



Die grössten Verluste gibts im Haushalt

Ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel wird nie gegessen. Sie verschwinden irgendwo auf dem Weg vom Feld zum Konsumenten – vor allem aber landen sie in den Haushalten im Abfall.

von **Jonas Ingold**

Die Konsumenten und die Gastronomie sind in der Schweiz hauptverantwortlich für die Verschwendung von Lebensmitteln: dem Food Waste. Die Plattform Foodwaste.ch schätzt, dass rund die Hälfte der Lebensmittelverluste in diesen Bereichen anfällt. Im Gegensatz zu den Entwicklungsländern, wo der grösste Teil bereits auf dem Feld respektive bei der Lagerung verloren geht. Solche Verluste werden als Food Losses bezeichnet.

Was genau unter Lebensmittelverluste fällt, ist Definitionssache. Denn nicht immer ist es so einfach, wie wenn jemand das Poulet zu lange gelagert hat – und es deshalb im Müll landet. Was ist, wenn Brotweizen wegen zu grosser Erntemengen zu Futterweizen deklassiert wird? Oder, wenn die Hühnerfüsse in Europa nicht gegessen werden, anderswo hingegen eine Delikatesse sind? Die Abgrenzung fällt schwer.

Fehlende Wertschätzung

Foodwaste.ch bezeichnet als vermeidbaren Food Waste alles, «was essbar und gesundheitlich einwandfrei ist oder war, aber wegen Verderb, Verfall

oder Qualitätsmängeln nicht von Menschen verzehrt werden kann». Dazu gehören auch Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden, aber als Futtermittel für Tiere enden. Als unvermeidbar gelten dagegen Rüstabfälle oder Käserinden; aber auch Nahrungsmittel, die trotz korrekter Lagerung etwa von einem Krankheitserreger befallen werden.

Aber wieso werfen Schweizer pro Kopf und Jahr zehnmals mehr Lebensmittel weg als etwa Indien? Lebensmittel sind bei uns vergleichsweise günstig und machen einen deutlich geringeren Teil der Haushaltsausgaben aus als anderswo. In der Schweiz liegt der Lebensmittelanteil am Haushaltsbudget je nach Quelle bei tiefen sieben bis zehn Prozent.

So hat auch die Wertschätzung Lebensmitteln gegenüber abgenommen. Wer einmal ein Joghurt oder etwas Aufschnitt wegwirft, spürt das nicht gleich im Portemonnaie. Dass aber ein 4-Personen-Haushalt im Schnitt pro Jahr über 2000 Franken in den Müll wirft, sollte doch zu denken geben.

Wissen nicht mehr vorhanden

Eine Rolle beim Food Waste dürfte

auch die stärkere Entfernung vieler Konsumenten von der Produktion spielen. Das Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln ist nicht mehr vorhanden, die Konsumenten verlassen sich stark auf Vorgaben wie das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Klar ist: Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist nicht nur aus moralischer Sicht falsch, es belastet auch die Umwelt. Denn auch die weggeworfenen Lebensmittel müssen produziert werden und brauchen wichtige Ressourcen wie Boden und Wasser, aber auch Energie oder Pflanzenschutzmittel.



Unnötig: In der eigenen Küche fällt besonders viel Food Waste an.

Pressebild