



## Eine Chance für das krumme Rüebli

Gemüse und Früchte, die nicht genauesten Normen entsprechen, werden aussortiert und landen im schlimmsten Fall im Abfall. Vier junge Berner wollen nun genau diese Nahrungsmittel verkaufen.

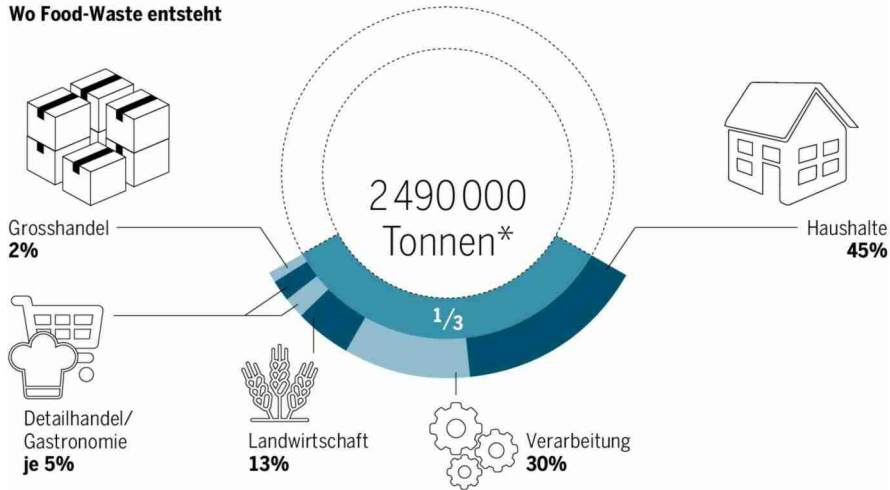


Gemüseverkäufer in Nebenbeschäftigung: Geo Taglioni, Simon Weidmann, Jan Henseleit und Franziska Güder (v.l. n. r.). Foto: Franziska Scheidegger



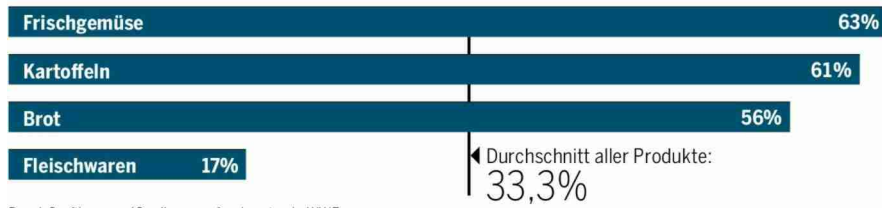
## Ein Drittel aller Esswaren geht in der Schweiz verloren

### Wo Food-Waste entsteht



\* Pro Person / Jahr gehen etwa 300 kg Esswaren verloren. 2015 lebten ca. 8,3 Mio. Einwohner in der Schweiz

### Diese Lebensmittel gehen am meisten verloren (Anteil an der gesamten Produktion)



Bund-Grafik mrue / Quelle: www.foodwaste.ch, WWF



## Sophie Reinhardt

Sind die Gurke oder das Rüebli nicht schnurgerade gewachsen oder ist der Eisbergsalat nicht 300 Gramm schwer, dann schaffen sie es nicht ins Gemüseregal der Grossverteiler. Die Bauern bleiben dann meist auf den als zweitklassig betitelten Produkten sitzen. Doch diesem Grünzeug wollen vier Berner Jungunternehmer nun eine Chance im Verkaufsregal geben. Voraussichtlich ab Juli werden sie an der Marktgasse 19 ihr Geschäft Gmüesgarte eröffnen, wo es krumme Rüebli, Tomaten mit Ausbuchtung oder kleine Äpfel zu günstigen Preisen gibt. Die Unternehmer, die den Laden im Kellergeschoss eröffnen, sind Franziska Güder, Geo Taglioni, Jan Henseleit und Simon Weidmann. Sie gehören zu den Berner Foodwaste-Pionieren. Seit zwei Jahren führen sie bereits die Äss-Bar in Bern - ein Laden, wo sie täglich rund 200 Kilo Brotwaren verkaufen, die bereits einen Tag alt sind: «Der Kampf gegen Foodwaste ist unsere Leidenschaft», sagt Güder, die auf einem Bauernhof im Seeland aufgewachsen ist. Nicht nur die frischen Lebensmittel wird es im Gmüesgarte geben, auch Smoothies und Salate werden angeboten.

## Zwei Bauern machen mit

Mit einem detaillierten Einkaufszettel wird man im Gmüesgarte dereinst aber nicht einkaufen können: «Ins Regal kommt, was bei den Berner Bauern übrig bleibt, was genau das sein wird, können wir im vornherein nicht sagen», sagt Güder. Ziel sei auch, das als zweitklassig eingestufte Frischgemüse günstiger zu verkaufen: «In der Bäckerei können wir die Backwaren vom Vortag zum halben Preis anbieten, ähnlich möchten wir das auch bei den Früchten

und dem Gemüse schaffen.» Weil es keine Zwischenhändler gebe, könnten sie die Ware preiswerter anbieten.

Bisher konnten die Geschäftsinhaber zwei Bauern aus der Region verpflichten, die sie mit Gemüse und Früchten versorgen. Einer davon ist Pascal Gutknecht. Er ist Mitinhaber eines des grössten Seeländer Gemüsebetriebs in Ried bei Kerzers und mit der Thematik bestens vertraut: «Die Anforderungen an das Gemüse werden immer strenger - was nicht perfekt ist, wird aussortiert», sagt Gutknecht, der alle grossen Schweizer Ladenketten beliefert. Er habe sich schon vor Jahren Gedanken darüber gemacht, was er mit dem Gemüse machen könnte, das qualitativ einwandfrei sei, aber eben nicht der Norm entspreche. «Wir haben deshalb einen speziellen Hofladen eröffnet, wo dieses Gemüse angeboten wird.» Auch würden Tomaten, die nicht der Norm entsprächen, direkt zu Sauce eingekocht. Des Weiteren versucht Gutknecht die zweitklassige Ware den Marktfahrern mitzugeben: «Diese können den Kunden im Gespräch erklären, dass etwa die Schale der Kartoffeln wegen Regenfällen vernarbt ist, dies aber keinen Einfluss auf das Innere der Kartoffel hat.» Er versuche alles, was die Natur erschaffen habe, zu verwenden, was aber nicht immer möglich sei: «Es kommt vor, dass das frische Gemüse beispielsweise bei Hagelschäden unbrauchbar wieder in die Erde eingearbeitet wird.» Damit würden wenigstens die Nährstoffe wieder dem Boden zugeführt. Die Idee des neuen Ladens in der Marktgasse gefällt ihm: «Das bringt das Thema der strengen Normen wieder auf den Teller, und es ist schön, ein Teil dieses Projekts zu sein», sagt Gutknecht.

## Alles nur als Hobby

Doch fürchten sich die jungen Geschäftsführer nicht vor der Konkurrenz des Berner Märts, wo viele Berner ihr Gemüse frisch kaufen? «Nein, wir sind die ganze Woche über offen und hoffen neben den gesundheits- und nachhaltigkeitsbewussten Kunden auch auf Laufkundschaft», sagt Güder.

Die Foodwaste-Statistik zeigt, dass fast die Hälfte der Abfälle in Haushalten verursacht werden, und nur 13 Prozent in der Produktion verloren gehen. Müsste man dann im Kampf gegen Foodwaste nicht vor allem bei den Konsumenten ansetzen? «Wir sind auch ein Sensibilisierungsprojekt, doch daneben braucht es sicher weitere Initiativen», sagt Güder. Ihr neuer Laden sei auch nur eine Nische: «Aber unsere Vision ist, dass die Normierungen für Gemüse abnehmen.» Was machen die vier Berner, damit das krumme Gemüse nicht bei ihnen im Laden liegen bleibt? «Natürlich müssen wir gut planen, so dass am Abend möglichst wenig übrig bleibt.» Sie seien bereits mit dem Flüchtlingsheim Viktoria in Kontakt. Es zeigt Interesse, das übrig gebliebene Gemüse zu übernehmen. Aussergewöhnlich sind beim Gmüeslade nicht nur die Formen des Gemüses, speziell ist auch, dass die vier Gründer das Geschäft als unentgeltliche Nebenbeschäftigung betreiben. Alle vier verfügen über Jobs: «Es ist ein freiwilliges Engagement mit finanziellem Risiko und viel Verantwortung», so Güder.

**Bildstrecke** Eine Auswahl an aussortiertem Gemüse, das gegessen werden kann

[www.aussortiert.derbund.ch](http://www.aussortiert.derbund.ch)



## Wertschöpfungskette Tonnenweise im Abfall

Darüber, dass täglich Tausende von Kilo Schweizer Gemüse vernichtet werden, spricht man nicht gerne. Verschiedene vom «Bund» angefragte Bauern und Organisationen möchten nicht darüber Auskunft geben, wie viele Kilo ihrer Produktion sie jährlich vernichten. Der schweizerische WWF hat aber 2014 eine Studie mit Schätzungen der Lebensmittelverluste bei Gemüse herausgegeben. Dessen Zahlen lassen aufhorchen. Die Studienverfasser gehen davon aus, dass alleine in der Schweiz jährlich 91 000 Tonnen Frischgemüse weggeworfen werden. «Das bedeutet, dass in etwa jedes dritte Frischgemüse nicht konsumiert wird», heisst es in dem Papier. Zwar fällt die grösste Menge in die Abfallkübel der privaten Haushalte, aber auch in der Produktion werden jährlich 28 000 Tonnen Frischgemüse wie etwa Brokkoli oder Tomaten weggeworfen. Besonders Kartoffeln werden oft aussortiert, schreibt der WWF: nämlich 66 Prozent der geernteten Kartoffeln. Das sind pro Jahr rund 300 000 Tonnen. «Mit Abstand die grössten Verluste entstehen dabei während der Produktion (32 Prozent) sowie in den Haushalten (29 Prozent).» Eine Studie der ETH Zürich kommt ebenfalls zum Schluss, dass vom Feld bis zu den Haushalten bei konventionell erzeugten Speisekartoffeln 53

Prozent verloren gehen.

### Reifes wird aussortiert

Aber warum landen überhaupt so viele Esswaren im Abfall? Die grössten vermeidbaren Verluste fallen noch immer in den Haushalten an (siehe Grafik). Spontaneinkäufe und mangelnde Einkaufsplanung, falsche Lagerung und hohe Qualitätsansprüche an die frischen Nahrungsmittel spielen hier eine grosse Rolle. Ursachen für die Verluste in der Gemüseproduktion sind vor allem in der Qualitätssortierung zu finden. So werden etwa reife Früchte aussortiert, weil sie eine geringere Haltbarkeit haben. Aussortiert wird auch Gemüse, das nicht den Schweizerischen Qualitätsbestimmungen für Gemüse entspricht. Diese halten für jede Gemüseart Mindestanforderungen fest, welche erfüllt werden müssen, damit das Lebensmittel der ersten Güteklasse entspricht. Eine Salatgurke darf beispielsweise eine maximale Krümmung von einem Zentimeter auf eine Länge von 10 Zentimeter haben. Erfüllt die Gurke diese Anforderung nicht, wird sie von den meisten Grossisten nicht abgenommen und kann teils nur schwer verkauft werden. Um die Verluste der Bauern zu minimieren, rät der WWF zum Direktverkauf und Gemüseabos. «Eine weitere Massnahme mit Reduktionspotenzial für die Gemüseverluste ist die Schaffung von Alternativmärkten für Zweitklasse- und Nichtnormgemüse», heisst es weiter. (sie)

### Unförmiges Gemüse Kommt bei Kunden gut an

Dass es kein unförmiges Gemüse in den Regalen der Grossläden gibt, stimmt nicht ganz: Unter dem Namen Unique haben übergrosse, besonders kleine und unförmige Exemplare verschiedener Gemüse- und Fruchtarten bei Coop seit 2013 ihre eigene Produktlinie: «Unique ist ein voller Erfolg und kommt bei unseren Kundinnen und Kunden sehr gut an», sagt Mediensprecherin Angela Wimmer auf Anfrage. Letztes Jahr wurden schweizweit 906 Tonnen Unique-Früchte und -Gemüse eingekauft. Besonders beliebt gewesen seien Karotten und Aprikosen, aber auch Kartoffeln, sagt Wimmer weiter. Dennoch, der Anteil von Unique am gesamten Früchte- und Gemüsesortiment ist gering und dürfte vor allem als Werbe- und Sympathiemassnahme dienen. (sie)