

Herausforderungen der Nahrungsmittelindustrie

Die richtige Diät für Mensch und Planet

Die Nahrungsmittelindustrie steht laufend unter Beobachtung – aktuell besonders im Zusammenhang mit dem Thema Nachhaltigkeit. Klimawandel und der Verlust der Biodiversität stehen im Fokus, aber auch die wachsende Weltbevölkerung. Was für Auswege gibt es aus diesem Dilemma?

Thomas Berner

Was wir täglich essen und trinken, ist nicht immer gut für unsere Umwelt: Die Regenwaldabholzung in Brasilien für mehr Weidfläche oder in Südostasien für die Pflanzung von Palmölplantagen dezimiert täglich die Artenvielfalt von Flora und Fauna. Oder das Thema Trinkwasser: In der Schweiz können wir uns den zweifelhaften Luxus leisten, dieses auch für die Bewässerung von Pflanzen zu verwenden. Doch wie lange noch? Mit den Gletschern schmilzt bekanntlich auch unser scheinbar unendlicher Wasservorrat dahin. Und während Biodiversität und verschiedene lebensnotwendige Ressourcen schwinden, wächst die Weltbevölkerung weiter. Gemäss Schätzungen von south pole, einer Schweizer CO₂-Kompensationsfirma, wird bis 2050 eine Anbaufläche von zweimal der Fläche von Indien notwendig sein, um die Weltbevölkerung zu ernähren. Die Frage stellt sich dabei: Auf wessen Kosten geschieht dieser Landverbrauch? Ein Weg könnte darin bestehen, brachliegende Flächen zu renaturieren, etwa unter Einsatz von zwar weniger ertragreichen, dafür robusteren Nahrungsmittelpflanzen.

Gesund für den Menschen – und für die Erde

Alle diese Herausforderungen zu bewältigen geht nicht ohne massive Veränderungen sowohl bei der Nahrungsmittelherstellung als auch beim individuellen Konsumverhalten. Gefragt ist also eine Ernährungsweise, die gleichzeitig gesund

für den Planeten ist, aber auch für den Menschen. Dies zum Ziel hat die sogenannte Planetary Health Diet, ein Konzept, das von 40 internationalen Wissenschaftlern 2019 verabschiedet wurde. Ein Teil dieser Lösung könnte etwa sein, Fleisch nur noch einmal pro Woche auf dem Teller zu haben – etwas, was bei unserer Grosselterngeneration noch gang und gäbe war. Die Nahrungsmittelindustrie wiederum ist angehalten, ihr Angebot besser an die Nachfrage anzupassen, um Food Waste zu reduzieren. Nicht zuletzt benötigt dies einen Systemwechsel, indem die Akteure nicht ausschliesslich entlang von Lieferketten zusammenarbeiten, sondern verstärkt in Netzwerken. Das bedingt, dass auch Wettbewerber in bestimmten Bereichen verstärkt zusammenarbeiten müssen.

Oder muss der Konsum mehr über den Preis gesteuert werden? Für Aufsehen sorgte Anfang August eine Aktionswoche des deutschen Discounters Penny unter dem Titel «Wahre Preise». Neun seiner insgesamt über 3000 Produkte wurden mit jenem Preis angeschrieben, der eigentlich fällig wäre, wenn man alle durch die Produktion verursachten Umweltschäden berücksichtigen würde. Die Preisaufschläge wären enorm: Das teuerste Produkt dieser Aktion kostete jedenfalls 94 Prozent mehr als sonst. Und die Wirkung? Diese muss eher als ernüchternd bezeichnet werden. Gemäss einer Auswertung waren

nur 16 Prozent der Käuferinnen und Käufer bereit, die höheren Preise zu bezahlen. Bemerkenswert auch dies: Die Bereitschaft, mehr zu bezahlen, war bei Personen über 55 am tiefsten.

Aktive Nahrungsmittelindustrie für mehr Nachhaltigkeit

Am Swiss Green Economy Symposium vom 5. bis 7. September in Winterthur befasste sich ein Innovationsforum mit nachhaltiger Ernährung und Biodiversität. Darin vorgestellt wurden verschiedene Initiativen, wie die vielfältigen Herausforderungen auf unterschiedlichste Weise angegangen werden können. Nestlé etwa, als global tätiger Lebensmittelkonzern ohnehin unter strenger Beobachtung von NGOs, hat sich u.a. dem Thema «Wasser» verschrieben, in der Schweiz mit der Marke Henniez. Dieses Mineralwasser kam vor einigen Jahren ins Gerede wegen

darin nachgewiesener hormonaktiver Substanzen. Diese stammten höchstwahrscheinlich aber aus den Flaschen und nicht aus dem Wasser selbst. Allerdings liegt die Mineralquelle von

Henniez in landwirtschaftlich hoch beanspruchtem Gebiet. Der Einsatz von Pestiziden und Kunstdünger wirkt sich, da potenziell belastend, auf die Wasserqualität und die Biodiversität aus. Indes: «Nur aus sauberem Wasser entsteht gesundes Mineralwasser», so Meike Schmidt von Nestlé Waters Suisse. Deshalb arbeitet das Unternehmen mit lokalen Vertretern/

«Die Bodenzerstörung wird uns eher umbringen als der Klimawandel.»

-innen aus Landwirtschaft, Forstverwaltung und Gemeinden im Broye-Tal zusammen, um das Land um die schon seit der Antike bekannte Mineralquelle zu schützen. So werden mit Landwirten zusammen Alternativen zum Pestizideinsatz gesucht oder die Bepflanzung mit Obstbäumen alter Sorten gefördert: Deren Flachwurzeln haben eine Filterwirkung und tragen so zur Verbesserung der Wasserqualität bei. Bei allen Massnahmen orientiert sich Nestlé Waters Suisse an der Science Based Targets initiative, einer wissenschaftlich abgestützten Methodik für die Wirkungsmessung und Überprüfung der Klimaziele.

Ein anderes Beispiel, wie sich die Lebensmittelindustrie um mehr Nachhaltigkeit bemüht, ist der Naturfonds Salzgut der Schweizer Salinen. Damit werden Projekte für den Natur- und Landschaftsschutz in den Regionen unterstützt, aus denen das Schweizer Salz stammt, namentlich in der Nordwestschweiz und in der Umgebung von Bex (Kanton Waadt). Für jede Tonne verkauftes Salz geht 1 Franken in den Fonds. Gestartet haben die Schweizer Salinen mit diesem Unterstüt-

zungsfonds im Jahr 2020. Seither wurden über 80 Projekte in 40 Gemeinden unterstützt. Dazu gehören etwa Initiativen zur Förderung schützenswerter Pflanzen oder zum Schutz von Feuchtgebieten. Auch Bildungsprojekte für Schulen wurden durch Salzgut unterstützt. Die eingereichten Projekte werden jeweils durch einen Expertenrat geprüft.

Mit Innovation globale Herausforderungen angehen

An Ideen mangelt es nicht, die vielfältigen Probleme bei der Ernährungssicherheit anzugehen. Impulse setzen auch verschiedene innovative Start-ups. Ein solches ist etwa Evodrop AG. Das von Fabio Hüther gegründete Unternehmen stellt Wasserfiltrationsanlagen für private und gewerbliche Anwendungen her. Die neueste Entwicklung mit der Bezeichnung «EVOagri» soll mithelfen, die Degradation von Böden zu reduzieren. «Die Bodenzerstörung wird uns eher umbringen als der Klimawandel», so Fabio Hüther. Das Gerät reichert Wasser mit durch Hydrolyse erzeugten Nanopartikeln an, die sich schützend auf Pflanzen auswirken. Damit



lässt sich auf den Einsatz von Pestiziden – nachweislich die Ursache für die weiträumige Verseuchung von Böden mit problematischen Stoffen – weitgehend verzichten.

Lebensmittelindustrie und Nachhaltigkeitsziele

Die Lebensmittelindustrie ergreift verschiedene Massnahmen, um die 17 Nachhaltigkeitsziele der UNO zu erreichen. Hier eine Übersicht in Stichworten:

- **Keine Armut (Ziel 1):** Schaffung von Arbeitsplätzen in der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung in ländlichen Gebieten.
- **Kein Hunger (Ziel 2):** Erhöhung der Nahrungsmittelproduktion und -verfügbarkeit; Unterstützung von Ernährungssicherheitsprogrammen.
- **Gesundheit und Wohlbefinden (Ziel 3):** Entwicklung von gesünderen Lebensmitteln und Getränken; Kennzeichnung und Aufklärung über gesunde Ernährung (z.B. Nutri-Score, siehe

Artikel auf den nächsten Seiten).

- **Hochwertige Bildung (Ziel 4):** Schulungen und Bildungsprogramme für Landwirte und Arbeiter in der Lebensmittelindustrie.
- **Geschlechtergleichstellung (Ziel 5):** Förderung von Frauen in Führungspositionen; Beseitigung von Diskriminierung am Arbeitsplatz.
- **Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen (Ziel 6):** Wassereffizienz in der Lebensmittelproduktion; Abwassermanagement und Abfallreduzierung.
- **Bezahlbare und saubere Energie (Ziel 7):** Umstellung auf erneuerbare Energiequellen in Produktionsanlagen.
- **Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum (Ziel 8):** Schaffung von Arbeitsplätzen in der Lebensmittelversorgungskette.

- **Industrie, Innovation und Infrastruktur (Ziel 9):** Investitionen in nachhaltige Lebensmittelverarbeitungs- und Logistiksysteme.
- **Weniger Ungleichheiten (Ziel 10):** Fairer Handel und gerechte Entlohnung für Bauern und Arbeiter.
- **Nachhaltige Städte und Gemeinden (Ziel 11):** Förderung von städtischer Landwirtschaft und lokaler Lebensmittelproduktion.
- **Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion (Ziel 12):** Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Ressourcenverbrauch; Förderung von Recycling und umweltfreundlichen Verpackungen.
- **Massnahmen zum Klimaschutz (Ziel 13):** Reduktion von Treibhausgasemissionen in der Lebensmittelproduktion und -logistik; Anpassung an den Klimawandel in der Landwirtschaft.

- **Leben unter Wasser (Ziel 14):** Schutz von Meereslebensräumen vor Verschmutzung und Überfischung.
- **Leben an Land (Ziel 15):** Erhaltung der Biodiversität und nachhaltige Landnutzung.
- **Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen (Ziel 16):** Einhaltung von Vorschriften und ethischen Standards in der Lebensmittelindustrie.
- **Partnerschaften zur Erreichung der Ziele (Ziel 17):** Zusammenarbeit mit Regierungen, NGOs und anderen Interessengruppen, um die Nachhaltigkeitsziele zu fördern.

Die Lebensmittelindustrie spielt eine entscheidende Rolle bei der Erreichung dieser Ziele, indem sie nachhaltige Praktiken in der Produktion, im Vertrieb und in der Vermarktung von Lebensmitteln fördert.



Die Lebensmittelindustrie steht im Widerstreit von Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und Konsumverhalten.

Für Furore sorgt derzeit auch das ebenfalls noch junge Unternehmen Planted mit seinen Fleischersatzprodukten. Wer zwar auf Fleisch, nicht aber auf den Geschmack eines Schnitzels verzichten will, findet in den Erzeugnissen von Planted eine Alternative. Das Ziel des Unternehmens ist klar: Der Fleischkonsum soll reduziert werden. Der Trend geht global derzeit aber in eine andere Richtung: Die Fleischproduktion nimmt immer noch zu, Experten rechnen mit plus 14 Prozent bis ins Jahr 2029. Davon ausgehend, dass z.B. bei der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch 30,5 Kilogramm CO₂ ausgestossen werden, beträgt der CO₂-Fussabdruck für ein Kilo pflanzliches Fleisch 2,8 kg (Zahlen gemäss dem deutschen Bundesumweltamt). Planted sieht deshalb die Produktion von pflanzlichen Fleischersatzprodukten als Königsweg und will diese mit gezieltem Marketing entsprechend aus dem «Dunkel» der veganen Ecke hinauslocken.

Zielkonflikte auflösen: Schwierig...

Die hier erwähnten Beispiele dürfen aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass noch viel zu tun bleibt. Gesünder und umweltschonender essen, dies aber ohne dafür

mehr zu bezahlen und Abstriche beim Lebensstandard zu machen, scheint nach wie vor einen Zielkonflikt darzustellen. Die Transformation wird deshalb wohl noch lange dauern und womöglich schmerzvoll sein. Denn noch sind viele Anreize falsch gesetzt (z.B.: Weshalb kos-

ten klimaschädigend produzierte Lebensmittel immer noch weniger als nachhaltige Produkte?) und die Politik tut sich schwer bei Entscheiden, die immer noch oft genug durch geschicktes Lobbyieren von unterschiedlichen Stakeholdern verwässert werden. ■

Le bon régime pour l'homme et la planète

Ce que nous mangeons et buvons chaque jour n'est pas toujours bon pour notre environnement: la déforestation pour augmenter les surfaces de pâturage ou pour planter des plantations d'huile de palme déciment chaque jour la biodiversité. Ou encore le thème de l'eau potable: en Suisse, nous pouvons nous offrir le luxe douteux de l'utiliser également pour l'irrigation des plantes. Mais pour combien de temps encore? Comme chacun sait, nos réserves d'eau apparemment infinies fondent avec les glaciers. Et tandis que la biodiversité et diverses ressources vitales s'amenuisent, la population mondiale continue de croître. Selon les estimations de south pole, une entreprise suisse de compensation du CO₂, une surface cultivée équivalente à deux fois la superficie de l'Inde sera nécessaire d'ici 2050 pour nourrir la population mondiale. La question qui se pose alors est la suivante: aux dépens de qui cette consommation de terres se fait-elle? Une solution

pourrait consister à renaturer les terres en friche, en utilisant par exemple des plantes alimentaires moins productives mais plus robustes.

Il s'agit de trouver un mode d'alimentation qui soit à la fois sain pour la planète et pour l'homme. C'est l'objectif de la Planetary Health Diet, un concept adopté par 40 scientifiques internationaux en 2019.

Une partie de cette solution pourrait par exemple consister à ne mettre de la viande dans son assiette qu'une fois par semaine. De son côté, l'industrie alimentaire est invitée à mieux adapter son offre à la demande afin de réduire le gaspillage alimentaire. Enfin, cela nécessite un changement de système de sorte que les acteurs ne collaborent pas exclusivement le long des chaînes d'approvisionnement, mais davantage en réseau. Mais un conflit d'objectifs subsistera encore longtemps: manger plus sain et plus respectueux de l'environnement, mais sans payer plus cher ni sacrifier son niveau de vie, est difficilement conciliable.