



Brot und Pasta im Wald entsorgt:

«Es gibt mittlerweile richtige Sauhunde in der Gemeinde»

Im Wald bei Sumiswald wurden kürzlich unzählige Brotscheiben, Teigwaren und Süssigkeiten entdeckt. Die Gemeinde setzt sich seit längerem aktiv gegen Foodwaste ein.

28. September 2021, Céline Meisel

Darum gehts

Eine Facebook-Userin stiess im Wald bei Sumiswald auf entsorgtes Essen. Darunter fanden sich Teigwaren, Brot und Süssigkeiten. Backwaren nehmen mit 55 Prozent den grössten Anteil an Foodwaste in der Schweiz ein, heisst es bei Foodwaste.ch.

Eine Sumiswalderin stiess kürzlich im angrenzenden Doppelwald auf verstreutes Brot, Teigwaren und Süssigkeiten. Zum Bild, das sie in einer Facebook-Gruppe postete, schreibt sie: «So etwas finde ich sehr schlimm.» Eine andere Userin pflichtet ihr bei: «Echt jetzt? Es gibt mittlerweile richtige Sauhunde in der Gemeinde.»

Auch Gemeindepräsident Fritz Kohler ist alles andere als erfreut über den Vorfall. «Solch verwerfliches Verhalten betrifft mich sehr», sagt er auf Anfrage von 20 Minuten. Als Landwirt und Lebensmittelproduzent mache ihn Foodwaste besonders stutzig: «Unter- und Mangelernährung sind heute weltweit immer noch ein Problem und Lebensmittel sind einfach zu billig, sprich wertlos für die Konsumenten. Aber nicht kostendeckende Preise und steigende Qualitätsansprüche bei den Erzeugern sind immer noch an der Tagesordnung.»

Die Präsidialkommission wurde 2020 in der Gemeinde Sumiswald aktiv, um Foodwaste einzudämmen. Es wurden und werden immer noch Betreuende und Standorte für die Kampagne «**Madame Frigo**» gesucht, so Kohler.

55% von Foodwaste ist Brot

«In der Schweiz fehlt die Wertschätzung für Lebensmittel, da wir uns diese leisten können», sagt auch Stefan Bosshard von Foodwaste.ch. Momentan gebe es zwar viele lokale Initiativen gegen Foodwaste, doch Brot und Backwaren würden von der Gattung her mit 55 Prozent den grössten Anteil an Foodwaste in der Schweiz einnehmen. «Im Schnitt entsteht bei Lebensmitteln ein Drittel Foodwaste. Bei Backwaren gibt es aber einen Anteil von mehr als der Hälfte». Bei Brot sei es wirklich wichtig, nicht zu viel einzukaufen, so Bosshard. Zwar gebe es lokale Initiativen wie die Ässbar, aber es brauche auch eine Verhaltensänderung der Konsumierenden: «In der Schweiz fallen auf die ganze Wertschöpfungskette verteilt pro Person 620 Franken an verlorenen Lebensmitteln an.»

Gerade bei Brot gibt es laut Bosshard sehr viele Möglichkeiten, altes Brot wiederzuverwerten: «Es gibt Hunderte von Rezepten, um altes Brot zu verarbeiten. Das beginnt schon beim Toasten.»



Im Doppelwald in Sumiswald fand eine Frau entsorgte Lebensmittel.Facebook



Darunter waren Brot, Pasta und Süssigkeiten.Facebook



Auch der Gemeindepräsident verurteilt ein solches Verhalten.Facebook