können Lebensmittel nicht mehr nach ihrem Geruch, Geschmack oder ihrem Aussehen beurteilen», so die Hauswirtschafts-Dozentin. «Sie verlassen sich aufs Mindesthaltbarkeitsdatum, aus Angst, sich den Magen zu verderben.»

Nach der Verbrauchsfrist noch geniessbar

Dabei garantiert das Mindesthaltbarkeitsdatum lediglich, dass ein Produkt bis zu diesem Zeitpunkt absolut einwandfrei ist. Essen kann man es laut Esther Schwaller sehr viel länger, ohne geschmackliche Einbussen. Das Verbrauchsdatum für Frischprodukte zeigt hingegen an, bis wann ein Produkt konsumiert werden sollte. Doch selbst diese

Frist ist in der Schweiz viel zu grosszügig bemessen, wie ein Test der Allianz der Konsumentenschutzorganisationen kürzlich gezeigt hat: 92 Prozent der getesteten Milch-, Fleisch- und Dessertprodukte waren auch zwei Wochen nach Ablauf des Verbrauchsdatums noch geniessbar.

Deshalb ist es für Studienautor Claudio Beretta stossend, dass Waren mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum gemäss Haftungsbestimmungen weder verkauft noch verschenkt werden können: «Staat und Lebensmittelbranche hätten einen grossen Spielraum, um die Verschwendung zu mindern.» Eine Interpellation der grünliberalen Nationalrätin Tiana Angelina Moser beantwortete der Bundesrat jedoch ausweichend. Laut Beretta könnte man den Konsumenten in diesem Bereich problemlos mehr Verantwortung zumuten: «Am Schluss entscheiden sie ohnehin, in welchem Zustand sie etwas essen.»

Die Kochkunst ist schliesslich der dritte Knackpunkt der häuslichen Lebensmittelverschwendung: Zwar wird sie heute ausgiebig zelebriert, aber auf wenig nachhaltige Weise. Am Wochenende kocht man aufwändige Gerichte mit vielen Zutaten. Was davon übrigbleibt, wandert in den folgenden Tagen in den Müll. Der wahre Kochkünstler hingegen zaubert auch in kurzer Zeit aus wenigen Zutaten ein leckeres Mahl auf den Tisch. «Kochen kann ebenso schnell gehen wie das Aufwärmen eines Fertiggerichts», sagt Schwaller. Zum Beispiel, indem man vorkocht oder Resten verwertet: Aufgewärmt schmecken viele Speisen sogar besser als beim ersten Kochgang (siehe Box).

Und selbst wenn einmal etwas weggeworfen werden muss, ist Hintergrundwissen von grosser Bedeutung. Für Jennifer Zimmermann vom WWF Schweiz ist es ein Unterschied, ob man einen Salat aus dem Garten oder mit grossem Energieaufwand hergestellte Produkte entsorgt. «Wer Fleisch wegwirft, verschwendet besonders viele Ressourcen.» Sieben bis 15 Kilogramm Futtermittel stecken in einem Kilo Fleisch – oft Getreide, Soja, Hülsenfrüchte oder Kartoffeln. Auch importierte Lebensmittel sind im Müll noch

INFO



Der WWF hat für Sie ein umfangreiches Online-Dossier zur Lebensmittelverschwendung zusammengestellt:

- Erleben Sie mit einer interaktiven Grafik das enorme Ausmass der Essensverschwendung in der Schweiz und schätzen Sie

in einem Wettbewerb: Wie hoch wäre ein Turm aus dem jährlichen Lebensmittel-Müll? Als Preise winken fünf Gutscheine für den WWF-Shop im Wert von je 100 Franken.

- Helfen Sie mit, die Essensverschwendung einzudämmen: Der WWF bietet Ihnen Tipps und Inspirationen zu den Themen:
 - Einkaufen und Lagern
 - Vorkochen, Kochen und Restenverwertung
 - Wohin mit Rüst- und Lebensmittelabfällen?

www.wwf.ch/magazin



Weg damit – man könnte sich ja den Magen verderben.

viel bedenklicher als auf dem Teller: Für ein Kilo Bohnen aus Kenia braucht es zum Beispiel fast fünf Liter Erdöl. «Selbst wenn nur ein Teil davon entsorgt wird, ist das zu viel», sagt Ernährungs-Expertin Zimmermann.

Verheerende Folgen hat unser massloser Konsum in Entwicklungsländern. Denn was bei uns billig ist, wird dort enorm teuer: Das Agrarland, auf dem für den Export angebaut wird, fehlt der lokalen Bevölkerung für ihren Eigenbedarf. Die Abhängigkeit von importierten Lebensmitteln steigt – so dass Kenianer für ihr tägliches Brot auf dem Weltmarkt mitbieten müssen. Da Grundnahrungsmittel zunehmend Finanzspekulationen unterliegen, steigen die Preise zusätzlich.

Studienautor Claudio Beretta bestätigt diesen Trend: «Je grösser die Nachfrage, desto mehr steigen die

«Staat und Lebensmittelindustrie hätten viel Spielraum, um die Verschwendung zu mindern.»

Claudio Beretta, Studienautor

Preise und damit die Spekulationen – spürbar ist das vor allem in den Entwicklungsländern.» Die Nachfrage tiefer zu halten wäre problemlos möglich: Würde man die Esswaren einsparen, die eine Person in der Schweiz zu viel einkauft und kocht, reichte das aus, um einen unterernährten Menschen gesund und ausreichend zu ernähren.

Der WWF setzt sich dafür ein, dass Lebensmittelabfälle in Zukunft zurückgehen: Bewusst einkaufen, kochen und essen ist ganz einfach – sofern man nur ein paar Tipps beherzigt. ■

Mehr Infos finden Sie im grossen Online-Dossier (siehe Box) auf:

www.wwf.ch/magazin

Die Seite des Vereins Foodwaste.ch:

www.foodwaste.ch