

Arbeit für den Abfallkübel?

Ein Drittel aller Lebensmittel wird nicht gegessen, sondern geht auf dem Feld, während der Ernte, der Verarbeitung, des Transports, im Laden oder schliesslich zu Hause «verloren». Diese Zahl finde ich eindrücklich und auch erschreckend: Stellen Sie sich vor, jeder dritte Apfel, jedes dritte Rüebli, jeder dritte Käse wird nicht verzehrt, sondern geht irgendwo entlang der Produktionskette verloren. Vieles landet schliesslich im Abfallkübel, wie eine kürzlich vom Bundesamt für Umwelt veröffentlichte Untersuchung gezeigt hat: Fast ein Sechstel des Hauskehrichts besteht aus Nahrungsmitteln, mehr als 30 Kilogramm landen pro Jahr und Person im Kehricht. Hochgerechnet auf die Schweiz sind das 251 000 Tonnen, Fleisch und Fisch machen davon 15 000 Tonnen aus.

Das muss auch Sie als Bäuerin und als Bauer betroffen machen: Früchte, Gemüse oder Fleisch, welche Sie mit Mühe und Sorgfalt produziert haben, landen ungegessen und damit auch nicht geschätzt auf dem Abfallhaufen.

Vermutlich kennen Sie das Problem auch aus eigener Erfahrung. Sei es, dass auch Sie Lebensmittel entsorgen müssen, oder dass sich der Aufwand nicht lohnt, die Ernte vollständig einzuholen. Etwa weil die Produkte nicht gefragt sind, sie der Nachfrage oder der Norm der Anbieter nicht entsprechen oder ein saisonales Überangebot besteht.

Das Problem der Lebensmittel, die nicht konsumiert, sondern weggeworfen werden, erfordert von allen Beteiligten mehr Aufmerksamkeit und engagiertes Gegensteuer. Persönlich sehe ich ein Problem darin, dass vielen Konsumentinnen und Konsumenten nicht mehr bewusst ist, wie viel Aufwand und Arbeit in der Produktion von Lebensmitteln steckt – wäre dieser Bezug noch da, hätten viele wohl grössere Hemmungen, Lebensmittel wegzwerfen.

Sie als Bäuerin und als Bauer können diesen Bezug wieder schaffen und den sorgsamem Um-

gang mit Lebensmitteln vorleben. Es ist ein eigenartiges Signal, wenn man auf einem Feld Salat oder Kartoffeln verrotten sieht,

BRÜCKENSCHLAG



Prisca Birrer-Heimo

nur weil sie nicht der Norm entsprechen oder überzählig sind. Die Herausforderung ist, das zu produzieren, was nachgefragt wird, und alternative Verwertungsmöglichkeiten und neue, innovative Produkte herauszufinden. Aber auch auf der Konsumentenseite tut sich einiges. Die Stiftung für Konsumentenschutz setzt sich mit Kampagnen und Konsumenteninformationen für einen sorgsamem

Umgang mit Lebensmitteln ein. Beispielsweise auf unserer Webseite www.konsumentenschutz.ch/themen/lebensmittelabfall/ mit Tipps, Informationsblättern und mit Rezeptideen für die Verwertung von Lebensmittelresten. So ganz nach dem Motto: Gute Köche werfen nie etwas weg. Und wir fordern auch, dass Lebensmittel nur noch ein Ablaufdatum haben, da das heutige System mit Verkaufs- und Verbrauchsdatum verwirrend ist.

Ein einfaches und schnelles Rezept, wie man Food Waste oder eben Lebensmittelabfall vermeiden kann, gibt es leider noch nicht. Sicher ist jedoch, dass alle entlang der Wertschöpfungskette ihren Beitrag leisten müssen – Sie und ich mit eingeschlossen.

Prisca Birrer-Heimo (1959), Rothenburg ist Präsidentin der Stiftung für Konsumentenschutz und seit 2010 Nationalrätin. Die gelernte Sekundarlehrerin und Wirtschaftsingenieurin ist auch Gemeinderätin; sie ist verheiratet und hat zwei Kinder.