



Auf den Teller statt in die Tonne

So wird Food-Waste vermieden

Food-Waste ist in aller Munde und ein grosses Problem. Es gibt aber immer mehr Initiativen, die verhindern wollen, dass Nahrungsmittel im Abfallkübel landen.

02.11.2022, von Oliver Loga

Die Zahlen schrecken auf: 3,5 Millionen Tonnen Lebensmittel landen weltweit nicht im Magen, sondern im Müll. Und zwar täglich. Allein hierzulande werden gemäss einer Studie der ETH Zürich pro Person und Jahr rund 330 Kilogramm Esswaren verschwendet. Daran sind auch, aber nicht nur die Konsumentinnen und Konsumenten schuld. Ein Drittel davon entsteht in den Haushalten; der Rest beim Anbau, bei der Verarbeitung und beim Verkauf. Die Gründe dafür sind vielfältig. Sie reichen von Vergesslichkeit, die zum Verderben bestimmter Produkte führen, bis hin zu vermeintlichen Qualitäts- und optischen Mängeln, weil die Ware nicht den ästhetischen Ansprüchen genügt. Ein Paradebeispiel dafür ist die Kartoffel. So werden von 100 geernteten Kartoffeln gerade einmal 34 gegessen und 66 aussortiert, obwohl sie geniessbar wären.

Diese Art der Verschwendung ist in mehrfacher Hinsicht höchst bedenklich. Einerseits ist Food-Waste angesichts der zahlreichen Hungersnöte auf unserem Planeten moralisch und ethisch verwerflich. Andererseits führen nicht konsumierte Lebensmittel zu unnötigen CO₂-Emissionen, Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch. Laut dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) sind rund 25 Prozent der Umweltbelastung unseres Ernährungssystems auf Food-Waste zurückzuführen. Dies entspricht ungefähr der halben Umweltbelastung des motorisierten Individualverkehrs der Schweiz. Grund genug für den Bundesrat, mit einem Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung aufzuwarten. Ziel ist es, durch Vereinbarungen mit Unternehmen und Organisationen die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 zu halbieren. Zu den geplanten Massnahmen zählen beispielsweise eine verbesserte Angabe der Haltbarkeitsdauer für bestimmte Produkte, das vermehrte Spenden unverkaufter Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen sowie die Optimierung von Verpackungen oder eine bessere Anbaumethode.

Bereits jetzt gibt es eine Reihe von Initiativen und Bewegungen, mit denen Essbares besser verwerten werden soll, wie die folgende Auswahl zeigt.

Food Ninjas

Die Food Ninjas und ihr Motto «Save Food, FightWaste» (Rette Essen, bekämpfe Verschwendung) sind zentrale Elemente einer mehrjährigen nationalen Initiative zur Reduktion von Lebensmitteln in den Schweizer Haushalten. Das Ziel ist es, dem Konsumenten mit einfachen Tipps und Tricks zu helfen, Food-Waste zu vermeiden. Dazu gehören das richtige Planen des Einkaufs, die richtige Lagerung und das komplette Verwerten von Lebensmitteln.

savefood.ch

Too Good To Go

Die App «Too Good To Go» liefert eine Übersicht von Geschäften, Bäckereien, Cafés, Hotels und Restaurants, die überschüssige Nahrungsmittel haben und daraus Überraschungspakete zu einem stark reduzierten **Preis** schnüren. Die App ist standortbasiert und macht Vorschläge zu beteiligten Unternehmen, mittlerweile sind es in der Schweiz fast 5400, in der Nähe des Nutzers. Mit dieser Methode haben hierzulande bereits rund 1,7 Millionen Menschen über fünf Millionen Mahlzeiten gerettet. Und es werden täglich mehr.

toogoodtogo.ch

Verwenden statt Verschwenden



Bereits 2017 wurde der Verein «Verwenden statt Verschwenden» in Oberkulm AG gegründet. Er hat sich auf die Fahnen geschrieben, einwandfreie Lebensmittel abzugeben, die sonst weggeworfen würden. Gleich-zeitig werden Personen und Familien mit einem kleinen Budget entlastet. Notwendig ist dafür eine persönliche Bezugskarte. Rund 100 Menschen profitieren jede Woche ebenso davon wie die Umwelt.

verwenden-verschwenden.ch

Tipps gegen Food-Waste ✓ Vermeiden Sie unnötige Einkäufe und erstellen Sie eine Liste von Lebensmitteln, die Sie tatsächlich benötigen. ✓ Lagern Sie Lebensmittel richtig. Diejenigen mit dem längsten Haltbarkeitsdatum gehören nach hinten und ältere Produkte nach vorne. Eingemachtes und Eingefrorenes mit Datum beschriften. Angebrochene Packungen luftdicht verschliessen. ✓ Lebensmittel mit Mindesthaltbarkeitsdatum (nicht Verbrauchsdatum!) sind häufig länger geniessbar. Hier gilt es seinen Sinnen zu vertrauen. ✓ Durch einfrieren, blanchieren, dörren, einlegen, einkochen und vakuumieren lässt sich die Haltbarkeit von vielen Produkten deutlich verlängern. ✓ Lassen Sie sich Reste in Restaurants einpacken und geniessen Sie sie zu einem späteren Zeitpunkt.

Ünique

Seit fast zehn Jahren bietet Coop in seinen Supermärkten unter dem Namen «Ünique» Früchte und Gemüse an, die optisch aus der Norm fallen und lange Zeit als unverkäuflich galten. Dank dieser speziellen Eigenmarke können jährlich rund 1500 Tonnen Obst und Gemüse gerettet werden. Ünique schont neben der Umwelt auch noch das Portemonnaie, da die eigen-willigen Gewächse günstiger zu haben sind.

taten-statt-worte.ch

Madame Frigo

Madame Frigo ist die Bezeichnung für in der ganzen Schweiz rund um die Uhr zugängliche Kühlschränke, die von freiwilligen Helferinnen und Helfern betrieben werden. Bei den Gemeinschaftskühlschränken handelt es sich um eine Art Tauschplattform. Jeder hat die Möglichkeit, darin geniessbare Lebensmittel hineinzulegen und herauszunehmen. Erlaubt sind Obst, Gemüse, Brot und verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben. Fleisch, Fisch und Alkohol sind tabu.

madamefrigo.ch

Äss-Bar

Das **Projekt** «Äss-Bar» gilt als Pionier unter den Anti-Food-Waste-Bewegungen in der Schweiz. Die Äss-Bar hat es sich seit 2013 zur Aufgabe gemacht, Brot und Backwaren vom Vortag zu stark vergünstigten Preisen noch an die Frau oder den Mann zu bringen. Ungefähr 1,5 Tonnen gebackener Lebensmittel werden dadurch schweizweit konsumiert und nicht weggeschmissen.

aess-bar.ch

MyFoodways

Einen etwas anderen Ansatz zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung leistet die App «MyFoodways». Sie schlägt schmackhafte, ausgewogene und nachhaltige Rezepte vor, die sich den persönlichen Vorlieben und vor allem dem Inhalt des Kühlschranks anpassen, um Anreize zu liefern, die vorhandenen Lebensmittel zu verwerten. Ausserdem kann man sich von anderen Köchen und Food-Bloggern inspirieren lassen.

myfoodways.com

Mehr spannende Artikel rund um Tiere und die Natur? Dieser Artikel erschien in der gedruckten Ausgabe Nr 12/2022 vom 16. Juni 2022. Mit einem Schnupperabo erhalten Sie 6 gedruckte Ausgaben für nur 25 Franken in Ihren Briefkasten geliefert und können gleichzeitig digital auf das ganze E-Paper Archiv seit 2012 zugreifen. In unserer Abo-Übersicht finden Sie alle Abo-Möglichkeiten in der Übersicht. Jetzt Schnupperabo abschliessen Zur Abo-Übersicht



Pro Person und Jahr werden in der Schweiz rund 330 Kilogramm Essen verschwendet. (Bild: Shutterstock)



Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 86127596
Ausschnitt Seite: 4/4



Anstatt das Essen einfach im Abfall zu entsorgen gibt es verschiedenste Alternativen. (Bild: Shutterstock)