

Food Waste vermeiden – direkt in den Gemeinden

Offensichtlich können es sich die Menschen in der Schweiz finanziell leisten, Lebensmittel zu verschwenden. Das schadet der Umwelt und dem Menschen. Ein attraktiv gestalteter Leitfaden nennt Fakten und konkrete Aktionen, um Food Waste zu vermeiden, die jede Gemeinde umsetzen kann. Männedorf tut es bereits.

Isabel Flynn
Redaktorin ZUP
Koordinationsstelle für Umweltschutz
Generalsekretariat
Baudirektion Kanton Zürich
Telefon 043 259 24 18
isabel.flynn@bd.zh.ch
www.umweltschutz.zh.ch/zup

Rosmarie Schaub
Mitautorin Leitfaden «No Waste, Let's Taste»
Greenabout, Zürich
Telefon 078 740 49 89
info@greenabout.ch
www.greenabout.ch

Simon Schwarzenbach
Siedlungsabfälle und Gemeindeberatung
Abfallwirtschaft und Betriebe
Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft,
AWEL
Baudirektion, Kanton Zürich
Telefon 043 259 32 46
simon.schwarzenbach@bd.zh.ch
www.foodwaste.ch



Lebensmittel sollen genossen, nicht verschwendet werden. Gemeinden sowie jeder und jede Einzelne haben viele Möglichkeiten zu handeln, zum Beispiel mit einer Tavola Grande.
Quelle: R. Schaub

Ein Drittel der produzierten Nahrungsmittel erreicht nie einen Teller. Doch auch für die Produktion dieser Nahrungsmittel werden Ressourcen wie Wasser, Nährstoffe und Energie benötigt, und es entstehen Treibhausgase wie beispielsweise CO₂. Allein mit den Lebensmitteln, die über die ganze Versorgungskette (bis und mit Teller) verloren gehen und verschwendet werden, verursacht jede Person in der Schweiz etwa eine halbe Tonne CO₂ pro Jahr. Das Tröstliche dabei ist, dass die Schweizerinnen und Schweizer bereits mit kleinen Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste viel bewirken können, um dem Klimawandel und der Ressourcenverschwendung entgegenzuwirken.

Was Food Waste bedeutet

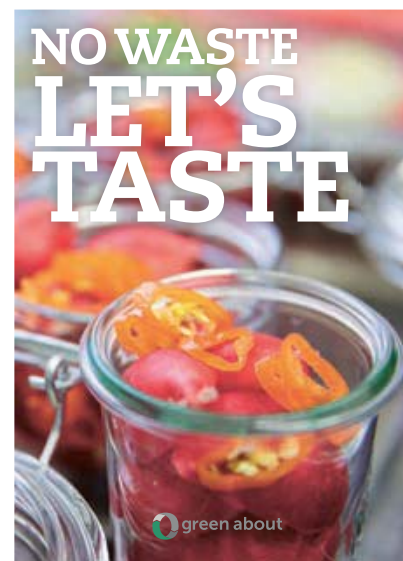
Food Waste sind Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. Zu Food Waste zählen beispielsweise aussortierte, unförmige Früchte, die zu gross, zu klein oder zu krumm sind. Zu Food Waste werden Essensreste, zu viel eingekaufte und im Kühlschrank vergessene und abgelaufene Lebensmittel, der letzte Schluck in der Flasche, Reste vom Buffetbetrieb oder von zu grossen Portionen und zu umfangreichem Angebot sowie aus Überproduktion oder schlecht optimierten Produktionsabläufen ausgeschiedene Lebensmittel.

Nicht essbare Teile von Lebensmitteln (z. B. Rüstabfälle, Knochen) sowie Nahrungsmittel, die für Biotreibstoff oder

Tierfutter produziert werden, sind kein Food Waste.

Wie viel Food Waste in der Schweiz entsteht

Jede einzelne Person verschwendet allein im Haushalt zwischen 90 bis 135 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr (Rüstabfälle nicht eingeschlossen), über die gesamte Wertschöpfungskette sind es gar 300 Kilogramm pro Person und Jahr. Hochgerechnet auf die Schweizer Bevölkerung sind dies jährlich unglaublich



PDF-Download des Leitfadens:
www.greenabout.ch/downloads,
Printversion unter: abfall@bd.zh.ch.
Quelle: Greenabout

INTERVIEW

«Wohlstand ja, Verschwendung nein»



Liselotte Hanimann,
Sachbearbeiterin Umwelt, Landschaft
und Entsorgung, Gemeinde Männedorf
Telefon 044 921 66 14
liselotte.hanimann@maennedorf.ch

Warum wollen Sie in der Gemeinde aktiv werden?

Es kann und darf nicht sein, dass bei uns in diesem Ausmass Lebensmittel zugrunde gehen, während Millionen Menschen hungern. Wohlstand ja, Verschwendung nein. Der Gemeinderat ist überzeugt, mit den gewählten Massnahmen zur Sensibilisierung der Bevölkerung beizutragen.

Welche Aktionen haben Sie vor?

Begonnen haben wir mit einem Bericht in unserer Dorfzeitung «Fischotter» mit einem Aufruf zur Einsendung von Resten-Rezepten. Übers Jahr hinweg haben wir dann die Broschüre «No Waste, Let's Taste» aufgelegt und auf der Homepage aufgeschaltet. Folgen wird noch eine Stand-Aktion am Männedörflier Herbstmarkt mit einem warmen Gericht und Smoothie's aus Überschussgemüse und -Früchten der Marktfahrer. Im November wird die in Männedorf stattfindende Generalversammlung des kantonalen Verbands Bird-Life Zürich reichhaltig bekocht aus Überschüssen der ansässigen Grossverteiler. Im Januar 2018 folgt ein Vortrag beim «Fraue-Zmorge» mit Brot vom Vortag. Zudem: Mal sehen, was aus der Resten-Rezepte-Sammlung wird ...

Was erhoffen Sie sich vom Engagement der Gemeinde?

Ein Innehalten und Überdenken des eigenen Umgangs mit Lebensmitteln, und: mit der Freude am Essen dessen Wertschätzung nicht vergessen!

liche 2 500 000 000 Kilogramm (2,5 Mio. Tonnen) Food Waste in der Schweiz.

Wo Food Waste entsteht

Food Waste wird im Gross- und Detailhandel, der Gastronomie, der Landwirtschaft und zu einem grossen Anteil in der Verarbeitung von Lebensmitteln (30 %) sowie den Haushalten (45 %) verursacht, insgesamt die erwähnten 300 Kilogramm jährlich pro Person.

Im Durchschnitt gehen 34 Prozent aller Produkte über die ganze Wertschöpfungskette verloren, insbesondere Frischgemüse (64 %), gefolgt von Brot, Kartoffeln, aber auch Fleisch und Fisch. Sie landen nicht nur im Kompost, den Grüngutsammlungen oder in Toiletten (illegale Entsorgung), sondern auch im Kehrriechtsack: Essbare Lebensmittel machen dort 15 Prozent des Gewichts aus, dazu kommen noch 17 Gewichtsprozent nicht essbare biogene Abfälle wie zum Beispiel Rüstabfälle.

Aus ökologischer Sicht wäre es am sinnvollsten, Lebensmittelabfall zu verfüttern, zumindest aber zur Biogasgewinnung zu vergären.

Welche Folgen Food Waste hat

Jeder Schweizer Haushalt gibt jährlich etwa 1000 Franken aus für Lebensmittel, die nicht gegessen werden, und verschwendet so Geld. Ausserdem erhöht die steigende Nachfrage die Preise von Grundnahrungsmitteln auf dem Weltmarkt. Um die Lebensmittel zu produzieren, die in der Schweiz im Abfall oder auf dem Kompost landen, braucht es eine Fläche von der Grösse des Kantons Zürich. Dabei wird pro Person täglich so viel Wasser aus Flüssen und Seen verschwendet, wie in einer Badenwanne Platz haben, also 100 bis 150 Liter (siehe Beitrag «Weniger Wasser essen» Seite 25). Food Waste trägt ausserdem zum Klimawandel bei. Die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz verursacht die gleiche Menge an CO₂-Emissionen wie ein Viertel aller Autos hierzulande.

Food Waste ist also die unnötige Verschwendung von Geld und Rohstoffen. Aus einem Quadratmeter Ackerland können etwa fünf Kilo Kartoffeln geerntet werden. Wird darauf Hühnerfutter angebaut, reicht der Ertrag, um fünf bis sechs Eier herzustellen. Bei Rinderfutter reicht das Land nur noch aus, um 100 Gramm Rindfleisch zu produzieren. Das Wegwerfen von Fleisch ist also besonders gravierend.

Gemeinden können aktiv werden

Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermindern, braucht es Multiplikatoren, welche die acht Millionen Einwohner und Einwohnerinnen in der Schweiz erreichen, sensibilisieren und aktivieren können. Gemeinden können bei dieser Sensibilisierungsarbeit eine Schlüsselrolle wahrnehmen.

Der Leitfaden «No Waste, Let's Taste» liefert dafür Fakten und Aktionsvorschläge. Immer mit der Grundhaltung, dass jeder und jede «aus Liebe zum Essen» viel kreativer handelt als «aus Angst vor Umweltkatastrophen».

Konkrete Ideen und Tipps

In der Broschüre werden konkrete Handlungsoptionen vorgestellt sowie viele praktische Tipps zur Umsetzung gegeben:

- (1) Den alljährlichen Neujahrsapéro für einmal mit einem Buffet aus überschüssigen Festtagsspeisen anrichten und bei diesem Anlass gleichzeitig zu Food Waste informieren.
- (2) In der Gemeinschaftsverpflegung (Hort, Schule, Heime) den «Wochenrückblick» wieder einführen. Bereits in der Menüplanung allfällige Verwertungsmöglichkeiten von Resten einplanen. Kleine Portionen ausgeben, ggf. Nachschlag anbieten, um Tellerreste zu vermeiden.
- (3) Die in der Gemeinde anfallenden Überschüsse Menschen zur Verfügung stellen, die mit wenig Geld leben (vergleichbar: RestEssBar, Foodsharing, aess-bar.ch, «Tischlein deck dich» sowie «Schweizer Tafel»)
- (4) Nach der eigentlichen Ernte durch Schulklassen, Familien oder Einzelpersonen die auf dem Feld liegen gebliebenen Kartoffeln auflesen, die letzten Erdbeeren pflücken oder Obst zusammenlesen
- (5) Eine Rezeptesammlung zur Verwertung von Resten lancieren
- (6) Kochkurse durchführen oder Ideen sammeln zum «Verwerten und Konservieren»



Lebensmittel konservieren kann der Verschwendung entgegenwirken.
Quelle: Greenabout