



Lebensmittel retten: «Die Nachfrage übersteigt das Angebot bei weitem.»

Über 100 kg Lebensmittel werden vom Verein Delikatrestessen wöchentlich vor der Mülltonne gerettet. Mit einem Netzwerk von Kühlschränken, verteilt in Wädenswil, lassen sich die geretteten Lebensmittel an die Bevölkerung verteilen. Der Verein hat den Nerv der Zeit getroffen. Die Nachfrage übersteigt das Angebot bei weitem. Welches die Kernkompetenzen und Hintergründe des Vereins sind, erläutern zwei Vorstandsmitglieder persönlich. In einem Interview stellen die zwei die Tätigkeiten des Vereins vor.



Interviewpartner: innen, Frauke Watzek und Nico Frommherz. Bild: Eigene Aufnahme

BRÜCKENBAUER:IN

Brückenbauer:in

<https://www.zhaw.ch/iunr>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 580
Erscheinungsweise: jährlich



Seite: 7
Fläche: 133'454 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 89711532
Ausschnitt Seite: 2/3

Wie würdet ihr persönlich euren Verein beschreiben?

Delikatrestessen ist in Au, Wädenswil und Richterswil tätig und wir setzen uns gegen Food Waste ein. Dazu gehören öffentliche Kühlschränke, bei denen jeder und jede hinein- und herausnehmen darf, was er/sie benötigt oder eben nicht mehr benötigt.

Welche Geschäfte arbeiten mit euch zusammen?

Es handelt sich dabei um kleinere und grössere Detailhändler, Bäckereien und Organisationen, die sich auch gegen Food Waste einsetzen.

Gibt es gesetzliche Herausforderungen oder Kontrollen, welchen ihr euch stellen müsst?

Bisher wurden wir noch keiner Lebensmittelkontrolle unterzogen, jedoch sind wir seit etwa einem Jahr mit unserem Kühlschrank bei **Madam Frigo** dabei. Durch diese Zusammenarbeit sind wir in bestimmten Angelegenheiten besser abgesichert. Grundsätzlich gilt: kein gekochtes Essen oder Fleisch in die Kühlschränke.

An welches Zielpublikum richtet sich der Verein?

Mitglieder sind vorwiegend Studierende, aber an den Kühlschränken sind alle Menschen willkommen. Aktuell sehen wir viele Ukrainer:innen, die unser Angebot in Anspruch nehmen. Ein Nutzer der Kühlschränke meinte «Dies ist mein Coop.» Die Nachfrage übersteigt das Angebot bei weitem.

Könntet ihr euch vorstellen, euer Gebiet auszuweiten?

Nein, gerade auch, weil es in anderen Gebieten bereits solche Strukturen gibt. Ausserdem haben wir hier im Raum Wädenswil genügend Abnehmer:innen.

Könntet ihr euch neben den Abholungen der Mitglieder weitere Strategien vorstellen, um Food Waste zu reduzieren?

Wir werden immer mal wieder angefragt, Apéros zu organisieren oder Caterings zu machen. Im Vergleich zu dem, was wir jetzt machen, ist dies ein enormer Aufwand. Wir bleiben bei unserer Kernkompetenz.

Welche Möglichkeiten seht ihr, um Food Waste im grossen Masse zu verhindern?

Nicht dort, wo wir dabei sind. Wir sind am Ort der Wertschöpfungskette, an dem am wenigsten Food Waste anfällt.

Welchen Wert haben die Lebensmittel in der Gesellschaft?

Einen zu tiefen. Finanziell wurden die Lebensmittel in den letzten Jahrhunderten immer günstiger, was auch schön ist. Gleichzeitig sinkt aber auch die Wertschätzung des Produkts. Auch wegen unserer Produktionsketten und der zunehmenden Entfremdung verliert man die emotionale Wertschätzung für das Produkt. Das Bewusstsein für all die Arbeitsschritte in der Kette, von der Ernte bis zum Verkauf ist nicht vorhanden.

Sind Gesetze notwendig, um die

Verschwendung zu verringern? Wenn ja, wie sollen diese aussehen?

Ich bin kein Experte, aber Ziele sollte es sicherlich geben. So sollen Impulse gesetzt werden. Werden gesteckte Ziele nicht erreicht, können Gesetze formuliert werden.

Gibt es eine Korrelation zwischen der Teuerung und der Nachfrage nach geretteten Lebensmitteln?

Ich beobachte, dass die Waren früher länger in den bereitgestellten Kühlschränken zur Verfügung standen. Dies setze ich aber nicht in Zusammenhang mit der Teuerung. Gewisse Leute stehen schon bereit, wenn man die Waren in die Kühlschränke bringt.

Hat das Pendel im Bereich der Lebensmittelverschwendung seinen toten Punkt erreicht oder sind wir immer noch im Aufwind?

Die Thematik wird sicherlich häufiger besprochen. Ich glaube auch nicht, dass die Verschwendung noch zunehmen wird. Ob das Pendel aber auf dem Rückweg ist, weiss ich nicht. Es bleibt wohl eher stehen.

Worin liegt der verschwenderische Lebensstil begründet?

Dies ist eine grundlegende Frage. Der Wohlstand, sich das Wegwerfen von Lebensmitteln überhaupt erst leisten zu können, ist sicherlich massgebend. ■



Food Waste im Überblick

Weltweit gehen rund ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel verloren. In der Schweiz sind dies jährlich etwa 2 Mio. Tonnen (BLV). Die Produktion der verschwendeten Lebensmittel beansprucht einen Viertel des Wasserverbrauchs in der Landwirtschaft und 1.4 Milliarden Hektar Land (Kummu et al., 2012). Zudem sind etwa 8% der globalen Treibhausgasemissionen auf Lebensmittelverschwendung zurückzuführen. Der grösste Anteil an verschwendeten Lebensmitteln fällt in der Verarbeitung der Produkte an. Auch die Landwirtschaft und



Statistik zur Umweltbelastung der vermeidbaren Lebensmittelverluste in der Schweiz. Quelle BAFU 2019

die konsumierenden Haushalte sind grosse Verursacher. Mit rund 8% trägt der Gross- und Detailhandel wenig zum Food Waste bei. Als Konsument:in lässt sich Food Waste besonders durch cleveres Einkaufen und gute Lagerung der Lebensmittel vermindern.

Historisch befinden wir uns in einer einmaligen Situation. In fast der gesamten Menschheitsgeschichte war es undenkbar, Lebensmittel und andere Produkte zu verschwenden. Mit zunehmendem Wohlstand erschien erstmals die Möglichkeit, eine weniger achtsame Haltung gegenüber Lebensmitteln und Alltagsprodukten zu entwickeln.

AUTORINNEN UND AUTOREN



Lilian Krähenbühl, Devin Seifert, Janine Walter, Reto Pfund, Jonas Ehrismann (v.l.n.r.).