



Mit Forschung sensibilisieren

– Claudio Beretta, Umweltnaturwissenschaftler, Präsident foodwaste.ch –

Wenn Claudio Beretta eine Mensa wie jene der Hochschule Wädenswil betritt, sieht er nicht nur den Menüplan. Vielmehr hat er auch im Hinterkopf, wie viel Essen auf dem Weg dorthin bereits verloren gegangen ist, zum Beispiel bei der Lagerung, der Planung oder der Verarbeitung. «Wir stecken sehr viele Ressourcen in die Lebensmittelproduktion, ein Drittel davon kommt aber nie auf dem Teller an. Hier können wir also viel bewirken und neben CO₂ auch Geld einsparen», sagt er. Der 35-Jährige war einer der Ersten in

der Schweiz, die Food-Waste wissenschaftlich untersuchten, heute ist er einer der führenden Forscher im Bereich. Um Food-Waste in der Landwirtschaft, in der Industrie, in Restaurants und Haushalten zu messen, macht er Umfragen oder organisiert Messungen durch Studenten. Seltener steht er selber in der Küche und sortiert Hunderte von Tellerresten und Buffetüberschüssen. «Das Wägen ist der aufwendigste, aber verlässlichste Weg», sagt er. So ist etwa der Food-Waste eines Privathaushalts erfahrungsgemäss 40 Prozent

höher als in der Selbsteinschätzung. Um die Menschen für das Thema zu sensibilisieren, hat Beretta 2012 die Plattform foodwaste.ch

ins Leben gerufen. Sie organisiert Events, gibt Tipps und ruft dazu auf, Essen wieder mehr zu schätzen.

FOOD-WASTE

- ♦ Als Food-Waste bezeichnet man Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum hergestellt wurden, aber auf dem Weg vom Feld auf den Tisch verloren gehen oder verschwendet werden.
- ♦ In der Schweiz beläuft sich der Anteil auf rund

ein Drittel aller im Land produzierten Lebensmittel – beim Brot ist es sogar über die Hälfte.

- ♦ Pro Kopf fallen im Jahr rund 330 Kilogramm an. Fast die Hälfte davon ist auf unsere Essgewohnheiten im Privathaushalt zurückzuführen.

Überschüssiges bringen, Feines abholen

– Jana Huwyler, Gründerin Madame Frigo –

Dessertgläsli für Dessertgläsli löffelte die Jus-Studentin Jana Huwyler jeden Abend in den Abfallkübel, als sie vor Jahren bei einem Cateringservice jobbte. «Das fanden dort alle ganz normal», erzählt die 25-Jährige. Von dieser Erfahrung irritiert, wollte sie gegen Food-Waste vorgehen und entwickelte mit drei Freunden die Idee von Madame Frigo: Der Verein stellt an

öffentlichen Plätzen Kühlschränke bereit. Wer überschüssige Ware zu Hause hat, kann sie dort hineinlegen, sodass andere sie gratis mitnehmen und verbrauchen können. Den ersten «Frigo» stellten sie 2015 in der Stadt Bern auf und stiessen auf gutes Echo. Inzwischen gibt es 28 Standorte in der ganzen Schweiz.

Jeder der Kühlschränke hat lokale Gotten und Göttli, die für Sauberkeit sorgen. Abgeben darf man Früchte, Gemüse, Brot und noch haltbare Lebensmittel. «Reste gibt es praktisch nie», erzählt Huwyler. «Das freut

mich, zeigt aber auch, dass mehr Leute Sachen abholen als bringen.» Auch darum will sie nun Gas geben und die Anzahl der Kühlschränke bis Ende Jahr verdoppeln. Ihre Überlegung: Je kürzer die Wege, desto niedriger die Hürde, nicht Gebrauchtes abzugeben.

