

Schwarzer Peter im Lebensmittelabfall

Innert gut zehn Jahren will die Schweiz ihre Lebensmittelabfälle halbieren. Das ist nicht nur gut für die Bauern – wer hat schon gerne, dass die Früchte seiner Arbeit auf dem Abfall landen? – sondern auch gut für die Umwelt und das Portemonnaie der Produzenten und Konsumentinnen.

Die Zahlen beeindruckten: In Schweizer Haushalten werden gemäss Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine Million Tonnen Lebensmittelabfälle «produziert». Die Landwirtschaft kommt mit 225'000 Tonnen um einiges besser weg. Während in den Haushalten fast die Hälfte der Abfälle vermeidbar wären, sind es in der Landwirtschaft 90 Prozent der Abfälle.

Unvorstellbar, wie viel Energie, Wasser und Geld wir ver-

schwenden und Böden, Luft und Ressourcen belasten, um für den Abfall zu produzieren. Die Lebensmittelproduktion verursacht 30 Prozent aller Umweltbelastungen – mit weniger Abfall liesse sich die Umwelt einfach und wirkungsvoll entlasten.

Da soll angesetzt werden: Der Bundesrat hat den Auftrag gefasst, einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung zu erarbeiten. Die Massnahmen dieses Plans, so erhalte ich, sollen nicht nur die Produzenten und Konsumenten, sondern auch die Verarbeiter, Transporteure, Anbieter und die Gastronomie in die Pflicht nehmen. In der Vergangenheit hat oftmals jeder auf den anderen gezeitigt und dort den grossen Verursacher oder den Schwarzen

ZUR PERSON



Prisca
Birrer-Heimo

Die Autorin ist Nationalrätin (SP) und Präsidentin der Stiftung für Konsumentenschutz. Sie wohnt in Rothenburg.

Peter gesehen – aber nicht bei sich.

Aufgabe des Bundesrates ist es nun, bei allen den Willen zu wecken, gemeinsam an

einem Strick zu ziehen. Denn die Konsumenten sind auf den Handel angewiesen, um Foodwaste zu vermeiden: mit verständlichen Ablaufdaten, angepassten Portionen und Angeboten und einer vernünftigen Preisgestaltung. Auch die Landwirtschaft braucht Unterstützung von der Verarbeitung und dem Handel: Kommen nur einwandfreie, genormte Produkte in den Verkauf, was soll dann mit dem anderen Gemüse geschehen?

Das konnte ich kürzlich im ersten Anti-Food-Waste-Restaurant der Schweiz erleben. Dort werden überschüssige und nonkonforme Produkte zu feinen Speisen verwertet. Eine Win-Win-Situation für alle: Bauern, Gastronomen, Gäste und Umwelt.