

«Rettet, was noch schmeckt»

31.03.2026 Angela Bernetta

Vereine, Freiwillige und Händler reduzieren mit viel Engagement Food Waste

Im Bezirk Affoltern wird nicht nur über Food Waste gesprochen, sondern auch gehandelt. Vereine, Freiwillige und lokale Betriebe sorgen dafür, dass einwandfreie Lebensmittel nicht im Abfall landen, sondern direkt dort ankommen, wo sie gebraucht werden.

Lebensmittel herzustellen, verbraucht enorme Ressourcen – Wasser, Energie, Land und Arbeitskraft. Kein Wunder, dass unser Essen einen erheblichen Einfluss auf die Umwelt hat: In der Schweiz verursacht die Ernährung rund 30 Prozent des individuellen ökologischen Fussabdrucks und etwa 20 Prozent der konsumbedingten Treibhausgasemissionen. Umso gravierender ist, dass etwa ein Drittel aller produzierten Lebensmittel nie gegessen wird. Dieser sogenannte Food Waste ist für etwa ein Viertel der Umweltbelastung unserer Ernährung verantwortlich. Die grössten Verluste entstehen ganz am Ende der Kette: Haushalte tragen mit 38 Prozent den Löwenanteil, gefolgt von der Gastronomie mit 14 Prozent. Der Detail- und Grosshandel machen jeweils rund vier Prozent aus.

Lebensmittel retten im Kleinen

Im Bezirk zeigt sich: Das Problem ist gross – doch die Lösungen sind greifbar. Der Verein GsE (Gemeinsam statt einsam) zeigt, wie übrig gebliebene Lebensmittel sinnvoll genutzt werden können. «Woche für Woche geben wir rund 100 prall gefüllte Einkaufstaschen ab», berichtet Ueli Basler vom Verein. Hochgerechnet werden so jährlich mehrere Tonnen Lebensmittel vor der Entsorgung bewahrt.

Der Grossteil der gespendeten Produkte stammt von der Schweizer Tafel, die den Verein regelmässig mit gekühlten Lieferungen versorgt. Die Schweizer Tafel ist eine gemeinnützige Organisation, die überschüssige Lebensmittel sammelt und kostenlos an soziale Einrichtungen für Bedürftige verteilt. Ergänzt wird das Angebot durch regionale Geschäfte, die nicht verkaufte Produkte spenden. «Besonders häufig handelt es sich um frische Produkte wie Brot, Gemüse oder Früchte – oft, weil die Optik nicht perfekt ist oder das Mindesthaltbarkeitsdatum näher rückt», erklärt Basler. Auch saisonale Produkte, etwa nach Feiertagen, landen immer wieder in den Abgabestellen.

Viel Arbeit hinter den Kulissen

Bevor die Lebensmittel bei den Bedürftigen ankommen, steckt viel Organisation dahinter. «Jeden Montag stellen sieben bis neun Freiwillige die Taschen zusammen – ausgewogen und möglichst gesund», ergänzt Basler. Besonders wichtig ist die Einhaltung der Kühlkette: Tiefgekühlte Produkte müssen bis zur Abgabe durchgehend gefroren bleiben. Gleichzeitig wird die Qualität sorgfältig geprüft. «Was nicht mehr abgegeben werden kann, landet – wenn möglich – im Grüngut», so Basler. Rund 90 bis 100 Familien profitieren regelmässig von diesem Angebot. Genutzt wird die Leistung von Menschen, die ihr Haushaltsbudget entlasten möchten, ebenso wie von solchen, die bewusst dazu beitragen wollen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Mehr Bewusstsein – auch im Handel

Auch der Detailhandel nimmt das Thema Food Waste zunehmend ernst. Produkte kurz vor dem Ablaufdatum oder mit kleinen Schönheitsfehlern werden vermehrt vergünstigt angeboten. Seit 2021 ist zudem der Verkauf bestimmter Produkte über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus erlaubt. Anders als das Verbrauchsdatum ist dieses kein Sicherheitsdatum. Projekte wie «MHD+ im Detailhandel» unterstützen kleinere Läden bei der Umsetzung. Schätzungen zufolge könnten so jährlich 20 000 bis 30 000 Tonnen Lebensmittel eingespart werden.

Neben dem Verein GsE gibt es im Bezirk weitere Initiativen: Food-Sharing-Kühlschränke wie das Projekt Madame Frigo, Organisationen wie Tischlein deck dich, die überschüssige Lebensmittel weitergeben, und digitale Plattformen, auf denen

Restaurants übrig gebliebene Speisen vergünstigt anbieten. Gemeinsam tragen diese Massnahmen dazu bei, Ressourcen effizienter zu nutzen und Lebensmittel vor dem Abfall zu bewahren.

Was jede und jeder tun kann

Ohne freiwillige Helferinnen und Helfer wäre vieles nicht möglich. Sie halten die Verteilungen am Laufen und tragen das Bewusstsein für Food Waste in den Alltag.

Reste kreativ verwerten

Doch auch im Kleinen lässt sich viel erreichen: gezielt einkaufen, Vorräte clever lagern, Haltbarkeitsdaten richtig einordnen, **Reste kreativ verwerten** oder einfrieren (siehe Box). Oft sind es einfach gelebte Gewohnheiten, die den Unterschied machen. Organisationen wie der Verein GsE zeigen: Lebensmittelverschwendung ist ein grosses Problem – aber eines, bei dem lokales **Engagement** tatsächlich Wirkung zeigt.

BOX

Food Waste im Haushalt vermeiden

Informieren: Tipps und Hintergrundwissen bietet die Foodwaste.ch.

Clever einkaufen: Nur so viel kaufen, wie tatsächlich gebraucht und zeitnah verbraucht wird.

Richtig lagern: Lebensmittel passend aufbewahren, den Kühlschrank sinnvoll nutzen und den Überblick über Vorräte behalten.

Haltbarkeitsdaten verstehen: Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum bedeuten nicht dasselbe. Viele Produkte sind auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch geniessbar – Aussehen, Geruch und Geschmack geben zusätzliche Hinweise.

Reste verwerten: Kreativ kochen und übrig gebliebene Lebensmittel möglichst vollständig nutzen.

Gemeinsam essen: Kochen und Mahlzeiten teilen – so bleiben weniger Reste übrig, und das Essen wird bewusster genossen.



Frische Lebensmittel wie Gemüse und Früchte werden besonders häufig weggeworfen – oft, obwohl sie noch geniessbar wären. (Bild Angela Bernetta)