



Noch immer werden viel zu viele Lebensmittel in den Kehrriecht geworfen. Foto: Unsplash / elevate

So viel Essen im Abfall!

Zweifler haben es jetzt Schwarz auf Weiss: In der Schweiz wandern jährlich 440'000 Tonnen Lebensmittel in den Kehrriecht. Mindestens die Hälfte davon wäre vermeidbar.

«Müll ist unser einziger wachsender Rohstoff.» Dies sagte der amerikanische Politiker Hollis Dole bereits 1969. Die Aussage stimmt auch heute noch: Seit 30 Jahren steigt die Menge der Siedlungsabfälle – Abfälle aus privaten Haushalten und Kleingewerbe – in der Schweiz stetig an; derzeit sind es rund 6 Millionen Tonnen pro Jahr. Immerhin: Die Menge an Abfall, die in Kehrrichtsäcken entsorgt wird, nimmt ab. Dies zeigt die aktuelle Analyse der Kehrriechtzusammensetzung des Bundesamts für Umwelt BAFU. Die Studie wird alle zehn Jahre durchgeführt. Für die aktuelle Untersuchung wurden jeweils 500 kg Kehrrichtsäcke aus 33 ausgewählten Gemeinden gesammelt und von Hand in verschiedene Kategorien sortiert.

Fokus biogene Abfälle

Für Lebensmittelhilfen wie *Tischlein deck dich* sind die biogenen Abfälle besonders interessant. Sie umfassen neben den Gartenabfällen nämlich alle Arten von Lebensmitteln und machen mit 35,4% den grössten Gewichtsanteil

in den Kehrrichtsäcken aus. Mit Blick auf den Aktionsplan 2030 gegen Lebensmittelverluste des Bundesrats wurden im Rahmen der aktuellen Kehrriechtstudie die biogenen Abfälle so detailliert wie nie zuvor unter die Lupe genommen. «Dank der Analyse von 2022 ist es somit möglich, ein noch genaueres Bild davon zu haben, wo Handlungsbedarf besteht», sagt Jonathan Brünggel, wissenschaftlicher Mitarbeiter der Sektion Konsum und Produkte des BAFU.

Zu viel wird weggeworfen

Eine erfreuliche Tendenz zeigt sich auf den ersten Blick: Die Menge an Lebensmitteln in den Kehrrichtsäcken hat in den letzten zehn Jahren um zehn Kilo pro Person und Jahr abgenommen. Sie beträgt aktuell rund 50 kg. Dennoch bilanziert Jonathan Brünggel, dass die Hälfte dieser Lebensmittelverluste vermeidbar gewesen wäre. «Das BAFU orientiert sich dabei an der Unterteilung in vermeidbare und unvermeidbare Verluste, wie sie im Aktionsplan gegen Lebensmittelverluste

festgelegt sind», erklärt er. Demnach gelten alle essbaren Anteile von Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr produziert, aber nicht vom Menschen verzehrt werden, als vermeidbar. Rüstabfälle, die immerhin fast die Hälfte der biogenen Abfälle im Kehrriecht ausmachen, gelten als teilweise vermeidbar. Denn Kartoffel- und Rüeblichalen könnten gegessen werden; Knochen und Eierschalen jedoch nicht. Trotz guter Tendenzen steht für den BAFU-Mitarbeiter fest, dass noch viel Potenzial in den Lebensmittelabfällen steckt. «Hochgerechnet auf die Schweiz ergeben sich aus der Analyse gut 440'000 Tonnen Lebensmittelverluste allein im Kehrriecht der Privathaushalte und des Gewerbes», sagt er, «das BAFU sieht hier klaren Handlungsbedarf.»

Schockierende Eindrücke

Diesen sieht auch Claudio Beretta, Wissenschaftlicher Mitarbeiter für Nachhaltigkeit und Food-Waste-Vermeidung im Ernährungssystem an der ZHAW in Wädenswil. Er nahm während der Abfallsortierung für die

BAFU-Studie im Recycling-Center Perlen (LU) einen Augenschein vor Ort. Sehr eindrücklich sei es in dieser grossen Halle gewesen: «Wenn man sieht, wie zwischen all dem Müll plötzlich eine verschlossene Tafel Schokolade zum Vorschein kommt oder Lebensmittel mit noch gültigen Haltbarkeitsdaten auftauchen oder Früchte, die man fast noch in einer Schale schön arrangieren könnte, dann tut einem das schon weh», sagt er. Für den Experten sind die Resultate der BAFU-Untersuchung deshalb äusserst relevant für das weitere Vorgehen im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. «Die Studie bestätigt und quantifiziert die Eindrücke, die wir immer wieder kommunizieren», sagt er, «und sie schlüsselt auch auf, welchen Kategorien besonderes Augenmerk geschenkt werden sollte.»

Sensibilisierung tut Not

Claudio Beretta hofft, dass sich die Resultate der BAFU-Studie nun in konkrete Massnahmen gegen Lebensmittelverluste niederschlagen werden. «Bislang sind noch keine Aktivitäten sichtbar, die auf das Verhalten

«Die Abfallstudie bestätigt und quantifiziert die Eindrücke, die wir immer wieder kommunizieren.»



Claudio Beretta, Wissenschaftlicher Mitarbeiter für Nachhaltigkeit und Food-Waste-Vermeidung im Ernährungssystem an der ZHAW in Wädenswil. Foto: Bra



Kantonschemiker Xavier Guillaume sorgt mit seinen Kolleginnen und Kollegen dafür, dass der Inhalt es Flyers «Genuss ohne Risiko» von den Lebensmittelbetrieben richtig interpretiert wird. Foto: Bra

und die Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten abzielen», sagt er deutlich. Wolle man die Lebensmittelverluste in den Privathaushalten reduzieren, brauche es Information, Sensibilisierung und auch Massnahmen im Bildungsbereich. Dass dies für Politikerinnen und Politiker ein heikles Thema sein kann, ist ihm bewusst. Schnell meldet sich bei Konsumentinnen und Konsumenten der Abwehrreflex gegen eine potenzielle Bevormundung. «Hier die richtige Perspektive zu finden und den richtigen Ton anzuschlagen, ist eine Herausforderung», so der Experte. Vielleicht führt der Weg über das Portemonnaie: «Foodwaste-Vermeidungskampagnen lohnen sich für die Gesellschaft: Millionenteure Kampagnen in England zeigen, dass der Wert der eingesparten Lebensmittelabfälle je nach Fall 90 bis 250 Mal die Kosten der Kampagne übersteigt. Warum haben die Schweizer Politiker und Politikerinnen

«Wir können keine Prävention betreiben oder die Bevölkerung über Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen informieren.»

Xavier Guillaume, Kantonschemiker

diese Chance noch nicht erkannt?» Ein anderer Hebel ist die konsequente Anwendung von den wissenschaftlich untersuchten verlängerten Mindesthaltbarkeitsdaten, weiss Claudio Beretta. «Auch hier braucht es mehr Sensibilisierung. Der Flyer «Genuss ohne Risiko» bietet Hand dazu.»



Mehr erfahren



Genuss ohne Risiko. Wirklich!

Wenig zur Verhaltensänderung von Konsumentinnen und Konsumenten beitragen können die Kantonschemiker. «Unsere Arbeit beschränkt sich auf die Kontrolle von Lebensmittelbetrieben», sagt Xavier Guillaume, Kantonschemiker in Freiburg. Sehr relevant für die Arbeit der kantonalen Vollzugsorgane des Lebensmittelrechts ist der Flyer «Genuss ohne Risiko» von der Arbeitsgruppe Foodsave2025, die vom *Tischlein-deck-dich*-Geschäftsführer Alex Stähli ins Leben gerufen wurde. Xavier Guillaume: «Wir müssen sicherstellen, dass der Inhalt dieses Flyers von den Lebensmittelbetrieben richtig interpretiert wird.» Denn die Abgabe von Lebensmitteln mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum dürfe kein Gesundheitsrisiko oder eine Täuschung von Konsumentinnen und Konsumenten darstellen. Natürlich seien grundsätzlich auch die Kantonschemiker und -chemikerinnen auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sensibilisiert. Aber: «Wir können keine Prävention betreiben oder die Bevölkerung über Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen informieren.» **EB**