



Food Waste

«Weil wir es uns leisten können»

Noch immer landet in der Schweiz ein Drittel der Nahrungsmittel im Abfall. Das ist nicht nur hier ein Problem, sondern eine Tragödie mit globalem Ausmass – auch im Hinblick auf den Klimawandel. Ein Gespräch mit Food-Waste-Forscher Claudio Beretta über Hintergründe und Lösungsmöglichkeiten.

von Christine Schnapp

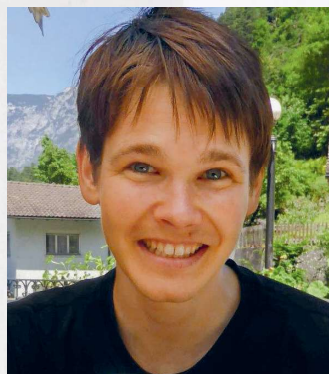


Foto: zVg

Claudio Beretta ist Umwelt- naturwissenschaftler und forscht an der ETH Zürich zum Thema Food Waste. Daneben ist er Präsident des Vereins Food-waste.ch und wird am 3. September als Referent am Swiss Green Economy Symposium in Winterthur auftreten.

Claudio Beretta, in der Schweiz ist Food Waste ein scheinbares Luxusproblem. Kaum jemandem schmerzt es finanziell, Essen wegzuschmeissen. Tatsächlich aber ist Food Waste ein globales Problem.

Es ist eindrücklich, dass wir nur noch sieben Prozent unserer Privathaushaltbudgets für Lebensmittel ausgeben. Das ist auch einer der Gründe, warum es zu dieser Tragödie kommt, nämlich dass wir es uns einfach leisten können, mehr einzukaufen, als wir brauchen. Dadurch passiert in reichen Ländern wie bei uns der grösste Anteil des Food Waste am Schluss der Nahrungsmittelkette und führt dabei auch zu riesigen Mengen an verschwendetem Geld. Global gesehen ist es so, dass Menschen in Entwicklungsländern es sich nicht leisten können, mehr einzukaufen, als sie brauchen. Trotzdem gibt es auch dort grosse Mengen an Verlusten, die aber wegen suboptimaler Bedingungen

am Beginn der Nahrungsmittelkette anfallen, beim Anbau, bei der Ernte oder bei der Lagerung.

Was für Auswirkungen hat unsere Lebensmittelverschwendung auf die Entwicklungsländer?

Einerseits gibt es globale Lebensmittelmärkte, die von Angebot und Nachfrage gesteuert werden. Wenn wir in den reichen Ländern ein Drittel der Nahrungsmittel fortwerfen, dann steigt dadurch die Nachfrage nach Lebensmitteln auf dem Weltmarkt und damit steigen auch die Preise. Allein kleine Preiserhöhungen führen schon dazu, dass sich viele Menschen nicht mehr genug Lebensmittel leisten können. Andererseits importieren wir auch sehr viele Lebensmittel, auch aus Ländern, in denen Menschen hungern, weil die Händler ihre Ware dorthin verkaufen, wo sie am meisten Geld dafür kriegen. Wir können uns diese Waren leisten und wir können es uns auch leis-

ten, sie fortzuschmeissen. Diese ethischen Auswirkungen sind nicht direkt sichtbar, wenn Essen in der Tonne liegt.

Welcher Zusammenhang besteht zwischen Lebensmittelverschwendung und Klimawandel?

Sowohl die Herstellung von Lebensmitteln als auch die anschliessende Nahrungsmittelkette mit Transport, Lagerung und Verarbeitung verursachen sehr viel Treibhausgase. Es gibt Studien, die schätzen, dass etwa ein Drittel aller Klimaeffekte aus unserem Ernährungssystem resultieren. Wenn wir nun einen grossen Teil der Lebensmittel verschwenden, hat das einen grossen Effekt aufs Klima. Zum Vergleich: Es ist etwa so, dass wir mit Food-Waste-Vermeidung so viel CO₂ einsparen könnten, wie wenn man jedes dritte Auto von der Strasse nehmen würde. Letztere Massnahme wäre politisch sehr schwierig durchzusetzen, hingegen Food Waste zu vermeiden, ist im Grunde einfach.

Wo besteht aktuell der grösste Handlungsbedarf gegen Food Waste?

Der grosse Food Waste ist die Summe vieler kleiner Probleme und kann nur reduziert werden, wenn man an vielen Stellen zu schrauben beginnt. Es gibt nicht den *einen* grossen Grund für dieses Problem, den man bekämpfen kann. Schlussendlich kann man aber sagen, dass die meisten Verschwendungen auf mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln zurückgehen, kombiniert mit sehr hohen Anforderungen an sie. Dies führt im jetzigen Wirtschaftssystem zu Food Waste, denn Detailhändler müssen ihr Angebot immer noch attraktiver machen, um konkurrenzfähig zu bleiben. Das heisst: immer mehr Vielfalt zu möglichst jedem Zeitpunkt. Das überfordert uns Kundinnen

und Kunden. Wir werden verfolgt, zu viel einzukaufen, und meinen dabei noch etwas Gutes zu tun, weil die Waren sonst im Laden verderben würde. So entsteht eine künstliche Situation des Überflusses, die nicht die globale Realität widerspiegelt.

«Die meisten Verschwendungen gehen auf mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln zurück»

Was wäre die Realität?

Die Realität ist, dass es Produktionsschwankungen und Saisons gibt und dass nicht immer alles verfügbar ist. Da wäre die Lösung, dass man bei den Konsumenten wieder mehr eine Verbindung zu Nahrungsmitteln herstellt. Damit könnte man in den Schulen beginnen und mit den Kindern kochen oder Bauernhöfe besuchen, damit sie sehen, woher ihr Essen kommt und wie viel Arbeit darin steckt.

Schweizer Bauern fordern, dass sie dem Detailhandel auch kleine Kartoffeln usw. liefern können.

Grundsätzlich bin ich überzeugt, dass die Normen, wie Produkte aussehen müssen, damit sie der Detailhandel verkauft, viel lockerer sein müssten. Qualität ist natürlich wichtig, aber die ästhetischen Normen sind heute völlig übertrieben. Wenn die kleinen Kartoffeln zwar so nicht in den Laden kommen, aber anderweitig verarbeitet werden, dann ist das nicht weiter schlimm. Was ver-

füttert wird oder in der Biogasanlage endet, ist jedoch ein ökologischer Verlust. In England gab es vor einigen Jahren eine schlechte Kartoffelernte, worauf der Handel die Normen lockerte. Weil in allen Läden nur noch diese Kartoffeln erhältlich waren, haben sich die Konsumenten nicht beklagt, vielmehr haben sie es teilweise gar nicht gemerkt. Daraus kann man schliessen, dass der Handel gemeinsam die Normen lockern müsste, damit keine Konkurrenz Nachteile für die einzelnen Läden entstehen. Zudem müssen wir Menschen wieder mehr sensibilisiert werden, was ein gutes, gesundes Lebensmittel ist und wie es aussehen kann. Ein makelloser, glänzender Apfel ist ja nicht die Garantie für etwas Gesundes, sondern für viel Pestizide.

Was hat der hohe Pestizideinsatz in der Landwirtschaft mit Lebensmittelverschwendung zu tun?

Der Zusammenhang ist ein indirekter. Wenn Pestizide dazu führen, dass die Produkte makellos sind, dann wirft man sie vielleicht nicht so schnell weg. Aber makel-

lose Lebensmittel erhöhen die Anforderungen der Konsumentinnen und Konsumenten, woraufhin mehr aussortiert wird.

Sind Lebensmittel zu günstig?

Diese Frage ist nicht einfach zu beantworten. Vom Aspekt her gesehen, dass tiefe Preise zu einer tiefen Wertschätzung führen können, ist unser Essen zu günstig. Zudem sind viele Umweltkosten, die durch die Lebensmittelproduktion mitverursacht sind, wie Klimawandel oder verschmutztes Trinkwasser, heute nicht durch den Preis der Produkte abgegolten. Auch das heisst, dass sie zu billig sind. Heikel wäre es jedoch, zu sagen, wir verteuern alle Lebensmittel, die in der Schweiz produziert werden. Denn dadurch würden einfach mehr Billigprodukte importiert und die lokale Produktion stark konkurrenziert. Wichtig ist auch, dass sich Menschen mit kleinem Budget gesunde Lebensmittel leisten können. Deshalb sollte man vor allem stark umweltbelastende und ethisch fragwürdige Produkte wie beispielsweise tierische Lebensmittel verteuern. ■

Swiss Green Economy Symposium

Das Swiss Green Economy Symposium zeigt seit 2013 an konkreten Beispielen, wie Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und NGOs gemeinsam zu mehr Wohlstand, zum Schutz der Umwelt und zu einem friedlicheren Zusammenleben beitragen können. Der gemeinsame Austausch treibt das gegenseitige Lernen voran. Innovative Lösungen werden diskutiert und Erfolgsrezepte geteilt. 800 Entscheiderinnen, Umsetzer und Innovatoren aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Gesellschaft treffen sich unter dem Motto: «Innovativ und lustvoll zusammenarbeiten: Smarte Lösungen für eine nachhaltige Zukunft». Das Symposium findet am 3. September in Winterthur statt. Anmeldung und Informationen unter www.sges.ch.